



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

DIGITÁLNÍ UČEBNÍ MATERIÁL

Číslo projektu	CZ.1.07/1.5.00/34.0763
Název školy	SOU potravinářské, Jílové u Prahy, Šenflukova 220
Název materiálu	INOVACE_32_OvCu. 1/02/02/02
Autor	Bc. Iveta Martinů
Obor; předmět, ročník	ŠVP cukrář-cukrovinkář; Odborný výcvik; 1. ročník
Tematická oblast	Výrobky z listového těsta
Tematický okruh	Listové šátečky
Datum tvorby	17.2. 2013
Anotace	Výklad nové látky, opakování
Metodický pokyn	Prezentace je určena jako fixace po výkladu před samotnou výrobou, nebo při jejím opakování. Možnost využití: promítání ve třídě při výkladu na interaktivní tabuli

VÝROBKY Z LISTOVÉHO TĚSTA

VÝROBA LISTOVÝCH ŠÁTEČKŮ

LISTOVÉ TĚSTO

- Je to polotovar vláčné, elastické konzistence světle žluté barvy
- Na povrchu je hladké
- Na řezu má viditelné střídání vrstev tuku a vodového těsta
Dobře se vyvaluje a při vyvalování nepraská
- Chuť má neutrální - je proto mnohostranně využitelné
 - ✘ v cukrářství
 - ✘ v pekářství
 - ✘ ve studené kuchyni
 - ✘ jako polotovar k prodeji

NEVÝHODY:

- Příprava náročná na zručnost a čas
- Fyzicky náročná při vlastní výrobě

VÝBĚR A ÚPRAVA SUROVIN

Výroba těsta se skládá ze tří částí:

přípravy tukové kostky a vodánku, rozvalování a překládání.

Velký vliv na kvalitu těsta má výběr a úprava surovin.

- **Mouka** - používáme především mouku pšeničnou hladkou
- **Tuk** - používáme margarín stolní, musí být bez hrudek a kousků, proto jej před zpracováním nastrouháme a necháme v teplotě okolního prostředí
- **Žloutky** - zlepšují barvu těsta, chuť a křehkost korpusu
- **Ocet 8%** - má příznivý vliv na bobtnání moučných bílkovin a tím na vytváření těsta
- **Sůl** - malý přídavek má vliv na chuť hotového korpusu
- **Voda** - pitná

Příprava tukové kostky

- Nastrouhaný tuk prohněteme s malým množstvím mouky
- Pracujeme rychle
- Prohnětený tuk zformujeme do tvaru čtverce
- Strany zarovnáme odkrojením , ořezky použijeme při výrobě vodánku
- Kostku necháme v chladu odležet



Kontrolní otázka č. 1:

PROČ MUSÍME TUKOVOU KOSTKU
PROPRACOVAT RYCHLE?

Příprava vodánku

- Kotel vytřeme octem, vsypeme mouku, přilijeme žloutky s vodou a rozpuštěnou solí
- Těsto hákem vypracujeme do hladké hmoty, která se nelepí
- Zformujeme do tvaru bochánku a necháme asi 20 minut odležet
- Při odležení bochánek přikryjeme nebo zabalíme



Kontrolní otázka č. 2, 3, 4:
PROČ VODÁNEK ODPOČÍVÁ?
PROČ BOCHÁNEK PŘIKRÝVÁME?
CO SE STANE, JE-LI VODÁNEK MÁLO
PROPRACOVANÝ?

Balení těsta

- Odležený bochánek poprášíme moukou, rozválíme do tvaru kříže tak, aby střed těsta zůstal silnější
- na něj dáme tukovou kostku a zabalíme tak, že se vždy dva a dva konce těsta přes ni přeloží
- Tuková kostka musí být obalená
stejněměrně přetažené rohy musí být silné stejně jako těsto pod kostkou



Kontrolní otázka č. 5:

**PROČ MUSÍ BÝT KOSTKA OBALENÁ
VODÁNKEM STEJNOMĚRNĚ?**

Rozvalování a překládání

- Vzniklou kostku několika lehkými úhozy válečkem rozválíme do obdélníku
- Při vyvalování podsypáváme moukou
- Tuk musí být rozložen do celé plochy, ale vodánek se nesmí porušit
- Vyválené těsto ometeme a překládáme:

Na 4x: • Levý a pravý okraj přeložíme do poloviny a znovu přeložíme na polovinu

- Těsto přikryjeme vlhkou utěrkou a necháme odležet

Na 3x: • Znovu rozválíme do obdélníku a ometeme

- Přeložíme kratší stranu do 1/3 obdélníku a přiložíme zbývající třetinu
- Těsto opět necháme odpočinout a naposled rozválíme, ometeme a přeložíme na 4x

Tímto je těsto připraveno k vlastnímu zpracování



VÝROBKY Z LISTOVÉHO TĚSTA

- **Listové šátečky**

☞ korpus typického tvaru, zlatavý. Na řezu správně propečený, náplň hladká, světle žlutá. Trvanlivost 2 dny od výroby

- **Listové trubičky (kremrole)**

☞ korpus objemný, zlatavý, lesklý, plněný bílkovým krémem, trvanlivost 2 dny od výroby

- **Listové žloutkové řezy**

☞ pravidelné tvary potažené fondánovou polevou, kterou prosvítá marmeláda. Náplň žloutková, s příchutí rumu

- **Francouzské řezy**

☞ tvar pravidelného hranolku, na řezu mezi dvěma pláty je pevná žloutková a na ní pevná šlehačková náplň

Výroba korpusů listových šátečků

- Z listového těsta vyválíme plát , silný 3-4 mm
- Rádýlkem rozkrájíme na čtverce 10x10 cm
- Jeden roh čtverce potřeme rozšlehaným vejcem, stočíme na kovovou trubičku do tvaru šátečku
- Potřený roh přitiskneme na spodní vrstvu těsta, aby se šáteček při pečení nerozvinul
- Pečeme ve vyhřáté troubě při 240°C do zlatova
- Upečené korpusy částečně vychladíme a sundáme z kovových trubiček



Kontrolní otázka č. 6:

PROČ JE TEPLOTA PŘI PEČENÍ VYSOKÁ, A TROUBA MUSÍ BÝT VYHŘÁTÁ?

Příprava základního žloutkového krému

- 2/3 vody, sušené mléko a cukr smícháme a přivedeme k varu
- Krémový prášek rozmícháme v 1/3 vody se žloutky a vlijeme do vařícího roztoku
- Roztok přidáním žloutků a krémového prášku zhoustne, musíme jej za stálého míchání metličkou prošlehávat (aby se nepřipálil) a důkladně provařit 2 – 3 minuty

Kontrolní otázka č. 7:
PROČ MUSÍ BÝT ZŽK DŮKLADNĚ
PROVAŘENÝ?



Dohotovení listových šátečků

- Hotové korpusy plníme sáčkem s řezanou trubičkou z obou stran tak, aby byly celistvě naplněné, bez prázdných míst
- Plníme do tvaru spirály
- Naplněné šátečky dáme vychladit do lednice
- Před expedicí pocukrujeme moučkovým cukrem



OTÁZKY A ODPOVĚDI

1. PROČ MUSÍME TUKOVOU KOSTKU PROPRACOVAT RYCHLE?

- Tuk by začal měknout, kostka by se špatně dělala

2. PROČ VODÁNEK ODPOČÍVÁ?

- Dochází zde k bobtnání lepku vlivem působení vody a těsto zvyšuje svůj objem

3. PROČ BOCHÁNEK PŘIKRÝVÁME?

- Aby neokoral jeho povrch

4. CO SE STANE, JE-LI VODÁNEK MÁLO PROPRACOVANÝ?

- Těsto se lepí, špatně vyvaluje, korpusy jsou málo objemné

5. PROČ MUSÍ BÝT KOSTKA OBALENÁ VODÁNKEM STEJNOMĚRNĚ?

- Aby listování těsta bylo pravidelné a nedocházelo k poškození těsta

6. PROČ JE TEPLOTA PŘI PEČENÍ VYSOKÁ, A TROUBA MUSÍ BÝT VYHŘÁTÁ?

- Z těsta vytéká tuk, výrobky jsou po upečení tvrdé

7. PROČ MUSÍ BÝT ZŽK DŮKLADNĚ PROVAŘENÝ?

- Málo provařený krém má chuť krémového prášku, padá na jazyk

POUŽITÉ ZDROJE



- PŮLPÁNOVÁ, Alena. Cukrářská technologie. Hradec Králové, R plus, 2001, ISBN 80-902492-2-1, vydání 2. – dotisk
- Fotografie: Archiv SOU potravinářské, Šenflukova 220, Jílové u Prahy