



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

DIGITÁLNÍ UČEBNÍ MATERIÁL

Číslo projektu	CZ.1.07/1.5.00/34.0763
Název školy	SOUpotravinářské, Jílové u Prahy, Šenflukova 220
Název materiálu	INOVACE_32_OvCu. 1/02/02/03
Autor	Bc. Iveta Martinů
Obor; předmět, ročník	ŠVP cukrář-cukrovinkář; Odborný výcvik; 1. ročník
Tematická oblast	Výrobky z listového těsta
Tematický okruh	Francouzské řezy
Datum tvorby	5.2.2013
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

FRANCOUZSKÉ ŘEZY

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,
- Přípravy 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 nastroháme 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

- **Francouzské řezy**

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

- **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

Příprava plátů

- Z listového těsta vyválíme plát na velikost plechu
- Těsto ještě vytáhneme až na obrubu plechu
- Před pečením plát propícháme vidličkou
- Pečeme při 240°C ve vyhřáté troubě
- Upečený plát zarovnáme nožem
- Plát rozřízneme napůl, jednu polovinu nařežeme na obdélníčky



Kontrolní otázka č. 6, 7:

PROČ Z TĚSTA DĚLÁME PLÁT CO NEJVĚTŠÍ?

PROČ PLÁT PROPICHUJEME?

Příprava žloutkového tukového 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 řádně provařit 2 – 3 minuty
- Do kotle dáme zbytek cukru krupice, ZŽK, šleháním prochladíme
- Po částech přidáme odvážené množství nakrájeného tuku a krém vyšleháme dohladka



Dohotovení výrobku

- Na druhou polovinu plátu rozetřeme ŽTK
- Na ŽTK rozetřeme pevně ušlehanou sladkou rostlinnou šlehačku
- Přiložíme nařezané obdélníčky, zlehka přitiskneme a celý plát přestříkáme ředěnou čokoládovou polevou
- Výrobek vychladíme
- Před expedicí prokrájíme celý výrobek na pravidelné hranolky

Kontrolní otázka č. 8:

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



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 Z TĚSTA DĚLÁME PLÁT CO NEJVĚTŠÍ?

- Při pečení se spéká ze stran

7. PROČ PLÁT PROPICHUJEME?

- Aby mohla volně odcházet pára a nedělaly se nafouklé boule

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

- Z těsta vytéká tuk, výrobky jsou po upečení tvrdé

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