Dobrý den třeťáci,

pořád se nám mění, kdy se uvidíme. Tak mám pro Vás několik úkolů**. První** je: dopsat si tex do sešitu a naučit se ho**. Druhý** je: blíží se Mikuláš, tak mi **do 20. 11. 2020** nakreslíte návrh dortu na téma Mikuláš. Bude to nakresleno na papír velikosti A4, může být tvar, jaký chcete, podmínkou je, že bude nakreslený pastelkami v barvách. **Třetí** je: Všichni si budete dělat perníkové těsto, nafotíte si jednotlivé etapy výroby těsta, vyvalování, tvarování, pečení a zdobení. Nafotíte mi výše výrobky i s vámi a pošlete mi to do emailu. Vše bude na známky. To hlavní co vás zajímá, je, že termín odevzdání **bude 4. 12. 2020**

**Tady máte nový email, kam budete posílat vaše vypracované práce**

**annakpsos@seznam.cz**

posílejte jen sem.

Je to povinné, tak nezapomeňte pracovat a posílat včas a v termínu.

-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Poslední co máte v sešitě v technologii zapsané je /štěpení sacharidů na glukózu a fruktózu za pomocí enzymů invertáza/ a máte tam obrázek, jak se štěpí kvasničná buňka.

Další text je:

Doba kynutí je různá, podle teplotních podmínek, množství droždí, tučnosti těsta a jeho konzistence. V průběhu kynutí se provádí přetužení (vytváří se oxid uhličitý a etanol) tím se těsto provzdušní a povzbudí se se kvasinky a probíhá další enzymatická činnost. Přetužujeme ručně nebo strojově. Dobře vyzrálé těsto se nelepí a snadno se vyjímá z kotle.

D) Tvarování těsta – v cukrářské výrobě se vykynuté těsto tvaruje ručně. Těsto se podle druhu výrobků rozváží, pak se tvaruje, osadí se a nechá se znovu nakynout. Mezi výrobky je potřeba nechat dostatečné mezery, aby se neslepily. Před pečením potíráme ředěným žloutkem nebo vejci. Výrobek tak získá lepší barvu a lesk. Ve větších provozovnách se používají dělící stroje a ke ztužování tužící stroje.

E) Pečení těsta- pečeme při teplotě 180-250°C, záleží na velikosti a hmotnosti těsta. Na množství tuku a cukru v těstě. V těstě probíhá během pečení fyzikální a chemické změny. Z těsta se odpařuje přebytečná voda, vytváří se struktura, vzhled a chuť výrobků.

Málo a středně tučná těsta pečeme při vyšších teplotách, tučná těsta s vyšším obsahem cukru při nižších teplotách.

**Fyzikálně chemické změny při pečení:**

* Zvětšuje se objem při činnosti enzymů
* Při 45°C ochabují kvasinky, při 50°C umírají kvasinky
* Při 60°C hynou bakterie mléčného kvašení, při teplotě 50-70°C enzymová činnost vrcholí, štěpí se škrob na maltózu
* Při teplotě 80°C činnost enzymů ustává
* Při 58°C bobtná lepek, při 60°Ckoaguluje (sráží se)
* Nad 60°C škrob mazovatí
* Při 78°C se mění alkohol v páru
* Při 100°C se mění voda v páru
* Při 105°C vysychá škrob a tvoří se střídka
* Při 120°C škrob ztrácí vodu, mění se v dextrin, tvoří se kůrka
* Při 150°C karamelizuje cukr
* Pečením se tvoří chuťové a aromatické látky
* Odpařením vody vznikají ztráta pečením (10-18% z váhy výrobku)

**Výrobky z kynutých těst**

Sortiment výrobků z kynutého těsta vhodně doplňuje celý sortiment cukrářských výrobků. Většinou se však jedná o výrobky s vyšším podílem tuku a cukru, což sebou nese i větší energetickou hodnotu.

1. **Vánočky a mazance –** mají světle hnědou barvu a lesklý povrch s připečenými kousky mandlí. Na řezu je výrobek polo vláčný, jemně pórovitý, světle žluté barvy s rozptýlenými hrozinkami, popřípadě kousky mandlí. Chuť a vůně charakteristická po kynutém těstě, doplněná chutí mandlí a hrozinek. Vyrábí se v různých hmotnostech 200g-1 kg.

**Suroviny:** mouka, cukr, žloutky, droždí, mandle, hrozinky, mléko, sůl, tuk, vanilín, citropasta, vejce na potírání.

**TP:** vyrobíme si kvásek, v kotli šleháme mírně nahřátý tuk s cukrem za postupného přidávání žloutků. Přidáme sůl citropastu a smícháme se zbývající moukou, cukrem, vlažným mlékem a vykynutým kváskem.

Vše se smíchá v hladké, nelepivé těsto, před koncem se přidají hrozinky a mandle. Necháme v teplém prostředí vykynout a 1x-2x přetužíme.

Vykynuté těsto rozdělíme na dílky, ze kterých děláme mazanec nebo vánočku. Výrobky se pokládají na pomazané papíry, potřou se ředěným vejcem a nechají se vykynout. Před pečením se znovu potřou ředěným vejcem, popřípadě posypou mandlemi.

Pečeme při teplotě 200-220°c

1. **Cukrářská štola-** má válcovitý tvar, podélně je prasklá, na povrchu potřená rozpuštěným tukem a posypaná moučkovým cukrem.

**Suroviny:** cukr, mouka vanilín, tuk, mléko, žloutky, sůl, hrozinky, mandle, citropasta, (kandované ovoce)

**TP:** viz vánočka, mandle přidáváme do těsta, před pečením potíráme vodou, po vychladnutí potíráme rozpuštěným tukem a posypeme moučkovým cukrem.

1. **Cukrářské piškoty-** mají pravidelný kruhový tvar, se světlím okrajem. Uprostřed je náplň nebo ovoce, Na řezu je výrobek jemně pórovitý, typické chuti po těstě a náplni. Kynuté těsto může být máslové, margarínové nebo olejové.

**Suroviny:** na kynuté těsto, náplň (maková, tvarohová), hrozinky

**TP:** kynuté těsto rozvážíme, rozdělíme na potřebné kousky (28g) a ztužíme do kuliček. Rozložíme na čisté pomazané plechy, necháme vykynout. Uprostřed vytlačíme jamku, stříkneme do ní náplň. Okraje koláčů potřeme ředěným žloutkem, u ovocné náplně zdobíme drobenkou (mouka, cukr, tuk). Po vykynutí pečeme při teplotě 200-220°C

1. **Pražské koláče-**mají kulatý tvar, na povrchu střídavě sypaný světlou a tmavou posypkou se skořicí. Na řezu 2 vrstvy pórovitého korpusu s jemnou vrstvou tukového krému. Chuť a vůně typická po kynutém těstě, vanilkovém krému a skořici.

**TP:** těsto rozdělíme na dílky, ztužíme a necháme vykynout. Po částečném vykynutí rozválíme do tvaru koláčů cca 20cm, dáme na mastný plech. Po vykynutí potřeme rozředěným vejcem, posypeme drobenkou.

Pečeme při 200-220°C, vychladíme. Podélně je v polovině rozkrojíme, naplníme tukovým vanilkovým krémem.

1. **Cukrářské koblihy-** mají kulovitý tvar, světle hnědé barvy, na obvodu světlý proužek. Na povrchu sypaný moučkovým cukrem nebo zdobené CKP. Na řezu je výrobek pružný, vláčný, pórovitý, naplněný džemem. Světlý proužek vzniká, jeli těsto dobře nakynuté a má dostatečné množství tuku v nádobě na smažení. Obsahuje oxid uhličitý, který je lehčí než tuk, proto plave.

**Suroviny:** mouka hladká a hrubá, mléko, cukr, olej, žloutky, **rum**, citropata, droždí

**TP:** vykynuté těsto rozválíme na plát cca 1cm, vypícháme kroužky, do středu dáme džem. Druhým kolečkem přiklopíme, přitisknutím spojíme, menším vypichovátkem vykrojíme bochánky a necháme vykynout na poprášených deskách. Během kynutí ometeme mouku a otočíme, aby vykynuli stejně.

Po vykynutí smažíme v rozpáleném tuku cca150°C, po obou stranách do zlatova, po vychladnutí sypeme moučkovým cukrem.

**TP 2:** těsto rozdělíme na stejné kousky, vykulíme ho, necháme vykynout a osmažíme z obou stran. Po usmažení plníme pístovou plničkou, vychladlé sypeme moučkovým cukrem.

Rum se přidává, abychom zabránili nadměrnému nasakování tuku.

1. **Berlínské koblihy-** na výrobu se používá směs na koblihy

**Suroviny:** směs na koblihy, droždí, vejce, voda

**TP:** všechny suroviny smícháme v hladké těsto, necháme vykynout, vytvarujeme, necháme zase vykynout, usmažíme v oleji.

1. **Bavorské vdolky-** těsto je stejné jak na koblihy

**TP:** z těsta se udělají bochánky, nechají se vykynout. Před smažením se udělá uprostřed důlek a osmaží se z obou stran. Po usmažení se plní povidly (marmeládou), zdobí se tvarohovou náplní (šlehačka).

1. **Langoše-** připravují se sladké a slané

Na dohotovení se používá cukr moučka, skořice, džem nebo kečup, česnek, sýr, tatarka

**TP:** vykynuté bochánky roztáhneme do placičky a osmažíme s obou stran

1. **Banketní kynuté slané pečivo-** jsou malé houstičky, rohlíčky, pletýnky, žemličky….a jiné tvary se světlím povrchem a různým sypáním. Vyrábí se z tužšího těsta, peče se při teplotě 250°C. Je to doplněk studené a teplé kuchyně.
2. **Briošky-** jsou světle žluté barvy, středně tuhé konzistence, slané chuti, vůně po alkoholovém kvašení. Doporučuje se používat nejkvalitnější mouky s vyšším obsahem lepku.
3. **Bratislavské rohlíčky-** mají podkovitý tvar, zlatohnědou barvu a popraskaným povrchem. Uvnitř je náplň (ořechová, maková…..). Těsto je tučné, s menším obsahem cukru. Zpracovává se bez kynutí. Peče se 200-220°C.

**Vady:**

**-** těsto špatně kyne**-** špatné droždí, kvásek zalitý horkým mlékem

- těsto se při pečení nestejnoměrně zabarvuje- nerozpuštěný cukr (hrubý krystal)

- výrobky se při pečení trhají- usazené na horké plechy

- výrobky jsou malé, tuhé, málo pórovité- málo vykynuté těsto

- výrobky jsou nízké s velkými póry- malá teplota pece nebo překynuté

**Plundrové těsto**

Je to kombinace kynutého a listového těsta (tukový čtverec)

Je to těsto, které se vyrábí podobně jako listové těsto.

**Výrobní postup se skládá ze 3 fází**: -příprava kynutého těsta

 -příprava tukové části- cihle

 - balení tukového čtverce do kynutého těsta, provalování

**Vlastnosti:** těsto je světle žluté barvy, stejnorodé středně tuhé, neroztékavé konzistence. Na řezu jsou vidět světlejší tukové vrstvy. Chuť a vůně typická pro kynuté pečivo. V cukrářských provozech se vyrábějí převážně koláče, šneky,……

**Suroviny:** hladká a hrubá mouka, cukr, margarín, vejce, droždí, citropasta, vanilín, mléko, sůl

**TP:** a) příprava kynutého těsta- vlažné mléko, část cukru, droždí, část mouky= kvásek

 b) příprava tukové části- tuk určený k provalování zpracujeme s částí mouky= čtverec

 c) dohotovení- vykynutý kvásek, zbývající mouka, rozpuštěný tuk a ostatní suroviny propracujeme v hladké těsto. Necháme zrát při nižší teplotě (18-20°C). Těsto ztužíme, rozválíme do kříže a zpracováváme jako listové těsto, překládáme a dále zpracováváme.

**Výrobky:**

1. **Plundrové koláče-** mají čtvercový tvar**,** uzavřených šátečků, uvnitř náplň, na povrchu drobenka

**TP:** těsto rozválíme, nařežeme 9x9 cm. Do středu dáme náplň, okraje potřeme rozředěným vejcem, dvě protilehlé strany dáme do středu a promáčkneme, potřeme vejcem, posypeme drobenkou.

**Pečeme:** při 180-210°C

1. **Plundrový šnek-** má to tvar spirály

**TP:** těsto rozválíme na obdélník, posypeme skořicí, cukrem, sekanými mandlemi a postříkáme rozpuštěným tukem. Stočíme do rolády a nakrájíme na plátky. Dáme na plech, necháme vykynout a potřeme vejcem. Pečeme při 200-220°C. Po upečení ještě horké, poléváme fondánovou polevou.

1. L**evimix 2000-** je práškový přípravek pro výrobu kynutých, plundrových i křehkých těst.

Obsahuje mouku, tuk, cukr, olej, mléčný cukr, sůl, emulgátor, vaječný bílek, enzym, barvivo, zahušťovadlo, kyselina askorbová.

Připravuje se smícháním se studenou vodou, vejci a droždím.

**Zmrzliny**