Technológia

Témy:

1. **Trené čajové pečivo**

1. Linecké trené s marmeládou

2. Linecké torty

3. Margarétky

4. Trené linecké rožky

5. Trené banány plnené marmeládou

6. Linecké trené torty

7. Pečivo z treného tvarohového slaného cesta

8. Trené čajové pečivo

Trené čajové pečivo

Suroviny

1 kus nastrúhaná kôra z citrónu

300 gramov masla

200 gramov práškového cukru

125 gramov kukuričného škrobu alebo zlatého klasu

180 mililitrov mlieka

 štipka soli

500 gramov hladkej múky

100 gramov čokoládovej polevy

Postup

Zmäknuté maslo vyšľaháme s cukrom, škrobom. Pridáme citrónovú kôru, mlieko izbovej teploty a múku. Miešame ručne, alebo na robote s metličkami na hustejšie cesto. Ak sa nám zdá cesto husté na vytláčanie, môžeme ešte pridať trochu mlieka.

Zdobiace vrecko s hviezdicovým nadstavcom naplníme cestom a vytláčame rôzne tvary na plech vystlaný papierom na pečenie alebo vymastený maslom. Cesto celkom rýchlo tuhne, preto je potrebné pracovať rýchlo. Môžeme použiť aj strojček na pečivo, alebo mlynček so špeciálnym nadstavcom. Pečieme pri teplote cca 190°C cca 12 minút. Vychladnuté pečivo namáčame v čokoláde. Prípadne môžeme zlepiť rovnaké tvary s lekvárom a v čokoláde namočiť až potom.

1. **Dohotovenie treného čajového pečiva**

Linecké trené cestá sa musia čo najrýchlejšie spracovať. Cesto by sa malo spracovať v teplom prostredí. V opačnom prípade sa cesto môže stať gumovitým, ťažko alebo vôbec spracovateľným. Hotové výrobky nemajú presné tvary a zanikne charakteristické ryhovanie (povrch je hladký). Najčastejší spôsob spracovania je striekaním, buď ručne, alebo strojovo. Ručne sa strieka pomocou vrecúška s hladkou alebo rezanou trubičkou. Keďže hmota je pomerne hutná, ide o fyzicky pomerne náročnú prácu, ktorá si vyžaduje už určitú zručnosť.

Menej používaným spôsobom je tvarovanie cesta pomocou šablóny. Získavajú sa jedno- duché ploché tvary. Cesto sa rovnomerne rozotrie na šablónu, ktorá je uložená na plechu. Po vybratí šablóny zostanú na plechu vykrojené tvary. Pri strojovom tvarovaní sa uplatňujú vyso- kovýkonné striekacie stroje, ktoré umožňujú striekať tvarovo rozmanitý sortiment.

Cesto sa strieka na čisté vymastené plechy. Polovýrobky sa pečú pri teplote 200 až 220 °C. Pečivo musí byť rovnomerne prepečené.

Upečené korpusy z lineckého treného cesta sa väčšinou ďalej spracúvajú plnením. Plnia sa prevažne ovocnými náplňami – marmeládou alebo džemom. Povrch naplnených polotovarov (alebo jeho časť) sa môže poliať (potiahnuť) cukrárskou kakaovou polevou, prípadne posypať práškovým cukrom.

Zo sortimentu lineckých trených ciest sú najrozšírenejšie linecké trené (rožteky, banány) s marmeládou, margarétky, linecké torty a iné.

Drobné pečivo z lineckého treného cesta je väčšinou súčasťou sortimentu čajového pečiva.

1. **Dohotovenie treného parížskeho pečiva**

Čajové pečivo je zmes drobného trvanlivého pečiva rozličného tvaru, zloženia a povrchovej úpravy. Na výrobu čajového pečiva sa väčšinou používajú základné cukrárske cestá a hmoty: linecké cesto, linecké trené cesto, vafľové cesto, jadrové a trené hmoty. Ale používajú sa aj niektoré špeciálne cestá a hmoty.

Rozmanitosť čajového pečiva sa dosahuje rôznymi tvarmi jednotlivých korpusov a ich vzájomnou vhodnou kombináciou. Použitie náplňových hmôt a poliev, ako aj estetická povrchová úprava tiež prispievajú k pestrosti a šírke sortimentu čajového pečiva. Upečené vychladnuté korpusy sa väčšinou plnia a spájajú ovocnými náplňami (marmeláda, džem), prípadne orechovými alebo trvanlivejšími tukovými náplňami. Povrch naplnených výrobkov sa môže ozdobiť dekoratívnym máčaním alebo polievaním (poťahovaním) cukrárskou kakaovou polevou, prípadne žĺtkovými polevami. Jednoduchá, no veľmi vkusne a „domácky“ pôsobiaca úprava je posypanie povrchu výrobkov práškovým cukrom. Niektoré druhy čajového pečiva sa ešte dozdobujú presladeným ovocím, vhodne upravenými orechami a podobne.

Čajové pečivo patrí do skupiny trvanlivejších výrobkov. Trvanlivosť jednotlivých druhov je do veľkej miery ovplyvnená aj použitými náplňovými hmotami. Čajové pečivo plnené ovocnými a inými trvanlivými náplňami majú dátum najneskoršej spotreby 30 dní od dátumu výroby. Menej trvanlivé sú však orechové náplne.

1. Opakovanie tematického celku

1. Opíšte spôsoby spracovania trených lineckých ciest.

2. Ktoré výrobky sa vyrábajú z treného lineckého cesta, aká je ich trvanlivosť?

3. Charakterizujte senzorické vlastnosti trených lineckých rožkov s marmeládou, uveďte surovi- nové zloženie a opíšte výrobný postup tohto výrobku.

4. Opíšte charakteristické vlastnosti výrobku – margarétky, uveďte surovinové zloženie a po- stup prípravy.

5. Ako sa pripravujú linecké torty a rezy?