Těsta a hmoty na přípravu moučníků

1. **Vyjmenujte druhy těst:**

Bramborové, kynuté tuhé, polotuhé, tuhé a lité, plundrové kynuté, listové, linecké, odpalované, piškotové, tvarohové, tukové, vaflové,

1. **Bramborové těsto – příprava:**

Připravujeme z vařených brambor, hrubé mouky a krupice, vajec a soli. Používáme při přípravě plněných ovocných knedlíku, taštiček, šišek apod. Vaříme ve vařící osolené vodě, po uvaření promastíme, aby se neslepily. Doplníme osmaženou strouhanou, mákem, cukrem, přeléváme rozpuštěným máslem.

1. **Kynuté těsto – příprava:**

Připravujeme velice často, správný poměr surovin ovlivňuje kvalitu výrobků, dobře vypracované těsto je hladké, lesklé a pružné. Vzduch, který se hnětením dostává do těsta, ho pomáhá kypřit. Těsto necháme vykynout na teplém místě. Výrobky z překynutého těsta ztrácejí na kvalitě. Těsto vaříme (ovocné knedlíky), pečeme (plněné buchty), smažíme (bavorské vdolečky).

1. **Napište technologický postup ovocných knedlíků.**

Droždí smícháme s cukrem, rozředíme mlékem, přidáme trochu mouky, rozmícháme, vznikne řídké těstíčko – kvásek.

Do zbylé prosáté mouky přidáme vejce, sůl, vykynutý kvásek a zbylou dávku vlažného mléka. Směs promícháme, vypracujeme hladké, nelepivé těsto a dáme je vykynout. Dostatečně vykynuté těsto rozválíme na silnější plát, vykrájíme čtverce nebo kolečka, poklademe ovocem, pečlivě zabalíme a necháme opět vykynout.

Vykynuté knedlíky vkládáme do vařící, osolené vody a vaříme 10 – 12 minut, v polovině varu obracíme. Uvařené knedlíky ihned po vytažení propíchneme. Expedujeme posypané směsí moučkového cukru a skořice, přelité rozpuštěným máslem.

1. **Listové těsto – příprava:**

Připravujeme z dvou druhů těst, z tukového a vodového.

Příprava **tukového** těsta (tukánku):

Z hladké mouky a tuku rychle zpracujeme těsto, které vytvarujeme do čtverce a necháme v chladu ztuhnout.

Příprava **vodového** těsta (vodánku):

Z hladké a polohrubé mouky, žloutků, octa a vody zaděláme těsto, které důkladně propracujeme, aby bylo měkké a dostatečně tažné. Tuhost vodového těsta nemá být větší než tuhost tukového těsta. Vodové těsto necháme odpočinout.

**Zpracování těsta:**

Odpočinuté vodové těsto rozválíme do čtverce. Do středu čtverce položíme tukové těsto a okraje těsta přehneme jako psaníčko. Takto složené těsto rozválíme na obdélníkový tvar, třikrát po délce a po šířce složíme a necháme v chladu odpočinout. Rozvalování a překládání opakujeme třikrát. Z vyváleného těsta připravujeme požadované tvary, které před pečením potíráme rozšlehaným vejcem. Pečeme při teplotě 230o C, dopékáme při teplotě 160o C, aby jednotlivé vrstvy lístkovaly.

1. **Které těsto se skládá jako listové těsto?**

Plundrové těsto – z kynutého a tukového. Chuť a vůně je charakteristická pro kynuté těsto.

1. **Popište linecké těsto základní:**

3 díly hladké mouky, 2 díly tuku, 1 díl cukru moučkového, vejce a chuťové přísady (vanilkový cukr, citrónová kůra, mletá skořice).

1. **Vyjmenujte suroviny na odpalované těsto:**

Voda, tuk, sůl, hladká mouka, vejce.

1. **Popište přípravu vařeného krému:**

Celá vejce s cukrem krystal šleháme ve vodní lázni, po ušlehání a vychladnutí zašleháme máslo.