Odbor: Cukrárska výroba

Predmet: technológia

Ročník: prvý

DV: január 2022

**Chyby a príčiny treného lineckého pečiva**

Tieto chyby sú nepríjemné tým, že sa nedajú napraviť a preto sa musíme týmto chybám vyhýbať.

**Sparené cesto-** je to najčastejšia chyba pri trených cestách. Sparené cesto nemá typickú hladkú konzistenciu, je tuhé a pri striekaní sa uvoľňuje tuk. Korpusy sú tvrdé a nemajú presné tvary s hladkým povrchom.

Príčiny – príliš nahriaty tuk

* Pridanie studenej múky
* Spracovávanie cesta v chladnom prostredí
* Prešľahanie tuku

**Gumovitosť cesta** – objavuje sa tam, kde je použitá kvapalina, prišla do priameho styku s múkou. Bielkoviny v múke v spojení s kvapalinou napučia, cesto sa stáva pružné a ťahavé. Túto chybu nemožno odstrániť a cesta sa dá využiť len tak, že sa pridáva do tuhých ciest.

**Korpusy krehké** drobiace sa – chybu spôsobuje nadmerné vyšľahanie tuku. Ani takáto chyba sa nedá odstrániť

Otázky

Vymenuj chyby výrobkov treného lineckého pečiva.

Vymenuj aspoň tri príčiny spareného cesta.

Čo spôsobí nadmerné vyšľahanie tuku v ceste na trené linecké pečivo.