VŠ.Į ELEKRĖNŲ PROFESINIO MOKYMO CENTRAS

Danguolė Bulaukienė
Vyresnioji profesijos mokytoja

NEMIELINIŲ TEŠLŲ KONDITERIJOS GAMINIŲ GAMYBA

MOKYMO MEDŽIAGA

SUDERINTA
metodinio būrelio susirinkime
2018 m. kovo d.
protokolo Nr.

TURINYS

Įvadas 3
1. Konditerijos cecho įrengimai.....4
2. Žaliavos ir jų paruošimas 5
2.1. Tešlų purikliai ir išpurenimo būdai.....7
3. Tešlos ir jų maišymo technologija 9
3.1 Trapi tešla.....9
4.1. Kieta trapi tešla 10
4.2.1. Kietos trapios tešlos gaminiai.....12
4.3. Minkšta trapi tešla.....14
4.3.1. Minkštos trapios tešlos gaminiai.....15
4.4. Pusiau trapi tešla.....16
4.5. Meduolinė tešla 17
4.5.1.Meduolinės tešlos gaminiai.....21
4.6. Biskvitinė tešla 22
4.7. Sausas biskvitas 22
4.7.1. Sauso biskvito gaminiai.....25
4.8. Riebus biskvitas.....26
4.8.1. Riebaus biskvito gaminiai.....27
4.9. Baltyminė tešla.....28
4.9.1.Baltyminės tešlos gaminiai.....30
4.10.Baltyminė riešutinė tešla 31
4.10.1.Baltyminės riešutinės tešlos gaminiai 32
4.11.Migdolinė tešla 33
4.11.1. Migdolinės tešlos gaminiai 34
4.12. Plikyta tešla 35
4.12.1. Plikytos tešlos gaminiai 37
4.13. Kapota tešla 38
4.13.1.Kapotos tešlos gaminiai 40
4.14. Sluoksniuota tešla 41
4.14.1.Sluoksniuotos tešlos gaminiai 44
4.15. Lietinių tešla 45
4.16. Vaflių tešla 47
4.16.1. Vaflių tešlos gaminiai 49
4.17. Paprasta lakštinė tešla 50
5. Išvados 52
6. Priedai 53
6.1. Testai žinių užtvirtinumui.....53
6.2. Aiškinamasis terminų žodynėlis.....65
6.3. Aiškinamieji piešiniai – schemos.....66
6. Šaltiniai 70

Įvadas

Kepiniai yra skanūs , daug energijos teikiantis maistas. Pagrindinę konditerijos gaminių dalį sudaro angliavandeniai. Kad kepinius organizmas gerai įsisavintų, jie turi būti išakiję, purūs. Pagal gamybos technologiją ir išpurenimo būdą kepiniai skirstomi į šias pagrindines grupes:

1.mielinius;
2.trapius;
3.biskvitinius;
4.baltyminius;
5.plikytus;
6.kapotus;
7.sluoksniuotus.

Kiekvieną šią grupę sudaro įvairus konditerijos gaminių asortimentas. Todėl, norint išmokti kepti, reikia žinoti ne šimtus receptų, bet pagrindinių tešlų grupių gaminimo technologiją, o jau įvairesnių kepinių galima sukurti pagal savo skonį ir sugebėjimus.

Ši mokymo medžiaga skirta konditerio specialybės mokiniams, o taip pat naudinga ir įdomi visiems besidomintiems konditerija**.**.

Mokymo medžiagos tikslas

Suteikti teorinių žinių, apie nemielinių tešlų ir gaminių paruošimą, naujas technologijas. Išmokyti ruošti nemielinės tešlos gaminius, naudojantis receptūromis ir technologinėmis kortelėmis. Tobulinti ir gilinti praktines žinias, siekiant jas pritaikyti praktikoje.

Šioje mokymo medžiagoje trumpai supažindinama su konditerijos cecho įrengimais ir įrankiais, apžvelgiama konditerijos medžiagos ir žaliavos, jų paruošimas vartojimui, pateikiama miltinių konditerijos gaminių ir pusgaminių gamybos technologija.

Mokymo medžiaga suskirstyta atskiromis temomis. Kiekviena tema turi aiškų tikslą, uždavinius, teorijos išdėstymą, receptus. Pabaigoje pateikiami kartojimo klausimai. Priede pateikti testai žinių patikrinimui, aiškinamasis terminų žodynėlis. Aiškinamieji piešiniai ir schemos.

1. KONDITERIJOS CECHO ĮRENGIMAI

Konditerijos ceche, kad galima būtų taikyti normalią technologiją, turi būti tokie skyriai: produktų atsargų parai sandėlis, tešlos maišyklė, tešlos apdorojimo skyrius, kepykla, gaminių apdailos skyrius, indų ruošimo skyrius, kiaušinių, indų, taros plovykla, ekspedicija.

Darbo vietos organizuojamos atsižvelgiant į miltinių konditerijos gaminių technologinį procesą, kurį sudaro tokios stadijos: žaliavos laikymas ir ruošimas, tešlos ruošimas ir maišymas, gaminių formavimas, įdarų ruošimas, tešlos ruošimas ir maišymas, gaminių formavimas, įdarų ruošimas, kepimas, apdaila ir trumpalaikis gatavų gaminių laikymas.

Dideli kiekiai miltų sijojami atskiroje patalpoje arba ir tešlos maišyklėje, tik kiek galima toliau nuo kitų darbo vietų, kad neapdulkėtų gatavi gaminiai.

Didelis kiekis tešlos maišomas tešlos maišymo mašinose. Mažesni kiekiai-plakikliais, kurie skirti plakti ir maišyti tešlai.

Tešlai kočioti rankomis su kočėlais pastatomi stalai su spintelėmis įrankiams susidėti. Dideli kiekiai tešlos kočiojami tešlos kočiojimo mašinomis.

Biskvitinei tešlai ruošti įrengiama darbo vieta, netoli plakimo mašinos. Reikalingas atskiras stalas kiaušiniams, cukrui paruošti, tešlai išpilti į kepimo skardas arba formas.

Įdarai, puošinių pusgaminiai ruošiami netoli elektrinės viryklės. Kepimo skyriuje įrengiamos konditerinės kepimo spintos.

Pyragaičiai ir tortai puošiami atskiroje šaltesnėje patalpoje ant atskirų stalų.

Produktams ir žaliavoms laikyti įrengiamos įvairaus dydžio šaldymo kameros ir šaldytuvai.

Konditerijos cechuose naudojamas labai įvairus smulkus inventorius. Jo reikia produkcijai paruošti, tešlai maišyti, gaminiams formuoti, jiems papuošti ir drėkinti.

Konditerijos gaminiams puošti ir sausainiams formuoti naudojami įvairiausių dydžių konditeriniai maišeliai su antgaliais. Antgaliai yra metaliniai, kūgio pavidalo, o konditeriniai maišeliai-iš balinto tankaus medvilninio audinio. Figūriniai sausainiai, pyragaičiai ir kiti vienetiniai gaminiai daromi įvairiomis konditerinėmis formelėmis. Tortams apipjaustyti, jų kraštams aplyginti naudojami metaliniai žiedai, kurių apatinis kraštas yra aštrus. Žiedai būna trijų dydžių-1,1,5 ir 2 kg dydžio tortams kepti ir apipjaustyti. Tešla kočiojama konditeriniais kočėlais. Jie gali būti paprasti ir dekoratyviniai. Gaminiai nuo konditerinių skardų nuimami konditerinėmis mentelėmis. Tešla pjaustoma įvairiais peiliais ir rėžtukais. Konditerijos gaminiai kepami konditerijos skardose ir formose. Jos būna įvairių dydžių. Be išvardytų gamybos procese naudojami ir kiti įvairaus tipo bei paskirties instrumentai, įrankiai bei inventorius.

2. ŽALIAVOS IR JŲ PARUOŠIMAS

Tikslas: Išsiaiškinti pagrindinių konditerijos žaliavų paskirtį bei jų paruošimą vartojimui.

Uždaviniai: Išnagrinėję temą, mokiniai skirs žaliavų rūšis, sudėtį, paskirtį. Sugebės savarankiškai paruošti žaliavas vartojimui.

Miltiniams konditerijos gaminiams vartojami įvairūs produktai. Nuo jų parinkimo, kokybės bei tinkamo paruošimo priklauso gaminių kokybė. Pagrindiniai produktai yra šie: miltai, krakmolas, cukrus, medus ,kiaušiniai, riebalai: sviestas, margarinas, aliejus; kakava, šokoladas, pienas ir jo produktai, vaisiai ir uogos, uogienės, riešutai, prieskoniai, purintojai ir kiti.

MILTAI-pagrindinis konditerijos gaminių produktas. Kepiniams dažniausiai vartojami aukščiausios rūšies kvietiniai miltai. Kvietiniai miltai-tai sumalti kviečių grūdai. Jų kokybė nustatoma pagal spalvą, kvapą, skonį, drėgnumą, rūgštingumą, malimo rupumą, glitimo kiekį ir kokybę. Kvietinių miltų cheminė sudėtis priklauso nuo grūdų sudėties, miltų rūšies ir malimo būdo. Miltų patvarumas, taip pat iš jų užminkytos tešlos kokybė labai priklauso nuo miltų drėgnumo. Drėgnesniuose miltuose greičiau atsiranda pelėsių, labiau puola kenkėjai. Kepinių iš šių miltų išeigos būna mažesnės. Apytiksliai miltų drėgnumą galima nustatyti suspaudus miltus saujoje: Per drėgni miltai sulimpa į gumulėlį, normalaus drėgnumo-atleidus pirštus, subyra. Prieš maišant tešlą miltai persijojami, taip pašalinamos priemaišos ir miltai prisisotina oro deguonies.

CUKRUS-vienas iš svarbiausių miltinių konditerijos gaminių produktų. Tai balti kristaliniai milteliai, gaminami iš cukrinių runkelių ir cukranendrių. Jis pagerina skonį, spalvą, padidina maistingumą. Tačiau tešlos, į kurias įdedama perdaug cukraus, būna lipios, sunku formuoti. Iškepę gaminiai būna kieti, stikliški. Smulkiame kristaliniame cukruje yra sacharozės ir drėgmės, jis labai gerai tirpsta vandenyje, neturi pašalinio kvapo ir skonio, saldus. Cukrus hidroskopiškas, todėl jį reikia laikyti sausoje, vėdinamoje patalpoje, kitaip jis sudrėks, pasidarys lipnus ir sušoks į gumuliukus.

MEDUS-saldesnis už cukrų ,malonaus kvapo. Ilgai palaikytas susikristalizuoja. Prieš vartojimą medus pašildomas iki 40-50^{0}C ir perkošiamas. Medus dedamas į tautinius kepinius, meduolius.

KIAUŠINIAI labai kaloringi; juose yra baltymų, riebalų, mineralinių ir kitokių medžiagų. Jie pagerina gaminių skonį, suteikia jiems purumo, todėl vartojami konditerijoje. Kiaušinių baltymai turi rišančiųjų savybių: jie yra geras putokšlis, sulaiko cukrų, todėl vartojami gaminant kremus, zefyrą, orinę ir kitokią tešlą. Kiaušinio trynys yra geras emulsiklis Nuo jų pagerėja tešlos struktūra, gaminiai būna švelnesnio skonio. Konditerijoje vartojami tik vištų kiaušiniai.

PIENAS IR PIENO PRODUKTAI-vertingi maisto produktai , malonaus skonio. Saldus pienas daugiausia vartojamas mielinėms tešloms. Gaminiai būna minkštesni, elastiškesni, turi malonų pieno skonį. Pienas įeina į kai kurių kremų bei glajų sudėtį. Kefyro, grietinės, grietinėlės dedama į tešlas su kepimo milteliais. Be to, iš grietinėlės ir grietinės plakami kremai. Varškė vartojama įdarams gaminti, varškės sausainiams ir kt. Sutirštintas pienas vartojamas kremų sausainių gamyboje.

RIEBALAI-labai vertingi produktai. Plačiai vartojami konditerijoje-nuo jų gaminiai būna švelnesnio skonio, trapesni; kai kuriems gaminiams atstoja puriklius Kepiniams vartojamas sviestas, margarinas, aliejus. Sviestas yra geriausi riebalai kuriuos tinka vartoti, gaminant visų rūšių kepinius. Kremai gaminami tik su sviestu. Kai kuriems kepiniams sviestą galima pakeisti margarinu. Taukuose verdami įdaryti pyragėliai, spurgos, žagarėliai.

VAISIAI. Kepiniams paskaninti į tešlas dedama razinos, cukrinukai, riešutai, aguonos. *Razinos* dedamos į mielinius kepinius, keksus, pyragus. Jos nuplaunamos ir būtinai nusausinamos. Įdėjus į tešlą drėgnų razinų, kepinyje susidaro tuštumos. *Cukrinukai* - tai cukruje virti ir džiovinti vaisiai, jie supjaustomi plonais ruoželiais ir dedami į pagerintas mielines tešlas, keksus,

meduolius, panaudojami papuošimams. *Riešutai.* Jie dedami į trapias tešlas, biskvitines ir pagerintas mielines tešlas, iš jų gaminami įdarai. Riešutai vartojami papuošimams. Prieš dedant į tešlas, jie pakepinami, nuimama luobelė, sukapojami. *Aguonos* plačiai vartojamos mieliniams kepiniams apibarstyti, iš jų daromi įdarai. Paruošiant aguonas jos pirmiausiai nuplaunamos ir plikomos, kol vanduo užverda. Po to jos perkošiamos ir džiovinamos.

AROMATINĖS MEDŽIAGOS IR PAGARDAI. Gaminiams aromatizuoti bei jų skoniui pagerinti vartojami natūralūs produktai arba sintetinės aromatinės medžiagos. Prie natūralių priskiriama kakavos produktai, kava, vaisių bei uogų sirupai, vynai ir kt. Sintetinės aromatinės medžiagos gaunamos cheminiu būdu.

PRIESKONIAI. Miltiniams konditerijos gaminiams, ypač meduoliams, plačiai vartojamos džiovintos ir susmulkintos augalų dalys, turinčios aromatinių medžiagų Jos suteikia gaminiams savitą skonį ir aromatą. Prieš vartojimą, pašalinus priemaišas bei luobeles, prieskoniai susmulkinami ir persijojami pro sietelį. Miltiniams konditerijos gaminiams, ypač meduoliams, plačiai vartojamas: cinamonas, gvazdikėliai, kvapieji pipirai, muskato riešutas, kardamonas, kmynai, vanilinas.

Cinamonas-tai cinamono medžio žievė, kartoko skonio, malonaus kvapo. Jo dedama į kai kurias tešlas, įdarus, nekvapių vaisių uogienes.

Gvazdikėliai-tai tropinio gvazdikmedžio džiovinti žiedpupuriai. Juose yra 14% eterinių aliejų. Jei gvazdikėliai plūduriuoja vandenyje horizontaliai,-jie blogos kokybės.

Kvapieji pipirai-apvalūs, šiurkščiu paviršiumi grūdeliai. Kvapas panašus į cinamono, gvazdikėlių ir muskato riešuto.

Muskato riešutas-tropinio muskatmedžio vaisiaus ovalus branduolys. Malonaus, savito kvapo ir deginančio skonio; turi iki 15%aromatinių aliejų.

Vanilinas - tai sintetiniai, balti, stipraus aromato kristalai. Kadangi vanilinas nepaprastai kvapus, į tešlą jo reikia dėti labai mažai. Kad lengviau būtų dozuoti, vartojamas vanilino tirpalas arba vanilinis cukrus.

PAGARDAI. Gaminiams aromatizuoti naudojami *vynai, konjakai ir esencijos*. Vynai vartojami sausi spirituoti ir aromatizuoti. Jie turi būti būdingo skonio ir aromato, be nuosėdų ir drumzlių.

Esencijos-natūralių arba sintetinių aromatinių medžiagų mišinių labai kvapūs tirpalai. Vartojama romo, vanilės, citrinų, migdolų ir kt. Esencijos pilamos į tešlas, kremus sirupus tik atšaldytos, nes nuo šilumos kinta jos aromatas.

Kakavos milteliai gaunami iš sumaltų kakavmedžio sėklų išspaudų. Kakavos kilteliai turi būdingą kakavai skonį ir kvapą, jų dedama į tešlas ir kremus skoniui pagerinti ir suteikti spalvą.

Natūrali malta kava tešlai ir kremams suteikia kavos skonį ir spalvą.

Valgomoji druska-vandenyje tirpūs natrio chlorido kristalai. Ji pagerina gaminių skonį. Kristalinė druska pirmiausiai ištirpinama, o paskui tirpalas perkošiamas.

MAISTINĖS RŪGŠTYS. Pagerina gaminių skonį, neleidžia jiems susicukruoti. Tai citrinos ir acto rūgštis.

Citrinos rūgštis gaunama rauginant cukrų grybeliu arba citrinos ekstraktu. Būna bespalvių kristalėlių pavidalo. Laikoma uždaruose induose, sausoje patalpoje.

Acto rūgštis yra 9%koncentracijos, todėl prieš vartojant, ji skiedžiama vandeniu.

MAISTINIAI DAŽAI. Jais dažomi konditerijos gaminiai. Natūralūs dažai-tai kakava, kava, šokoladas, įvairios vaisių ir daržovių sultys, cukraus degintinė, taip pat augaliniai ir gyvuliniai dažai. Sintetiniai dažai yra miltelių ir skysčio pavidale.

DREBUTINĖS MEDŽIAGOS-tai želatina ir agaras-vartojamos drebučių konsistencijos kremams bei drebučiams gaminti.

Želatina-tai gyvūninis maisto produktas. Ji gaminama iš gyvulių kaulų arba žuvies pūslių ir žvynų. Želatina būna lakštinė arba smulkių kruopelių pavidale.

Agaras-augalinis produktas, gaunamas iš jūros augalų. Agaro geba sudaryti drebučius yra 5-8 kartus didesnė už želatinos. Želatina ir agaras prieš vartojimą išmirkomi šaltame vandenyje. Želatinos negalima užvirinti, nes ji nustos savo savybių.

2.1.TEŠLŲ PURIKLIAI IR IŠPURENIMO BŪDAI.

Tešlos purikliai tai tokios medžiagos, kurios išskiria dujas ir išporina tešlą. Purikliai skirtomis į tris grupes: cheminius, biologinius ir mechaninius.

BIOLOGINIAI PURIKLIAI.

Mielės-tai mikroorganizmai, sudaryti iš atskirų nejudrių ląstelių. Mielių maistas tai cukrus, azotiniai ir mineraliniai junginiai. Visos šios medžiagos turi būti tirpalo pavidalo. Mielėse vykstant gyvybiniams procesams, angliavandeniai virsta alkoholiu ir anglies dioksido dujomis; mielės rūgsta, tešla pasidaro porėta, jos tūris didėja ir ji iškyla. Konditerijoje vartojamos presuotos ir džiovintos mielės. Šviežios presuotos mielės būna šviesiai gelsvos arba pilkšvos, malonaus, panašaus į alkoholio kvapo. Mielės gerai tirpsta vandenyje. Prieš vartojimą gerai nuvalomas popierius, po to jos išleidžiamos 30–35^{0}C temperatūros vandenyje ir perkošiamos. Džiovintos mielės būna miltelių, kruopelių pavidale. Jos būna gelsvai pilkos, laikomos sausai ir sandarioje taroje, išlaiko savo veiklumą vienerius metus. Džiovintų mielių imama 1/3 presuotų mielių masės. Jei džiovintos mielės buvo ilgai laikomos, jų imama daugiau, nes ilgai laikytų mielių veiklumas būna mažesnis.

CHEMINIAI PURIKLIAI

Geriamoji soda (natrio hidrokarbonatas) - balti, sūroko šarminio skonio kristaliniai milteliai. Vartojama kaip tešlos puriklis todėl, kad, pridėjus į ją rūgšties, išsiskiria anglies dioksido dujos, kurios išpurena tešlą. Sodos dozių viršyti negalima. Jai jos per daug, miltiniai gaminiai būna tamsiai geltoni, nemalonaus skonio ir kvapo, suyra vitaminai. *Amonio karbonatas*- tai balti kristalinai milteliai, vartojami kaip tešlos puriklis, nes šildomas su rūgštimi skyla į anglies dioksidą ir amoniaką. Prieš vartojimą amonio karbonatas ištirpinamas ne aukštesnėje kaip 25^0 C temperatūros vandenyje. Vienai daliai amonio karbonato imama keturios dalys vandens. Jis yra lakus, todėl reikia laikyti sandariai uždarytuose induose

MECHANINIAI PURIKLIAI.

Plakimas ir išsukimas. Plakama tešla prisotinama oro burbuliukų, todėl padidėja tešlos tūris. Plakant tešlą, jos komponentai virsta emulsija, dėl to tešla pasidaro vienalytė ir iš jos sunkiai išsiskiria oras. Mechaniniu būdu išpurenama biskvitinė, plikyta, baltyminė, minkšta trapi ir lietinių tešla, nes į visų jų receptūras įeina medžiagos, galinčios sudaryti emulsijas arba putas. Geriausiai išsiplaka kiaušinių baltymai. Gerai išplaktų baltymų tūris padidėja 5-7 kartus. Išplakta masė, sumaišyta su kitais produktais, ir kepama išlaiko savo struktūrą. Tokia baltymų savybe naudojamasi gaminant tešlą ir įvairius kremus.

KARTOJIMO KLAUSIMAI

1.Kokios žaliavos vartojamos miltiniams konditerijos gaminiams?
2.Išvardinkite pagrindines miltinės konditerijos žaliavas?
3.Kokios turi būti miltų savybės?
4.Cukraus kokybės reikalavimai, jo svarba tešlos kokybei.
5.Kiaušinių svarba konditerijos gaminių kokybei.
6.Kokie pieno produktai vartojami konditerijoje? Trumpai apibudinkite.
7.Kokie ir kam vartojami riebalai konditerijoje?
8.Kokie vaisiai ir kam vartojami konditerijoje?
9.Kam konditerijoje vartojamos aromatinės medžiagos ir pagardai? Išvardinkite.
10.Kas tai yra drebutinės medžiagos ir kokia jų reikšmė konditerijoje?
11.Apibudinkite tešlų puriklius ir išpurinimo būdus.

3. TEŠLOS IR JŲ MAIŠYMO TECHNOLOGIJA

Tešlos gali būti maišomos mechaniniais maišikliais arba rankomis. Pagal panaudotus purintuvus tešlas galima suskirstyti į dvi grupes: išpurinimas mielėmis ir išpurinimas kitais purintuvais. Pagal žaliavas ir technologiją skiriamos šios tešlų rūšys: blyninė, vaflinė, trapi, meduolinė, biskvitinė, plikyta, baltyminė, baltyminė – riešutinė, migdolinė, sluoksniuota , kapota.
Tešla gaunama sumaišius arba suplakus į ją įeinančius produktus ir juos sujungus miltais. Tešlų kokybė priklauso nuo maišymo trukmės, temperatūros, drėgnumo bei kitų rodiklių. Vienos tešlos maišomos trumpai, tik 2-3 min., kitos ilgai 20-25 min. Tešlą ilgai maišant, išbrinksta miltų glitimas ir susidaro smulkialąstelinis tinklelis, kurio tarpeliuose išsidėsto išbrinkę krakmolo grūdeliai ir kitos medžiagos. Tešla pasidaro elastinga ir tampri. Ilgiau maišant, ji minkštėja ir skystėja. Per ilgas maišymas blogina tešlos kokybę, nes suyra glitimo makromolekulės, tešla pasidaro lipi, neelastinga.

3.1. TRAPI TEŠLA

Tikslas-susipažinti su trapia tešla, trapios tešlos gaminių asortimentu ir gaminimo technologijomis.
Uždaviniai :
1. Išanalizuoti trapios tešlos gaminimo technologijų specifiškumą.
2. Sudaryti pasirinkto trapios tešlos gaminio technologinę schemą, keliais variantais.
3. Pagaminti, estetiškai patiekti ir įvertinti pagamintą patiekalą.
Darbo priemonės ir įranga: įvairaus dydžio dubenėliai, lėkštės, šaukštai, lentelės, konditerinės šukos, dekoratyvinės formelės, elektrinis ar mechaninis plakiklis, puodai, , smeigtukai, konditerinis švirkštas, orkaitė.
Ši tešla gaminama kaip ir prėska pagerinta tešla, tik joje yra mažiau drėgmės ir daugiau riebalų. Į tešlą nepilama nei vandens, nei grietinės. Ją išpurina sviestas, kuris neleidžia susijungti atskiroms miltų dalelėms, ir amonio karbonatas arba soda. Sodą ir amonio karbonatą geriausia dėti lygiomis dalimis. Trapiai tešlai naudojami prastesni, mažai glitimo turintys miltai.

Trapios tešlos gaminiai yra riebūs, kaloringi, sudaryti lyg iš mažų smiltelių. Todėl jie dar vadinami smėliniais. Trapi tešla gaminama iš miltų, cukraus, riebalų ir kiaušinių. Paskaninama vanilinu ar romo esencija ir druska. Tešla išpurinama plakant arba cheminiais purikliais.

Trapi tešla gali būti kieta ir minkšta. Kieta tešla yra plastiška, ją galima kočioti. Tešlos drėgnumas 18 – 20 procentų. Minkšta tešla yra tepios konsistencijos. Ji kepama formose arba spaudžiama į skardas pro konditerinį maišelį.

Tešla gaminama iš silpno glitimo miltų. Iš miltų, turinčių daug geros kokybės glitimo, suminkyta tešla būna tąsi, o gaminiai kieti, negražūs. Pagaminus tešlą iš per mažai silpno glitimo turinčių miltų, ji sunkiai limpa į vientisą masę, trupa. Tuo atveju patariama ją kuo ilgiau paminkyti. Cukrus turi būti smulkiais kristalėliais, kad geriau tirptų tešloje. Jeigu į tešlą pilama mažai skysčio, tai dedama cukraus pudra. Stambūs cukraus kristalai tešloje neištirpsta ir iškeptame gaminyje lieka tamsūs taškai. Riebalai suteikia gaminiams trapumo. Tinka sviestas ir margarinas. Šalti ir kieti riebalai prieš gamybą truputį suminkštinami ir paminkomi , kol pasidaro plastiški.

Kiaušiniai padidina tešlos rišlumą. Dedami kiaušiniai arba tik jų tryniai. Su tryniais tešla būna kietesnė ir trapesnė.

Tešla maišoma šaltoje patalpoje iš šaltų produktų. Paruoštos tešlos temperatūra turi būti 19 – 22 ^{0}C. Šiltesnė tešla trupa, ją sunku kočioti. Konditeriai tokią tešlą vadina „sudegusia“. Ją reikia nedelsiant atšaldyti.

Trapi tešla skirstoma į kietą, minkštą ir pusiau trapią tešlą.

4.2.KIETA TRAPI TEŠLA

Tešla maišoma mašinomis, o nedideli kiekiai – rankomis ant lygaus stalo.

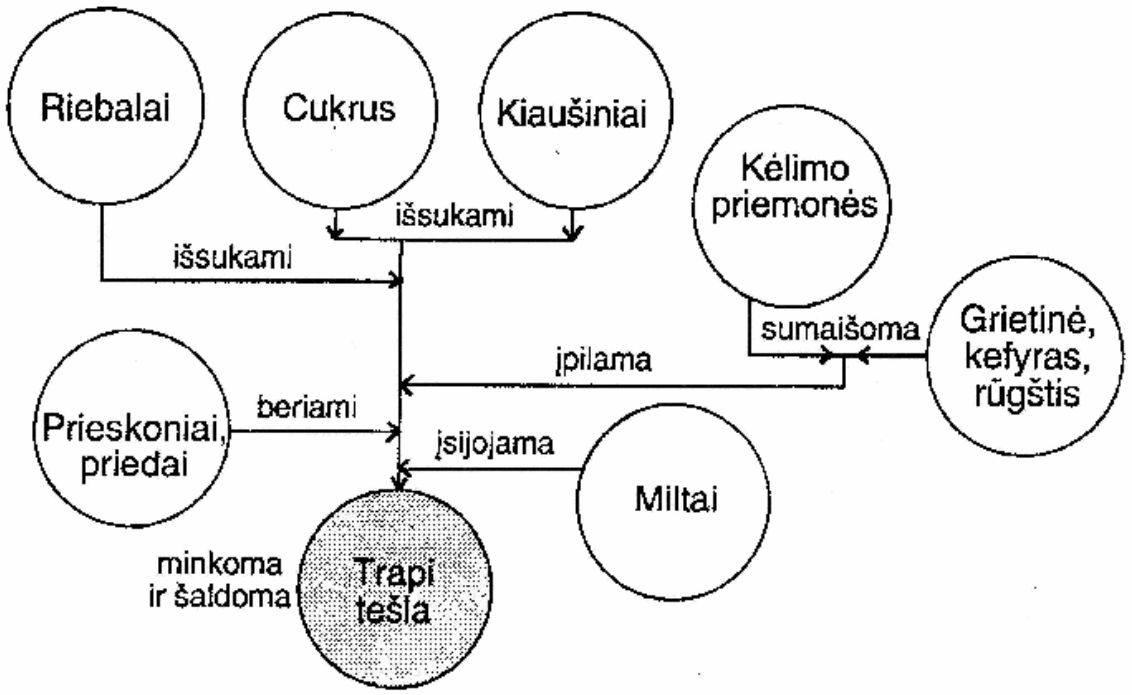
TEŠLOS RUOŠIMAS RANKINIU BŪDU. Miltai sumaišomi su soda, papilami ant stalo ir viduryje padaroma duobutė.Į ją sudedami riebalai,cukrus,druska,soda ar kepimo milteliai,esencija.Produktai minkomi,kol pasidaro vientisa masė.Tada palaipsniui supilami kiaušiniai,po to vanduo (jeigu numatyta receptūroje).Masė maišoma,kol pasidaro riebalinė emulsija.Ant jos iš pakraščių į centrą suberiami miltai ir per 2-3 min.sumaišoma tešla.Ilgiau maišant pablogėja tešlos kokybė,nes išbrinksta glitimas,tešla pasidaro tąsi,kočiojant tempiasi,o iškepti gaminiai būna maži ir negražūs.Riebalinę masę galima ruošti ir puode,o persijotus ir su soda sumaišytus miltus supilti ant viršaus. Tada masė keliama iš puodo apačios ir,lengvai pakratant, sumaišoma su miltais.

*TEŠLOS RUOŠIMAS MECHANINIU BŪDU.*Į tešlos maišymo katilą sudedami riebalai,supilamas cukrus,druska,soda ar kepimo milteliai.Viskas išmaišoma, tada palaipsniui supilame kiaušinius,vandenį ir esenciją.Jei skystis į riebalus supilamas iš karto ir labai šaltas,tai riebalai jo nesujungia,o sumaišius su miltais,gaunama tąsi,nekokybiška tešla. Kai riebalinė masė paruošta,mašina išjungiama,suberiami miltai ir dar maišoma 3-5 min.,kol gaunama vientisa be gumuliukų tešla.Iš šios tešlos gaminami sausainiai,pyragai,tortų pusgaminiai, pyragaičiai, pyragėliai.Jie kepami 210-240^{0}C temperatūroje.(Žiūrėti technologinę schemą Nr.1)

Kietos trapios tešlos gaminių klasifikavimas:

Sausainiai – Pyragaičiai – Pyragai, plokštainiai
Žiedai – Krepšeliai - Riestainiai

1 **TRAPIOS TEŠLOS RUOŠIMO TECHNOLOGINĖ SCHEMA**



TRAPIOS TEŠLOS YDOS IR ATSIRADIMO PRIEŽASTYS

Trapios tešlos ydos	Atsiradimo priežastys	Požymiai
1.“Sudegusi“ tešla	Per šilti produktai, patalpa, per daug pašildyti riebalai ir skystis	tešla trupa, kočiojant byra į gabalėlius, matyti išsiskyrę riebalai
2.Tąsi tešla	per daug skysčio, miltai turi daug glitimo, skystis nesusijungęs su riebaline mase, per ilgai maišyta su miltais.	tešla kočiojama tempiasi, traukiasi, tešlos pusgaminiai praranda pavidalą

TEŠLOS FORMAVIMAS IR KEPIMAS.

Iš kietos trapios tešlos gaminami sausainiai,pyragai,pyragaičiai,tortai.Tešlos gabalas dedamas ant miltais pabarstyto stalo ir padaromas stačiakampis gabalas. Kočiojama kočėlu, o kad nepriliptų prie stalo, pabarstoma miltų. (Žiūrėti piešinį) Stalo paviršius turi būti lygus.Ant nelygaus stalo kočiojama tešla būna nevienodo storumo ir kepant apdega.Iš iškočioto lakšto spaudžiami sausainiai,tortų pyragaičių pusgaminiai.Trapios tešlos gaminiai kepami 210-240^{0}C temperatūroje. Storesniems gaminiams reikia žemesnės temperatūros ir ilgesnio kepimo, plonesniems-aukštesnės temperatūros ir trumpesnio kepimo.

KARTOJIMO KLAUSIMAI

1.Kaip dar kitaip vadinami trapios tešlos gaminiai?
2.Iš kokių produktų gaminama trapi tešla?
3. Iš kokio glitimo miltų gaminama trapi tešla?
4.Kietos trapios tešlos paruošimas rankiniu būdu.
5.Parašykite požymius ir atsiradimo priežastis „sudegusios“ tešlos.
6.Kokioje temperatūroje kepami kietos trapios tešlos gaminiai.
7.Kietos trapios tešlos paruošimas mechaniniu būdu.
8.Parašykite požymius ir atsiradimo priežastis tąsios tešlos.
9.Kietos tešlos formavimas ir kepimas.
10.Kaip klasifikuojami kietos trapios tešlos gaminiai?
11.Parašykite 5 jums žinomų kietos trapios tešlos gaminių pavadinimus.
12.Kada į trapią tešlą pilami kiaušiniai ir vanduo ?
13.Kas atsitinka trapiai tešlai, jeigu supilame į riebalus šaltą skystį ?
14.Kada pilami miltai maišant trapią tešlą mechaniniu būdu ?
15.Sugalvokite 3 trapios tešlos receptus, panaudokit produktus: (džemą, varškę, citriną, razinas, riešutus)

4.2.1. KIETOS TRAPIOS TEŠLOS GAMINIAI.

SAUSAINIAI ”SVIESTINIAI”

Miltų 540g,cukraus 160g,sviesto 410g,kiaušinių 110g,esencijos 1g.

Pagaminama kieta trapi tešla. Ji iškočiojama 4-5 cm storumo lakštais ir formelėmis išspaudžiami keturkampiai arba ovalūs sausainiai. Jie kepami 200-220^{0}C temperatūroje. Iškepti sausainiai labai trapūs ir kaloringi.

TRAPŪS ŽIEDAI.

Miltų 4200g, cukraus 1540g, sviesto 2310g, kiaušinių 540g, druskos 15g, sodos 6g, esencijos 15g,riešutų 740g.

Pagaminta kieta trapi tešla kočiojama 6-7 mm storio lakštais ir tuščiavidure dantytais pakraščiais žiedo pavidalo formele išspaudžiami paplotėliai. Jie sudedami ant kepimo skardos, paviršius aptepamas kiaušiniu ir apibarstomas kapotais riešutais. Kepami 220-240^{0}C temperatūroje. Iškepusių žiedų paviršius gelsvas, aiškiai matyti apskrudę kapoti riešutai.

TRAPI JUOSTELĖ.

Miltų 460g,margarino 250g,cukraus 160g,kiaušinių 60g,sodos 1g,vandens 40g, marmelado sluoksniavimui 190g,riešutų pabarstymui 30g.

Trapi tešla iškočiojama 3-5 mm storio lakštais ir supjaustoma juostelėmis, kurių plotis 38-42 mm. Išilgai ant juostelių užspaudžiama marmelado, kuris uždengiamas neapteptąja juostele. Paviršius aptepamas kiaušiniu, apibarstomas kapotais riešutais. Juostelės kepamos 220-240^{0}C temperatūroje.

PYRAGAS SU AVIEČIŲ UOGIENE

Tešlai: miltų 250g,margarino 200g,cukraus 100g, kiaušinių 50g,kepimo miltelių ½ arbatinio šaukštelio.
Įdarui**:**2 stiklinės lazdynų riešutų,2 stiklinės aviečių uogienės,1 trynys pyrago aptepimui.

Iš tešlai skirtų produktų suminkome tešlą ir 1val.laikome šaltai. Iš 2/3 atšaldytos tešlos iškočiojame 7mm storio lakštą ir įklojame į kepimo formą taip, kad liktų nusvirę tešlos lakšto kraštai. Ant tešlos pagrindo suberiame lazdynų riešutus ir sudedame aviečių uogienę. Iš likusios tešlos iškočiojame 5mm storio lakštą ir supjaustome juostelėmis. Jas sudėliojame ant pyrago ir užlenkiame tešlos kraštus. Pyragą kepame 200-220^{0}C temperatūroje. Baigdami kepti pyrago viršų aptepame trynio plakiniu.

TARTALETĖ SU AVIETĖMIS

Tešlai:100 g sviesto, 150 g miltų, Žiupsnelio druskos, 2 v. š. cukraus pudros,5 šaukštų šalto vandens
Kremui: 3 š. grietinėlės, 0,5 š. jogurto, 50 g cukraus, truputį citrinos sulčių
Tešlos paruošimas:
Šaltą sviestą sutarkuokite arba supjaustykite smulkiais gabalėliais ir sumaišykite su miltais, cukraus pudra ir druska. Darykite tą greitai ir geriausia virtuviniu kombainu, nes labai svarbu, kad sviestas nepradėtų tirpti. Turi gautis sviesto ir miltų trupiniai į kuriuos supilkite šaltą vandenį, suminkykite tešlą, suvyniokite ją į polietileno plėvelę ir padėkite į šaldytuvą, kad atšaltų (ne mažiau kaip 30 min.)
Atšalusią tešlą iškočiokite iki 1– 1,5 cm storio ir ja išklokite kepimo skardą (aš naudoju skardą, kurios matmenys 23x23x2,5 cm arba 13x36x2,5 cm). Tešla turi padengti skardos dugną ir kraštus. Šakute subadykite tešlos dugną ir grąžinkite tešlą atgal į šaldytuvą dar kartą atvėsti 15 – 20 min. Įkaitinkite orkaitę iki 180˚C laipsnių ir kepkite apie 25 min.

Kremo gaminimas: Sumaišykite grietinėlę su jogurtu, cukrumi ir įspauskite citrinos sulčių (pagal skonį). Gerai išplakite mikseriu, kol masė sutirštės. Iškepusią tešlą ištraukite iš orkaitės. Ant jos pilkite pagamintą grietinėlės kremą, o ant šios išdėliokite uogas. Tartą įdėkite į šaldytuvą kuriam laikui, kad šiek tiek sustingtų.

4.3. MINKŠTA TRAPI TEŠLA

TEŠLOS GAMINIMAS.Minkšta trapi tešla yra puri,tepi.Produktai šiai tešlai ne minkomi,bet plakami.Į ją dedama mažiau miltų,daugiau riebalų ir cukraus.Dalį miltų pakeitus krakmolu,gaunama trapesnė tešla.Ją lengviau išspausti pro konditerinį maišelį. Gardinama priklausomai nuo recepto - įvairiais prieskoniais, riešutais, vaisiais. Kad gražiai iškiltų, į ją reikia įberti kepimo miltelių. Produktai šiai tešlai turi būti nešalti.Šaltus riebalus riekia pašildyti bet neišlydyti.

Cukrus ir riebalai plakami, kol pasidaro purūs. Palaipsniui supilami kiaušiniai, vanduo. Purintojų dedame nedaug arba visai nededame.Kai masės apimtis padidėja 2-3 kartus,ji greitai sumaišoma su miltais. Ilgai maišyti negalima, nes tešla pasidaro tąsi.Tešla laikoma vėsioje patalpoje ir tuoj pat ruošiami gaminiai. Netinkamai pagaminta tešla būna kieta tąsi. Iš tokios tešlos pagaminti sausainiai būna nepurūs, spaudžiant pro konditerinį maišelį sunkiasi riebalai. Ydų priežastys yra tos pačios, kaip ir kietos trapios tešlos.

MINKŠTOS TRAPIOS TEŠLOS RUOŠIMAS. Orkaitė įkaitinama iki 175^{0}C. Kepimo skarda ištiesiama kepimo popieriumi arba patepama riebalais ir pabarstoma miltais. Riebalai smulkiai supjaustomi, sudedami į dubenį ir plakami iš pradžių lėtai, po to greičiau tol, kol pasidaro šviesūs ir purūs. Į išplaktus riebalus supilamas cukrus su vaniliniu cukrumi ir dar trumpai paplakama. Tada, įleidžiant po vieną, išsukami visi kiaušiniai. Kol vienas kiaušinis iki galo neišsuktas, negalima daužti kito, nes tyrė gali sukrekti. Po truputį, pakaitomis su 1 – 2 šaukštais miltų įplakamas pienas. Likę miltai sumaišomi su kepimo milteliais ir įsijojami į tešlą. Miltai išsukami ir tešla daugiau nemaišoma, kad išliktų puri. (Tešla maišoma tik šaukštu, jokiu būdu negalima plakti).

Minkštos trapios tešlos kepiniai pirmiausia gerai atšaldomi, o tik paskui puošiami.

Minkštos trapios tešlos kepiniai klasifikuojami taip: sausainiai, pyragai, pyragaičiai

4.3.1.MINKŠTOS TRAPIOS TEŠLOS GAMINIAI.

SAUSAINIAI ”ŽIBUTĖ”

Tešlai: Miltų 500g,sviesto 300g,cukraus 190g,kiaušinių 110g,vanilino 0,1g, vandens 90g. Glajui: Cukraus pudros 93g,kakavos 3g,vandens 10g.

Pagaminama minkšta trapi tešla Ji dedama į konditerinį maišelį su dantytu antgaliu, kurio skersmuo 10-15 mm, ir tiesiai į skardas spaudžiami apvalūs išraižytu viršumi sausainiai. Jų skersmuo 38-40 mm. Tarp jų paliekami 15-20 mm tarpai, nes kepdami plečiasi. Kepami 220-240^{0}C temperatūroje. Kol sausainiai aušta iš cukraus pudros pagaminamas šokoladinis glajus. Pašildytas dedamas į pergamentinę tūtelę ir ant kiekvieno sausainio užspaudžiamas glajaus taškelis.

SAUSAINIAI ”DAINAVA”

Miltų 200g,sviesto 106g,cukraus 200g,kiaušinių 150g,riešutų 280g,šokolado 220g, konditerinių riebalų 40g.

Paruošiama minkšta trapi tešla, tik į ją dar pridedame labai smulkiai sutrintų riešutų. Paruošta tešla spaudžiama pro konditerinį maišelį su dantytu antgaliu, kurio skersmuo 6-7 mm, susuktos virvelės pavidalo sausainius. Jų ilgis 40-45 mm, plotis 13-15 mm. Kepami 250-260^{0}C temperatūroje. Ataušinti sausainiai iki pusės glazūruojami šokoladine glazūra.

ŽIEDELIAI SU VYŠNIOMIS

Miltų 250g, sviesto 250g, krakmolo 150g, cukraus 125g, kiaušinių 10g, vanilinio cukraus 50g,konservuotų vyšnių papuošimams. Šokolado.

Paruošiama minkšta trapi tešla. Tešla dedama į konditerinę tūtelę su dantytu antgaliu ir spaudžiami maždaug 4 cm skersmens žiedai. Vyšnios supjaustomos siauromis juostelėmis ir papuošiami žiedeliai. Pyragaičius kepame 175-200^{0}C temperatūroje. Iškepę puošiami šokoladu.

SAUSAINIAI "BANGA"

Miltų 420g,cukrus 115g,cukrus pabarstymui 300g,margarinas 300g,kiaušiniai 100g,varškė 180g,kondensuotas pienas su cukrumi 170g,cinamonas pabarstymui 4g.

Pagaminama minkšta trapi tešla su varške ir kondensuotu pienu. Tešla dedama į konditerinį maišelį su dantytu antgaliu ir, sukant, spaudžiami 6cm ilgio sausainiai. Viršus apibarstomas cukraus – cinamono mišiniu. Kepami 220^{0}Ctemperatūroje.

LAZDELĖS SU APELSINŲ GLAJUMI

Tešlai: miltų 300g,sviesto 250g,cukraus pudros 150g,kiaušinių 200g,vanilinio cukraus 20g.
Papuošimui ir glajui: cukraus pudros 250g,apelsinų sulčių 45g,nutarkuota apelsino žievelė, šokolado 100g.
Pagaminama minkšta trapi tešla. Tešla dedama į konditerinį maišelį su dantytu antgaliu ir spaudžiamos 6cm ilgio lazdelės. Kepame 170-200^0 C temperatūroje. Ataušę sausainiai suklijuojami po du glajumi ir kiekvieną lazdelės galą pamerkiame į ištirpintą šokoladą.

4.4. PUSIAU TRAPI TEŠLA.

Pusiau trapios tešlos gaminiai yra ne tokie kaloringi,kaip trapios.Į ją dedama mažiau riebalų ir cukraus,o pilama daugiau skysčio:vandens,pieno arba grietinės. Tešla išpurina soda arba amonio karbonatas.

TEŠLOS RUOŠIMAS.Suminkštintas iki grietinės tirštumo sviestas plakamas 5-8 min.Į atskirą indą supilamas skystis,kiaušiniai ir plakant juose ištirpinamas cukrus.Tirpalas po truputį pilamas į plakamą sviestą.Paruošta masė skubiai sumaišoma su miltais ir soda.

KARTOJIMO KLAUSIMAI

1. Kaip atpažinti minkštą trapią tešlą ?
2.Ruošiant minkštą trapią tešlą produktai_____ (pabaikite sakinį)
3.Kokia tešla gaunasi, kai dalį miltų pakeiti krakmolu ?
4.Kaip formuojami minkštos trapios tešlos sausainiai ?
5.Kaip ruošiami riebalai minkštai trapiai tešlai ?
6.Kaip gaminama minkšta trapi tešla?
7.Kodėl šios tešlos negalima ilgai maišyti ?
8.Kokia pasidaro tešla, jei jūs netinkamai ją pagaminote ?
9.Kaip atrodo netinkamai paruoštos tešlos gaminiai ?
10.Kaip gaminama pusiau minkšta trapi tešla?
11.Kuo skiriasi pusiau trapios tešlos gaminiai nuo kitų trapių tešlų ?
12.Kuo skiriasi minkštos trapios tešlos paruošimas nuo kietos trapios tešlos?
13.Kokius žinote minkštos trapios tešlos gaminius?

4.5. MEDUOLINĖ TEŠLA

Tikslas – susipažinti su meduoline tešla, meduolinės tešlos gaminių asortimentu ir gaminimo technologijomis.
Uždaviniai :
1.Pasinaudojant literatūra išstudijuoti teorinę medžiagą meduolinės tešlos ir jos gaminių formavimo technologiniais klausimais.
2.Sudaryti pasirinkto meduolinės tešlos gaminio technologinę schemą. Pateikti keliais variantais.
3.Pagaminti, estetiškai patiekti ir įvertinti pagamintą patiekalą.

Darbo priemonės ir įranga: įvairaus dydžio dubenėliai, vandens vonelė, lėkštės, šaukštai, lentelės, dekoratyvinės formelės, elektrinis ar mechaninis plakiklis, puodai, maistinė plėvelė, smeigtukai, konditerinis švirkštas, orkaitė.
Meduolinės tešlos gaminti naudojamų produktų kokybės reikalavimai
Aukščiausios ir pirmos rūšies 550 D, 550 E, tipo kvietiniai miltai;
Skystis – vanduo (naudojama užplikant arba ištirpinti vandens vonelėje kitus ingriedentus);
Kiaušiniai;
Riebalai – sviestas, margarinas, aliejus; druska; medus ;soda;
Prieskoniai – Specialus meduolių prieskonių mišinys (cinamonas, kvapusis pipiras, imbieras, muskato riešutas, gvazdikėliai, apelsinų žievelės, kardamonas);
Priedai – baltyminis glajus, įvairūs maistiniai dažai, šokolado glajus, razinos, aguonos, riešutai, sezamo sėklos, džiovinti vaisiai, saldainiukai, marcipanai t.t;
Meduoliai turi būti aromatingi, todėl į tešlą dedamas smulkiai sumaltų įvairių prieskonių mišinys, vadinamas “bukietu” pavyzdžiui, cinamonas, gvazdikėliai, kvapieji pipirai, badijonas, imbieras, muskato riešutas, citrino bei apelsinų žievelės ir kt.
Meduolių tešla gaminama dviem būdais: plikant ir neplikant. Tešlai išpurinti dedamas amonio karbonatas arba soda. Gaminant neplikytą tešlą, sumaišomi visi recepte nurodyti produktai (medus, krakmolo sirupas, padegintas cukrus, kiaušiniai, cukrus, prieskoniai ir kt.) ir, pridėjus miltų, užminkoma tešla.

Meduolis – tai pyragas, pagardintas medumi. Toks skanumynas žinomas nuo senų laikų. Jau XIV a. gardžiais meduoliais garsėjo vokiečių Niunbergo, lenkų Poznanės, rusų Tulos, Viazmos miestų konditeriai. Pirmieji meduolių kepėjai meduolius kepdavo tik iš ilgai brandintos tešlos. Kai kurie rašytiniai dokumentai tvirtina, jog tešla būdavo laikoma net 10 -20 metų.

Meduoliams vartojami kvietiniai miltai, turintys mažai glitimo. Jei dalis miltų pakeičiama ruginiais, gaunami trapesni, ne taip greit sudžiūstantys meduoliai. Jie gaminami su natūraliu arba dirbtiniu medumi.Nuo medaus tešla pasunkėja,todėl į ją reikia dėti sodos arba kepimo miltelių.Tada kepinys bus purus ir minkštas.Į meduolinę tešlą dedame grietinės,kefyro,nuo jų gaminiai būna minkštesni.Riebalų nededame arba dedame labai mažai.Prieskonių parenkami įvairūs mišiniai.Į meduolius dedami įvairūs priedai:riešutai,razinos,džiovinti vaisiai.Iškepti meduoliai būna nuo baltos,gelsvos iki rudos spalvos.Šviesiai rudą spalvą suteikia medus,tamsiai rudai tešla nudažoma degintu cukrumi.

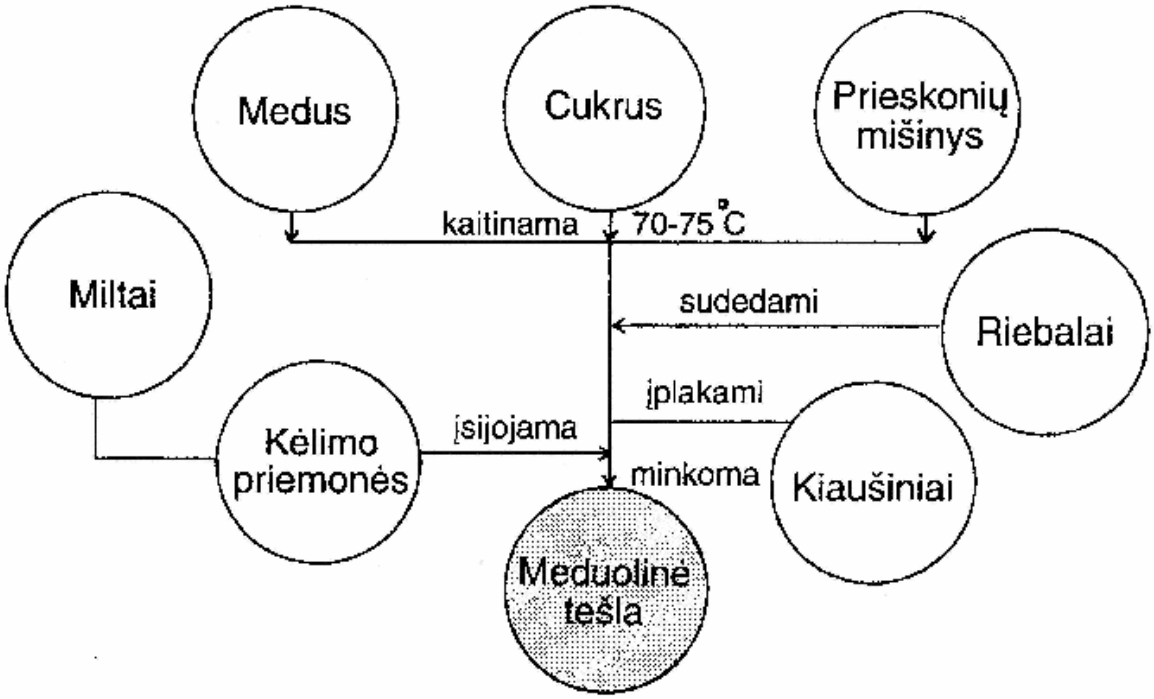
Pagal receptūrą ir paruošimo būdą meduoliai gaminami minkštuoju ir kietuoju būdu.Minkštieji meduoliai dar vadinami biskvitiniais.Juos galima pertepti įvairiais kremais,uogienėmis,o kietuosius aptepti glajumi,šokoladu, puošti cukatais arba riešutais.

KIETASIS MEDUOLIŲ GAMINIMO BŪDAS arba PLIKYTAS: Plikyti meduoliai arba medauninkai, būna minkštesni už neplikytus. Medauninkai kepami dideli, stačiakampėse skardose. Kai kurie medauninkai tepami įdaru. Meduolių gaminama įvairių: ovalių, apvalių, figūrinių. Meduolių ir medauninkų paviršius gali būti patepamas kiaušiniu, pabarstoma cukrumi, kapotais

riešutais arba iškepus apglaistoma tiražiniu sirupu. Plikyti glaistyti medauninkai ilgiau išlieka švieži. Kiaušinius išsukame su cukrumi. Į juos sudedame pavirtą iki tamsumo medų su riebalais ir prieskoniais. Prieš tai atvėsiname iki 30^0C, supilame grietinę ir miltus, sumaišytus su kepimo milteliais. Užminkytą tešlą 2-3 val. laikome šaldytuve.

MINKŠTASIS MEDUOLIŲ GAMINIMO BŪDAS ARBA NEPLIKYTAS. Kiaušinių trynius išsukame su cukrumi.Į juos nuolat maišydami po šaukštą dedame pakaitintą medų su sviestu ir prieskoniais.Sudedame gerai išplaktus baltymus,suberiame persijotus miltus,sumaišytus su soda arba kepimo milteliais. Minkštą meduolinę tešlą kepame ant sviestinio popieriaus. .(Žiūrėti technologinę schemą Nr.2)

2 **MEDUOLINĖS TEŠLOS RUOŠIMO TECHNOLOGINĖ SCHEMA**



MEDUOLIŲ YDOS IR ATSIRADIMO PRIEŽASTYS.

Meduolinės tešlos ydos	Atsiradimo priežastys	
1. Meduoliai susitraukę mažai pakilę	Per mažai purintojų	
2. Gaminiai susmegę	Per minkšta tešla,kepti per žemoje temperatūroje	
3. Atšokusi gaminio plutelė	Per minkšta tešla,kepti per aukštoje temperatūroje	
4. Sulipę vienas su kitu	Per minkšta tešla,per daug purintojų,sudėti arti vienas kito.	
5. Meduolių apačioje susidariusios tuštumos	Per kieta tešla,mažai purintojų, žema kepimo temperatūra.	

*MEDUOLIŲ FORMAVIMAS IR KEPIMAS.*Meduoliai kepami įvairiai.Tešla iškočiojama ant stalo,iš jos formelėmis išspaudžiami meduoliai.Kai kuriems meduoliams imami nedideli tešlos gabalėliai, suvoliojamas volelis, supjaustomas nedideliais gabalėliais, kurie delnais ant stalo suapvalinami ir dedami į skardas. Tortų pusgaminiams ar medauninkams iš tešlos gabalo iškočiojamas reikiamas lakštas, užvyniojamas ant kočėlo ir pernešamas į skardą. Skardos meduoliams tepamos aliejumi. Minkštieji meduoliai kepami 180-200^{0}C, kietieji-200^{0}C temperatūroje nuo 15-50 min. priklausomai nuo dydžio. Karštesnėje krosnyje jie apdega, viduje susidaro tuštumos.

Per šaltoje krosnyje meduoliai lieka šviesūs, sudžiūsta. Gerai iškepusius meduolius paspaudus pirštu neturi likti duobutės.Ataušę kai kurie meduoliai glaistomi spalvotais glajais, puošiami įvairiausiais papuošimais.

Kas žinotina kepant gaminius iš meduolinės tešlos

Meduoliams būdinga tamsi spalva, savitas aromatas, kurį suteikia medus ir prieskoniai. Meduoliai gali būti minkšti ir kieti. Dideli išpjaustyti su formelėmis meduoliai paprastai būna minkšti, o maži (grybukai, širdelės) – kieti.

Meduoliai gali būti kepami iš kvietinių miltų, sumaišytų su ruginiais, arba tik iš kvietinių. Iš ruginių miltų kepti meduoliai būna drėgnesni, aromatingesni, ilgiau išlieka švieži.

Minkštų meduolių tešla trinama arba maišoma šaukštu (galima maišyti elektriniu plakikliu). Ji turi būti tirštos grietinės konsistencijos. Kietų meduolių tešla minkoma ant lentos tol, kol nelimpa prie rankų.

Tešlą meduoliams galima užminkyti likus mėnesiui iki švenčių. Vienas iš būdų yra toks: medus pašildomas iki 90 - 95^{0}C, paskui ataušinamas iki 30 – 35^{0}C, tada suberiami miltai ir užmaišoma tešla. Ji suvyniojama į polietileną ir laikoma šaldytuve. Jei meduolį ruošiamasi kepti greitai, tešlą galima 12 – 15 dienų palaikyti kambario temperatūroje (18 – 20^{0}C). Kiti tešlos komponentai (kiaušiniai, riebalai, kėlimo milteliai ar geriamoji soda, prieskoniai) sudedami prieš kepant. Iškepęs meduolis irgi turi pastovėti. Kai šalta tik po kelių dienų (net po savaitės) jis sudrėksta ir pasidaro aromatingas.

Paruošta meduolių tešla dedama į riebalais išteptą kepimo formą. Jei kepamas minkštas meduolis, tešlos pilama tik pusė formos. Maži keiti meduoliukai išdėliojami skardose paliekant tarp jų tarpus., kad kepdami nesuliptų.

Pašauta į orkaitę ar krosnį meduolių tešla pirmiausia turi pakilti. Meduoliai, atsižvelgiant į kepimo storį ir tešlos rūšį, kepami vidutinio karštumo orkaitėje, 180^{0}C temperatūroje. Prieš kepant tešlą reikia subadyti, kad paviršiuje nesusidarytų pūslelių. Maži kieti meduoliukai kepami apie 15 min., o dideli ir minkšti – 50 min. ar net valandą.

Meduolį galima kepti ir be medaus, bet tada jis nebus toks aromatingas. Saldikliai (medus, cukrus, nesvarbu kokia proporcija) turi sudaryti mažiausiai 30 procentų tešlos apimties. Medus tinka ir natūralus ir dirbtinis. Jis turi būti skystas.

Meduoliams vartojama daug aštrių prieskonių: cinamono, kvapiųjų pipirų, kalendrų, gvazdikėlių, muskato riešuto, imbiero, kardamono, citrinos ar apelsino žievelių. 1 kg miltų dedama 10 g prieskonių . Kiekvieną prieskonį reikia atskirai sutrinti, persijoti per sietelį ir tik tada sumaišyti. Iškepęs meduolis bus dar aromatingesnis, jei prieš minkant miltai užplikomi karštu (65^0C) sirupu, paruoštu iš medaus, prieskonių ir karamelės.

Meduolis būna aromatingesnis ir ilgiau išlieka šviežias, jei į tešlą įpilama šiek tiek degtinės (ją galima pakeisti romu).

Meduoliai gardinami razinomis, figomis, cukruje pakepintomis citrinų ar apelsinų žievelėmis, riešutais ir migdolais. Kad meduolis būtų aitresnis, be tradicinių prieskonių, į tešlą galima dėti kmynų, kalendros, garstyčių ir džiovinto šalpusnio lapų.

Meduolių spalva priklauso nuo priedų. Jei norima, kad meduoliai būtų tamsesni, įpilama padeginto cukraus (karamelės), kavos antpilo, dedama šokolado arba kakavos.

Iškepusius meduolius galima sutepti kremu, uogiene arba marmeladu. Jie dekoruojami šokoladu ar glajumi, paruošti iš kiaušinių baltymų, cukraus pudros ir citrinos sulčių ar kelių mėtos lašelių.

KARTOJIMO KLAUSIMAI

1.Kokie produktai naudojami gaminant meduolinę tešlą?
2.Kokiais būdais galima paruošti meduolinę tešlą?
3. Kokie prieskoniai naudojami meduolinės tešlos gamybai?
4.Kaip ruošiami meduoliai kietuoju būdu?
5.Kaip ruošiami meduoliai minkštuoju būdu?
6.Kokios ydos pasitaiko, ruošiant meduolinę tešlą?
7.Kaip formuojami ir kepami meduoliniai gaminiai?
8.Kokioje temperatūroje kepami kietieji ir minkštieji meduoliai?
9.Kokius žinote meduolinius gaminius?
10.Kuo puošiami meduolinės tešlos gaminiai?

4.5.1 MEDUOLINĖ TEŠLOS GAMINIAI

KALĖDINIAI MEDUOLIAI.

Tešlai: Miltų 500g,kiaušinių trynių 60g,kiaušinių 50g,cukraus 100g,grietinės 100g, sviesto 100g,medaus 80g,kepimo miltelių 3g,prieskonių mišinio 4g,

Puošimui: šokolado50g, kiaušinio baltymų 30g, cukraus pudros 200g, dažų- suteikti glajui spalvą.

Paruošiama kieta meduolinė tešla.Atšaldžius ją,iškočiojame 7 mm storio lakštą.Iš jo išspaudžiame norimos formos meduolius.Kepame vidutinio karštumo orkaitėje,kol paruduoja.Ruošdami glajų,kiaušinio baltymą išplakame iki standžių putų.Nuolat plakant po šaukštelį suberiame cukraus pudrą.Ją suskirstome į tris dalis ir uždažome.Iš sviestinio popieriaus susukame piltuvėlį,į kurį pridedame glajaus arba išlydyto šokolado ir puošiame meduolius.

MEDUOLINIAI BUČINUKAI

Tešlai: miltų 500g,sviesto75g,cukraus 200g,medaus 200g,grietinės 50g, sodos 7g,prieskonių mišinio,kiaušinių 100g.

Puošimui:pieniško šokolado100g,graikinių riešutų 100g.

Kiaušinius išsukame su cukrumi.Į juos sudedam pakaitintą medų su sviestu ir prieskoniais. Supilame grietinę ir miltus, sumaišytus su kepimo milteliais. Tešlą 2-3 val. laikome šaldytuve.Iš tešlos padarome graikinio riešuto didumo rutuliukus, išdėliojame ant miltais pabarstytos skardos 6cm atstumu.Kepame 200^0 C temperatūroje. Atvėsusius meduoliukus puošiame ištirpintu šokoladu ir graikiniais riešutais.

4.6. BISKVITINĖ TEŠLA

Tikslas – susipažinti su biskvitine tešla, biskvitinės tešlos gaminių asortimentu ir gaminimo technologijomis.
Uždaviniai :
1.Išanalizuoti biskvitinės tešlos gaminimo technologijų specifiškumą.
2.Sudaryti pasirinkto biskvitinės tešlos gaminio technologinę schemą. Keliais variantais.
3.Pagaminti, estetiškai patiekti ir įvertinti pagamintą patiekalą.

Darbo priemonės ir įranga: įvairaus dydžio dubenėliai, lėkštės, šaukštai, lentelės, konditerinės šukos, dekoratyvinės formelės, elektrinis ar mechaninis plakiklis, puodai, smeigtukai, konditerinis švirkštas, orkaitė.
Biskvitinės tešlos gaminimui naudojami produktai:
Aukščiausios ir pirmos rūšies 550 D, 550 E, tipo kvietiniai miltai; Kiaušiniai; Cukrus;
Prieskoniai – vanilinis cukrus, cinamonas, citrinos ar apelsino žievelės geltonoji dalis;
Priedai – razinos, aguonos, riešutai, sezamo sėklos, varškė, įvairios uogienės, džemai, tyrės, vaisiai, grietinėlė ir t.t;
Šią tešlą iškelia iki standžių putų išplakti kiaušinių baltymai. Miltai gali turėti mažiau glitimo (30%). Dalį miltų (25%) galima pakeisti pyrago ar duonos džiuvesėliais arba krakmolu. Krakmolas geriau sugeria drėgmę, ir tešla būna geresnės kokybės.
Biskvitinė tešla gaminama trimis būdais:
•šaltu
•šiltu
•šaltu pagreitintu

Biskvitas- lengvas, purus švelnaus skonio gaminys. Šios tešlos kepiniai maistingi, lengvai organizmo pasisavinami. Iš biskvitinės tešlos kepami sausainiai, pyragai, pyragaičiai, tortai, vyniotiniai. Biskvitiniai gaminiai drėkinami sirupais, pertepami kremais, vaisiniais įdarais. Biskvitas gaminamas iš kiaušinių, cukraus ir miltų, kurie imami santykiu 2:1:1. Miltai turi būti 28 – 34 procentų silpno glitimo. Iš stipraus arba vidutinio glitimo miltų išeina tąsus, nepurus biskvitas. Jei miltai turi labai mažai glitimo, biskvitas trupa. Dalį miltų pakeitus krakmolu, biskvitas būna lygesnėmis akutėmis, labiau iškilęs ir mažiau trupa. Šiai tešlai kiaušiniai plakami su cukrumi. Plakant į tešlą patenka oro, ji pasidaro puri, keletą kartų padidėja jos tūris. Biskvitas plakamas dviem būdais: šiltu ir šaltu. Plakimo trukmė priklauso nuo masės kiekio, plakiklio formos ir jo apsisukimų per minutę skaičiaus. Masės plakimo trukmė ir temperatūra taip pat priklauso nuo biskvito plakimo būdo. Šiltu būdu išplaktas biskvitas būna lygesnių akučių, mažiau trupa. Jį patogiau pjaustyti. Šaltu būdu išplaktas biskvitas būna puresnis. .(Žiūrėti technologinę schemą Nr.6)

4.7. SAUSAS BISKVITAS

ŠILTAS BISKVITO GAMINIMO BŪDAS.

Į kiaušinių masę suberiamas cukrus. Masė šildoma vandens vonelėje pastoviai maišant iki 40^0C temperatūros. Toliau kiaušiniai plakami kol tūris padidėja 2-3 kartus. Per tą laiką masė ataušta ir sutirštėja, pasidaro šviesiai gelsva, puri. Į išplaktą masę suberiami išsijoti miltai ir krakmolas. Viskas atsargiai maišoma, kol nelieka miltų gumuliukų. Tai atliekama per keletą sekundžių. Per ilgai maišant, baltymų pūslelės sutrūksta, masės tūris sumažėja, ji sukrenta.

ŠALTAS BISKVITO GAMINIMO BŪDAS.

Kiaušinių tryniai rūpestingai atskiriami nuo baltymų.Tryniai sumaišomi su puse receptūroje nurodyto cukraus kiekio ir plakami, kol tūris padidėja 2-3 kartus. Atskirai sausame, švariame inde plakami atšaldyti baltymai.Palaipsniui į juos suberiamas likęs cukrus.Baltymų tūris padidėja 6-7 kartus.Dalis išplaktų baltymų sumaišoma su tryniais. Tada sudedami persijoti miltai, krakmolas ir likę baltymai. Masė maišoma kol nelieka miltų gumulėlių.

ŠALTAS PAGREITINTAS BISKVITO GAMINIMO BŪDAS.

Plakami tik kiaušinių baltymai

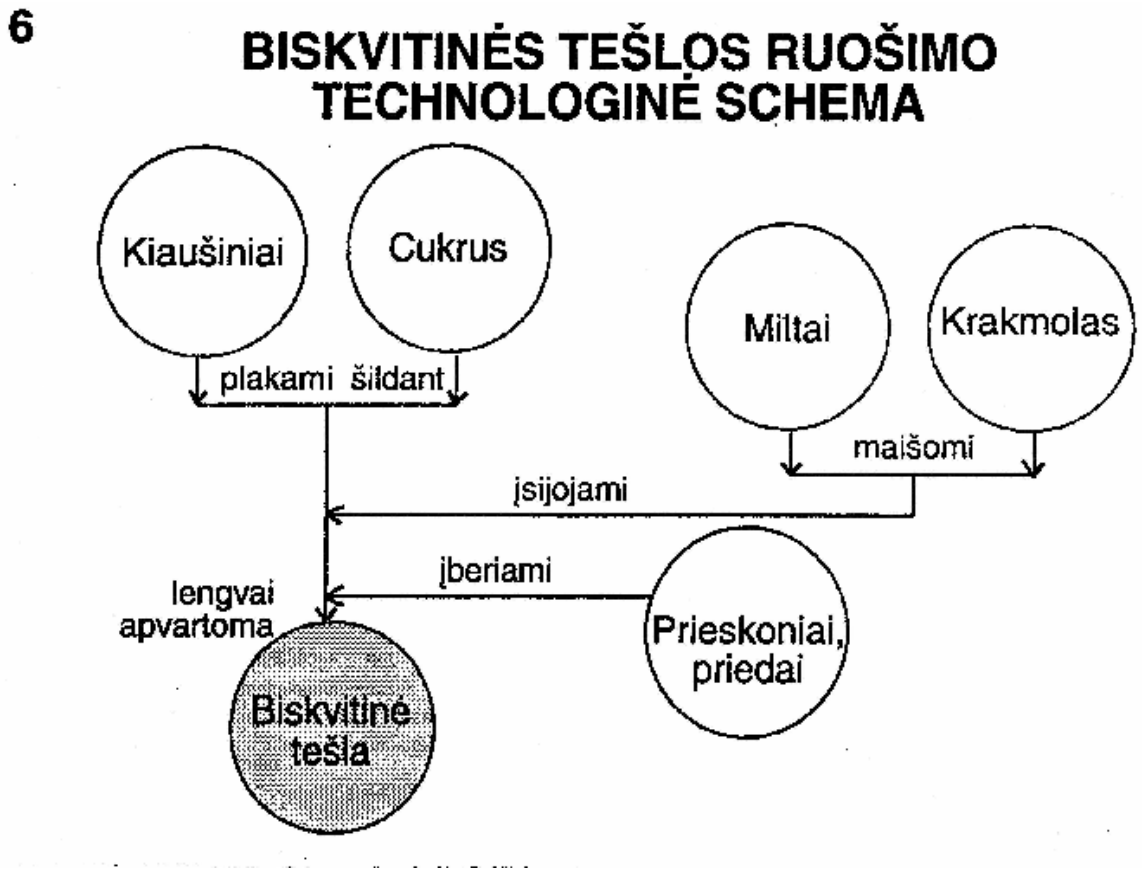
Į juos iš karto supilamas visas cukrus ir plakama, kol tūris padidėja 6-7 kartus.Tryniai supilami į išplaktus baltymus, atsargiai sumaišoma, tada suberiami miltai ir krakmolas, viskas atsargiai išmaišoma kol nelieka miltų gumulėlių. Šiuo būdu biskvitas paruošiamas kur kas greičiau.

Priklausomai nuo panaudotų produktų, jų santykio, yra įvairių biskvito rūšių: pagrindinis, šokoladinis, riešutinis, citrininis, bušė, riebus biskvitas.

BISKVITO YDOS IR ATSIRADIMO PRIEŽASTYS.

Riebaus biskvito ydos	Atsiradimo priežastys
1.Biskvitas mažai iškilęs, nepurus, matyti susmegusių vietų	Blogai išplakti kiaušiniai. Kepiniai per anksti pajudinti krosnyje arba per anksti ištraukti iš krosnies.
2.Biskvitas nelygiomis, didelėmis akutėmis, trupa	Netinkamai paruošta tešla. Įdėta per daug krakmolo

FORMAVIMAS IR KEPIMAS. Biskvitai kepami skardose ar formose,išklotose sviestiniu popieriumi.Tešlos į formą dedama ¾ jos aukščio.Skardoje ji išlyginama peiliu,o tortų formosetam skirta mentele.Biskvitas kepamas 180-200^{0}C temperatūroje.Kepant aukštesnėje temperatūroje,gaminio plutelė greitai apkepa ir vidus lieka neiškepęs.Kai vėliau biskvito vidus įkaista ir pakyla,apkepusi plutelė susproginėja.Per šaltoje krosnyje gaminiai mažai pakyla, sudžiūsta. Formos ir skardos krosnyje turi stovėti lygiai horizontaliai, nes minkšta tešla suteka į žemesnį kraštą. Toks biskvitas iškepa nelygus, kreivas. Pirmąsias kepimo minutes biskvito negalima judinti, nes gali sukristi. Ar iškepęs, galima pažinti, paspaudus pirštu. Pirštą atleidus, jis greitai grįžta į pirmykštę padėtį. Spaudžiant neiškepusį biskvitą, girdėti garsas, o atleidus pirštą, lieka įdubimas. Iškepęs turi būti geltonos spalvos, minkštas, purus, lygus, sausas, vienodo akytumo, gerai iškilęs. Pjūvyje neturi būti neišmaišytų miltų ar baltymų gumulėlių. Skonis ir kvapas būdingas tai biskvito rūšiai. Iškeptas biskvitas ataušinamas formose. Tada jis, nuimamas nuo popieriaus, peiliu atpjaunamas nuo prilipusių formos kraštų. Šviežias biskvitas pjaustomas trupa, nuo sirupo ištyžta, todėl iškeptas jis paliekamas 8 val., kad subręstų.



KARTOJIMO KLAUSIMAI

1. Kas yra biskvitas?
2.Iš kokių produktų gaminamas sausas biskvitas?
3.Kokiais būdais gaminama biskvitinė tešla?
4.Parašykite kaip gaminsite biskvitą šaltuoju,šiltuoju,šaltuoju pagreitintu būdu?
5.Kokių pasitaiko biskvitinės tešlos ydų ir kodėl jos atsiranda?
6.Kokioje temperatūroje kepami sauso biskvito gaminiai?
7.Kokius žinote biskvitinius gaminius?
8.Kokiu santykiu, gaminant sausą biskvitą imami kiaušiniai, cukrus, miltai?
9.Koks bus biskvitas, jeigu dalį miltų pakeisime krakmolu?
10.Kiek biskvitinės tešlos reikia pridėti į formą, kad kepant ji neišbėgtų ir gerai iškeptų?
11.Kodėl iškeptą biskvitą reikia brandinti.

4.7.1 SAUSO BISKVITO GAMINIAI

PAGRINDINIS BISKVITAS.

Miltų 300g,krakmolo 74g,cukraus 370g,kiaušinių 620g,vanilinio cukraus 5g.

Biskvitas gaminamas šaltu pagreitintu būdu.Iš šios tešlos daromi pusgaminiai tortams, pyragaičiams.Į pagrindinę tešlą pridėjus prieskonių ir priedų,gaunamas šokoladinis, citrininis, riešutinis, duoninis ir kitokie biskvitai.

CITRININIS BISKVITAS.

Miltų 310g,krakmolo 77g,kiaušinių 600g,cukraus 310g,citrinų 93g.

Nuplautos citrinos nutarkuojama geltonoji žievelės dalis, po to išspaudžiamos sultys. Paruošiamas biskvitas šaltu pagreitintu būdu. Sudedama citrinos žievelė, supilamos sultys.Iškepęs biskvitas kvepia citrina, būna rūgštoko skonio.

BISKVITINIAI SAUSAINIAI.

.

Tešlai: 140 g kvietinių miltų ,½ a. š. kepimo miltelių ,¼ a. š. druskos , 2 dideli kiaušiniai , 100 g cukraus ,1 a. š. vanilinio cukraus

Kiaušinius 3 minutes plakti mikseriu vidutiniu greičiu. Palaipsniui suberti cukrų ir vanilinį cukrų ir dar plakti 3 minutes. Suberti persijotus miltus, sumaišytus su kepimo milteliais ir druska, ir išmaišyti mažiausiu greičiu. Dėti tešlą į konditerinį maišelį ir į skardas, išklotas kepimo popieriumi, išspausti 3 – 4 cm dydžio sausainius, paliekant tarp jų kelių centimetrų tarpus. Kepti iki 180° C įkaitintoje orkaitėje 8 – 9 minutes, kol sausainiai pagels.

4.8.RIEBUS BISKVITAS.

Riebus biskvitas gaminamas kaip ir paprastas iš kiaušinių, cukraus, miltų, krakmolo, tiktai į jį dar dedame riebalų, todėl šie kepiniai yra kaloringi,bet ne tokie purūs. Jie ne taip greitai sudžiūsta, pjaustant mažiau trupa. Iš riebios biskvito tešlos kepami pusgaminiai tortams, keksai, sausainiai. tačiau riebius tortų pusgaminius organizmas sunkiau pasisavina negu paprastus biskvitinius, todėl juos sluoksniuoti reikia su liesesniais kremais. Keksai kepami iš riebaus biskvito įvairiose formose: pailgose, apvaliose, tuščiavidurėse, dantytose, cilindrinėse. Formos ištepamos riebalais arba pabarstomos miltais arba iš klojamos kepimo popieriumi.

Riebus biskvitas ruošiamas keturiais būdais.

PIRMASIS BŪDAS. Biskvitinė tešla, paruošta šiltu būdu, sumaišoma su karštais riebalais. Tai daroma šitaip: kiaušiniai su cukrumi pašildomi iki 40^0C temperatūros, plakami, kol jų tūris padidėja 2-3 kartus, ir sumaišoma su miltais ir krakmolu.Tuomet į intensyviai maišomą biskvitinę tešlą plona srovele pilami riebalai. Greitai maišyti reikia todėl, kad lengva biskvito masė neiškiltų į viršų ir riebalai nesusirinktų dugne.Paruošta tešla tuoj pat sudedama į formas ir kepama.Taip gaminama tešla tortų pusgaminiams, keksams.

ANTRASIS BŪDAS. Suminkštinti riebalai su cukrumi plakami 10-15 min., kol pasidaro purūs.Tada plakant dalimis supilami kiaušiniai ir kepimo milteliai. Kai nelieka cukraus kristalų, masė sumaišoma su miltais. Maišyti reikia kuo trumpiau, kad tešla nepasidarytų tąsi.

TREČIASIS BŪDAS. Kiaušiniai su cukrumi pašildomi iki 40^0C temperatūros ir išplakami. Riebalai sumaišomi su miltais ir plakami 5-10 min., kol pasidaro purūs. Į juos palaipsniui supilama išplakta kiaušinių masė. Tešla dar paplakama kol pasidaro vienalytė. Ši tešla dažniausiai kepama plonais sluoksniais, todėl puriklių nededame.

KETVIRTASIS BŪDAS. Suminkštinti riebalai plakami su 2/3 cukraus, kol pasidaro purūs. Palaipsniui į plakamą masę supilami kiaušinių tryniai.Atskirai išplakami baltymai su likusiu cukrumi. Jie sumaišomi su riebaline mase ir miltais.Gaunama labai puri tešla.

Pagamintas su ištirpintais riebalais biskvitas kepamas 180-200^0C temperatūroje. Kitais būdais paruoštai tešlai reikia 200-220^0 C temperatūros. Kol kepinys iškyla ir susidaro plutelė, reikia kepti aukštesnėje, o vėliau-žemesnėje temperatūroje. Kepant per žemoje temperatūroje, kepiniai nepakyla, minkštimas sudžiūsta, plutelė būna šviesi. Per aukštoje temperatūroje kepiniai gali susmegti. Ar riebus biskvitas iškepęs, tikrinama mediniu pagaliuku, kuris ištrauktas turi būti sausas.

YDOS IR ATSIRADIMO PRIEŽASTYS.

Riebaus biskvito ydos	Atsiradimo priežastys
1.Gaminys susmegęs	Netolygiai išmaišyti riebalai, gaminant nesilaikyta receptūros.
2.Minkštimas lipus, neiškepęs	Kepta per žemoje temperatūroje, per anksti ištraukta iš krosnies.

KEKSAI

Keksai yra labai kaloringi konditerijos gaminiai, kepami iš pagerintos tešlos. Priklausomai nuo paruošimo būdo receptūros, keksai skirstomi į : mielinius, su cheminiais purikliais, be cheminių puriklių ir mielių. Keksai aptepami šokoladiniais, cukraus pudros glajais. Puošiami lengvais kremais.

4.8.1.RIEBAUS BISKVITO GAMINIAI.

SOSTINĖS KEKSAS

Miltų 290g, cukraus 220g, kiaušinių 180g, sviesto 220g, razinų 220g, druskos 1g, kepimo miltelių 5g,esencijos 1g,cukraus pudros 10g.

Tešla gaminama 2 arba 4 būdu.Išplakta masė,prieš supilant miltus,sumaišoma su razinomis ir esencija,druska,kepimo milteliais.Tešlos į formas pripilame 1/3 tūrio. Kepame 20-60 min. priklausomai nuo dydžio. Iškepę ataušinami ir apibarstomi cukraus pudra.

SAUSAINIAI ”VILNIUS”

Miltų 270g,sviesto170g,cukraus 160g,kiaušinių 150g,vanilinio cukraus 2g.

Sviestiniam glajui:Cukraus pudros 380g,sviesto 50g,vandens 35g,kakavos 6g.

Tešla ruošiama 2 būdu.Ji dedama į konditerinį maišelį su lygiu antgaliu,ir spaudžiami apvalūs,pailgi,lenkti sausainiai.Kepami 200-220^{0}C temperatūroje 6-8 min.Ataušę puošiami glajumi.

Glajaus ruošimas.Išsijota cukraus pudra,sviestas,vanduo maišomi kol pasidaro vientisa masė.Pusė glajaus nudažoma kakava.Glajus dedamas į pergamentinę tūtelę su dantytu antgaliu ir puošiami baltu ir rudu glajumi.

KARTOJIMO KLAUSIMAI

1.Kuo skiriasi riebus biskvitas nuo paprasto biskvito?
2.Kokie yra riebaus biskvito gaminimo būdai? Apibudinkite juos.
3.Riebaus biskvito ydos ir atsiradimo priežastys.
4.Kokioje temperatūroje kepami biskvitiniai gaminiai?
5.Kokius žinote riebaus biskvito gaminius ?
6.Kaip skirstomi keksai?

4.9.BALTYMINĖ TEŠLA

Tikslas – susipažinti su baltymine tešla, baltyminės tešlos gaminių asortimentu ir gaminimo technologijomis.
Uždaviniai :
1.Išanalizuoti baltyminės tešlos gaminimo technologijų specifiškumą.
2.Sudaryti pasirinkto baltyminės tešlos gaminio technologinę schemą. Keliais variantais.
3.Pagaminti, estetiškai patiekti ir įvertinti pagamintą gaminį.
Darbo priemonės ir įranga: įvairaus dydžio dubenėliai, lėkštės, šaukštai, lentelės, elektrinis ar mechaninis plakiklis, puodai, smeigtukai, konditerinis švirkštas, orkaitė.
Baltyminės tešlos gaminimui naudojami produktai: *Kiaušinių baltymai; Cukrus; Vanilinis cukrus; Priedai – riešutai, šokoladas, uogienės, marmeladas.*
Baltyminė tešla gaminama iš kiaušinių baltymų ir cukraus. Baltymus plakant, gaunamos baltos, purios ir lengvos baltymų putos. Gerai išplaktos putos, pakabintos mentele, turi nesukristi ir išlaikyti savo pavidalą. Plakant su cukrumi, putos būna standesnės ir tvirtesnės. Kiaušinių baltymų ir cukraus imama santykiu 1:1 iki 1:2,5.Standžioms putoms išplakti baltymai turi būti garai atskirti nuo trynių, inventorius sausas ir švarus. Truputis vandens ar riebalų gali sutrukdyti tinkamai išplakti baltymus. Plakamų baltymų tūris padidėja 6-7 kartus, nes į juos patenka oro, ir susidaro baltyminės pūslelės. Per ilgai plakant, pūslelių sienelės tiek suplonėja, kad pradeda trūkinėti, ir dėl to jie sukrenta. Baltymai geriau išsiplaka, būna baltesni, jeigu į juos plakant įberiama truputį citrinos rūgšties. Kepant nuo šilumos plečiasi pūslelių viduje esantis oras ir baltyminiai gaminiai iškyla. Jų tūris padidėja 2-3 kartus. Baltyminė tešla gaminama dviem būdais: šiltu ir šaltu.

*ŠALTAS BŪDAS.*Baltymai ataušinami iki 2^0C temperatūros. Plakiklis ir indas turi būti sausi ir švarūs.Supilti baltymai iš pradžių plakami lėtai,o kai pradeda putoti greitis didinamas. Plakama apie 10 min. Kai baltymai išsiplaka,jų tūris padidėja 7 kartus.Toliau plakant mažomis porcijomis supilama 1/3 cukraus normos.Tada baltymų tūris truputį sumažėja,putos pasidaro stangresnės.Tuomet,lėtai maišant,supilamas likęs cukrus ir vanilinis cukrus.Maišoma atsargiai,kol cukrus tolygiai pasiskirsto baltymuose.Paruošta tešla tuoj pat sunaudojama

*ŠILTAS BŪDAS.*Kiaušinių baltymai ir cukrus supilami į puodą,įstatomi į vandens vonelę ir maišant pašildomi iki 38^0C temperatūros.Per tą laiką cukrus ištirpsta baltymuose,tada plakama apie 25-30 min.Tūris padidėja 5-6 kartus.Baltyminės putos pasidaro standžios,blizgančios,pakabintos mentele išlaiko savo pavidalą.Baigiant plakti sudedamas vanilinis cukrus.Gauta masė pro konditerinį maišelį spaudžiama į riebalais išteptas ir miltais pabarstytas skardas.Gerai paruošta tešla,išspausta pro maišelį su antgaliu,gerai išlaiko savo pavidalą,paviršiuje matyti kontūrai.Iš baltyminės tešlos gaminami tortų, pyragaičių pusgaminiai, sausainiai. .(Žiūrėti technologinę schemą Nr.5)

YDOS IR ATSIRADIMO PRIEŽASTYS

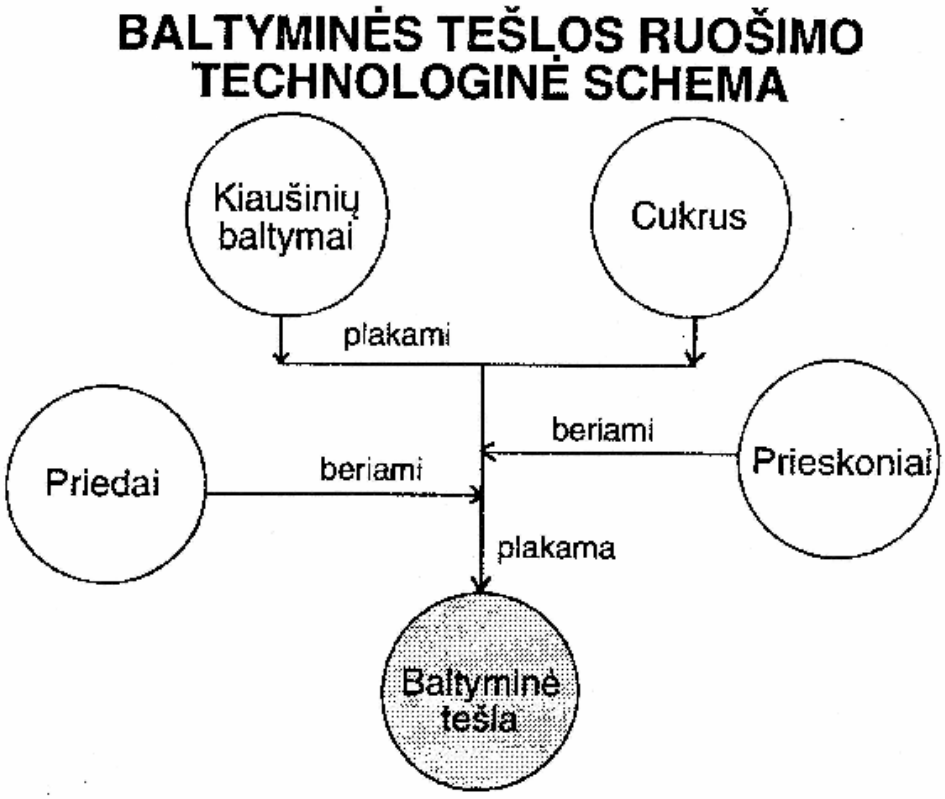
Kepinių ydos	Atsiradimo priežastys
1. Iškepti gaminiai sulipę vienas su kitu, ištižę, nematyti kontūrų	Blogai išplakti baltymai.
2. Gaminių paviršius rudas, vidus tąsus, drėgnas	Per karšta krosnis, plutelėje karamelizavosi cukrus, per anksti ištraukti iš krosnies

GAMINIŲ KEPIMAS.Baltyminiai gaminiai kepami 110-120^{0}C temperatūroje 60-70 minučių.Tokioje temperatūroje jie iškepa ir išdžiūsta,bet lieka balti.Karštesnėje krosnyje kepinių paviršius pagelsta nuo susikristalizavusio cukraus,plutelė sutrūkinėja,vidus lieka drėgnas,lipus.Iškepę gaminiai būna lengvi ir gerai nusiima nuo popieriaus ar skardos. Nepakankamai iškepti gaminiai, ištraukti iš krosnies, sukrenta.

KARTOJIMO KLAUSIMAI

1.Iš kokių produktų gaminama baltyminė tešla?
2.Kokiais būdais galima paruošti baltyminę tešlą?
3.Kokios yra baltyminės tešlos ydos ir atsiradimo priežastys?
4.Kokioje temperatūroje kepami baltyminiai gaminiai?
5.Kokius žinote baltyminės tešlos gaminius?

5



4.9.1 BALTYMINĖS TEŠLOS GAMINIAI

SAUSAINIAI “NERINGA”

Tešlai: cukraus 430g, kiaušinių baltymų 270g. Glaistymui: šokolado 400g, konditerinių riebalų 130g.

Pabarstymui: riešutų 30g, riebalų skardoms patepti 15g, miltų 15g.

Išplakta baltyminė masė dedama į konditerinį maišelį su dantytu antgaliu ir išspaudžiami 32-35mm skersmens apvalūs, iškili sausainiai. Kepami 100-120^{0}C temperatūroje apie 30-35 min. Iškepti sausainiai balti, aiškiai matyti kontūrai. Paruošiama šokoladinė glazūra su konditeriniais riebalais. Į ją dalimis sumetami sausainiai, lengvai pamaišomi, kad visi pasidengtų glazūra. Išimti pabarstomi susmulkintais riešutais ir šaldomi.

PYRAGAIČIAI “MORENGOS”

Tešlai: cukraus 255g,kiaušinių baltymų 100g,vanilinio cukraus 10g.

Kremui:sviesto 170g,cukraus pudros 90g,kondensuoto pieno 68g,vanilinio cukraus 3g.

Išplakta baltyminė masė dedama į konditerinį maišelį su lygiu antgaliu,kurio skersmuo 15mm. Spaudžiami 50-55mm skersmens apvalūs ar iškili paplotėliai. Tarpai tarp jų paliekami 35-40mm. Pusgaminiai kepami 110-120^{0}C temperatūroje apie 30min. Ataušę pusgaminiai po du plokščiomis pusėmis sulipdomi sviestiniu kremu.

4.10. BALTYMINĖ RIEŠUTINĖ TEŠLA

Tikslas – susipažinti su baltymine riešutine tešla, baltyminės riešutinės tešlos gaminių asortimentu ir gaminimo technologijomis.
Uždaviniai :
1.Išanalizuoti baltyminės riešutinės tešlos gaminimo technologijų specifiškumą.
2.Sudaryti pasirinkto baltyminės riešutinės tešlos gaminio technologinę schemą. Keliais variantais.
3.Pagaminti, estetiškai patiekti ir įvertinti pagamintą gaminį.
Darbo priemonės ir įranga: įvairaus dydžio dubenėliai, lėkštės, šaukštai, lentelės, elektrinis ar mechaninis plakiklis, puodai, smeigtukai, konditerinis švirkštas, orkaitė.
Baltyminės tešlos gaminimui naudojami produktai: *Kiaušinių baltymai; Cukrus; Riešutai; Vanilinis cukrus; Priedai – šokoladas, uogienės, marmeladas, kremai.*
Ši tešla gaminama panašiai kaip baltyminė šaltu,šiltu arba plikytu būdu, pridedant riešutų.Šaltu ir šiltu būdu tešla iš pradžių plakama taip,kaip ir baltyminė . Baltymai,išplakti su cukrumi,sumaišomi su riešutais,miltais ,cukraus pudra. Gaminant plikytu būdu,masė kaitinama,paskui supilami miltai.Pagaminta baltyminė masė užpilama ant apkepto trapios tešlos pusgaminio,apdžiovinama ir iškepama.Iš baltyminės riešutinės tešlos gaminami sausainiai,pyragaičiai,tortų pusgaminiai.

*ŠALTAS ARBA ŠILTAS PARUOŠIMO BŪDAS.*Riešutai pakepinami, sukapojami,sumaišomi su cukraus pudra ir miltais.Baltymai išplakami šiltu arba šaltu būdu.Į plakamus baltymus,kai jie pradeda putoti,mažomis porcijomis suberiamas visas cukrus,arba baltymai su cukrumi pašildomi iki 30^0C temperatūros ir išplakami. Tuomet supilamas riešutų,miltų,cukraus pudros mišinys ir gerai išmaišoma.Gatava tešla tuoj pat sunaudojama.Baltyminės riešutinės tešlos gaminiai kepami 110-120^0C temperatūroje.

KARTOJIMO KLAUSIMAI

1.Kuo skiriasi baltyminė riešutinė tešla nuo baltyminės?
2.Kaip paruošiama baltyminė riešutinė tešla šaltu arba šiltu būdu?
3.Kokius žinote baltyminės riešutinės tešlos gaminius ?

4.10.1 BALTYMINĖS RIEŠUTINĖS TEŠLOS GAMINIAI

KOKOSINIAI SAUSAINIAI.

Tešlai:3 kiaušinių baltymai,cukraus pudros 210g,kokoso drožlių 250g, nutarkuota citrinos žievelė, sviestinio popieriaus skardai iškloti.

Glajui:pieniško šokolado 100g.

Kiaušinių baltymai gerai išplakami.Nesiliaujant plakti po šaukštą suberiama cukraus pudra. Pabaigoje sumaišomos kokoso drožlės ir citrinų žievelė.Kepimo skarda išklojama popieriumi,ant jo dviem šaukštais sukrečiamos mišinio krūvelės.Kepama apie 20 min.150^{0}C temperatūroje.Iškepę sausiukai papuošiami šokolado glajumi.

RIEŠUTINIAI SAUSAINIAI.

Tešlai: 2 kiaušinių baltymai,150g cukraus,225g maltų riešutų,nutarkuota citrinos žievelė ir du šaukšteliai sulčių,sviestinio popieriaus skardai iškloti,50 mažų sveikų riešutų.

Gaminami kaip sausiukai su kokoso riešutais. Tik vietoje kokoso drožlių įmaišome smulkintus riešutus. Kepami apie 20min.150^{0}C temperatūroje. Iškepę bučinukai viduryje dar turi būti minkšti.Jie sukietėja aušdami.

4.11.MIGDOLINĖ TEŠLA

Migdolinė tešla gaminama iš cukraus, migdolų, kiaušinių baltymų ir miltų. Cukraus ir migdolų dedama santykiu 1:2. Paruošta tešla yra minkšta, šviesiai rudos spalvos. Ji spaudžiama pro konditerinį maišelį su lygiu antgaliu į skardas, ištiestas popieriumi arba pateptas riebalais ir pabarstytas miltais. Iškepti migdoliniai gaminiai yra gelsvai rudi, blizgančiu, smulkiai sutrūkinėjusiu paviršiumi. Skonis ir aromatas primena migdolus.

TEŠLOS RUOŠIMAS. Perrinkti ir pakepinti migdolai sumaišomi su cukrumi ir 1/3 baltymų. Produktai: migdolai malami mėsmale, kol susitrina į vientisą masę. Malant reikia stebėti, kad iš migdolų nesisunktų riebalai. Todėl pirmiausia malama per retą sietelį, o tik tada per tankų. Paruošti migdolai sumaišomi su cukrumi ir baltymais. Indas įstatomas į kitą indą su šiltu vandeniu ir masė kaitinama iki 50 – 55^{0}C temperatūros. Cukrus ištirpsta, ir masė pradeda blizgėti. Tada ji nukaičiama, ataušinama iki 20^{0}C ir sumaišoma su miltais.

Paruošti gaminiai tuoj pat kepami 170 – 180^{0}C temperatūroje. Kepdami gaminiai iškyla, paviršius sutrūkinėja lygiais, negiliais grioveliais, pradeda blizgėti. Ilgiau pastovėjusių prieš kepimą gaminių paviršius apdžiūsta ir kepant sutrūkinėja giliais grioveliais. Iškepti gaminiai būna prilipę prie popieriaus, todėl iš skardų jie išimami popieriumi į viršų. Popierius sudrėkinamas vandeniu. Atmirkęs jis jis lengvai nusiima nuo gaminių.

Tinkamai paruošti gaminiai yra taisyklingos formos, plutelė lygi, blizganti su negiliais įtrūkimais, apačia lygi, minkštimas sausas, lipus, be tuštumų.

MIGDOLINĖS TEŠLOS YDOS IR PRIEŽASTYS

Gaminių ydos	Atsiradimo priežastys
Gaminių plutelė neblizga, nelygiai sutrūkinėjusi	Per kieta tešla; mažai įdėta cukraus
Gaminiai išsiplėtę, be formos, sulipę viena su kitu.	Per daug cukraus; skysta tešla; kepta per žemoje temperatūroje
Gaminių apačioje susidariusios tuštumos	Skysta tešla; kepta per aukštoje temperatūroje.

Migdolinės tešlos gaminių klasifikavimas:

Sausainiai, krepšeliai

Pyragaičiai, tortai.

KARTOJIMO KLAUSIMAI

1.Iš kokių produktų gaminama migdolinė tešla?
2.Kaip galima paruošti migdolinę tešlą?
3.Kokios yra migdolinės tešlos ydos ir atsiradimo priežastys?
4.Kokioje temperatūroje kepami migdoliniai sausainiai?

4.11.1.MIGDOLINĖS TEŠLOS GAMINIAI

MIGDOLINIAI SAUSAINIAI

Gaminimo trukmė – 50 minučių, Išeiga 20 sausainių.
Tešlai: 200 migdolų 150 gramų cukraus pudros 2 kiaušinių baltymai
Darbo eiga:

Ant gerai įkaitintos keptuvės be jokių riebalų paskrudinkite migdolus – skrudinkite apie 6 minutes nuolat maišydamos. Paskrudintus migdolus sutrinkite į miltus. Dubenyje sumaišykite migdolų miltus su cukraus pudra. Kitame dubenyje iki standžių putų išplakite kiaušinių baltymus. Tuomet juos suverskite į migdolų ir cukraus pudrą, atsargiai išmaišykite ir 30 minučių padėkite į šaldytuvą. Kepimo skardą išklokite kepimo popieriumi. Drėgnomis rankomis iš atšalusios tešlos formuokite mažus rutuliukus ir klokite juos ant popieriaus 4 centimetrų atstumu vienas nuo kito. Iki 160 laipsnių įkaitintoje orkaitėje sausainėlius kepkite 15-17 minučių

4.12. PLIKYTA TEŠLA

Tikslas – susipažinti su plikyta tešla, plikytos tešlos gaminių asortimentu ir gaminimo technologijomis.
Uždaviniai :
1. Išanalizuoti plikytos tešlos gaminimo technologijų specifiškumą.
2. Sudaryti pasirinkto plikytos tešlos gaminio technologinę schemą.
3. Pagaminti, estetiškai patiekti ir įvertinti pagamintą patiekalą.
Darbo priemonės ir įranga: įvairaus dydžio dubenėliai, lėkštės, šaukštai, lentelės, dekoratyvinės formelės, trintuvė, elektrinis ar mechaninis plakiklis, puodai, maistinė plėvelė, smeigtukai, konditerinis švirkštas, orkaitė.
Plikytai tešlos gaminti naudojamų produktų kokybės reikalavimai
Aukščiausios rūšies 550 D, 550 E, tipo kvietiniai miltai;
Skystis – vanduo, pienas (vandens imama 60 proc. miltų svorio, pieną galima maišyti per pus su vandeniu); Kiaušiniai (100-150 proc. miltų svorio),
Riebalai – sviestas, margarinas, aliejus; druska (25-75 proc. miltų svorio).
Prieskoniai – vanilinis cukrus, cinamonas, citrinos ar apelsino žievelės geltonoji dalis;
Priedai – razinos, aguonos, riešutai, sezamo sėklos, varškė, įvairios uogienės, džemai, tyrės, vaisiai, grietinėlė, mėsos įdaras ir t.t;
•Šią tešlą iškelia besiplėsdamas oras ir vandens garai, atsirandantys tešlai kepant. Vanduo arba pieno ir vandens mišinys užvirinamas, pridedama druskos, cukraus ir sviesto. Į verdantį skystį pilami persijoti miltai ir maišant kaitinama, kol jie visiškai užsipliko, t.y. miltai nebelimpa prie indo sienelių. Pravėsinus iki 70 ºC, maišant tešlą, įmušami kiaušiniai. Pagaminta tešla turi būti elastinga kaip tiršta grietinė. Tešla turi būti tokio kietumo, kad išspausti į skardą gaminiai išlaikytų savo formą, nesklistų. Jei tešla per minkšta ji išsklinda ir neišsikelia; jei per kieta - blogai kyla, labai sutrūkinėja paviršius, pyragaičių galai užsiriečia į viršų. Tešlos kietumas reguliuojamas kiaušiniais. Jei matoma, kad tešla jau reikiamo kietumo, o kiaušinių dar yra, tai visų nebesudedama, o jei per kieta - kiaušinių įdedama daugiau, negu nurodyta recepte. Jei į tešlą dedama kepimo miltelių (geriausiai tinka amonio karbonatas), jie sumaišomi su paskutiniu kiaušiniu ir įsukami į tešlą.
Kepinių formavimas: Plikytiems kepiniams skarda pašildoma ir plonai ištepama riebalais. (Jeigu skarda per daug ištepama riebalais, kepiniai būna skylėtais dugnais.) Po to pabarstoma miltais, kurie, apvertus skardą, iškratomi, padaužant dugną.
Tešla į skardą spaudžiama iš konditerinio maišelio pro lygius ir dantytus įvairaus dydžio antgalius. Tarp gaminių paliekami dideli tarpai, nes tešla labai iškyla. Be to, plikyta tešla puošiami pyragaičiai bei tortai.
Kepimas: Plikyti gaminiai kepami 200—220° C temperatūroje. Kepant ant pyragaičių paviršiaus greitai susidaro plutelė, o viduje susidarę garai, neturėdami pro kur išeiti, pyragaičius išpučia, viduje atsiranda tuštumos. Pyragaičiai labai iškyla. Besiveržiant vandens garams, pyragaičių paviršius sutrūkinėja. Pirmąsias 10—15 minučių krosnis neatidaroma, kad pyragaičiai nesukristų. Iš pradžių kepama aukštesnėje temperatūroje, baigiant kepti, temperatūra mažinama. Pyragaičiai kepa 30—40 minučių. Jei kepimo temperatūra per žema, pyragaičiai neiškyla, jei per aukšta - mažai iškyla, jų paviršius labai sutrūkinėja, galai užsiriečia į viršų, deformuojasi. Ar kepiniai gatavi, nustatoma pagal geltoną spalvą ir lengvumą.
Galimi puošimo variantai. Gatavi kepiniai ataušinami ir įvairiai puošiami pavyzdžiui: perpjaunami pusiau arba praduriami keliose vietose iš apačios ir pripildomi kremo; viršus apibarstomas miltiniu cukrumi arba glazūruojamas, arba puošiamas kremu. Kad papuošimai (tinkleliai, kaburėliai) nelūžtų ir lygiai prigultų prie kepinio, jie palaikomi pridengti drėgna marle, kol atidrėksta.

Plikytos tešlos gaminiai būna tuščiaviduriai. Jų paviršius iškilęs, lygus, blizgantis. Kepinių tuštumos pripildomos kremo arba įdaro.

Tešla gaminama iš miltų, riebalų, kiaušinių, druskos ir skysčio (vandens arba pieno). Naudojami miltai turintys 28 – 36 % glitimo. Kai miltuose mažai glitimo, kepiniai nepakyla ir nesusidaro tuštumų. Į tokią tešlą reikia įdėti truputį kepimo miltelių. Riebalų (sviesto ar margarino) reikia maždaug 60 % miltų svorio. Karštu skysčiu su riebalais užplikomi miltai,todėl dar nekeptoje tešloje kleisterizuojasi miltų krakmolas. Gaunama elastinga, tampri tešla, kuri kepdama sulaiko susidariusius vandens garus,neleisdama jiems išeiti iš gaminio.Garai kelia gaminį,ir jo viduje susidaro tuštumos.

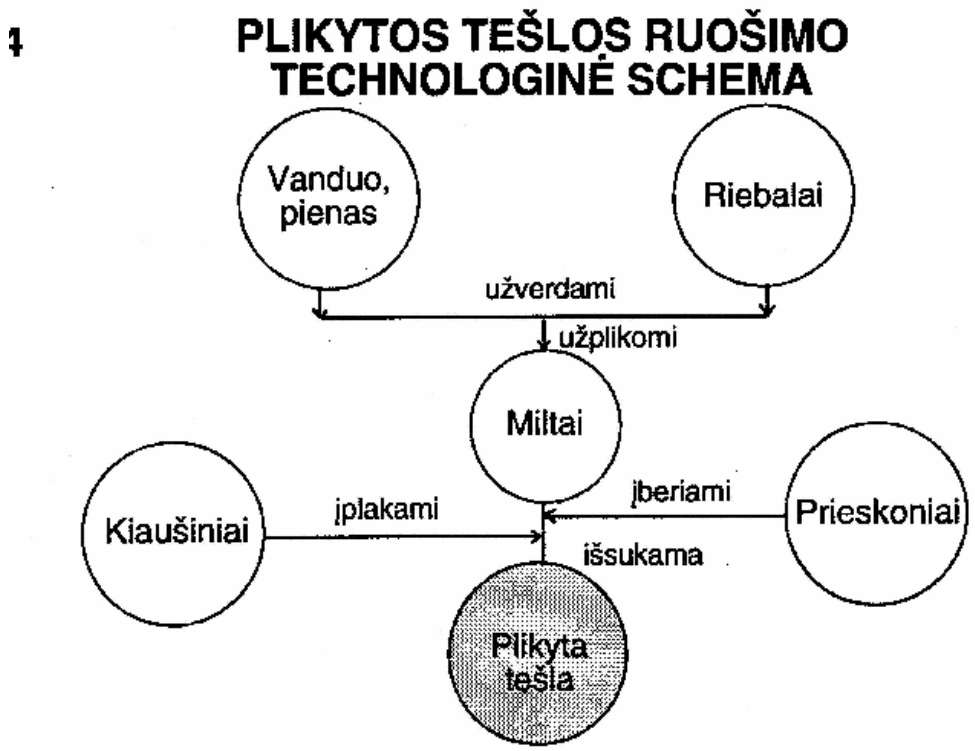
TEŠLOS RUOŠIMAS. Skystis, riebalai, druska, sudedami į puodą ir užvirinami. Į juos, greitai maišant, staigiai supilami miltai, kad nesušoktų į gabalus. Maišoma, kol pasidaro vientisa, blizganti masė ir susijungia į vieną gabalą. Užplikyta masė būna karšta, todėl, prieš pilant kiaušinius, ji truputį ataušinama, kad nesukrešėtų kiaušinių baltymai. Toliau tešlą maišant dalimis supilami kiaušiniai ir cukrus jeigu numatytas receptūroje. Tešlos išplakti nereikia, nes pablogėja kokybė. Gerai pagamintos tešlos gaminiai išspausti skardoje nesiplečia. Jeigu jie plečiasi į šalis ir paviršiuje nematyti kontūrų, kepdami neiškils, plutelė bus sutrūkinėjusi. Paruošta tešla spaudžiama pro konditerinį maišelį ir tuoj kepami, kad tešla neapdžiūtų. Kepami 200-210^{0}C temperatūroje. Minkštesnės tešlos gaminius reikia kepti aukštesnėje temperatūroje. Kai kepiniai iškyla, apkepa, galima juos padžiovinti praviroje krosnyje. Iškepę gaminiai būna lengvi, sausi. Per anksti ištraukus iš krosnies, jie sukrenta. .(Žiūrėti technologinę schemą Nr.4)

KEPINIŲ YDOS IR ATSIRADIMO PRIEŽASTYS

Kepinių ydos	Atsiradimo priežastys
1.Kepiniai maži, neiškilę, mažos tuštumos	Per kieta tešla, per žema kepimo temperatūra.
2.Kepiniai išsiplėtę, sutrūkinėjusiu paviršiumi	Per minkšta ir blogai užplikyta tešla.
3. Krosnyje kepiniai sukrito	Per minkšta tešla, per žema kepimo temperatūra arba per anksti atidaryta krosnis.
4. .Kepinių plutelė giliai įtrūkusi, galai užsirietę į viršų	Per aukšta kepimo temperatūra

KARTOJIMO KLAUSIMAI

1. Iš kokių produktų gaminama plikyta tešla?
2.Kuo plikyta tešla skiriasi nuo kitų tešlų?
3.Kodėl kepamų plikytos tešlos gaminių viduje susidaro oro tuštumos?
4.Kaip paruošti plikytą tešlą?
5.Kokių pasitaiko plikytos tešlos ydų ir kokios jų priežastys?
6.Kokius žinote plikytos tešlos gaminius?
7.Parašykite eiliškumo tvarka visus plikytos tešlos gaminimo etapus.



4.12.1 PLIKYTOS TEŠLOS GAMINIAI.

PLIKYTI SAUSAINIAI

Miltų 350g,sviesto 150g,cukraus 260g,kiaušinių 280g,pieno 750g.

Paruošiama plikyta tešla su cukrumi.Ji spaudžiama pro konditerinį maišelį su dantytu antgaliu pailgais,lenktais ir apvaliais sausainiais,kurių ilgis 40-45mm,plotis 15-18mm,apvalių skersmuo 20-25mm.Viename kilograme ne mažiau kaip 230-240 vnt.

4.13.KAPOTA TEŠLA

Tikslas – susipažinti su kapota tešla, kapotos tešlos gaminių asortimentu ir gaminimo technologijomis.

Uždaviniai :

1. Pasinaudojant literatūra išstudijuoti teorinę medžiagą kapotos tešlos ir jos gaminių formavimo technologiniais klausimais.
2. Sudaryti pasirinkto kapotos tešlos gaminio technologinę schemą.
3. Pagaminti, estetiškai patiekti ir įvertinti pagamintą patiekalą.

Darbo priemonės ir įranga: įvairaus dydžio dubenėliai, lėkštės, šaukštai, lentelės, dekoratyvinės formelės, puodai, maistinė plėvelė, kočėlas, smeigtukai, orkaitė.

Kapotai tešlai gaminti naudojami produktai:

Aukščiausios ir pirmos rūšies 550 D, 550 E, 812 D tipo kvietiniai miltai; Kiaušiniai; Riebalai; Miltinis cukrus – papuošimui;

Priedai –kremai, įvairūs įdarai (mėsos, sūrio, vaisių, uogienių ir .t.t).

Kapotos tešlos gaminimo technologija

Iš kapotos tešlos gaminami pusgaminiai tortams, sausainiai.

Kapotos tešlos kepinių skonis primena sluoksniuotus. Jie yra purūs, paviršius padengtas mažom pūslelėmis. Tešla gaminama, kapojant sviestą su miltais. Miltai naudojami su dideliu kiekiu stipraus glitimo. Tešla iš tokių miltų būna tąsi , elastinga. Į tešlą dar pilama grietinės ir druskos. Riebalai pagerina tešlos skonį, daro kepinius trapius. Grietinė ir druska paspartina miltų glitimo brinkimą. Produktai, iš kurių gaminama tešla, turi būti šalti, patalpos temperatūra-ne aukštesnė kaip 20^0C. Kapota tešla pakyla nuo išsiskiriančių karštų vandens garų.

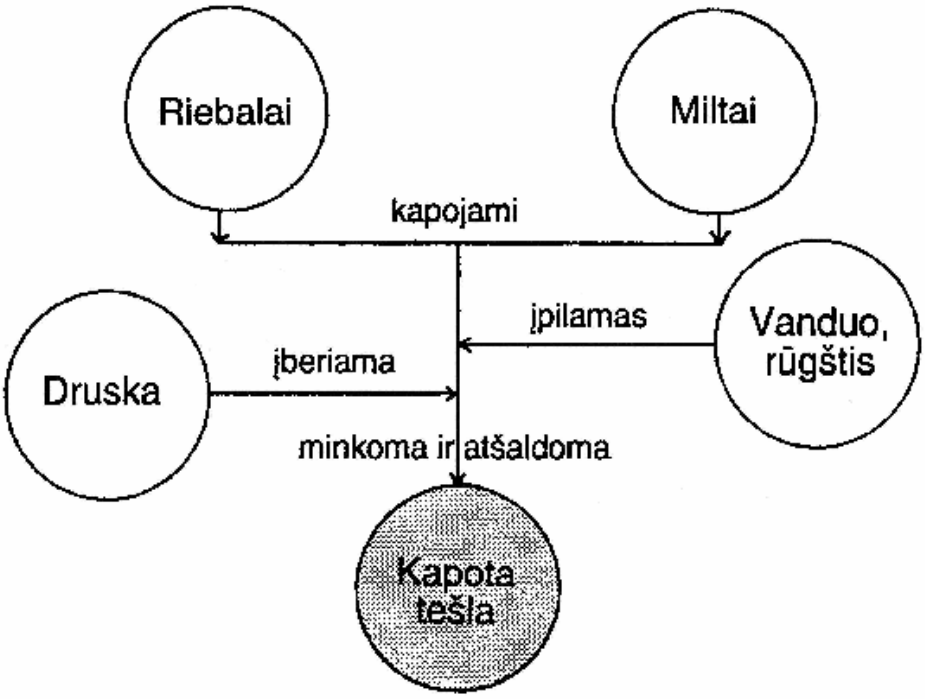
TEŠLOS RUOŠIMAS. Kapotą tešlą gaminant rankomis, sviestas ir miltai papilami ant stalo ir kapojami, kol nelieka sausų miltų. Tuomet supilama grietinė su joje ištirpinta druska.Tešla suminkoma į vieną gabalą.Paruošta tešla palaikoma apie 30 min.šaltai.Iš kapotos tešlos dažniausiai kepami sausainiai ir tortų pusgaminiai. (Žiūrėti technologinę schemą Nr.3)

GAMINIŲ KEPIMAS. Tešla iškočiojama 3 mm storio lakštais. Išspaudžiami norimo dydžio tešlos papločiai. Jie sudedami į vandeniu suvilgytas skardas ir keliose vietose pabadomi peiliu, kad kepant išeitų vandens garai. Paliekami 10-15 min. pastovėti. Tuo metu ištemptas miltų glitimas atsileidžia, ir kepdami gaminiai nesusitraukia. Kepama 230-250^0C temperatūroje. Ar pusgaminiai iškepę, pažystame juos pakeldami iš apačios už kampo peiliu. Gerai iškepti papločiai nelinksta.

KARTOJIMO KLAUSIMAI

1. Iš kokių produktų gaminama kapota tešla?
2. Kokia turi būti patalpos temperatūra, kai gaminama kapota tešla?
2. Kaip gaminama kapota tešla rankiniu būdu?
3. Kodėl dedame riebalus į kapotą tešlą ?
4. Kodėl sudėjus į skardas kapotos tešlos pusgaminius reikia subadyti peiliu ?
5. Nuo ko pakyla kapota tešla ?
6. Kokius žinote kapotos tešlos gaminius?
7.Kokioje temperatūroje kepami kapotos tešlos pusgaminiai ir gaminiai ?

3 KAPOTOS TEŠLOS RUOŠIMO TECHNOLOGINĖ SCHEMA



4.13.1. KAPOTOS TEŠLOS GAMINIAI

TORTAS “NEVĖŽIS” Išeiga 1 kg.

Tešlai:miltų 340g,sviesto 370g,grietinės 170g,druskos 1g.

Kremui:sviesto 300g,kondensuoto pieno 200g,riešutų 100g,razinų 100g.

Paruošiama kapota tešla.Ji iškočiojama 3mm storio lakštais.Išspaudžiami norimo dydžio papločiai.Jie sudedami į vandeniu suvilgytas skardas ir keliose vietose pabadoma peiliu,kad kepant išeitų vandens garai.Paliekami 10-15 min. pastovėti.Kepami 250^{0}C temperatūroje.Ataušę papločiai sudedami vienas ant kito po tris ir aštriu peiliu aplyginami kraštai .Atraižos pertrinamos per sietelį ir panaudojamos kraštams užbarstyti.Papločiai sulipdomi kremu,viršutinis dedamas pūslėta puse į apačią.tortų viršus ir šonai aptepami kremu ir užbarstomi trupiniais.

Riešutų ir razinų kremas. Sviestas išplakamas iki baltumo. Toliau plakant, į jį plona srovele supilamas kondensuotas pienas, pakepinti ir susmulkinti riešutai, pabaigoje razinos Prieš pilant razinas ir riešutus, dalis kremo atidedama torto šonams ir pakraščiams aptepti.

SAUSAINIAI “BŪK SVEIKAS”Išeiga 1.kg.

Miltų 640g,margarino 330g,grietinė 330g,druska 14g, druska (pabarstymui) 1g, kmynai 7g,kmynai (pabarstymui)5g,kiaušiniai (patepimui)18g,citrinos rūgštis1g.

Paruošta kapota tešla iškočiojama 0,5cm storio lakštais,patepama kiaušiniu, supjaustoma 1-1,2cm pločio,14-15cm ilgio juostelėmis (vingiuotu rėžtuku), jos pabarstomos kmynų ir druskos mišiniu. Lazdelės dedamos ant konditerinių skardų ir kepamos 200-200^{0}C temperatūroje.

4.14. SLUOKSNIUOTA TEŠLA

Tikslas – susipažinti su sluoksniuota tešla, sluoksniuotos tešlos gaminių asortimentu ir gaminimo technologijomis.

Uždaviniai :

1. Pasinaudojant literatūra išstudijuoti teorinę medžiagą sluoksniuotos tešlos ir jos gaminių formavimo technologiniais klausimais.
2. Sudaryti pasirinkto sluoksniuotos tešlos gaminio technologinę schemą.
3. Pagaminti, estetiškai patiekti ir įvertinti pagamintą gaminį.

Darbo priemonės ir įranga: įvairaus dydžio dubenėliai, lėkštės, šaukštai, lentelės, dekoratyvinės formelės, puodai, maistinė plėvelė, kočėlas, smeigtukai, orkaitė. **Sluoksniuotai tešlai gaminti naudojami produktai:** Aukščiausios ir pirmos rūšies 550 D, 550 E, 812 D tipo kvietiniai miltai; Riebalai; Vanduo; Rūgštis; Druska; Miltinis cukrus – papuošimui; **Priedai** –kremai, įvairūs įdarai (mėsos, sūrio, vaisių, uogienių ir .t.t).

Sluoksniuotos tešlos kepiniai skiriasi nuo kitų savo struktūra. Jie sudaryti iš atskirų tarpusavyje sujungtų tešlos lapelių. Paardžius pirštais, jie lengvai atsiskiria. Pagrindinis darbo procesas, gaminant sluoksniuotą tešlą, yra kočiojimas ir miltinės tešlos sluoksniavimas su riebalais, todėl tešla ir vadinama sluoksniuota. Tešlą išpurina vandens garai, kurie kepant išsiskiria tarpsluoksniuose. Sluoksniuotos tešlos kepiniai gaminami iš miltų, riebalų, druskos, skysčių ir kitų priedų. Cukraus nededama. Todėl ir sluoksniuotos tešlos gaminiai yra pyragėliai ir pyragai su mėsos, žuvies, grybų ir kitais įdarais. Tortai ir pyragaičiai pertepami saldžiais kremais. Sluoksniuotai tešlai naudojami miltai, turintys daug stipraus glitimo. Iš jų paruošta tešla būna tąsi, kočiojama tempiasi, netrūkinėja. Riebalai tinka tik tokie, kurie turi nedaug drėgmės. Jų dedama į tešlą nuo 60 iki 100% miltų svorio.

Vanduo pilamas šaltas, geriausia kietas. Jeigu vanduo pakeičiamas pienu, tešla būna skanesnė, bet ne tokia tąsi. Druska sustiprina tešlos glitimą, pagerina kepinių skonį. Kepinių plutelė būna gražios, rusvos spalvos.

Sluoksniuota tešla gaminama iš dviejų dalių: pagrindinės tešlos ir riebalų.

SLUOKSNIUOTOS TEŠLOS GAMINIMAS.Skystyje ištirpinama druska bei rūgštis ir suminkoma su miltais.Tešla būna trapesnė,kai į ją įdedama truputis riebalų. Užminkyta tešla turi būti vienodo kietumo su riebalais.Tešla minkoma,kol pasidaro vienalytė,apie 15min.Tada ji suvoliojama į apvalų gabalą ir paliekama 20min.,kad subrinktų.

RIEBALŲ PARUOŠIMAS.

Riebalai suminkomi su1/10 miltų,kurie dedami tam,kad sugertų riebaluose esančią drėgmę.Riebalai suminkomi į stačiakampį gabalą ir atšaldomi iki 13-14^{0}C.

TEŠLOS SLUOKSNIAVIMAS. Užminkyta ir subrinkusi tešla dedama ant miltais pabarstyto stalo ir įpjaunama kryžiumi.Gabalas kočiojamas į keturias puses,vidurį paliekant storesnį.Jis turi būti tokio storio,kaip visi keturi tešlos kraštai,kartu paėmus.Ant lakšto vidurio padedamas paruoštas sviestas,ir tešla užlenkiama iš visų keturių pusių.Toliau tešla kočiojama ,kol lieka 10mm storumo.Reikia stengtis kočioti,kad išliktų lygaus stačiakampio pavidalo gabalas.Taip iškočiotas gabalas vėl sulankstomas keturlinkai:tešla iš vieno krašto užlenkiama taip,kad truputį nesiektų vidurio,po to taip pat iš kito krašto ir dar perlenkiama pusiau.Gaunami keturi sluoksniai.Po to tešla palaikoma šaltai 20-30 min.

Atšaldyta tešla vėl kočiojama,lankstoma ir vėl šaldoma. Tai kartojama tris kartus.Tešlos gabalas pradedamas kočioti nuo pakraščio.Kočiojama nespaudžiant, lygiai per visą paviršių.Paspaudus stipriau kočėlą vienoje vietoje, sutrūkinėja riebalų sluoksniai,todėl kepiniai būna nevienodai iškilę

(Tešla kočiojama iki nustatyto storumo,nes iškočiojus labai plonai suyra sluoksniai.Kočiojant ir lankstant tešlą,miltai nušluojami nuo tešlos paviršiaus,nes jie sugeria drėgmę ir riebalus.Be

to,miltai atskiria vieną nuo kito tešlos sluoksnius,kepiniai būna sausi,greit subyra.Šaldant tešlą ją reikia pridengti drėgna drobule, kad neapdžiūtų paviršius.

GAMINIŲ FORMAVIMAS IR KEPIMAS.Iškočiota maždaug 8mm storumo tešla pjaustoma įvairiomis formelėmis arba peiliu.Pjaustyti reikia tik aštriais įrankiais,nes kitaip suspaudžiami sluoksniai,ir gaminys mažai pakyla.Kai kurių sluoksniuotų kepinių paviršius aptepamas kiaušiniu,kad blizgėtų.Kiaušinio plakiniu reikia tepti labai atsargiai,kad plakinys nenubėgtų ant gaminio pakraščio.Nuo jo sulimpa sluoksniai,ir kepinys neiškyla.Supjaustyta tešla dedama į vandeniu pašlakstytas skardas.Gaminių paviršius subadomas šakutėmis,kad kepant nesusidarytų pūslių.Kepami 220-250^{0}C temperatūroje.Jeigu tešla kepama žemesnėje,negu reikalaujama, temperatūroje,vanduo garuoja lėtai ir nepakelia tešlos sluoksnių.Gaminių paviršius būna šviesus.Riebalai išteka,sluoksniai sukrenta,kepiniai mažai pakyla.Gerai iškepto gaminio apimtis padidėja 3-5 kartus.

YDOS IR ATSIRADIMO PRIEŽASTYS.

Kepinių ydos	Atsiradimo priežastys
1.Kepiniai mažai pakilę, sluoksniai sulipę	Tešla ir riebalai nevienodo kietumo ir nevienodos temperatūros. Per mažai riebalų. Labai plonai iškočiota tešla. Per šalta arba per karšta krosnis.
2.Kepiniai negražūs, susitraukę	Tešla tarp kočiojimų per trumpai šaldyta. Per daug rūgšties ar druskos.
3.Gaminių sluoksniai kieti, lyg stikliniai	Iškepti per šaltoje krosnyje ištekėjo riebalai. Per mažai riebalų, sluoksniuojant nuo tešlos nebuvo nušluoti miltai.
4.Gaminių paviršius šviesus, pilkas arba labai tamsus	Kepti per šaltoje arba labai karštoje krosnyje.
5.Kepiniai nevienodo aukščio, viename šone iškilę daugiau, kitame mažiau	Nelygiai iškočiota tešla. Neaštriais įrankiais pjaustyta.

KARTOJIMO KLAUSIMAI

1.Iš kokių produktų gaminama sluoksniuota tešla?
2.Išvardinkite pagrindinius procesus, kurie atliekami, gaminant tešlą?
3.Kaip gaminama sluoksniuota tešla?
4.Kaip ruošiami riebalai sluoksniavimui?
5.Kaip vyksta tešlos sluoksniavimas?
6.Dėl kokių priežasčių sluoksniuoti gaminiai nepakyla?
7.Kuo skiriasi sluoksniuota tešla nuo kitų tešlų ?
8.Koks vanduo tinka sluoksniuotai tešlai ?
9.Kokioje temperatūroje kepama sluoksniuotos tešlos gaminiai ?
10.Kas išpurina sluoksniuotą tešlą ?
11.Kiek kartų padidėja iškeptas gaminys ?
12.Ko dedama į sluoksniuotą tešlą ,kad gaminiai būtų minkštesni, trapesni, skanesni ?
13.Ko reikia pilti į tešla ,kad geriau išbrinktų miltų glitimas ir tešla būtų tąsesnė ?
14.Kas atsitinka, kai gaminiai kepami nepakankamai karštoje orkaitėje ?
15.Kiek kartų kočiojama, lankstoma ir šaldoma tešla ?

4.14.1. SLUOKSNIUOTOS TEŠLOS GAMINIAI.

SLUOKSNIUOTOS TEŠLOS LAZDELĖS SU AGUONOMIS

Reikės: 500 g šaldytos sluoksniuotos tešlos, 100 ml aguonų, 100 ml sezamų, 2 kiaušiniai, 100 ml rudojo cukraus.

Procesas: Tešlą reikia plonai iškočioti, kad gautųsi didelis stačiakampis. Tuomet ištepti visą tą stačiakampį lengvai šakute išplaktais kiaušiniais, ir visą plotą apibarstyti aguonų, sezamo ir cukraus mišiniu. Dabar visą stačiakampį reikia perlenkti gražiai pusiau- paspausti , ir vėl padaryti tą patį- ištepti kiaušiniu ir mišiniu. Imam peilį, ar pjaustymo ratuką ir visą plotą supjaustom plonom juostelėm- reiktų pasistengti, kad juostelių skaičius būtų lyginis. Imkite dvi juosteles, uždėkite vieną ant kitos, viršų suspauskite, tada susukite spirale ir apačioje gautus galus suspauskite, kaip viršuje, kad kepant neišsivyniotų. Ištiesiam juosteles skardoje, ir dedame į 190 laipsnių karštumo orkaitę 15-20 minučių, kol gražiai apskrus.

SLUOKSNIUOTOS TEŠLOS VAMZDELIAI

Apie 12 vamzdelių

1 lakšto bemielės sluoksniuotos tešlos, 1 pakelio plombyro skonio varškės, 200 ml. plakamosios grietinėlės 35 %, 1-2 v.š. cukraus, citrinos rūgšties ant peilio galiuko, aliejaus vamzdelių aptepimui. Kepimui reikės specialių metalinių vamzdelių.

Vamzdeliai. Tešlą atšildome, pakočiojame, kad būtų plonesnė. Išilgai supjaustome juostelėmis apie 1,5 cm. Vamzdelius aptepame aliejumi, ir pradėdami nuo viršaus lengvai, nespausdami apsukame juos tešlos juostelėmis. Sustatome į orkaitės skardą ir kepame iki 200° C įkaitintoje orkaitėje apie 15-20 min., arba kol ima gražiai ruduoti. Iškepusius atvėsiname ir labai atsargiai ištraukiame vamzdelius (dar iš šiltų sausainukų vamzdeliai man išsitraukė lengviau).

Kremas. Išplakame iki standumo grietinėlę su citrinos rūgštim ir cukrumi. Atsargiai įmaišome varškę. Sudedame kremą į konditerinį maišelį ir užpildome juo vamzdelius.

4.15.LIETINIŲ TEŠLA

Tikslas – susipažinti su lietinių tešla, asortimentu, išsiaiškinti lietinių tešlos ruošimo technologiją.

Uždaviniai:

1. Išanalizuoti lietinių tešlos gaminimo technologiją
2. Sudaryti pasirinktos lietinių tešlos gaminio technologinę schemą.
3. Pagaminti, estetiškai patiekti ir įvertinti pagamintą gamini.

Darbo priemonės ir įranga: įvairaus dydžio dubenėliai, lėkštės, šaukštai, lentelės, elektrinis ar mechaninis plakiklis, puodai, maistinė plėvelė, smeigtukai, konditerinis švirkštas, orkaitė.

Lietinių tešlai gaminti naudojami produktai: Aukščiausios iar pirmos rūšies 550 D, 550 E, 812 D tipo kvietiniai miltai; Riebalai; Vanduo; Pienas; Druska; Kiaušiniai; Cukrus; Priedai –kremai, įvairūs įdarai (mėsos, sūrio, vaisių, uogienių ir .t.t

Lietinių tešloje yra daug skysčio, todėl joje greitai ir visiškai išbrinksta miltų baltymai. Tešla purenama mechaniniu būdu-plakama. Plakant iš kiaušinių baltymų susidaro putos, todėl tešloje susikaupia oro. Kepant tešla pasidaro puri, kadangi plečiasi joje esantis oras, ir išgaruoja dalis vandens. Kad tešla būtų puri, labai svarbu ją paskleisti plonu sluoksniu, kitaip lietinis bus kietas, neskanus.

Tešlos paruošimas

Tešla plakama rankiniu būdu arba plakikliais. Į plakimo indą su apvaliu dugnu suberiamas cukrus, druska, sudedami kiaušiniai ir masė greitai išplakama. Kai masė pasidaro vienalytė, supilamas pienas, suberiama pusė normos miltų ir ,kad nesitaškytų lėtai plakama. Miltus būtina išmaišyti iš karto, nes kitaip tešloje liks gumuliukų, masė bus nevienalytė ir dėl to gaminiai bus blogesnės kokybės. Gerai išmaišius, po truputį suberiami likę miltai ir plakama greičiau. Paruošta tešla plakama dar 2-3 min. Jeigu tešloje liko gumuliukų ,ji perkošiama.

Lietinių ydos, ydų priežastys ir būdai jų išvengti.

Lietinių ydos	Priežastys	Kaip išvengti ydų.
Yra gumuliukų	Per lėtai maišyta, blogai išmaišyta tešla	Perkošti tešlą
Nevienodo storio	Nelygiai stovi plutelė arba nelygiai uždėta keptuvė.	Plytelę pastatyti lygiai arba keptuvę pastatyti lygiai.
Labai-stori, neiškepę	Per tiršta tešla arba jos pilta per daug	Praskiesti tešlą pienu arba jos mažiau pilti
Per sausi, lūžta	Per žema kepimo temperatūra arba per ilgai kepta	Padidinti kepimo temperatūrą.
Didelės pūslės pridegę	Per aukšta kepimo temperatūra	Sumažinti kepimo temperatūrą
Nemalonus prieskonis	Nekokybiški produktai, lietiniai neiškepę, pridegę, persūdyti, rūgštūs ir kt.	Patikrinti žaliavų kokybę ir užmaišyti kitą tešlą.

Lietinių kepimas

Ant pateptos riebalais ir gerai įkaitintos keptuvės šaukštu užpilama tešla ir išlyginama, kad lietinis būtų vienodo storio. Kepama tik viena pusė, kol lietinis pasidaro šviesiai rudas. Lietiniai turi būti ne storesni kaip 1,5-2 mm. Ataušę lietiniai sudedami vienas ant kito-rietuvėmis.

Kokybės reikalavimai: ietiniai turi būti vienodo dydžio ir storio, gerai iškepę, nesutrūkinėję, nepūslėti, geltoni arba šviesiai rudi, minkšti ir elastingi. Iš iškepusių lietinių gaminami lietinių apkepai, lietiniai su įvairiais įdarais ir kt. gaminiai.

KARTOJIMO KLAUSIMAI

1.Kaip skirstomos tešlos pagal panaudotus purintuvus?
2.Kaip skirstomos tešlos pagal panaudotas žaliavas ir technologiją?
3.Kaip gaunama tešla ir nuo ko priklauso tešlų kokybė?
4.Kas įvyksta, kai per ilgai maišoma tešla?
5.Kaip gaunama lietinių tešla?
6.Kokios yra lietinių ydos, priežastys ir būdai jų išvengti?
7.Lietinių kokybės reikalavimai?

4.16.VAFLINĖ TEŠLA

Tikslas - susipažinti su vaflių tešla, asortimentu, išsiaiškinti vaflių tešlos ruošimo technologiją.
Uždaviniai:
1.Išanalizuoti vaflių tešlos gaminimo technologiją.
2. Sužinoti kokie produktai naudojami vaflių tešlai gaminti;
2. Sudaryti pasirinktos vaflių tešlos gaminio technologinę schemą.
3. Pagaminti, estetiškai patiekti ir įvertinti pagamintą gamini.
Darbo priemonės ir įranga: įvairaus dydžio dubenėliai, lėkštės, šaukštai, lentelės, elektrinis ar mechaninis plakiklis, puodai, maistinė plėvelė, smeigtukai, konditerinis švirkštas, orkaitė.
Lietinių tešlai gaminti naudojami produktai: Aukščiausios 550 D, 550 E, tipo kvietiniai miltai; Riebalai; Druska; Kiaušiniai; Cukrus;
Priedai –kremai, įvairūs įdarai (sūrio, vaisių, uogienių ir .t.t)

Vaflinė tešla yra skysta, grietinės konsistencijos. Ji gaminama iš miltų, kiaušinių trynių, sodos, druskos, cukraus, vandens. Šiai tešlai vartojami turintys nedaug glitimo miltai. Pagaminus tešlą iš stipraus glitimo miltų, ji būna rišli, o iškepti vafliai – kieti, netrapūs. Kiaušinių tryniai, sumaišyti su vandeniu, padeda tešloje susidaryti emulsijai, kuri, tolygiai pasiskirsčiusi glitimo ir miltų krakmolo dalelyčių paviršiuje, trukdo išbrinkti glitimui, o kepant tarp tešlos ir keptuvės sudaro ploną riebalų sluoksnį ir neleidžia vafliams prilipti prie keptuvės.

Vanduo į tešlą pilamas šaltas. Tešla maišoma 18 min. Nuo tešlos drėgnumo priklauso ir vaflių kokybė. Iš tirštos tešlos išeina stori, šiurkštūs vafliai, o skysta tešla kepant labai teka pro vaflinės kraštus. Vafliai, kurie sluoksniuojami su drėgnais įdarais, kepami iš cukrinių tešlų. Cukrinėje tešloje dalis miltų pakeičiami cukrumi, o dalis trynių pakaičiami aliejumi. Cukriniai vafliai ilgai neatidrėksta, išlieka švieži ir traškūs

Vaflių tešlos ir vaflių ydų priežastys ir jų pašalinimas

Ydos	Priežastys	Ydų pašalinimas
Tešla su gumuliukais	Blogai išmaišyti miltai	Perkošti tešlą
Tešla tiršta,klampi	Ruošiant tešlą,iš karto suberti visi miltai	Miltus berti dalimis,po truputį.
Tešla sunkiai atšoka nuo vaflinės	Nešvarios formos	Nuvalyti formas
Išlindęs įdaras	Per šilti buvo pjaustomi vafliai	Perteptus lakštus ataušinti
Lakštai susiraukšlėję ir nevienodos spalvos	Vaflinės plokščių nevienodas kaitinimas	Pataisyti kaitinimo elementus
Vafliai nekorėti	Per žema kepimo temperatūra	Padidinti kepimo temperatūrą.

Vaflių kepimas

Vafliai kepami specialiose elektrinėse keptuvėse (vaflinėse). Vaflinė įkaitinama iki 170^{0}C temperatūros, atidaroma, ant apatinės plokštės užpilama tešlos, kuri stipriai prispaudžiama viršutine plokšte. Vafliai kepami 2-2,5 min. Per tą laiką jie išdžiūsta. Juose lieka 2-2,5 % drėgmės. Iškepto vaflio storis –3,5 mm. Tešlai kepant tarp dviejų įkaitusių plokščių, beveik hermetiškai uždarytų išsiskiria daug garų, kurie negalėdami išeiti, sudaro tešloje spaudimą taip pat ją išpurindami. Taigi, vaflinę tešlą išpurina soda ir aukštas garų spaudimas. Vafliai vartojami kaip pusgaminiai.

Vaflių pusgaminių vartojimas

Dar karštus vaflius galima susukti vamzdeliais ir ataušusius pripildyti baltymų kremo. Be to, juos galima sulipdyti įdarais. Dera riebūs glajiniai kremai ir vaisiniai įdarai. Įdaro imama keturgubai daugiau nei vaflių. Sutepti vafliai ataušinami, supjaustomi kvadratėliais.
Vaflinės tešlos gaminiai turi specifinį skonį ir raštą, kadangi jie kepami specialiose keptuvėse. Iš iškeptų vaflių lakštų galima suformuoti įvairius pyragaičius, tortus.

KARTOJIMO KLAUSIMAI

1.Kaip gaminama paprasta vaflinė tešla?
2.Kaip gaminama cukrinė tešla ?
3.Kaip kepami vafliai?
4.Vaflių tešlos ir vaflių ydų priežastys ir jų pašalinimas.
5.Ką galima pagaminti iš lietinių ir vaflių pusgaminių?

4.16.1. VAFLINĖS TEŠLOS GAMINIAI

BELGIŠKI VAFLIAI

Tešlai: 450 g miltų, 2,5 a. š. kepimo miltelių, 0,5 a.š. druskos, 4 kiaušiniai (trynius atskirti nuo baltymų)
6 šaukštai cukraus, 0,5 a.š. vanilinio cukraus, 50 g sviesto, 450 ml pieno.

Kiaušinių trynius išplakti su cukrumi, vaniliniu cukrumi ir druska Įpilti pieną ir lydytą sviestą. Suberti miltus, sumaišytus su kepimo milteliais ir persijotus. Išplakti. Sudėti kietai suplaktus baltymus. Atsargiai išmaišyti. Kepti vaflių keptuvėje.

VAFLIAI SU KARAMELINIU ĮDARU

Tešlai: 4 kiaušinių, 1 stiklinės cukraus, 200 g sviesto, 1 stiklinės miltų
Kremui: 1 indelio karamelizuoto saldinto sutirštinto pieno, 50 g minkšto sviesto
Sviestą ištirpinti ir palikti šiek tiek atvėsti. Kiaušinius išplakti su cukrumi ir nuolat maišant į šią masę supilti ištirpintą sviestą. Susiję straipsniai: Gardumėlis: traškūs žagarėliai (18) Nepaliks abejingų: varškės tešlos vokeliai su obuoliais (2) Įsijoti miltus, viską išmaišyti ir palikti pastovėti 10 minučių. Įkaitinti vaflinę ir kepti vaflius. Tik ką iškeptą vaflį iš karto suvynioti į vamzdelį ir palikti atvėsti. Išsukti karamelizuotą sutirštintą pieną ir sviestą. Gautą kremą sukrėsti į konditerinį maišelį ir išspausti į vaflių vamzdelius.

4.17.PAPRASTA LAKŠTINĖ TEŠLA

Lakštinė tešla (štrudelis)

Plonytė it lukštelis tešla ir daug daug įdaro – taip atrodo tikrai gera riestė ar vyniotinis. Įdaras gali būti gaminamas iš varškės , obuolių, aguonų ar riešutų. Tešla jiems turi būti labai tampri (panašiai kaip lakštinių) ir tokia plonutė, kokią tik įmanoma iškočioti ir ištempti rankomis.

ŠTRUDELIO TEŠLOS RUOŠIMAS

Riebalai ištirpinami ir atvėsinami. Į dubenį suberiami miltai, druska, įmušamas kiaušinis , supilamas vanduo ir ištirpinti riebalai. Produktai gerai išminkomi mediniu šaukštu arba rankinio plakimo maišikliu. Paskui tešla padedama ant lentos ir stipriai min koma rankomis dar mažiausiai 10 min., kol pasidaro vienalytė ir labai tampri. Tešla suvoliojama š rutulį ir suvyniojama į plėvelę. Kepimo skarda išklojama kepimo popieriumi. Gaminamas įdaras. Kočiojama lenta pabarstoma miltais. Ant jos tešla iškočiojama kuo ploniau, uždedama ant miltais pabarstyto kepimo popieriaus ir aptepama ištirpintais riebalais. Tada tešla rankomis ištempiama į didelį stačiakampį. Ji turi būti labai plonutė, beveik permatoma. Tešlos lakštas ir vėl aptepamas trupučiu riebalų. Orkaitė įkaitinama iki 200^0C. tešla lygiai aptepama maltomis aguonomis, apibarstoma razinomis ir migdolų plokštelėmis. Visi tešlos lakšto kraštai šiek tiek užlankstomi. Vyniotinis susukamas ir perdedamas į kepimo skardą.

Svarbu žinoti

Tik ilgai ir smarkiai minkoma tešla pasidaro tokia tampri, kad ją lengvai galima ištempti rankomis iki pageidaujamo plonumo.

Padėjus tešlą brinkti, ją būtina gerai uždengti, kad paviršius neapdžiūtų, nes tempiamas tešlos lakštas perdžiūvusiose vietose trūkinėja.

Iškočiotą ir ištemptą ploną tešlos lakštą reikia kuo greičiau aptepti ir suvynioti, nes jis taip pat džiūsta, darosi trapus ir vyniojamas plyšta.

Jei tempiant tešlos lakštą atsiranda nedidelių skylučių, suėmus suspaudžiami jų kraštai ir taip tešla suklijuojama.

Įdarytas vyniotinis dedamas siūle žemyn, kad neištekėtų įdaras.

AUSTRIŠKAS ŠTRUDELIS

Tešlai reikės: 200-250 g miltų, kiaušinio, žiupsnelio druskos, 2 šaukštų lydyto sviesto, 6 šaukštų drungno vandens. Varškės įdarui reikės: 0,5 kg riebios arba pusriebės varškės, 1 stiklinės razinų

be kauliukų, 5-6 šaukštų brendžio, 2 šaukštų kambario temperatūros sviesto, 150 g cukraus, 3 kiaušinių, 1 citrinos žievelės, 2 šaukštelių vanilinio cukraus

Tešlai aptepti reikės: 4-5 šaukštų lydyto sviesto, 5-6 šaukštų maltų džiūvėsėlių.

Vaniliniam padažui reikės: 1 kiaušinio, 400 ml pieno, 1 šaukšto krakmolo, 2-3 šaukštų cukraus, šaukštelio vanilinio cukraus.

Kaip gaminti: Nuo citrinos plonai nutarkuokite žievelę. Razinas du kartus perliekite verdančiu vandeniu ir palikite apdžiūti. Tad suberkite į dubenėlį, apliekite brendžiu ir 1-2 val. palikite brinkti ir aromatizuotis. Iš visų tešlos komponentų suminkykite tešlą. Jei tešla limpa prie rankų, užberkite dar truputį miltų ir paminkykite, kol nebelips. Suformuokite iš tešlos rutulį, padėkite į dubenį, uždenkite maistine plėvele arba aptepkite aliejumi, kad nedžiūtų, ir pradėkite ruošti įdarą. Įdarui visus komponentus, išskyrus razinas ir kiaušinių baltymus, išplakite elektriniu plaktuvu iki purios vientisos masės. Tada įmaišykite razinas, po to – iki standžių putų išplaktus baltymus. Ant miltuoto paviršiaus arba didelės miltuotos drobės atraižos labai plonai iškočiokite iš tešlos stačiakampį. Patepkite jį lydytu sviestu ir pabarstykite džiūvėsėliais. Palikdami nuo kraštų po 3-5 cm ant tešlos paskirstykite įdarą. Tada tešlos kraštą nuo galo užlenkite ant įdaro, paskui šonuose tešlą užlenkite ant įdaro ir atsargiai vyniokite štrudelį. Siūle į apačią vyniotinį atsargiai įdėkite į sviestiniu popieriumi išklotą arba sviestu pateptą ir džiūvėsėliais pabarstytą kepimo skardą. Vyniotinio viršų patepkite likusiu lydytu sviestu, kelis kartus subadykite šakute, kad galėtų išeiti garai. Kepkite 180 laipsnių orkaitėje beveik valandą vis patepdami lydytu sviestu.3 Padažui visus komponentus gerai išplakite iki vientisos masės, supilkite į puodą ir nuolat smarkiai maišydami kaitinkite ant nesmarkios ugnies. Kai masė pakankamai sutirštės, nukelkite nuo viryklės. Iš pasiruoštos tešlos kepkite vieną didelį arba kelis mažesnius štrudelius. Kad kepinio paviršius nesutrūkinėtų, truputį subadykite šakute Iš pasiruoštos tešlos kepkite vieną didelį arba kelis mažesnius štrudelius. Kad kepinio paviršius nesutrūkinėtų, truputį subadykite šakute

Štrudelio įdaras, kuriame yra daug obuolių.

Receptas. Obuolių ir varškės įdarui reikės: 500 g obuolių, 500 g pusriebės varškės, 175 g cukraus, 80 g sviesto, 6 šaukštų manų kruopų, 2 kiaušinių, pakelio vanilinio arba grietinėlės skonio pudingo, šaukštelio tarkuotų citrinų žievelių, šaukšto citrinų sulčių.

Kaip gaminti: Obuolius nulupkite, supjaustykite mažais gabaliukais, pašlakstykite citrinų sultimis, kad neruduotų. Cukrų ir kambario temperatūros sviestą plakite iki purios masės. Įmaišykite į ją kiaušinius. Į sviesto masę suberkite varškę, pudingo miltelius, manus, citrinų žievelę, įpilkite šaukštą citrinų sulčių ir gerai išmaišykite. Tada suberkite obuolių gabaliukus ir dar sykį išmaišykite.

IŠVADOS

Šioje mokomojoje priemonėje pateikamos svarbiausios žinios apie konditerijos cechų įrangą ir įrankius. Apibūdinamos konditerijos gaminių žaliavos: miltai, cukraus produktai, pieno produktai, riebalai, kiaušinių produktai, aromatinės ir skoninės medžiagos ir kt. Išvardintos ir apibudintos visos nemielinių tešlų rūšys. Pateikiamos konditerijos gaminių gamybos technologinio proceso schemos, aprašomas darbo procesas. Pateikiami receptai su technologiniu aprašymu. Kiekviena tema baigiama kartojimo klausimais. Priede yra testai teorinių žinių užtvirtinimui. Aiškinamasis terminų žodynėlis ir aiškinamieji piešiniai.

PRIEDAI

Testai žinių patikrinimui

Testas Nr.1 (Žaliavos ir jų paruošima)

1. Kokio glitimo miltai naudojami gaminant mielinę, sluoksniuotą ar plikytą tešlas?

   a) daug glitimo turintys miltai;
   b) mažai glitimo turintys miltai;
   c) vidutinio glitimo turintys miltai;

2. Kokio glitimo miltai naudojami gaminant trapią, biskvitinę ar vaflinę tešlas ?
   a) daug glitimo turintys miltai;
   b) mažai glitimo turintys miltai;
   c) vidutinio glitimo turintys miltai;

3. Kodėl į kai kuriuos konditerijos gaminius dedamas krakmolas?
   a) gaminiai būna sodresnės spalvos, lygesni;
   b) mažiau išbrinksta miltų glitimas, iškepti gaminiai būna trapesni, sausesni;
   c) padeda išlaikyti gaminių šviežumą;

4. Kodėl gaminant konditerijos gaminius nereikėtų dėti cukraus per daug?
   a) nes tešlos bus labai lipios, sunkiai formuosis gaminys;
   b) nes cukrus kenkia sveikatai;
   c) tinka abu variantai;

5. Koks produktas dedamas į konditerijos gaminius, kad jie lėčiau žiedėtų?
   a) kiaušinai;
   b) riebalai(sviestas arba margarinas);
   c) grietinė;

6. Kas tai yra melanžas?
   a) džiovinti kiaušiniai;
   b) cukraus produktas,
   c) skardinėse sumaišyti ir sušaldyti kiaušiniai;

7. Tešloms kildinti naudojami cheminiai ir biologiniai purikliai, išvardykite:
   a) _____
   b)_____
   c)_____

8. Kuo galima pagerinti konditerijos gaminių skonį ir aromatą?
   a) _____
   b) _____
   c)_____

9. Kas tai yra agaras?
   a) tirštiklis, gaunamas iš raudonųjų dumblių;
   b) kakavos riebalai;
   c) tirštiklis, gaunamas iš vaisių ir uogų;

10. Koks tirštiklis tinka pieno, jogurto ar varškės desertams?
    a) agaras;
    b) pektinas;
    c) želatina;

Testas Nr. 2 (Trapi tešla)

1.Kokie produktai sudedami, po to ,kai miltai sumaišomi su soda, papilami ant stalo ir viduryje padaroma duobutė?

1…….,2…….,3…….,
4…….,5…… .

2.Kiek minkomi sudėti produktai ?
a) kol susijungia riebalai su miltais,
b) kol pasidaro vientisa masė?
c) 5 minutes.

3.Kada į trapią tešlą pilami kiaušiniai ir vanduo ?
a) iš pat pradžių su visais produktais,
b) kai sudėti pirminiai produktai ir sumaišyta vientisa masė,
c) pačiam gale ,kai sumaišyta tešla.

4.Kodėl ilgai maišant pablogėja trapios tešlos kokybė ,pasidaro tąsi ?
a) nes išbrinksta miltų glitimas,
b) nes nuo ilgo maišymo sušyla tešla,
c) tinka abu pirmi variantai .

5.Parašykite kokius produktus dedame eiliškumo tvarka gaminant trapią tešlą mechaniniu būdu.

1……,2……..,3……..,4……
5……,6……..,7……,8……

6.Kas atsitinka trapiai tešlai, jeigu supilame į riebalus šaltą skystį ?
a) riebalai nesusijungia ,o sumaišius su miltais ji pasidaro labai trapi,
b) riebalai nesusijungia ,o sumaišius su miltais tešla sutrupa ir negalima iškočioti,
c) riebalai nesusijungia ,o sumaišius su miltais ,gaunasi nekokybiška ,tąsi tešla.

7.Kada pilami miltai maišant trapią tešlą mechaniniu būdu.
a) pačioje pradžioje,
b) prieš supilant kiaušinius ir vandenį,
c) kai paruošta riebalinė masė.

8.Kokioje temperatūroje kepami trapios tešlos gaminiai ?
a) 220-260^{0}C,
b) 210-240^{0}C,
c) 200-220^{0}C.

9.Parašykite kas atsitinka ,kai užmaišote tąsią, nekokybišką tešlą.
1…….,
2…….,
3…….. .

10.Jeigu užmaišyta tešla trupa, kočiojant byra į gabalėlius, kokios atsiradimo priežastys.?
a) per šilti produktai ir patalpa, per daug pašildyti riebalai ,
b) skystis nesusijungęs su riebaline mase,
c) per ilgai maišyta su miltais, per daug skysčio .

Testas Nr.3 (Minkšta trapi, pusiau trapi tešla)

1.Kaip atpažinti minkštą trapią tešlą?

a) ji yra puri, tepi
b) ji kildinama ir rauginama mielėmis
c) lengva, puri, švelnaus skonio

2.Su kuo maišoma minkšta trapi tešla ?

a) maišoma rankomis
b) plakama su mikseriu
c) maišoma tešlos maišymo katile

3.Kokia tešla gaunasi kai dalį miltų pakeiti krakmolu ?

a) tešla būna tąsi, traukiasi
b) tešla mažiau trupa
c) tešla būna daug trapesnė

4.Kaip formuojami minkštos trapios tešlos sausainiai ?

a) spaudžiami su formelėmis,
b) spaudžiami pro konditerinį maišelį,
c) suplėšomi su šakute.

6.Kodėl šios tešlos negalima ilgai maišyti ?

a) nes ji bus kieta, tąsi, sunkiai spausis pro konditerinį maišelį
b) tešla bus susmegusi, kieta
c) tešla trupės, negalėsi formuoti gaminių

7.Kaip atrodo netinkamai paruoštos tešlos gaminiai ?

a) nevienodo storio, neiškepę
b) nepurūs, spaudžiant sunkiasi riebalai
c) kieti, stikliški

9.Kuo skiriasi pusiau trapios tešlos gaminiai nuo kitų trapių tešlų ?

a) gaminiai ne tokie kaloringi
b) gaminiai daug saldesni
c) gaminiai daug riebesni

10. Kaip formuojami pusiau trapios tešlos sausainiai ?

a) spaudžiami su formelėmis,
b) spaudžiami pro konditerinį maišelį,
c) suplėšomi su šakute.

Testas Nr.4 (Trapios tešlos)

1.Kada į trapią tešlą pilami kiaušiniai ir vanduo ?
- a) iš pat pradžių su visais produktais
- b) kai sudėti pirminiai produktai ir sumaišyta vientisa masė
- c) pačiam gale ,kai sumaišyta tešla

2.Kodėl ilgai maišant pablogėja trapios tešlos kokybė ,pasidaro tąsi ?
- a) nes išbrinksta miltų glitimas
- b) nes nuo ilgo maišymo sušyla tešla
- c) tinka abu pirmi variantai

3.Kas atsitinka trapiai tešlai, jeigu supilame į riebalus šaltą skystį ?
- a) riebalai nesusijungia ,o sumaišius su miltais ji pasidaro labai trapi
- b) riebalai nesusijungia ,o sumaišius su miltais tešla sutrupa ir negalima iškočioti
- c) riebalai nesusijungia ,o sumaišius su miltais, gaunasi nekokybiška ,tąsi tešla

4.Kokioje temperatūroje kepami trapios tešlos gaminiai ?
- a) 220-260^{0}C
- b) 210-240^{0}C
- c) 200-220^{0}C

5.Kaip atpažinti minkštą trapią tešlą?
- a) ji yra puri, tepi
- b) ji kildinama ir rauginama mielėmis
- c) lengva, puri, švelnaus skonio

6.Su kuo maišoma minkšta trapi tešla ?
- a) maišoma rankomis
- b) plakama su mikseriu
- c) maišoma tešlos maišymo katile

7.Kaip formuojami minkštos trapios tešlos sausainiai ?
- a) spaudžiami su formelėmis
- b) spaudžiami pro konditerinį maišelį
- c) suplėšomi su šakute

8.Kodėl šios tešlos negalima ilgai maišyti ?
- a) nes ji bus kieta, tąsi, sunkiai spausis pro konditerinį maišelį
- b) tešla bus susmegusi, kieta
- c) tešla trupės, negalėsi formuoti gaminių

9.Kaip atrodo netinkamai paruoštos tešlos gaminiai ?
- a) nevienodo storio, neiškepę
- b) nepurūs, spaudžiant sunkiasi riebalai
- c) kieti, stikliški

10.Kuo skiriasi pusiau trapios tešlos gaminiai nuo kitų trapių tešlų ?
- a) gaminiai ne tokie kaloringi
- b) gaminiai daug saldesni
- c) gaminiai daug riebesni.

Testas Nr. 5 (Meduolinė tešla)

1.Koks ypatingas produktas dedamas į meduolinę tešlą?
a) cukrus
b) medus
c) grietinė
2.Nuo medaus kepinys pasunkėja, todėl į ją reikia įdėti:
a) sodos, kepimo miltelių
b) kiaušinių baltymų
c) grietinės
3.Koks produktas meduoliams suteikia tamsiai rudą spalvą?
1) kakava
2) degintas cukrus
3) kava
4. Koks produktas meduoliams suteikia šviesiai rudą spalvą?
a) kiaušinių tryniai
b) medus
c) kakava
5.Parašykite kokiais būdais gaminami meduoliai:
1.
2.
6.Parašykite meduolių atsiradimo priežastis: meduoliai susitraukę, mažai pakilę-
a) per minkšta tešla
b) per mažai purintojų
c) kepti žemoje temperatūroje
7.Parašykite meduolių atsiradimo priežastis: sulipę vienas su kitu-
a) sudėti vienas šalia kito, per daug purintojų
b) per mažai purintojų
c) kepti žemoje temperatūroje
8.Parašykite meduolių atsiradimo priežastis: Atšokusi gaminio plutelė:
a) kepti per aukštoje temperatūroje
b) per minkšta tešla
c) per kieta tešla
9.Kokioje temperatūroje kepami meduoliniai gaminiai?
a) 220-210^{0}C
b) 180-200^{0}C
c) 190-230^{0}C
10.Kodėl dedami prieskoniai į meduolinę tešlą?
a) kad suteiktų specifinį skonį,
b) kad būtų skanesni,
c) kad būtų minkštesnė tešla.

Testas Nr.6 (Sausas ir riebus biskvitas)

1Iš kokių produktų gaminamas sausas biskvitas?

a) kiaušinių, cukraus, sviesto, miltų
b) kiaušinių, cukraus, miltų
c) kiaušinių baltymų, cukraus, pieno, miltų

2.Pabaikite sakinį :
Biskvitiniai gaminiai drėkinami……, pertepami……,……

3.Gaminant sausą biskvitą kiaušiniai, cukrus, miltai imami santykiu :

a) 2:1:1;
b) 1:2:1;
c) 1:1:2.

4.Perskaitę sakinius parašykite apie kokius biskvito gaminimo būdus kalbama.

a) Kiaušinių masė šildoma vandens vonelėje pastoviai maišant. toliau kiaušiniai plakami…

(……)

b) Plakami tik kiaušinių baltymai. Į juos iškarto supilamas visas cukrus ir plakama tol kol tūris padidėja 6-7 kartus…..

(……..)

c) Kiaušinių tryniai rūpestingai atskiriami nuo baltymų. Atskirai sausame , švariame inde plakami atšaldyti baltymai….

(……....)

5.Biskvitiniai gaminiai kepami:

a)-200^{0}C,
b)-150^{0}C,
c)-240^{0}C.

6.Parašykite sauso biskvito ydų atsiradimo priežastis?

Mažai iškilęs, nepurus, matyti susmegusių vietų-.....

7.Parašykite kuo skiriasi sausas biskvitas nuo riebaus .....

8.Parašykite riebaus biskvito atsiradimo priežastis.:
Minkštimas lipus, neiškepęs.....

9.Kiek biskvitinės tešlos reikia pridėti į formą ,kad kepant ji neišbėgtų ir gerai iškeptų?

a) 4/3
b) 3/4
c) 2/3

10.Parašykite 4 jums žinomus biskvitinius gaminius?

Testas Nr.7 (Baltyminė tešla)

1.Iš kokių produktų gaminama baltyminė tešla?
a) kiaušinių baltymų ir cukraus;
b) kiaušinių ir cukraus;
c) kiaušinių baltymų, cukraus, miltų.

2.Gaminant baltyminę tešlą baltymų ir cukraus santykis imamas:
a) 1:1, 1:2,5;
b) 1:2, 2:2,5;
c) 1:2,5 ;1:2.

3.Kas gali sutrukdyti tinkamai išplakti baltymus?
a) cukrus,
b) riebalai,
c) vanduo.

4.Baltyminė tešla gaminama:
a) šiltuoju būdu,
b) plakimo būdu,
c) šaltuoju būdu.

5.Gaminant šiltuoju būdu baltymai šildomi iki:
a) iki 38^0,
b) iki 48^0,
c) iki 28^0

6.Gaminiai spaudžiami pro konditerinį maišelį:
a) ant miltais pabarstytų skardų,
b) ant riebalais pateptų skardų,
c) ant miltais pabarstytų ir riebalais pateptų skardų,

7.Įdėjus citrinos rūgšties baltymai:
a) blogiau išsiplaka, sukrenta,
b) geriau išsiplaka, būna baltesni,
c) suteikia skonį,

8.Atrinkite teisingą atsakymą: baltyminių gaminių paviršius rudas-
a) blogai išplakti baltymai,
b) per anksti ištraukti iš krosnies,
c) per karšta krosnis,

9.Kuo skiriasi baltyminė riešutinė tešla nuo baltyminės?
a) gaminama ir plikytu būdu, dedami į tešlą miltai ir riešutai,
b) gaminama tik šaltuoju būdu, dedami į tešlą riešutai ,
c) gaminama šiltu ir šaltu būdu, miltai į tešlą nededami.

10.Kokioje temperatūroje kepami baltyminės tešlos gaminiai ?
a) 150-170^0C,
b) 110-120^0C,
c) 100-120^0C.

Testas Nr.8 (Baltyminė riešutinė tešla)

1.Baltyminė riešutinė tešla gaminama iš:

a) sviesto, cukraus, kiaušinių, riešutų, miltų
b) cukraus, kiaušinių baltymų, cukraus pudros, miltų, riešutų
c) cukraus, kiaušinių, riešutų, miltų

2.Gerai išplaktos baltymų putos turi būti:

a) purios ,bet sukrentančios
b) stangrios ir tvirtos
c) turi išlaikyti savo pavidalą

3.Išplaktų baltymų tūris padidėja:

a) 8 kartus
b) 4 kartus
c) 7 kartus

4.Koks gaminimo būdas aprašomas :baltymai ataušinami iki 2^0 C t. ir toliai lėtai plakami, o kai pradeda putoti greitis didinamas……

5.Gaminant šaltuoju būdu cukrus supilamas :

a) iš karto visas
b) 1/5 normos
c) 1/3 normos

6.Atrinkite teisingą atsakymą: gaminiai sulipę vienas su kitu-

a) per karšta krosnis
b) blogai išplakti baltymai
c) per anksti ištraukta iš krosnies

7.Baltyminiai gaminiai kepami:

a) 150-170^{0}C
b) 110-120^{0}C
c) 100-120^{0}C

8.Kokiais būdais gaminama baltyminė riešutinė tešla? Išvardinkite

1)…….
2)……..
3)……..

9.Įrašykite praleistą žodį: Gaminant plikytu būdu masė ……,paskui supilami miltai.

10.Baltyminiai gaminiai spaudžiami pro konditerinį maišelį:

a) ant miltais pabarstytų skardų
b) ant riebalais pateptų skardų
c) ant miltais pabarstytų ir riebalais pateptų skardų

Testas Nr. 9 (Plikyta tešla)

1.Kuo plikytos tešlos gaminiai skiriasi nuo kitų tešlų gaminių?

a) lengvi ,purūs, švelnaus skonio;

b) tuščiaviduriai, paviršius iškilęs, lygus, blizgantis;

c) kaloringi ,trapūs, šviesiai gelsvos spalvos.

2.Iš kokių produktų gaminama plikyta tešla?

1)……,2)……..,3)……,

4)……..,5)……

3.Kodėl dar nekeptoje tešloje kleisterizuojasi miltų krakmolas ir gaunama elastinga, tampri, tešla?

a) todėl, kad miltai užplikomi karštu skysčiu su riebalais;

b) todėl, kad į plakamą tešlą staigiai supilami miltai;

c) todėl, kad sumaišyta tešla, dar sumaišoma su verdančiais riebalais.

4)Kodėl plikytų gaminių viduje susidaro oro tuštumos?

a) tešla plakama dideliu greičiu, palaipsniui pilant kiaušinius;

b) kiaušiniai šildomi vandens vonelėje, po to plakant supilami į tešlą;

c) elastinga, tampri tešla, kepdama sulaiko vandens garus, kurie kelia gaminį.

5.Parašykite eiliškumo tvarka visus plikytos tešlos gaminimo etapus.

1)

2)

3)

4)

5)

6.Kokioje temperatūroje kepami plikytos tešlos gaminiai?

a) 200-240^{0}C;

b) 200-210^{0}C;

c) 200-280^{0}C.

7.Kaip formuojami plikytos tešlos gaminiai?

a) spaudžiami pro konditerinį maišelį su antgaliu;

b) kočiojama tešla ir spaudžiama su įvairiomis formelėmis.

c) suvoliojamas volelis ir suformuojami rutuliukai.

8.Atrinkite teisingą atsakymą: kepiniai išsiplėtę, sutrūkinėjusiu paviršiumi-

a) per kieta tešla, per žema kepimo temperatūra;

b) per aukšta kepimo temperatūra;

c) per minkšta ir blogai užplikyta tešla.

9.Atrinkite teisingą atsakymą: krosnyje gaminiai sukrito-

a) per minkšta tešla, žema kepimo temperatūra, per anksti atidaryta krosnis.

b) per kieta tešla, per žema kepimo temperatūra;

c) per aukšta kepimo temperatūra;

10.Pabaikite sakinį:

1)Kai kepiniai iškyla, apkepa, galima juos.....
……

Testas Nr. 10 (Sluoksniuota, Kapota tešlos)

1.Kas išpurina sluoksniuotą tešla?

a) soda
b) mielės
c) vandens garai

2.Kuo sluoksniuota tešla skiriasi nuo kitų tešlų?

a) plikoma
b) kapojama
c) sluoksniuojama

3.Kokioje temperatūroje kepami sluoksniuotos tešlos gaminiai?

a) 120-150^0 temp.
b) 180-200^0 temp.
c) 220-250^0 temp.

4.Kiek kartų padidėja iškeptas gaminys?

a) 1-2 kartus
b) 1 kartą
c) 3-5 kartus

5.Ko dedama į sluoksniuotą tešlą, kad gaminiai būna minkštesni, trapesni, skanesni?

a) cukraus
b) kiaušinių
c) pieno

6.Kad geriau išbrinktų miltų glitimas ir būtų tąsesnė sluoksniuota tešla maišant ją, būtinai dedama:

a) cukraus
b) rūgšties
c) mielių

7.Jeigu sluoksniuotos tešlos gaminiai kepti nepakankamai karštoje arba labai karštoje orkaitėje

a) gaminiai būna kieti
b) gaminių paviršius šviesus, pilkas arba labai tamsus
c) gaminių paviršius gelsvas

8. Druska sluoksniuotai tešlai reikalinga, nes:

a) kepinių plutelė būna gražios rusvos spalvos
b) sustiprina tešlos glitimą, pagerina skonį
c) tinka abu variantai

9.Gaminant sluoksniuotą tešlą, užminkyta tešla turi būti:

a) vienodo kietumo su riebalais
b) minkštesnė negu riebalai
c) kietesnė negu riebalai

10.Sluoksniuotai tešlai paruošti reikalingi miltai:

a) stipraus glitimo
b) silpno glitimo
c) vidutinio glitimo

11.Sluoksniuotos tešlos kepiniai nevienodo aukščio, viename šone iškilę daugiau, kitame mažiau:

a) iškepti per šaltoje krosnyje, ištekėjo riebalai

b) kepti per šaltoje arba per karštoje krosnyje

c) nelygiai iškočiota tešla, neaštriais įrankiais pjaustyta, kiaušiniu užtepti pakraščiai.

12.Sluoksniuotos tešlos gaminių sluoksniai kieti, stikliški:

a) iškepti per šaltoje krosnyje, ištekėjo riebalai, per mažai riebalų, sluoksniuojant nuo tešlos nebuvo nušluoti miltai

b) kepti per šaltoje arba karštoje krosnyje

c) nelygiai iškočiota tešla, neaštriais įrankiais pjaustyta, kiaušiniu užtepti pakraščiai.

13.Sluoksniuotos tešlos kepiniai:

a) sudaryti iš atskirų tarpusavyje sujungtų tešlos lapelių

b) lengvi, purūs, švelnaus skonio

c) saldūs, minkšti

14. Kapota tešla gamina:

a) kapojant sviestą su miltais, vėliau sujungiant su kitais produktais

b) maišant sviestą, grietinę ir miltus

c) kapojant miltus su grietine, vėliau sujungiant su kitais produktais

15. Ar kapotos tešlos pusgaminiai iškepę pažįstame:

a) pakeldami juos iš apačios už kampo peiliu: gerai iškepti papločiai linksta

b) paspaudus pirštu, pirštą atleidus neturi likti duobutės.

c) pakeldami juos iš apačios už kampo peiliu: gerai iškepti papločiai nelinksta

Testas Nr. 12 (Lietinių ir vaflių tešlos)

1.Kaip skirstomos tešlos pagal panaudotus purintuvus?
a) išpurinimas mielėmis
b) išpurinimas kitais purintuvais
c) išpurinimas baltymais

2.Kaip skirstomos tešlos pagal panaudotas žaliavas ir technologiją?
1)……..,2)…….,3)……,4)……..,
5)……..,6)…….,7)……,8)……
.

3.Nuo ko priklauso tešlų kokybė?
a) nuo įdėtų maisto produktų
b) nuo maišymo trukmės, temperatūros, drėgnumo
c) nuo įdėtų puriklių

4)Kuo purenama lietinių tešla?
a) dedama cheminių puriklių
b) dedama mielių
c) plakama

5)Be kokių pagrindinių produktų nepagaminsim lietinių tešlos?
a) miltų, kiaušinių, druskos
b) pieno, miltų, kiaušinių
a) cukraus, druskos, miltų

6)Parašykite kodėl lietinių tešloje yra gumuliukų?
a) nekokybiški produktai
b) blogai išmaišyta
c) per tiršta tešla

7) Parašykite kodėl lietiniai per sausi ,lūžta?
1)per aukšta kepimo temperatūra
2)per žema kepimo temperatūra
3) nekokybiški produktai

8)Parašykite kodėl vaflių tešla tiršta, klampi?
a) iškarto suberti visi miltai
b) blogai išmaišyti miltai
c) sudėti per šilti produktai

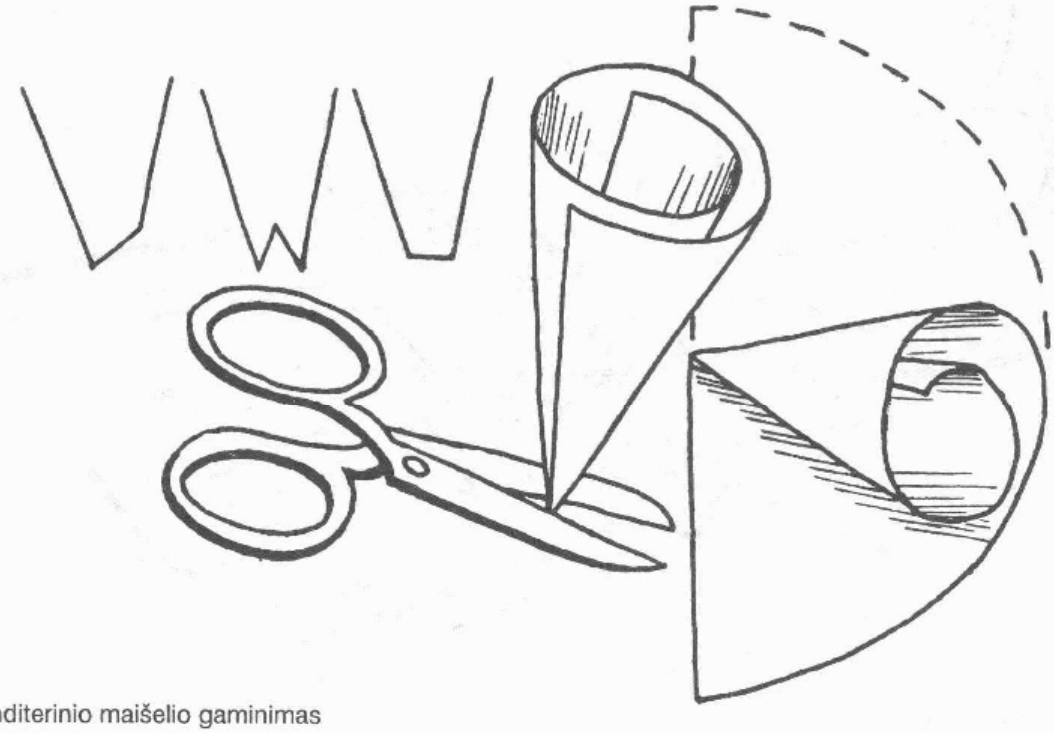
9. Parašykite kodėl vafliai nekorėti?^{C}
a) per aukšta kepimo temperatūra
b) per žema kepimo temperatūra
c) nekokybiški produktai

10.Kokioje temperatūroje kepami vafliai?
a) 200^0C
b) 170^0C
c) 150^0C

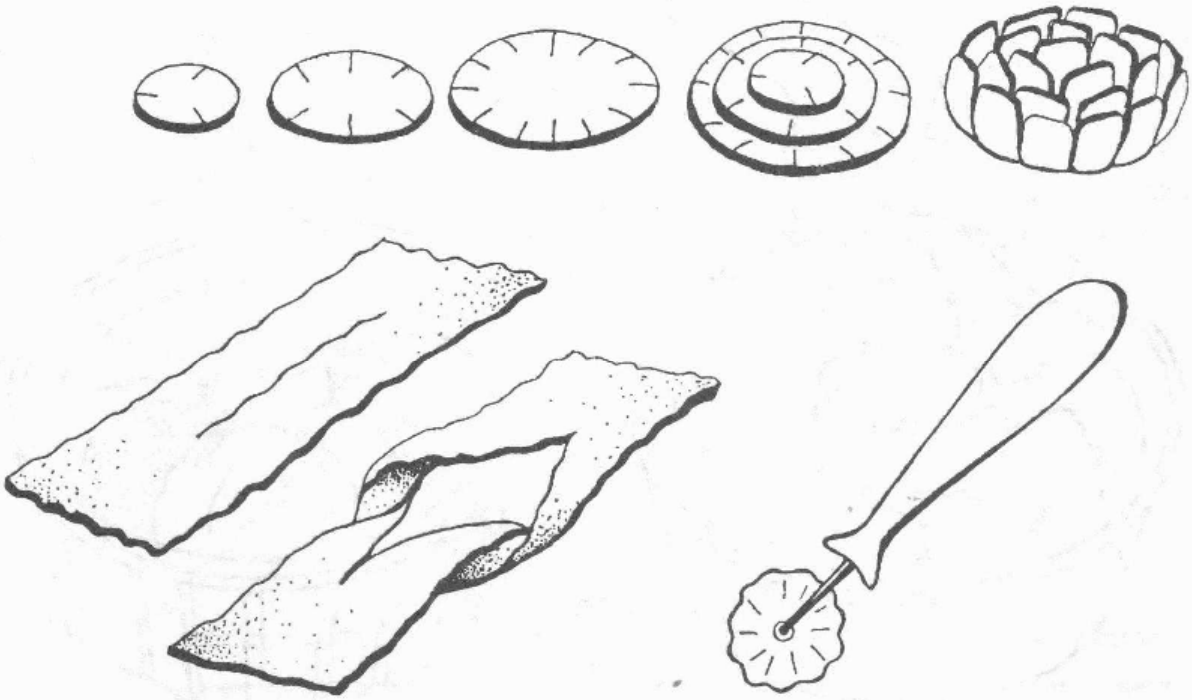
Aiškinamasis terminų žodynėlis

Agaras – augalinės kilmės drebučius sudaranti medžiaga
Biskvitas – purus gaminys iš kiaušinių, cukraus ir miltų.
Cukrus – saldūs kristalėliai, gaunami iš cukrinių runkelių arba cukranendrių.
Cukraus pudra – iš kristalinio cukraus paruošti smulkūs cukraus milteliai.
Džemas – tirštos konsistencijos uogienė.
Glajus – plona, žvilganti maisto produktų plutelė iš susmulkintų cukraus kristalėlių.
Glitimas – tai išbrinkę miltų baltymai.
Ydos – gaminio trūkumai.
Kakavos riebalai – šokolado pusgaminis.
Konsistencija – nusakomas skysčio klampumas.
Kremai – puri, plastiška masė.
Lietiniai – tam tikros rūšies blynai.
Melanžas – sumaišyti ir sušaldyti kiaušiniai.
Miltų baltymai – pagrindinė miltus sudaranti medžiaga.
Migdolai – riešutų rūšis (jie būna saldieji ir kartieji).
Prėska tešla – tešla purenama cheminiu ar mechaniniu būdu.
Pusgaminis – nebaigtas gaminys.
Rūšis – kai kurių žaliavų kokybės rodiklis.
Sirupas – saldus, klampus skystis.
Technologinė schema – gaminio gaminimo eigos eiliškumas.
Technologinis procesas – gamybos metu atliekama tam tikra operacija.
Želatina – drebučiai, gaunami iš kremzlių, odos ir kt.

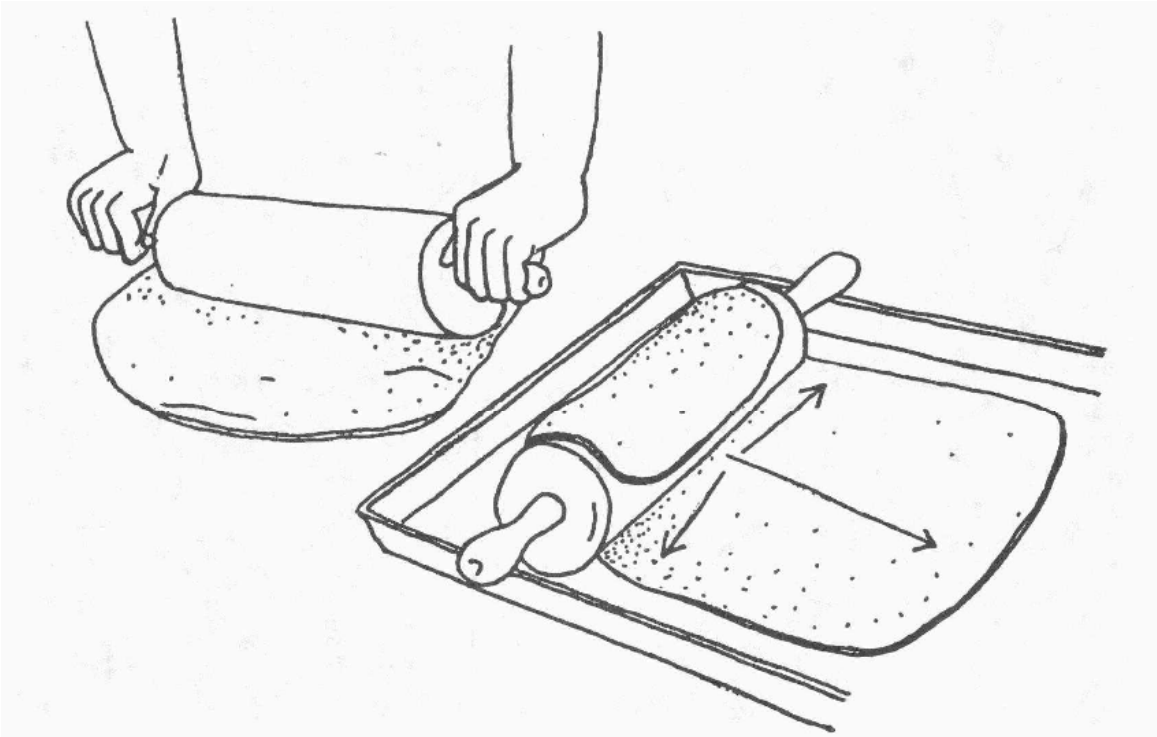
PIEŠINIAI



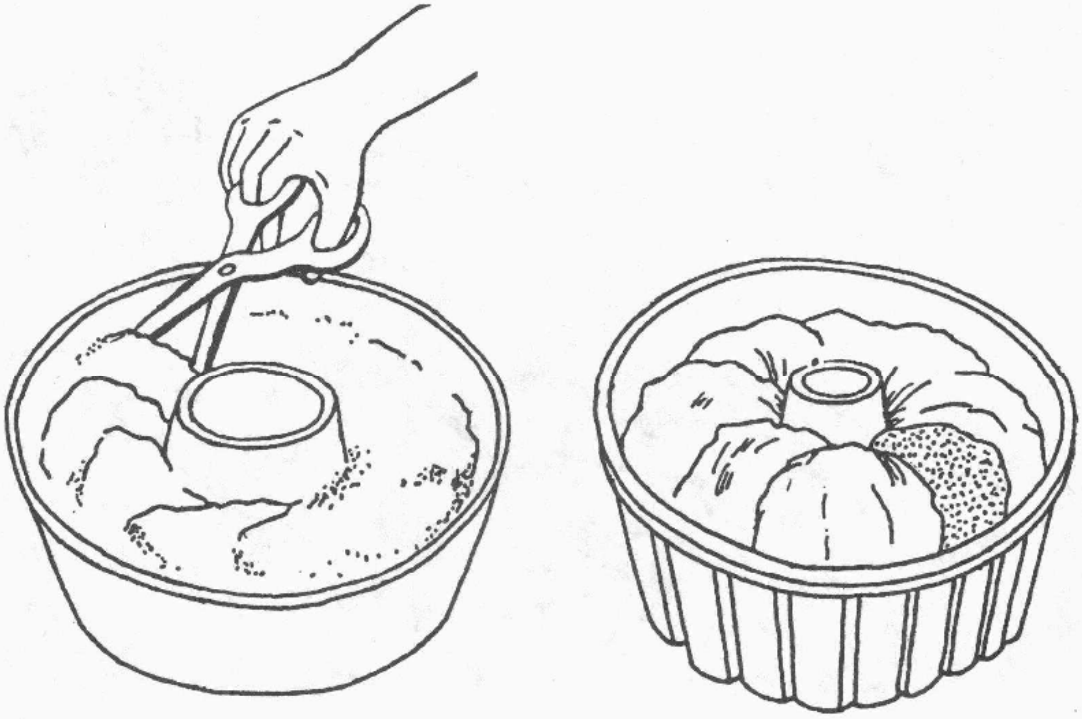
Konditerinio maišelio gaminimas



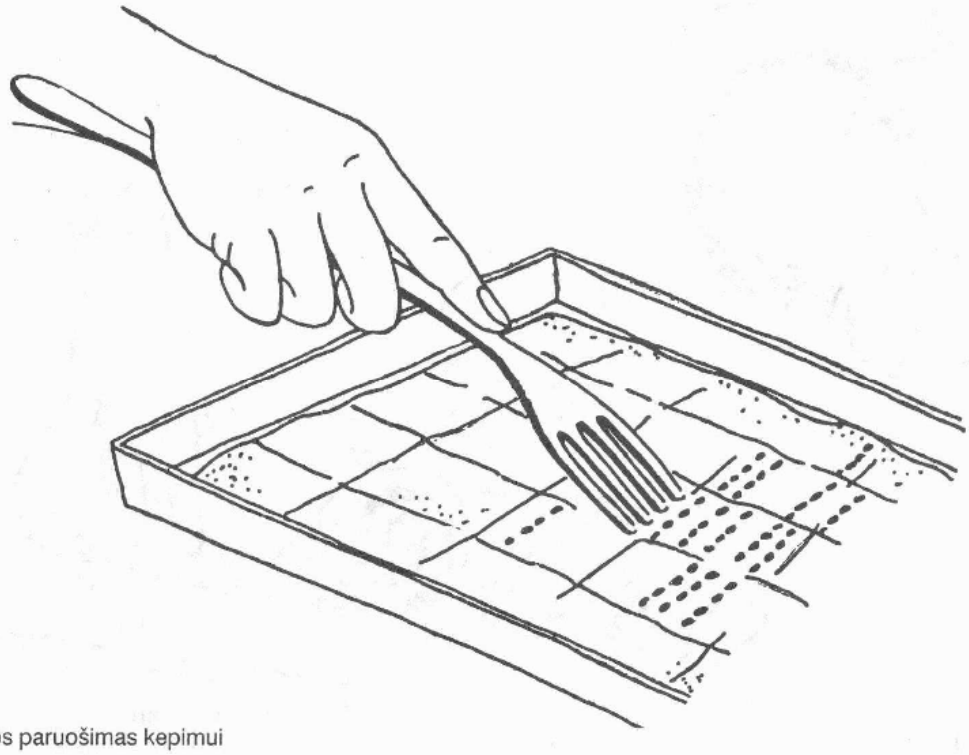
Žagarėlių ir saulučių gaminimas kepimui riebaluose (skrudintuvėse)



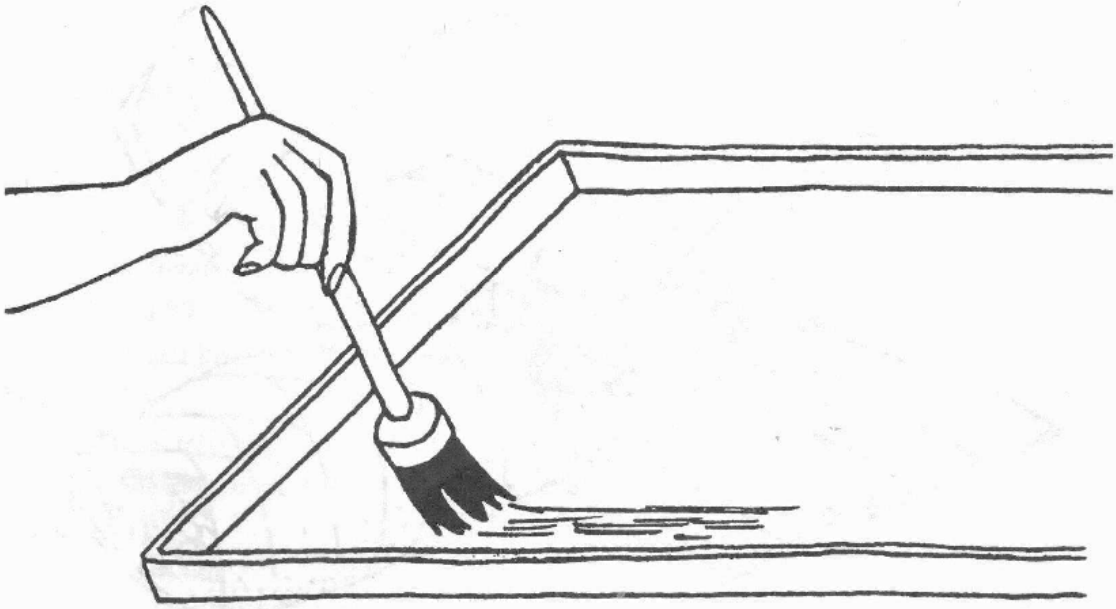
Tešlos perkėlimas į skardą



Kekso formavimas

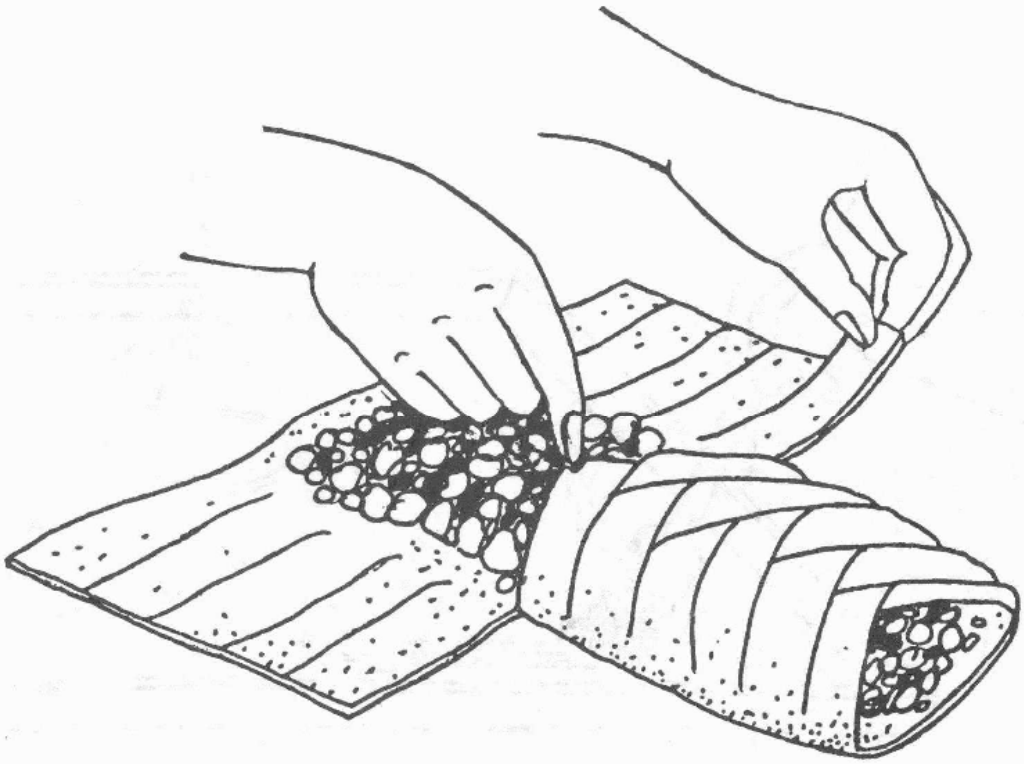


Tešlos paruošimas kepimui



Skardos paruošimas

Vyniotinių gaminimas



Pyrago su įdaru gaminimas

ŠALTINIAI

1. N. Buteikis. Miltinių konditerijos gaminių ruošimo technologija. Vilnius 1990 m.
2. I. Čereškienė. Miltiniai konditerijos gaminiai. Kaunas 1978 m.
3. O. Šliuželienė Miltinių konditerijos gaminių ruošimo technologija.Vilnius 2001 m.
4. O. Piličiauskienė Konditerija ir desertai: Mokomoji priemonė.Vilnius 2008 m.
5. D. Pociūtė Maisto prekių mokslas. Vilnius, 1993.
6. http://www.mamosreceptai.lt/receptai/mieliniai-uzgaveniu-blynai.
7. https://www.delfi.lt/gyvenimas/receptai/
8. https://www.15min.lt/maistas/naujiena/virtuve/belgiski-vafliai
9. http://www.moteris.lt/virtuve/kulinarine-pamoka-karstas-vyniotinis-arba-strudelis.d?id=60024099
10. http://saldidiena.blogspot.lt/2011/05/aguonines-lazdeles.html
11. http://www.beatosvirtuve.lt/recipes/riesutiniai-sausainiai/
12. https://spicecoat.wordpress.com/2011/09/15/kokosiniai-sausainiai/
13. http://www.sonatinos-receptai.lt/2011/03/biskvitiniai-sausainiai.html

METODINĖS PRIEMONĖS KORTELĖ

Dalykas, sritis	Konditerija
Tema	Nemielinių tešlų konditerijos gaminių gamyba
Anotacija (iki 300 ženklų)	Šioje mokomojoje priemonėje pateikamos svarbiausios žinios apie konditerijos cechų įrangą ir įrankius. Apibūdinamos konditerijos gaminių žaliavos. Išvardintos ir apibudintos visos nemielinių tešlų rūšys. Pateikiamos konditerijos gaminių gamybos technologinio proceso schemos, aprašomas darbo procesas. Pateikiami receptai su technologiniu aprašymu. Kiekviena tema baigiama kartojimo klausimais. Priede yra testai teorinių žinių užtvirtinimui. Aiškinamasis terminų žodynėlis ir aiškinamieji piešiniai
Žanras	Mokymo priemonė - konspektas
Autorius	Danguolė Bulaukienė
Pareigos	Profesijos mokytoja
Išsilavinimas	Aukštasis neuniversitetinis
Kvalifikacinė kategorija	Vyr. profesijos mokytojas
Miestas	Elektrėnai
Institucija	VšĮ Elektrėnų profesinio mokymo centras
Telefonas	8 652 254237
Elektroninis paštas	danguole.bulaukiene@gmail.com
Parengimo data	2018 03 06
Darbas saugomas	1 metai
Leidžiu šiuo darbu naudotis kitiems (pažymėti Taip arba Ne	Taip