SLUOKSNIUOTA TEŠLA

Sluoksniuotos tešlos sudėtis: miltai, skystis, truputis kiaušinių, sviestas arba margarinas.

Tešla gaminama iš aukščiausios rūšies miltų, turinčių ne mažiau kaip 38–40% glitimo. Vandens imama 40–50% miltų svorio. Sviesto sluoksniavimui imama 65–100% miltų svorio.

Gaminimo eiga:

1. Šaltame vandenyje ištirpinama rūgštis, druska, įplakamas kiaušinis.
2. 15 proc. miltų atidedama sviestui paruošti.
3. Likę miltai sumaišomi su paruoštu skysčiu. Minkoma apie 15 minučių, kol gaunama vientisa elastinga tešla.
4. Išminkyta tešla uždengiama ir paliekama 30 minučių, kad geriau išbrinktų.
5. Sviestas arba margarinas sumaišomas su paliktais miltais, iškočiojamas kvadratu ir atvėsinamas iki 13–14o C.
6. Stalas pabarstomas miltais, dedama atvėsusi tešla ir iškočiojama iki 2 cm storio.
7. Į iškočioto gabalo vidurį dedamas atvėsęs sviesto kvadratas, tešlos kampai užlenkiami ir užspaudomi kraštai.
8. Tešla gausiai pabarstoma miltais ir nuo gabalo vidurio, stipriai nespaudžiant sviesto, kočiojama viena kryptimi į vieną galą, paskui nuo vidurio priešinga kryptimi. Kočiojama tol, kol tešla pailgėja keturis kartus ir gaunamas 1 cm storio sluoksnis.
9. Iškočiota tešla nuvalius miltus sulankstoma keturlinkai ir vėl kočiojama jau priešinga kryptimi. Paskui vėl lankstoma ir kočiojama. Po 2 kočiojimų tešla uždengiama ir šaldoma 30 min., kad sukietėtų sviestas ir nesusiardytų tešlos sluoksniai.
10. Taip tešla sluoksniuojama tris keturis kartus ir kiekvieną kartą po kočiojimo atšaldoma.
11. Po paskutinio kočiojimo tešla nebešaldoma, o iš karto kočiojama 5–8 mm storio sluoksniu, pjaustoma ir kepama.
12. Skardos kraštai ir dugnas suvilgomi šaltu vandeniu, kad kepiniai nesideformuotų.
13. Kepama 220–240o C temperatūroje 25–30 minučių.

LABORATORINIS LAPAS

(Užduočių lapas sluoksniuotai tešlai)

1. Nupieškite technologinę schemą. Technologinei sekai pavaizduoti pasirinkite sutartinius ženklus (pvz., produktų piešinukai, gali būti produktai įrašomi į pasirinktą geometrinę figūrą), technologinius procesus rašykite glaustai, pvz., sumaišoma, išsijojama.

|  |
| --- |
|  |

1. Kokius produktus pasirinkote sluoksniuotai tešlai, kokiomis savybėmis jie turi pasižymėti ir kokius kiekius naudosite? ............................................................................................................................................................................................................................................................................................
2. Aprašykite tešlos sluoksniavimo procesą.

........................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................

1. Kodėl sluoksniuoti kepiniai daromi nesudėtingų formų? ..............................................................................................................................................
2. Minkant tešla negali sušilti daugiau kaip ik .......C temperatūros.
3. Kodėl tešlą reikia pjaustyti aštriu peiliu?.........................................................................
4. Kepant sluoksniuotus gaminius galimi nepasisekimai:
	1. Kepiniai deformavosi, nes ....................................................................................
	2. Išteka riebalai, kepiniai neiškyla, nes .................................................................................................................................
5. Kokioje temperatūroje ir kiek laiko kepami sluoksniuoti gaminiai? ........................................................................................................................................

IŠVADA ................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................

ĮVERTINIMAS ................................................................................................................................................................

(pildo mokytojas)

PASTABOS ................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................

(pildo mokytojas)