

Vajas tészták

Felhasznált irodalom: Cukrászati ismeretek (Dr. Dunszt Károly-Gyenge Csaba)

Vajas tészták alapanyagai

- Liszt (BL55)
- Zsiradék (vaj, margarin, zsír)

Kérdések

- Mi a húzó margarin?

Vajas tészták járulékos anyagai

- Folyadék
- Só
- Ecet

Kérdés:

- Ismertesd a járulékos anyagok jellemzőit!

Vajas tészták lazítása

(mechanikai lazítás)

Mechanikai lazításnál a vajas és lisztes tésztarétegeket hajtogatással rétegezzük egymásra.

Kérdések:

Miért van szükség a tészták lazítására?

Milyen tészta lazítási módokat ismersz?

Vajas tészták készítése

A tésztakészítés lépései:

- Alapanyagok előkészítése
- Vajas rész készítése
- Előtészta begyúrása
- Vajasrész beburkolása az előtésztaival és hajtogatás
- Pihentetés
- Hajtogatás
- Pihentetés
- Tészta feldolgozása
- Sütés

Kérdések:

Milyen alapanyagokat kell előkészíteni?

Milyen eszközöket kell előkészíteni?

Vajas tészták

Vajas tészta

400g vaj

100g liszt

400g liszt

100g vaj

250ml víz

10g ecet

10g só

Kérdések:

Milyen hajtogatásokat kell alkalmazni a vajas tésztánál?

Mit nevezünk uzsonnasüteményeknek?

Milyen töltelék van a búrkifliben?

Vajas tészták

A tészta készítésekor előforduló hibák.

- A tészta ellágyul.
- A tészta nem elég leveles szerkezetű sütés után.
- A kisült tészta színtelen és ízetlen lett.

- **Kérdés:**

Hogyan lehet kijavítani a hibákat?

Vajas tészták

Vajas tésztából készült sütemények.



Kérdés:

Milyen sütemények készülhetnek még omlós vajas tésztából?