

Forrázott tészta

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

Forrázott tészta alapanyagai és járulékos anyagai

Alapanyagok:

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

Járulékos anyagok:

- Só
- cukor

Kérdések

- Milyen zsiradékokat használhatunk a forrázott tészta készítésekor?

Forrázott tészta készítése

A tésztakészítés lépései:

- Alapanyagok előkészítése
- Tésztakészítés reszteléssel
- Tészta alakítása
- Sütés két ütemben

Kérdések:

Mi a resztelés?

Milyen alapanyagokat kell előkészíteni?

Milyen eszközöket kell előkészíteni?

Forrázott tészta

100g zsiradék

100g víz

5g só

5g cukor

100g liszt

150g tojás (3db)

Kérdések:

Mire kell figyelni a tészta készítésekor?

Forrázott tészták

A tészta készítésekor előforduló hibák.

- A tészta ikrás, összefutott.
- A tészta híg, nagyon terül.
- A tészta alja felhúzódik sütés közben, felülete túlságosan megreped.
- A tészta térfogat-növekedése nem megfelelő sütés közben.
- Sütés után a tészta összeesik.

Kérdés:

Hogyan lehet kijavítani a hibákat?

Forrázott tészták



Kérdés:

Milyen sütemények készülhetnek még forrázott tésztából?