Odbor: Cukrárska výroba

Predmet: technológia

Ročník: prvý

DV: január 2022

**Výrobky z trených lineckých ciest**



**Linecké trené s marmeládou**

Z treného cesta sa upečú požadované tvary . Po vychladnutí sa na jeden kus nanesie marmeláda a s druhým sa spoja , tak aby spodné časti boli oproti sebe zlepené.

**Margarétky**

Vyrába sa z dvoch druhov ciest, z tuhého lineckého cesta a z treného lineckého cesta.

Z tuhého lineckého cesta sa vyvaľká plát, z ktorého sa vykroja koláčiky s priemerom 7 cm. Koláčiky sa upečú do polovice. Na predpečené a vychladnuté koláčiky sa pomocou vrecúška striekajú z treného lineckého cesta rovnako veľké venčeky. Polotvary sa potom pečú pri 200 až 220°C. Po upečení a vychladnutí sa koláčiky posypú práškovým cukrom. Stred venčekov sa vyplní horúcou rozvarenou marmeládou.

**Linecké torty**

Na poloupečený okrúhly plát z tuhého lineckého cesta sa nanesie asi 5 cm vrstva marmelády na ňu sa potom vrecúškom nastriekajú mriežky z treného lineckého cesta. Celok sa dopečie pri teplote 210°C.



**Pečivo z treného tvarohového slaného cesta**

Z cesta sa vrecúškom striekajú drobnejšie tvary. Povrch sa posype rascou, soľou, makom... Nastriekané tvary sa pečú pri vyššej teplote cca 240°C. Pri dlhšom skladovaní výrobky tvrdnú, lebo v ceste je tvaroh.



**Trené čajové pečivo**

K najbežnejším druhom treného čajového pečiva patria ružičky. Z treného lineckého cesta sa nastriekajú ružičky. Polovica korpusov sa pred pečením ozdobí presladeným ovocím. Po upečení a vychladnutí sa vždy dva korpusy spoja marmeládou.



Otázky

Vymenuj výrobky z trených lineckých ciest.

Z akých ciest sa vyrábajú margarétky.

Ako sa volá najbežnejší druh treného pečiva.