

Tema: Baltyminės, baltyminės riešutinės, migdolinės tešlų užmaišymas ir jų kokybės nustatymas

Baltyminė tešla

- Baltymų tešlos gaminiai yra baltos spalvos, sausi, trapūs, lengvi.
- Ši tešla yra gaminama iš baltymų ir cukraus. Plakant baltymus, gaunamos baltos kaip sniegas, purios ir lengvos baltymų putos. Baltymai yra išplakti, kai pakabintos mentele putos nesukrenta ir išlaiko savo pavidalą. Plakant su cukrumi, putos būna standesnės, tvirtesnės. Kiaušinių baltymų ir cukraus imama santykiu nuo 1:1 iki 1:2,5.
- Baltyminę tešlą galima paskaninti vaniliniu cukrumi, šokoladu, kakava, citrinos sultimis, riešutais, tirpia kava, aromatingomis esencijomis. Kartais į šią tešlą dedama krakmolo.
- Iš baltyminės tešlos gaminami tortų, pyragaičių pusgaminiai, sausainiai.



Baltyminės tešlos gamyba

- Standžioms putos išplakti baltymai turi būti gerai atskirti nuo trynių, inventorius sausas ir švarus. Svarbiausia sąlyga kuo šviežesni kiaušiniai, ne senesni nei 8-10 dienų. Plakamų baltymų tūris padidėja 5 – 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, jei pradžioje plakimo įberama šiek tiek druskos, būna baltesni, jeigu į juos plakant įberama truputis citrinos rūgšties. Cukrus turėtų būti kuo smulkesnis, gali būti cukraus pudros ir smulkaus cukraus mišinys.
- Naudojant naujųjų technologijų žaliavas – baltymų tešlos gamybos mišinius, – tešlos paruošimas daug paprastesnis ir greitesnis. Gaunama vientisa, kokybiška tešla. Ji paruošiama per 5–10 min. Šie mišiniai tinka bezė kremui, sausainiams su kokosu bei puošybos elementams, atspariems drėgmei, gaminti.



Baltyminės tešlos gamyba



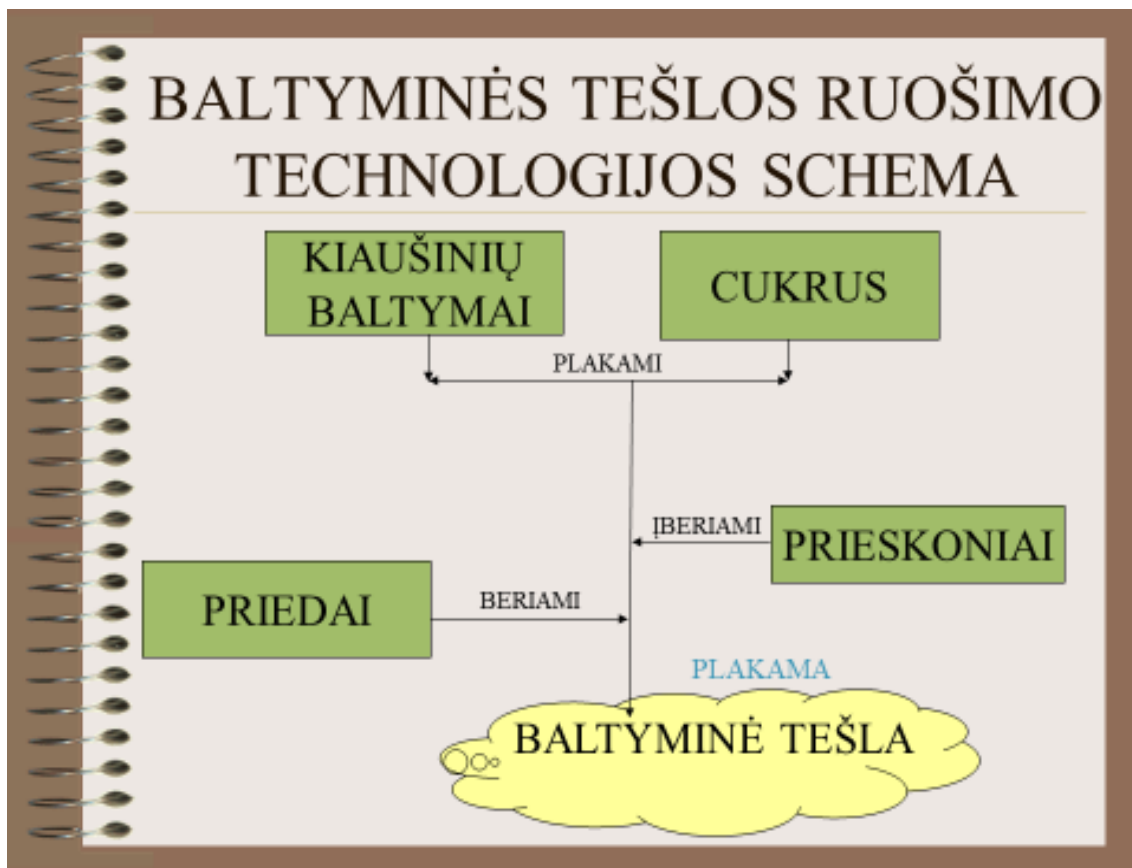
- **Baltyminė tešla gaminama dviem būdais: šiltu ir šaltu.** Šaltu būdu paruošta tešla būna puresnė, didesnio tūrio. Iškeptų gaminių paviršius šiurkštokas, neblizga. Kad gaminiai blizgėtų, patariama juos kepant pabarstyti cukraus pudra. Šiltu būdu tešla ne tokia puri, tąsesnė. Gaminiai gražiai blizga, būna tvirtesni, mažiau trupa.
- **Baltyminės tešlos ruošimas. Šaltas būdas.** Baltymai ataušinami iki 2°C temperatūros. supilti į plakimo katilą baltymai iš pradžių plakami lėtai, o kai pradeda putoti, greitis palaipsniui didinamas. Plakama apie 10 minučių. Kai baltymai išsiplaka, jų tūris padidėja maždaug 7 kartus. Toliau plakant, mažomis porcijomis supilama 1/3 cukraus normos. Supylus cukrų, baltymų tūris truputį sumažėja, putos pasidaro stangresnės. Tuomet, lėtai maišant, supilamas likęs cukrus ir vanilinis cukrus. Maišoma atsargiai 1 minutę, kol cukrus tolygiai pasiskirsto baltymuose. Paruošta tešla tuoj pat sunaudojama.



Baltyminės tešlos gamyba

- **Šiltas būdas.** Kiaušinių baltymai ir cukrus supilami į puodą, įstatomi į vandens vonelę ir maišant pašildomi iki 38°C temperatūros. per tą laiką cukrus ištirpsta baltymuose. Tada plakama plakimo mašina apie 25 – 30 minučių. Tūris per tą laiką padidėja 5 – 6 kartus. Baltyminės putos pasidaro standžios, blizgančios. Vanilinis cukrus suberiamas baigiant plakti. Gauta baltyminė masė pro konditerinį maišelį spaudžiama į popieriumi ištiestas arba riebalais išteptas ir miltais pabarstytas skardas. Gerai paruošta tešla, išspausta pro maišelį su antgaliu, gerai išlaiko savo pavidalą, paviršiuje matyti kontūrai.





Kepimas

- Baltyminiai gaminiai kepami 110 – 120°C temperatūroje 60 – 70 min. tokioje temperatūroje jie iškepa ir išdžiūsta, bet lieka balti. Kepant nuo šilumos plečiasi pūslelių viduje esantis oras ir baltyminiai gaminiai iškyla. Jų tūris padidėja 2 – 3 kartus. Karštesnėje krosnyje kepinių paviršius pagelsta nuo susikristalizavusio cukraus, plutelė sutrūkinėja, vidus lieka drėgnas, lipus.
- Iškepę gaminiai būna lengvučiai ir gerai nusiima nuo popieriaus arba skardos.



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°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°C temperatūroje apie 30min. Ataušę pusgaminiai po du plokščiomis pusėmis sulipdomi sviestiniu kremu.



Baltyminių gaminių ydos ir jų atsiradimo priežastys

- Iškepti gaminiai sulipę vienas su kitu, ištižę, nematyti kontūrų- blogai išplakti baltymai. Cukrų pilti į išplaktus baltymus mažomis porcijomis, gerai atskirti baltymus nuo trynių, naudoti labai švarų, neriebaluotą inventorių.
- Gaminų paviršius rudas, vidus tąsus, drėgnas – per karšta krosnis, plutelėje karamelizavosi cukrus, anksti ištraukti iš krosnies. Kepti tinkamoje temperatūroje, kol gaminys išdžiūsta.

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?

Baltyminė riešutinė tešla

- **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. 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°C 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°C temperatūroje.

Baltyminės riešutinės tešlos ruošimas plikymo būdu

- Ši tešla gaminama panašiai kaip baltyminė: šaltu, šiltu arba plikymo būdu, pridedant riešutų. Baltyminei riešutinei tešlai baltymai plakami, kol susidaro putos, tada sudedami cukrus ir kepinti riešutai. Masė su dubeniu statoma ant indo su vandeniu ir pamaišant kaitinam iki 90-95°C temperatūros ir dar maišoma apie 10min. Per tą laiką jos tūris gerokai sumažėja, ji sutirštėja, pagelsta. Tuomet nukaičiama, staigiai sumaišoma su miltais ir karšta išpilstoma ant trapios tešlos pusgaminių, greitai išlyginama peiliu. Paruošti pusgaminiai laikomi 5-6val. , kol sustingsta, palietus nebelimpa prie pirštų. Po to pjaustoma nedideliais gabalėliais – daromi pyragaičiai, sausainiai.
- Plikymo būdu paruoštos baltyminės tešlos gaminiai kepami 150-160°C. temperatūroje. Gaminų paviršius būna lengvai pageltęs, blizga.

Baltyminė riešutinė tešla

- <https://prezi.com/xvwjx7e8chpv/baltymine-riesutine-tesla/>



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 išklajama popieriumi, ant jo dviem šaukštais sukrečiamos mišinio krūvelės. Kepama apie 20 min. 150°C temperatūroje. Iškepę sausainiukai 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 sausainiukai su kokoso riešutais. Tik vietoje kokoso drožlių įmaišome smulkintus riešutus. Kepami apie 20 min. 150°C temperatūroje. Iškepę bučinukai viduryje dar turi būti minkšti. Jie sukietėja aušdami.

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 ?



Migdolinė tešla

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



Migdolinės tešlos ruošimas



Perrinkti ir pakepinti migdolai sumaišomi su cukrumi ir 1/3 baltymų. Produktai keletą kartų malami valcais, kas kartą tarpą tarp jų siaurinant. Kai migdolai, cukrus ir baltymai susitrina į vientisą masę, į juos supilami likę baltymai. Indas įstatomas į kitą indą su šiltu vandeniu ir masė pakaitinama iki 50-55°C temperatūros. Cukrus ištirpsta ir masė pradeda blizgėti. Tada ji nukaičiama, ataušinama iki 30°C ir sumaišoma su miltais.



Migdolinės tešlos pusgaminių kepimas

- Paruošti pusgaminiai tuoj pat kepami 170-180°C temperatūroje. Kepdami krosnyje gaminiai iškyla, paviršius sutrūkinėja lygiais, negiliais grioveliais, pradeda blizgėti. Iškepti gaminiai būna prilipę prie popieriaus, todėl iš skardų jie išimami popieriumi į viršų. Popierius sudrėkinamas vandeniu. Atmirkęs jis lengvai nuimamas.
- Migdolinės tešlos gaminių klasifikavimas: sausainiai, krepšeliai, pyragaičiai, tortai.



Migdolinės tešlos gaminių ydos ir jų priežastys

- Gaminių plutelė neblizga, nelygiai sutrūkinėjusi – per kieta tešla, mažai įdėta cukraus.
- Gaminiai išsiplėtę, be formos, sulipę vienas su kitu – per daug cukraus; skysta tešla; kepta per žemoje temperatūroje.
- Gaminių apačioje susidariusios tuštumos – skysta tešla, kepta per aukštoje temperatūroje.

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 migdolos – skrudinkite apie 6 minutes nuolat maišydamos. Paskrudintus migdolos sutrinkite į miltus. Dubenyje sumaišykite migdolos miltus su cukraus pudra. Kitame dubenyje iki standžių putų išplakite kiaušinių baltymus. Tuomet juos suverskite į migdolos ir cukraus pudrą, atsargiai išmaišykite ir 30 minučių padėkite į šaldytuvą. Kepimo skardą išklkite 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

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?

PRAKTINIAI DARBAI

- **Baltyminė tešla – sausainiai „Neringa“**
<https://www.youtube.com/watch?v=chxCAb4gnIE>
- Baltymų pyragaičiai su varškės kremu
<https://www.youtube.com/watch?v=UDbVtTxpZOU>
- Pyragaičiai MORENGOS
<https://www.youtube.com/watch?v=jrgyATSDXil>
- Baltyminė – riešutinė tešla: pusgaminis tortui
„Dainava“, SAUSAINIAI ŽUVĖDRA
<https://www.youtube.com/watch?v=8hEON3b1XQA>
https://www.youtube.com/watch?v=Nr3gM_hA850