**Technológia**

**Rozdelenie trených lineckých ciest**

Z odbornej literatúry poznáme veľa receptov na prípravu trených lineckých ciest, ktoré sa od seba odlišujú len použitím chuťových prísad.

Základné vyrábané druhy trených lineckých ciest sú:

prísada:

1. trené linecké cesto – žĺtka a základný žĺtkový krém

2. trené linecké cesto – žĺtka

3. trené linecké cesto – bielka

4. trené linecké cesto – maslové – kakaové - vajcia

5. trené linecké cesto – orieškové - vajcia



**Tvarovanie trených lineckých ciest**

Trené linecké cesto sa zásadne musí spracúvať v teplom prostredí a čo najrýchlejšie. Pri nedodržaní týchto zásad cesto tuhne, ťažko sa spracúva a hotové výrobky nemajú presný tvar a hladký povrch.

Trené linecké cesto sa tvaruje ručne pomocou vrecúška a rezacej rúrky striekaním na čisté plechy alebo na čisté papiere na pečenie na plechu.Z cesta sa striekajú napríklad rožky, banány, venčeky a iné tvary.

Ručne striekanie korpusov a výrobkov je jednou z najťažších prác v cukrárskej výrobe. Vyžaduje si veľkú fyzickú námahu. Strojové tvarovanie pomocou výkonných strojov sa odstraňuje táto namáhavá práca.

**Pečenie treného lineckého cesta**

Nastriekané tvary treného lineckého cesta sa pečú do zlatista pri strednej teplote 160°C. Pečeniu treba venovať potrebnú starostlivosť, aby bolo pečivo rovnomerne prepečené. Zle prepečené pečivo má zápražkovú chuť. Príliš prepečené je zasa horké. Po upečení a vychladnutí sa polotovary z plechu vyberú a ďalej spracovávajú.



**Chyby výrobkov a ich príčiny**

Tieto chyby sú nepríjemné tým, že sa nedajú napraviť a preto sa musíme týmto chybám vyhýbať.

**Sparené cesto-** je to najčastejšia chyba pri trených cestách. Sparené cesto nemá typickú hladkú konzistenciu, je tuhé a pri striekaní sa uvoľňuje tuk. Korpusy sú tvrdé a nemajú presné tvary s hladkým povrchom.

Príčiny – príliš nahriaty tuk

* Pridanie studenej múky
* Spracovávanie cesta v chladnom prostredí
* Prešľahanie tuku

**Gumovitosť cesta** – objavuje sa tam, kde je použitá kvapalina, prišla do priameho styku s múkou. Bielkoviny v múke v spojení s kvapalinou napučia, cesto sa stáva pružné a ťahavé. Túto chybu nemožno odstrániť a cesta sa dá využiť len tak, že sa pridáva do tuhých ciest.

**Korpusy krehké** drobiace sa – chybu spôsobuje nadmerné vyšľahanie tuku. Ani takáto chyba sa nedá odstrániť