

# Tešlų rūšys ir jų gaminiai



# Tešla

**Tešla** – vientisas mišinys iš miltų, skysto komponento ir kitų valgomų priemaišų, skirtas įvairių miltinių patiekalų kepimui arba virimui.



- Tešlą pagrindą sudaro miltai, kurie turi daug angliavandenių krakmolo pavidalu.

Tešloms išpurinti naudojamos:

- mielės
- soda
- amonio karbonatas
- išplakti kiaušinių baltymai



# Tešlų skirstimas

- Mielinės
- Nemielinės (prėskos) :
- Nerupi tešla
- Sluoksniuota tešla
- Plikyta tešla
- Biskvitinė tešla
- Nemielinė (prėska) pagerinta tešla
- Trapi (smėlinė) tešla
- Meduolių tešla
- Baltyminė tešla



# Mielinė tešla

- **Tikslas** – susipažinti su mieline tešla, mielinųjų gaminių asortimentu ir gaminimo technologijomis

## Uždaviniai :

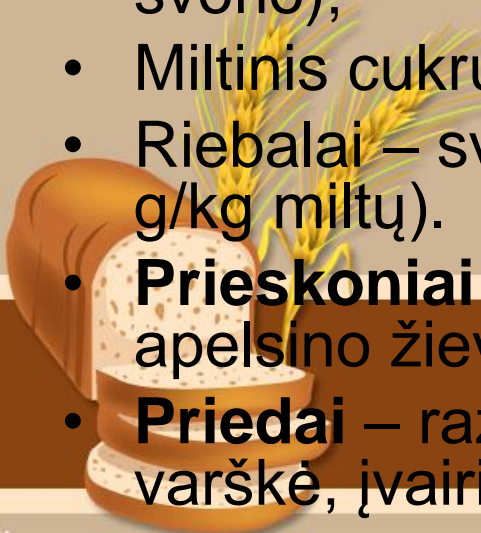
1. Išanalizuoti mielinės tešlos gaminimo technologijų specifiškumą sumuštinių.
2. Sudaryti pasirinkto mielinio gaminių technologinę schemą. Pateikti keliais variantais
3. Pagaminti, estetiškai patiekti ir įvertinti pagamintą patiekalą.

- **Darbo priemonės ir įranga:** įvairaus dydžio dubenėliai, lėkštės, šaukštai, lentelės, dekoratyvinės formelės, trintuvė, elektrinis ar mechaninis plakiklis, puodai, maistinė plėvelė, smeigtukai, konditerinis švirkštas, orkaitė



# Mieliniai tešlai gaminti naudojamų produktų kokybės reikalavimai

- Aukščiausios ir pirmos rūšies 550 D, 550 E, 812 D tipo kvietiniai miltai;
- Šviežios, presuotos ar džiovintos mielės (šviežių presuotų mielių imama 20-50 g/kg miltų, džiovintų 14-20 g/kg miltų);
- Skystis – vanduo, pienas (vandens imama 50 proc. miltų svorio, pieno – kiek daugiau);
- Kiaušiniai (2-3 /kg miltų), cukrus (4-10 proc. Miltų svorio);
- Miltinis cukrus – papuošimui;
- Riebalai – sviestas, margarinas, aliejus; druska (8-10 g/kg miltų).
- **Prieskoniai** – vanilinis cukrus, cinamonas, citrinos ar apelsino žievelės geltonoji dalis;
- **Priedai** – razinos, aguonos, riešutai, sezamo sėklos, varškė, įvairios uogienės, džemai, tyrės;



## Mielinės tešlos

- Tešlai išpurinti naudojamas mielės. Tai grybelis, kuris gali daugintis tik tam tikromis sąlygomis. Patalpoje turi būti 70-80 proc. drėgmės ir 30-35 proc. šilumos. Tešlos temperatūra -26-30 °C. Žemesnėje kaip 10 °C ir aukštesnėje kaip 55 °C temperatūroje mielės nustoja daugintis. Atitinkama temperatūra turi būti ir pieno rūgšties bakterijoms daugintis, nes kitaip pradeda daugintis sviesto ir acto rūgšties bakterijos, kurios apkartina tešlą. Vadinasi, maišant mielinę tešlą, negalima naudoti šalto skysčio bei šaltų miltų ir negalima per karštai užmaišyti mielių.



- Tešlai rūgstant, mielės skaldo cukrų ir krakmolą: susidaro alkoholis ir anglies dioksidas. Susidariusios anglies dioksido dujos purina tešlą. Jeigu susidaro anglies dioksido perteklius, tešla apkarsta ir nevienodai išakija. Anglies dioksido perteklius pašalinamas, tešlą perminkant.
- Mielių grybelių dauginimąsį stabdo riebalai ir cukrus, todėl į riebalus bei saldžias tešlas dedama daugiau mielių arba naudojami kiti purintojai, pavyzdžiui, į trapią tešlą dedama sodos arba amonio karbonato.





- Mielinėms tešloms naudojami aukštos kokybės, turintys 35-40 proc. glitimo, miltai. Šios tešlos gaminamos 2 būdais: **be įmaišalo (iš karto užminkat)** ir **su įmaišalu (įmaišant skystą tešlą)**.
- **Mielinė tešla be įmaišalo.** Mielės ištrinamos su nedideliu kiekiu (4%) cukraus ir atskiedžiamos trupučiu šilto pieno. Kad mielės būtų aktyvesnės, jas galima palaikyti atskiestas pusę valandos ir, pradėjus joms daugintis, supilti į tešlą. Pienas arba vanduo pašildomas iki 35-40 °C, nes, sumaišius miltus ir kitus produktus, tešla turi būti 26-30 °C temp.



- Šiame skystyje ištirpinami cukrus ir druska. Sudedami visi produktai, ir užminkoma tešla. Baigiant minkyti, supilamas išlydytas sviestas arba margarinas ir minkoma, kol tešla nelimpa prie rankų ir indo sienelių. Užminkytos tešlos paviršius užbarstomas miltais arba patepamas riebalais ir uždengiamas švarių audeklu, kad, tešlai rūgstant, nesusidarytų plutelės. Rūgstanti tešla 2-3 kartus perminkoma.



- ***Mielinė tešla su įmaišalu.*** Subėrus į pašildytą skystį miltus, išplakama grietinės tirštumo tešla. Tam reikalui imama 50 proc. miltų, 80-90 proc. skirto skysčio ir mielės. Tešlos paviršius užbarstomas miltais ir pastatoma šiltai, kad pakiltų. Po 2-3 val sudedami likusieji produktai, tešla užminkoma ir kol pakyla, laikoma šiltoje ir drėgnoje patalpoje.

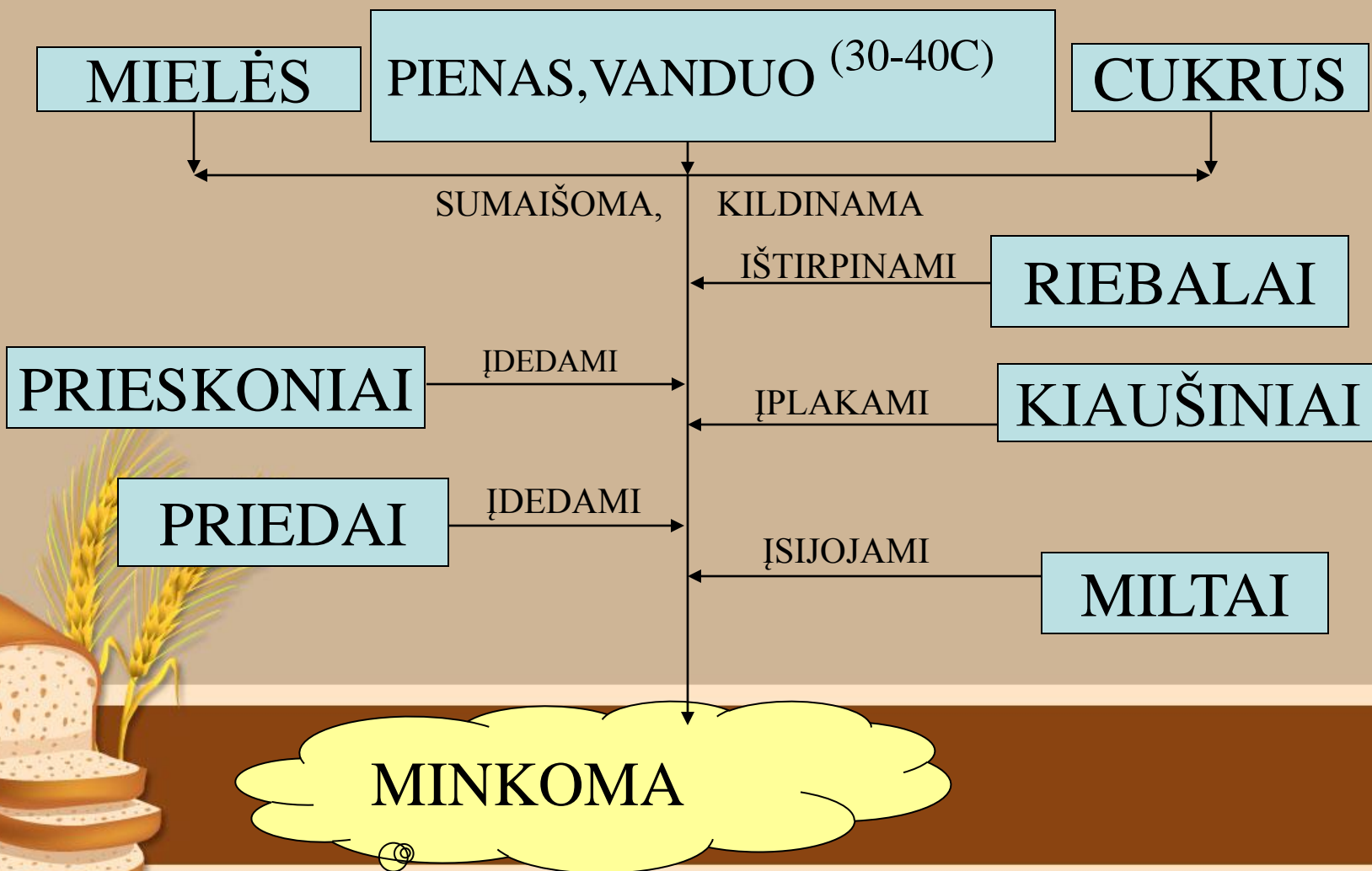


# Galimi puošimo variantai

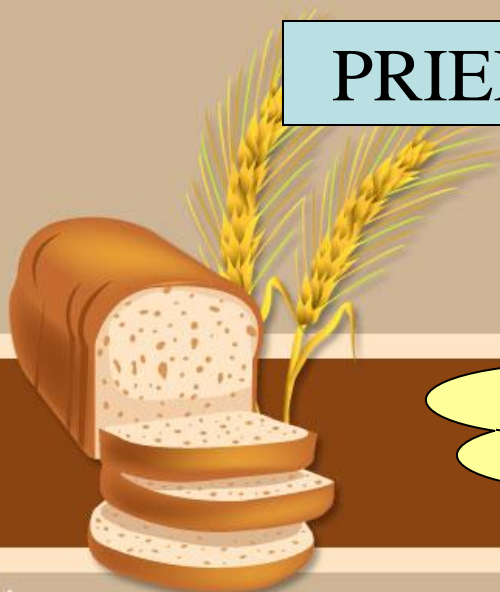
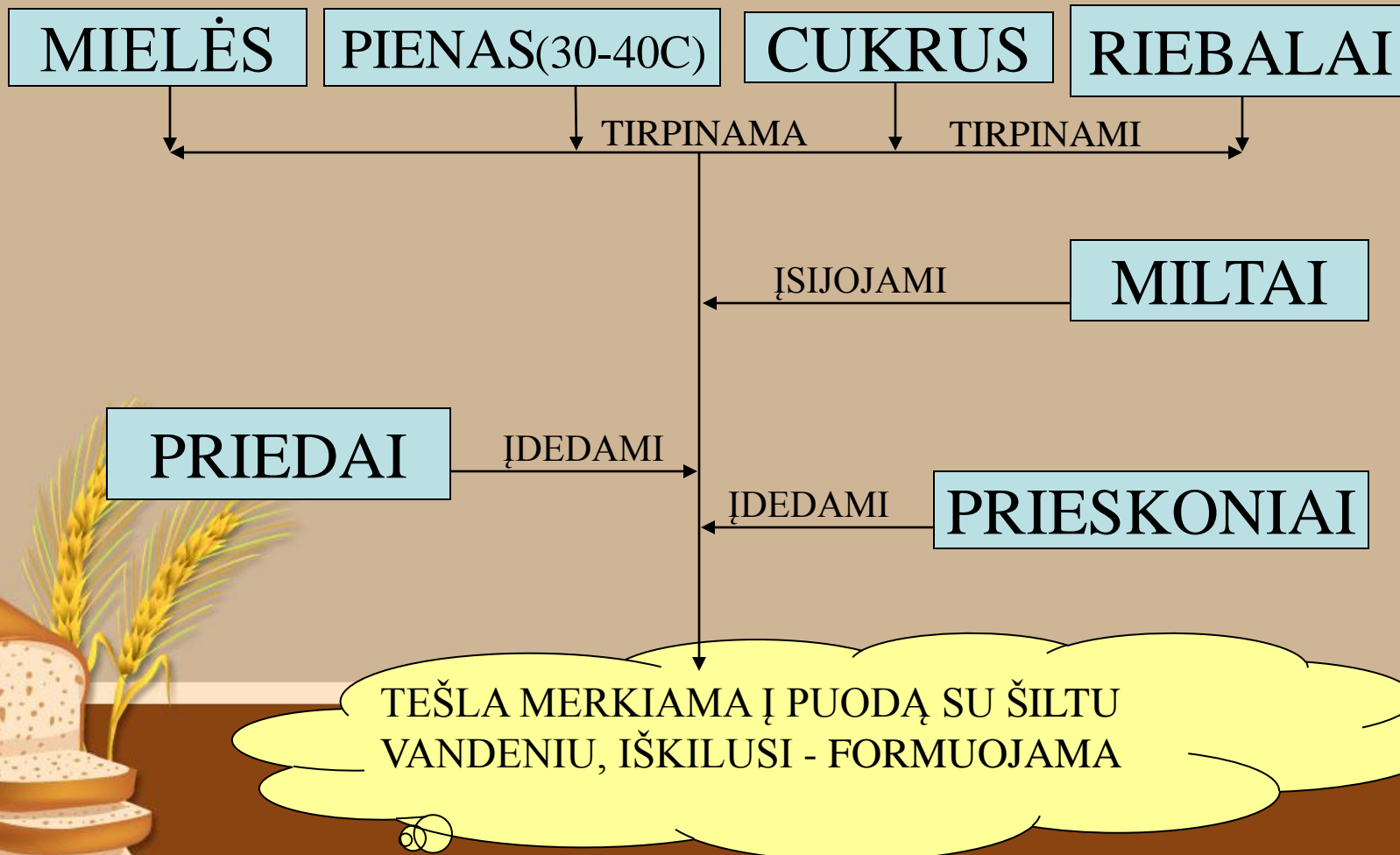
- Pakilusiu pusgaminių paviršius prieš kepat atsargiai, švelniu teptuku vieną, dukart patepamas kiaušinio plakiniu ar pašildytais riebalais. Aptepto pusgaminių paviršių galima pabarstyti kapotais riešutais, sezamo sėklomis, aguonomis, įvairiu cukrumi, sumaišytu su cinamonu, tešlos trupiniais, įvairiomis formelėmis suformuotais tešlos gabalėliais. Iškepę mieliniai kepiniai puošiami, kai pilnai atvėst ir suminkštėja jų plutelė. Tada juos galima apsijoti miltiniu cukrumi, aptepti glajumi ar glaistyti miltinio cukraus glaistu. Ant dar nesustingusio glajaus ar glaisto galima užbarstyti kapotų riešutų, aguonų, sezamo ir kt.



# MIELINĖS TEŠLOS RŪŠIMO TECHNOLOGINĖ SCHEMA(1)



# MIELINĖS TEŠLOS RUOŠIMO TECHNOLOGINĖ SCHEMA(2)



# Mielinės tešlos gaminiai

- mieliniai blynai
- mieliniai lietiniai
- pyragėliai
- pyragai
- vyniotiniai
- žagarėliai
- romo boba



# Mielinės tešlos gaminiai





# Nerupi tešla

- Persijoti miltai supilami ant medinio stalo kaupų, kurio viduryje daroma duobutė. Į duobutę supilami išplakti kiaušiniai, pasūdytas vanduo ir užminkoma kieta tešla. Kad išbrinktų glitimas, šlapiu audeklu uždengta tešla palaikoma apie 15-20min. Pastovėjusi tešla yra elastingesnė, ją lengviau kočioti



# Nerupios tešlos gaminiai

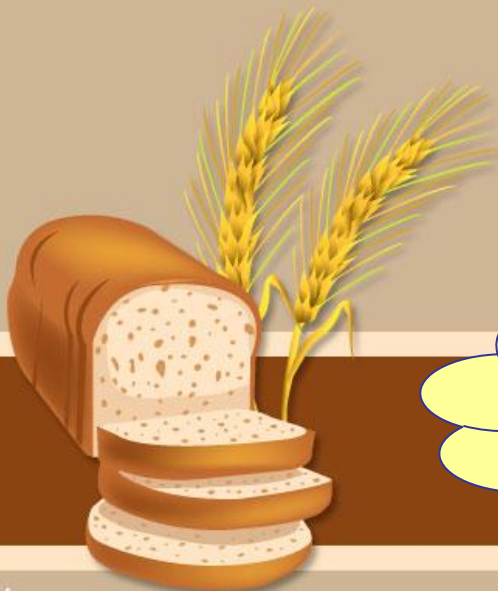
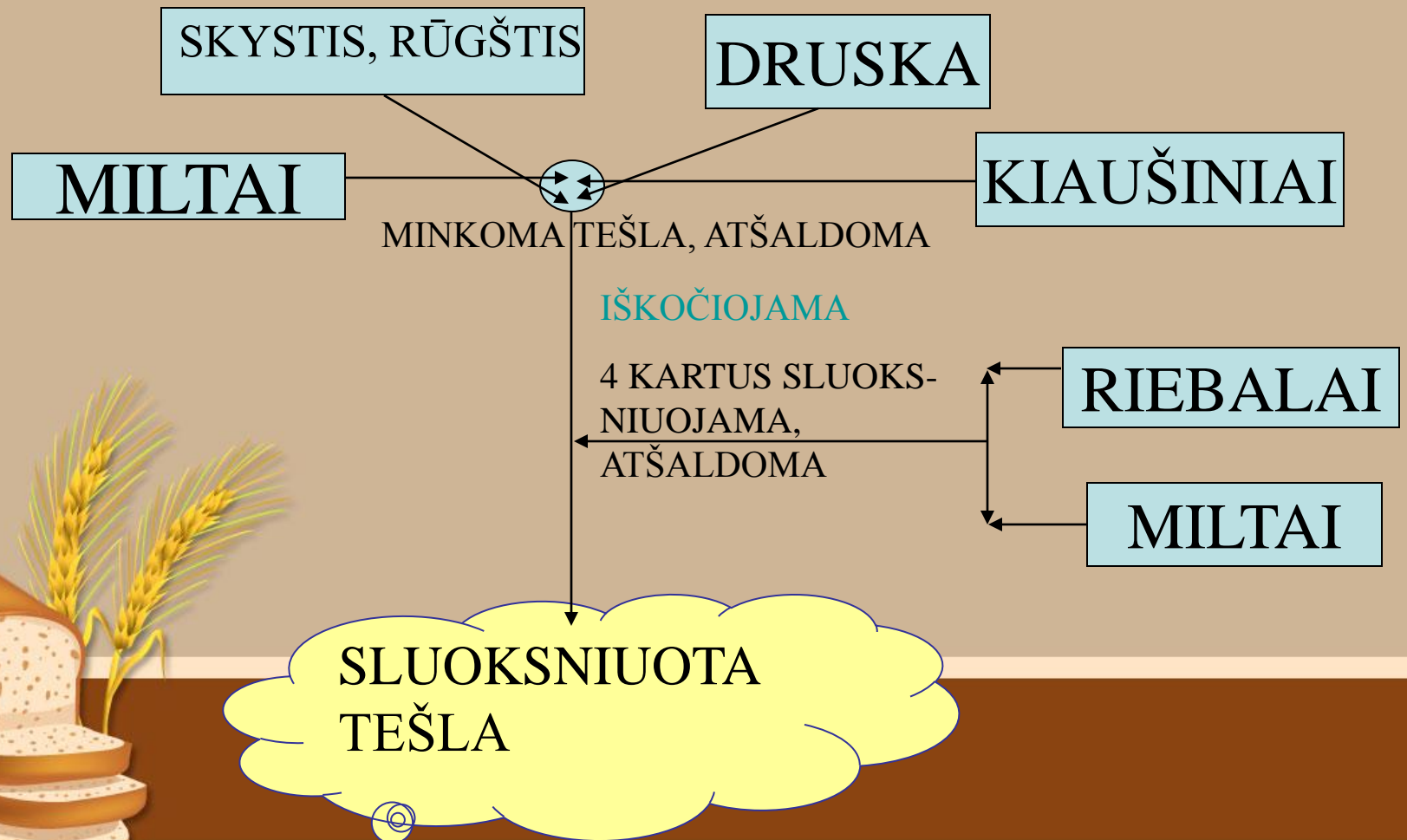
- naminiai lakštiniai
- koldūnai
- virtiniai
- lietiniai
- skryliai
- sklindžiai
- abriedukai (ežiukai)
- pyragėliai



# Nerupios tešlos gaminiai



# SLUOKSNIUOTOS TEŠLOS RUOŠIMO TECHNOLOGINĖ SCHEMA



# Sluoksniuotos tešlos gaminiai

- pyragėliai
- valovanai
- plokštainiai
- pyragaičiai
- tortai
- sluoksniuoti liežuvėliai



# Sluoksniuotos tešlos gaminiai

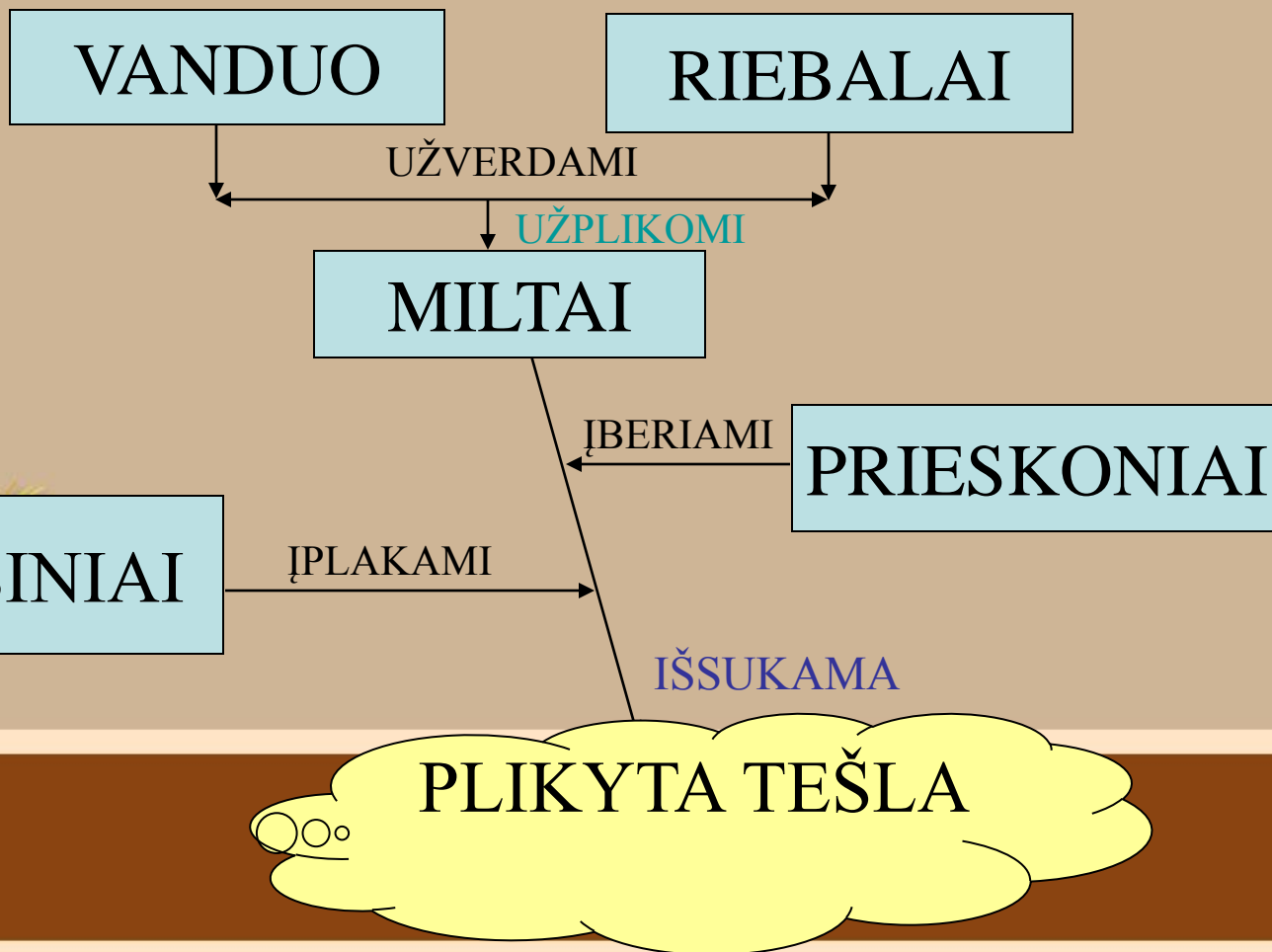


# Plikyta tešla

- Šią tešlą iškelia besiplėsdamas oras ir vandens garai, atsirandantys tešlai kepant. Vanduo arba pieno ir vandens mišinys užvirinamas, pridedama druskos, cukraus ir sviesto. Į verdantį skystį pilami persijoti miltai ir maišant kaitinama, kol jie visiškai užsipliko, t.y. miltai nebelimpa prie indo sienelių. Pravėsinus iki 70 °C, maišant tešlą, įmušami kiaušiniai. Pagaminta tešla turi būti elastinga kaip tiršta grietinė.



# PLIKYTOS TEŠLOS RUOŠIMO TECHNOLOGIJOS SCHEMA





# Plikytos tešlos gaminiai

- pyragaičiai
- sausainiai



# Biskvitinė tešla

- Šią tešlą iškelia iki standžių putų išplakti kiaušinių baltymai. Miltai gali turėti mažiau glitimo (30%). Dalį miltų (25%) galima pakeisti pyrago ar duonos džiuvesėliais arba krakmolu. Krakmolas geriau sugeria drėgmę, ir tešla būna geresnės kokybės.



# Biskvitinė tešla

Biskvitinė tešla gaminama dviem būdais:

- *šaltu*
- *šiltu*

*Šaltu būdu* tešla gaminama iš šviežių kiaušinių, kurių baltymai lengvai atsiskiria.

*Šiltu būdu* – iš melnžo arba ilgai šaldytuvuose laikytų bei konservuotų kiaušinių.



# Biskvitinė tešla

- Šaltas būdas:

tryniai atskiriami nuo baltymų ir su cukrumi trinami, kol pasidaro puri balta masė. Cukrus turi ištirpti, o masė – 2-3 karus padidėti. Tuo pačiu metu šaltoje patalpoje plakami baltymai. Iš pradžių baltymai plakami lėtai, laipsniškai didinant plakimo greitį. Susidarius putoms, beriamas cukrus, kuris sutvirtina baltymų pūslelių sieneles, o šios, toliau gaminant ir kepant tešlą, ne taip greit susprogsta. Baltymų tūris padidėja 4 – 5 kartus. Po to į ištrintus trynius dalimis dedami išplakti baltymai ir beriami persijoti miltai.



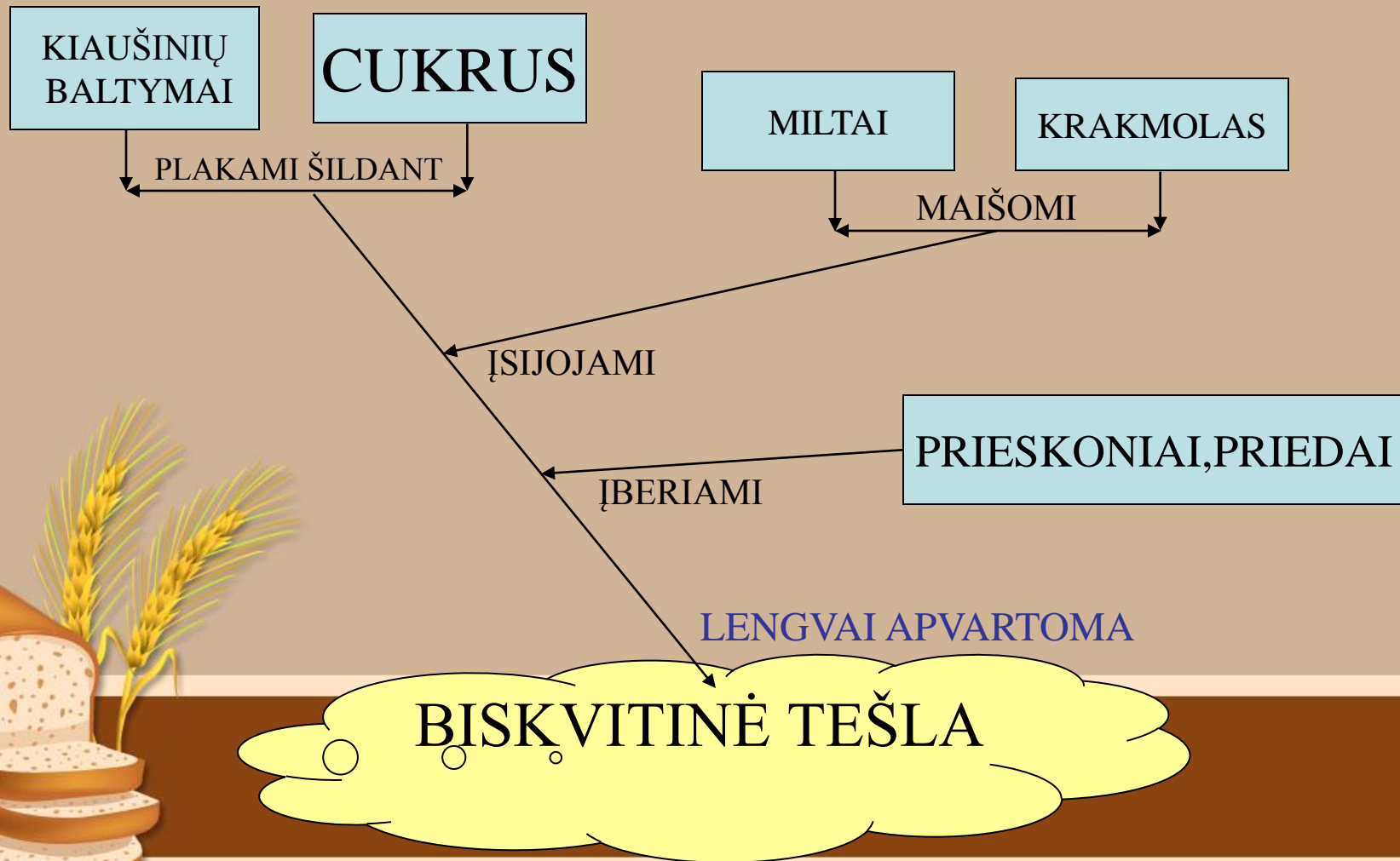
# Biskvitinė tešla

- Šiltas būdas:

kiaušiniai arba melnžas sumaišomi su cukrumi ir plakami emaliuotame inde, vandens vonioje, kaitinant iki 40 – 50 °C. Tūriui padidėjus 3 – 4 kartus, tešla plakant atšaldoma iki 18 – 20 °C. Po to dar kartą kaitinama ir aušinama. Į išplaktą atšaldytą masę, palengva maišant, įberiami miltai. Miltus galima berti tik į atšaldytą tešlą, nes priešingu atveju jie užsiplikytų ir tešla būtų klijinga.



# BISKVITINĖS TEŠLOS RUOŠIMO TECHNOLOGIJOS SCHEMA



# Biskvitinės tešlos gaminiai

- Tortai
- Pyragaičiai
- Vyniotiniai



# Nemielinė (prėska) pagerinta tešla

- Cukrus ištrinamas su sviestu arba margarinu. Į mišinį įdedama truputį kiaušinių arba melnžo, sumaišyto su grietine ar vandeniu. Po to sudedami persijoti, sumaišyti su soda miltai ir greitai užminkoma tešla. Jei į tešlą pilamas tik vanduo, tai į jį pridedama citrinos rūgštis. Mielės tokioje tešloje negalėtų daugintis, nes joje per mažai skysčio ir per daug riebalų. Tešlai išpurinti naudojama soda.





# Nemielinės (prėskos) pagerintos tešlos gaminiai

- bandelės su varške
- pyragėliai



## Trapi (smėlinė) tešla

- Ši tešla gaminama kaip ir prėska pagerinta tešla, tik joje yra mažiau drėgmės ir daugiau riebalų. Į tešlą nepilama nei vandens, nei grietinės. Ją išpurina sviestas, kuris neleidžia susijungti atskiroms miltų dalelėms, ir amonio karbonatas arba soda. Soda ir amonio karbonatą geriausia dėti lygiomis dalimis. Trausiai tešlai naudojami prastesni, mažai glitimo turintys miltai.

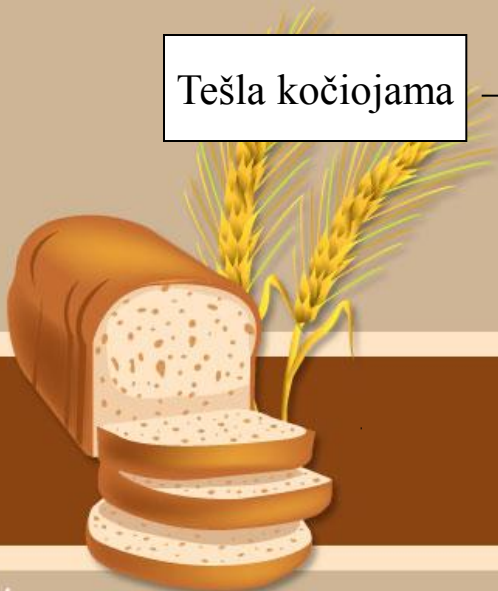
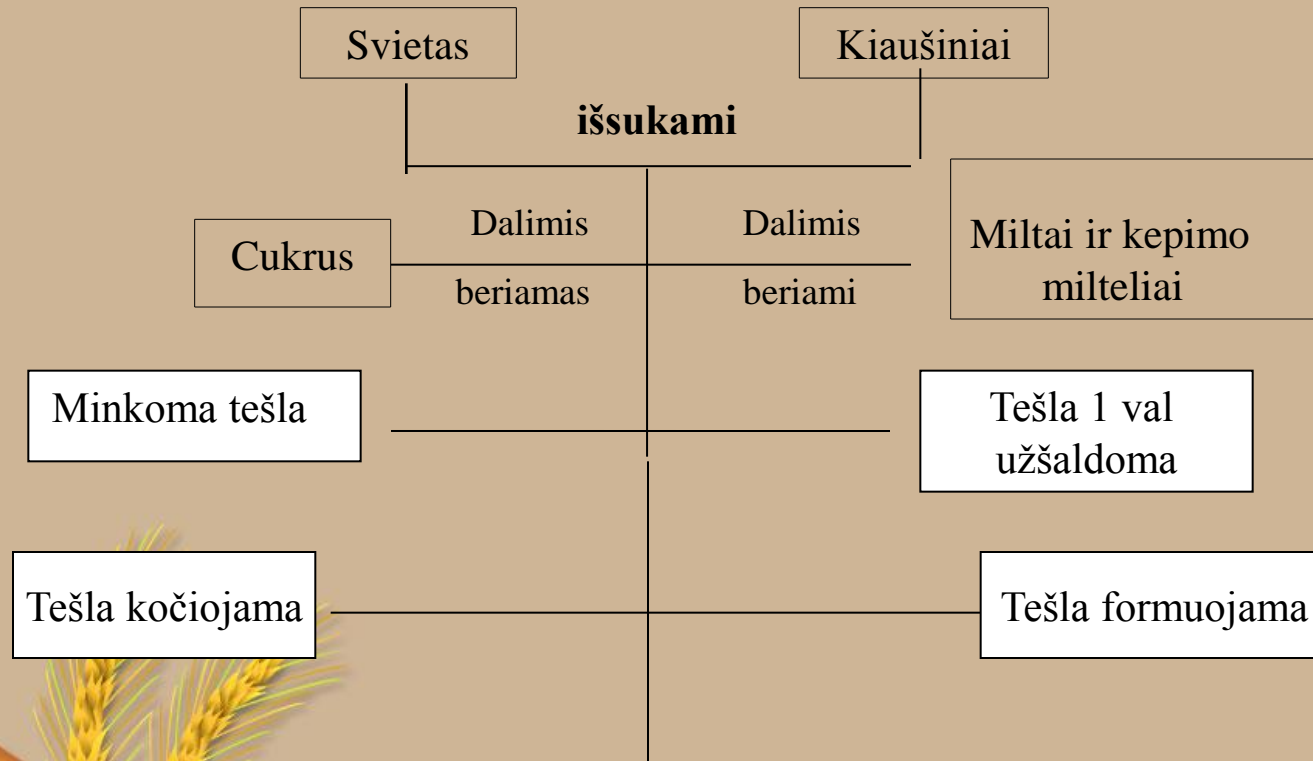


# Trapi (smėlinė) tešla

- Sveistas su cukrumi ištrinami mentele arba specialia mašina ne aukštesnėje kaip 17 °C temperatūroje, kad sviestas per daug nesuminkštėtų. Į gerai išsuktą masę įmušami tryniai, supilamas vandenyje ištirpintas amonio karbonatas, įberiami persijoti miltai ir tešla skubiai užminkoma. Ilgai minkyta tešla tampa elastinga, per daug suminkštėja ir netenka trapumo. Maišant tešlą, galima įpilti kvapios esencijos.



# Trapios tešlos ruošimo technologija



# Trapios (smėlinės) tešlos gaminiai

- sausainiai
- pyragaičiai
- plokštainiai
- tortai
- krepšeliai

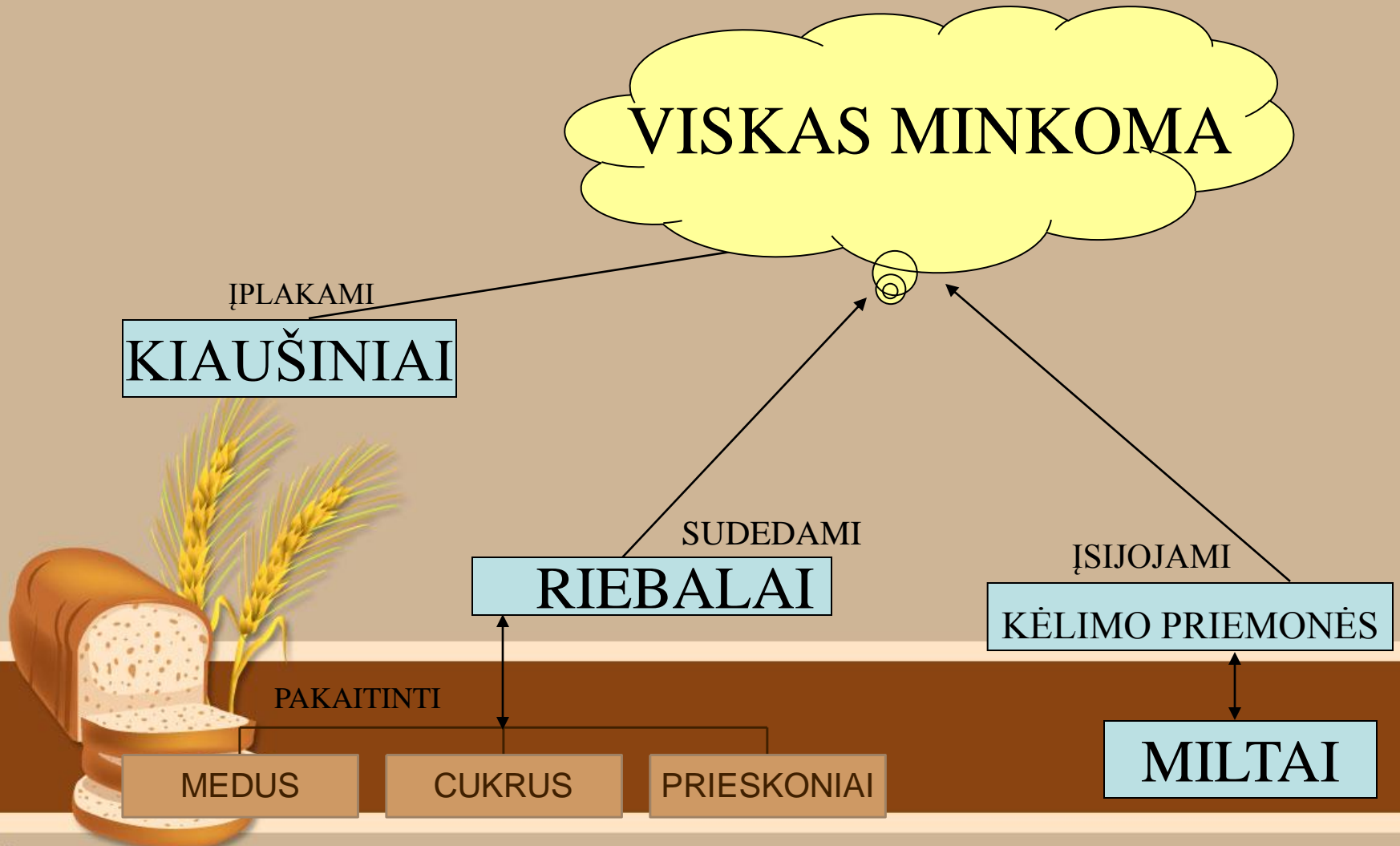


# Meduolių tešla

- Meduoliai turri būti aromatingi, todėl į tešlą dedamas smulkiai sumaltų įvairių prieskonių mišinys, vadinamas “bukietu” pavyzdžiui, cinamonas, gvazdikėliai, kvapieji pipirai, badijonas, imbieras, muskato riešutas, citrino bei apelsinų žievelės ir kt.
- Meduolių tešla gaminama dviem būdais: plikant ir neplikant. Tešlai išpurinti dedamas amonio karbonatas arba soda. Gaminant neplikytą tešlą, sumaišomi visi recepte nurodyti produktai (medus, krakmolo sirupas, padegintas cukrus, kiaušiniai, cukrus, prieskoniai ir kt.) ir, pridėjus miltų, užminkoma tešla.



# MEDUOLINĖS TEŠLOS RUOŠIMO TECHNOLOGINĖ SCHEMA



# Meduolinės tešlos gaminiai

- Cukriniai paplotėliai;
- Pieniniai paplotėliai;
- Vaikiški batonai





# Baltyminė tešla

- Atvėsinti kiaušinių baltymai plakami iki standžių putų šaltame inde. Plakant supilama rūgštis ir 10 – 25 % recepte nurodyto cukraus arba cukraus pudros, kuri sustiprina baltymų putas. Baigiama plakti lėčiau ir supilamas likusis cukrus. Iš taip paruoštos tešlos per konditerinį maišelį ant pargamentiniu popieriumi išklotų skardų išspaudžiami įvairių pavidalų gaminiai.



# BALTYMINĖS TEŠLOS RUOŠIMO TECHNOLOGIJOS SCHEMA

KIAŠINIŲ  
BALTYMAI

CUKRUS

PLAKAMI

PRIESKONIAI

ĮBERIAMI

PRIEDAI

BERIAMI

PLAKAMA

BALTYMINĖ TEŠLA



# Baltyminės tešlos gaminiai

- sausainiai
- tortai
- morengai



# Literatūra

- Juodienė .V. Kulinarija Vilnius 1978 p.312-323
- Tešlų rūšys [žiūrėta 2012 m. balandžio 4 d.]. Prieiga per internetą: <[www.emokykla.lt/MO/Technologijos/412.ppt](http://www.emokykla.lt/MO/Technologijos/412.ppt)>
- Tešlų gaminimo technologija [žiūrėta 2012 m. balandžio 5 d.]. Prieiga per internetą: <<http://sraigia.blogas.lt/teslos-juodrastis-18.html>>

