



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

DIGITÁLNÍ UČEBNÍ MATERIÁL

Číslo projektu	CZ.1.07/1.5.00/34.0763
Název školy	SOUpotravinářské, Jílové u Prahy, Šenflukova 220
Název materiálu	INOVACE_32_OvCu. 2/02/02/06
Autor	Bc. Iveta Martinů
Obor; předmět, ročník	ŠVP cukrář-cukrovinkář; Odborný výcvik; 2.ročník
Tematická oblast	Výroba šlehaných hmot
Tematický okruh	Šlehané hmoty nahřívání
Datum tvorby	10.1. 2013
Anotace	Výklad nové látky
Metodický pokyn	Prezentace je určena jako fixace při výkladu Možnost využití: promítání ve třídě při výkladu na interaktivní tabuli

VÝROBA ŠLEHANÝCH HMOT

ŠLEHANÉ HMOTY NAHŘÍVANÉ

Šlehané hmoty jsou základním polotovarem pro výrobu cukrářských výrobků. Jsou charakteristické lehkou stravitelností a zvýšeným obsahem bílkovin.

Jejich výroba je technologicky nenáročná, můžeme je kombinovat s většinou náplní

Podle způsobu výroby se dělí na:

-  **Šlehané hmoty nahříváné**  **Lehké šlehané hmoty**
-  **Šlehané hmoty s RP**  **Těžké šlehané hmoty**
-  **Zvláštní druhy šlehaných hmot**

VÝHODY:

- Odpadá šlehání žloutků a bílků zvlášť

NEVÝHODY:

- Hmota se musí rychle zamíchat, rozetřít a upéci

POUŽÍVANÉ SUROVINY

HMOTA NA PLÁTY, DORTY

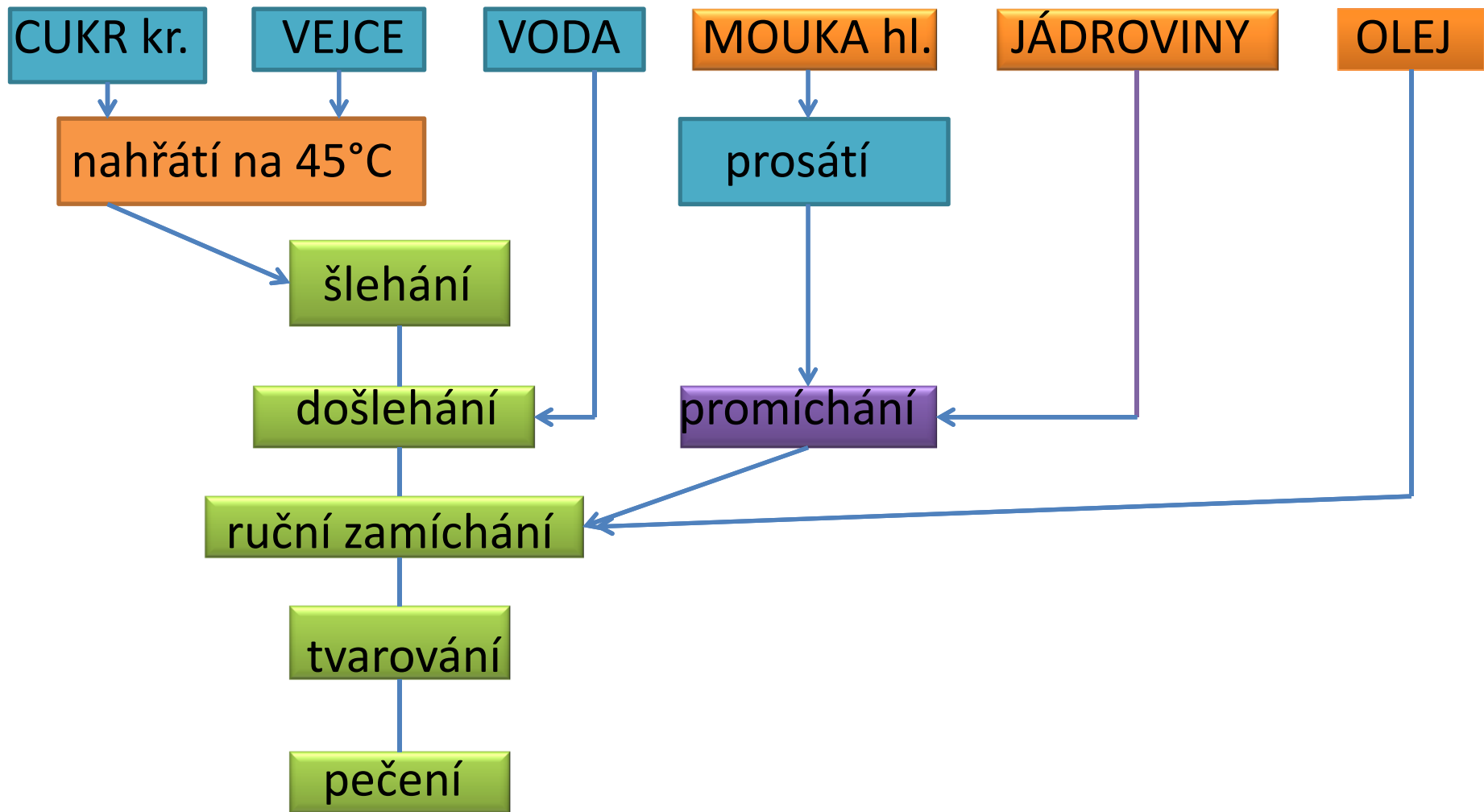
Hlavní suroviny

- ★ Vejce
- ★ Cukr krupice
- ★ Voda
- ★ Chuťové přísady

Přídavné suroviny

- ★ Mouka hladká
- ★ Jádroviny, kakao
- ★ Olej

SCHÉMA VÝROBNÍHO POSTUPU



VÝROBNÍ POSTUP

- * Vejce s cukrem krupicí nahřejeme v kotli šlehacího stroje na 45°C
- * Nahřátou směs šleháme na maximum až zvětší objem
 - o **360 - 380%**
- * Teplota klesne na 20 - 22°C * Doba šlehání: 20 - 25 minut
- * Před došleháním přidáme vodu a chuťové přísady
- * Hmotu došleháme
- * Ručně a zlehka vmícháme hladkou mouku
- * Pokud používáme sypké přísady (jádroviny, kakao), přidáváme je do mouky
- * Pokud používáme olej, vmícháváme až po spojení hmoty s moukou

TVAROVÁNÍ A PEČENÍ

* ROZTÍRÁNÍM NA PEČÍCÍ PAPÍR

* roládové pláty

- Teplota pečení 240°C po dobu 7- 8 minut na plátu se vytvoří slabá kůrka, ta zabraňuje vysychání plátů
- Po upečení zaprášíme moukou, otočíme na teplý plech
- Skladujeme krátkodobě

Kontrolní otázka č. 1:

JAKÉ MOHOU VZNIKNOT VADY PŘI PEČENÍ ROLÁDOVÝCH PLÁTŮ?

* LITÍM DO FOREM

* dortové korpusy

- Tvarování do různých tvarů forem, hmotu rovnoměrně rozdělíme, pečeme ihned po zamíchání.
- Teploty pečení
 - Zapékání: 190 - 200°C (dochází ke zvednutí objemu o cca 50%)
 - Dopékání: 230 - 240°C (vytvoří se povrchová kůrka)

Kontrolní otázka č. 2:

JAK ZJIŠŤUJEME PROPEČENOST KORPUSŮ?

Po upečení poprášíme korpusy moukou, otočíme je na horký plech s papírem, srovnáme tím povrchové nerovnosti

PŘÍKLADY VÝROBKŮ Z ROLÁDOVÝCH PLÁTŮ

1. Rolády (stáčením pečených plátů)

* piškotové (pralinkový řez, višňový pěnový řez, muzical)

* kakaové (stříšky)

* roláda s kulérem * jádrová s olejem

2. Tunely (vkládání plátů do chlebičkových forem)

* Likérový

3. Řezy (skládání plátů na sebe a jejich řezání nebo vypichování)

* Dobošová hmota (maratonky)

* pařížské pláty * máslové řezy * kokosové * ananasové

4. Dorty (sesazováním plátů)

DRUHY DORTOVÝCH HMOT

1. Dortová hmota bez tuku

* punčové řezy * želé řezy

2. Dortová hmota s olejem

* želé řezy * tvarohová kostka * žloutkový dort

3. Dortová hmota kakaová

* Máslové d. *

4. Dortová hmota kávová

5. Dortová hmota jádrová

6. Bábovka šlehaná

OTÁZKY A ODPOVĚDI

1. JAKÉ MOHOU VZNIKnout VADY PŘI PEČENÍ ROLÁDOVÝCH PLÁTŮ?

- × **Propečená místa** - nestejně rozetřené pláty
- × **Tvrdé pláty**
 - dlouhé roztírání
 - dlouhé míchání hmoty
 - nízká teplota pečení
- × **Odtržení vrchní kůrky**
 - Hodně horkých plátů na sobě

2. JAK ZJIŠŤUJEME PROPEČENOST DORTOVÝCH KORPUSŮ?

- × Píchnutím špejlí
- × Intenzitou vůně
- × Stahují se od stěn forem
- × Korpus zmáčkne a pruží

POUŽITÉ ZDROJE:



- PŮLPÁNOVÁ, Alena. Cukrářská technologie. Hradec Králové, R plus, 2001, ISBN 80-902492-2-1, vydání 2. - dotisk