



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

## DIGITÁLNÍ UČEBNÍ MATERIÁL

Číslo projektu	CZ.1.07/1.5.00/34.0763
Název školy	SOU potravinářské, Jílové u Prahy, Šenflukova 220
Název materiálu	INOVACE_32_OvCu. 3/02/02/07
Autor	Bc. Iveta Martinů
Obor; předmět, ročník	ŠVP cukrář-cukrovinkář; Odborný výcvik; 3. ročník
Tematická oblast	Výroba šlehaných a jádrových hmot
Tematický okruh	Těžké šlehané hmoty - Výroba dortu „Harlekýn“
Datum tvorby	18.12. 2012
Anotace	Výklad nové látky, opakování
Metodický pokyn	Prezentace je určena jako fixace po výkladu před samotnou výrobou, nebo při opakování. Možnost využití: promítání ve třídě při výkladu na interaktivní tabuli

# **Výroba šlehaných a jádrových hmot**

**TĚŽKÉ ŠLEHANÉ HMOTY  
VÝROBA DORTU „HARLEKÝN“**

**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:**

❁ **Těžké šlehané hmoty**

❁ **Šlehané hmoty nahřívané**

❁ **Zvláštní druhy šlehaných hmot**

❁ **Šlehané hmoty s RP**

❁ **Lehké šlehané hmoty**

### **TĚŽKÉ ŠLEHANÉ HMOTY**

- ❖ **Velmi kvalitní cukrářské hmoty s vyšším obsahem tuku = vyšší hmotností, proto TĚŽKÉ**
- ❖ **Vydrží déle vláčné, díky vyššímu obsahu tuku i podílu přídavných látek, např. kakaa, jádrovín, atd.**
- ❖ **Jsou pevné, pružné, po upečení kypré a vláčné.**
- ❖ **Nevýhodou je náročnější a delší doba pečení**

★ **SACHROVA HMOTA**

★ **TERSKÁ HMOTA**

# POUŽITÉ SUROVINY

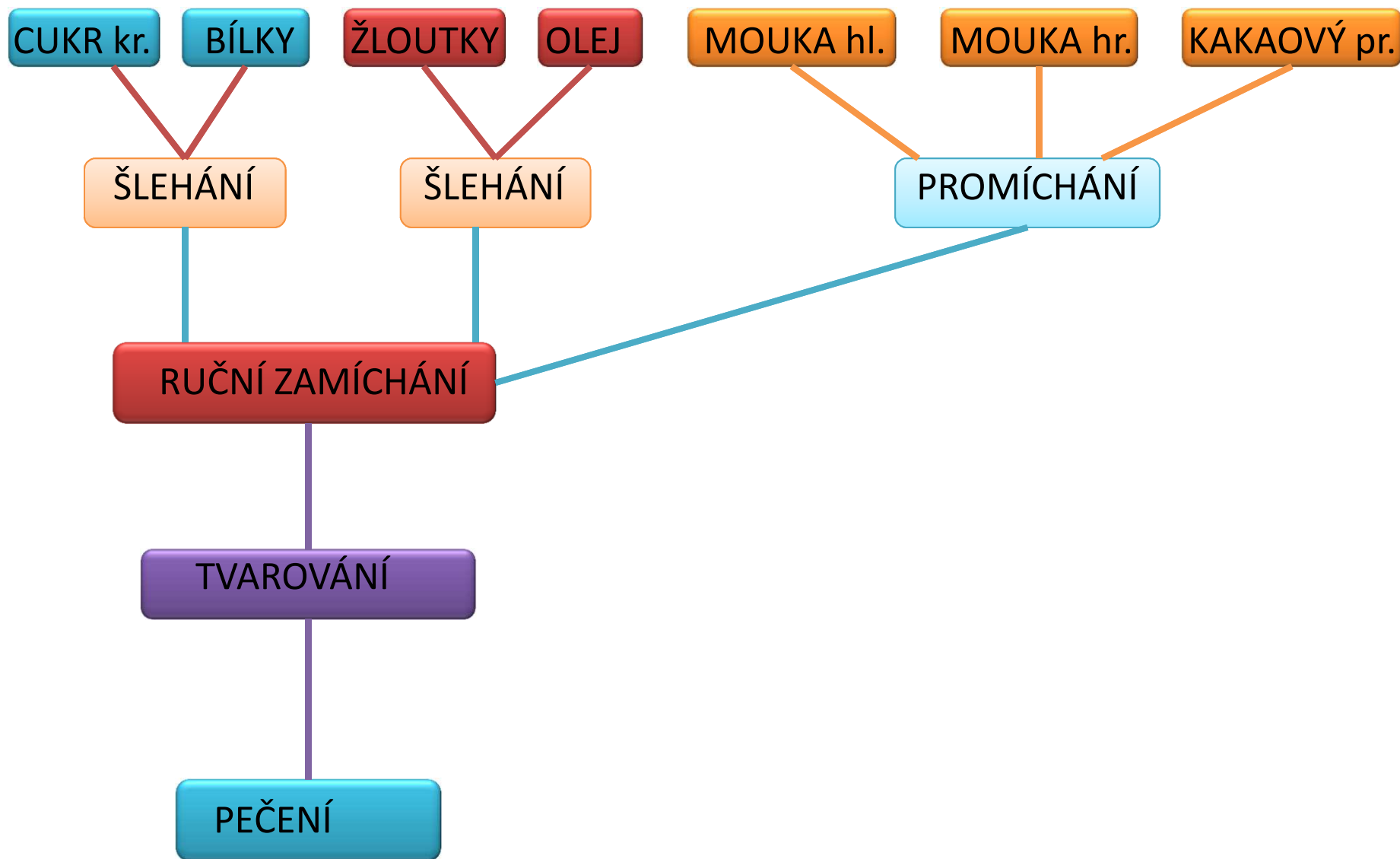
## Dortová sachrová hmota

- Cukr krupice
- Mouka hladká
- Mouka hrubá
- Bílky tekuté
- Žloutky tekuté
- Olej
- Kakaový prášek
- Mouka hladká na poprášení

## Terstská hmota

- Cukr krupice
- Bílky tekuté na šlehání
- Margarín stolní (máslo)
- Cukr moučka
- Bílky na zalití do tuku
- Mandle, kokos - strouhané
- Citropasta
- Cukr vanilka
- Mouka hladká

# SCHÉMA VÝROBY SACHROVÉ HMOTY



# VÝROBA DORTU „HARLEKÝN“

## ZÁKLADEM JE SACHROVÁ HMOTA

- Cukr krupice
- Bílky tekuté
- Žloutky tekuté
- Olej stolní
- Polohrubá mouka
- Kakao

## POMŮCKY

- Kulatá dortová forma
- Tuk na vymazání formy
- Hrubá mouka na vysypání formy



## ŠLEHÁNÍ ŽLOUTKŮ

- Žloutky šleháme do pevné pěny.
- Poté vléváme olej pomalým pramínkem.
- Pěna musí být stále pevná.

### Kontrolní otázka č. 1:

PROČ MUSÍME OLEJ DO ŽLOUTKŮ  
VLÉVAT POMALU?



## ŠLEHÁNÍ BÍLKŮ

- Bílky šleháme do pěny a přisypáváme cukr krupici.
- Bílkový sníh musí být pevné konzistence.

### Kontrolní otázka č. 2:

CO ZPŮSOBÍ PŘEŠLEHANÉ BÍLKY?



# MÍCHÁNÍ, TVAROVÁNÍ A PEČENÍ

- Bílkový sníh vmícháme do žloutkové hmoty s polohrubou moukou v níž je prosáté kakao.
- Mícháme zlehka a rychle.



## Kontrolní otázka č. 3: CO ZPŮSOBÍ DLOUHÉ RUČNÍ MÍCHÁNÍ?



- Hmotu dáme do dortové formy, vymazané tukem a vysypané hrubou moukou.
- Korpus pečeme 45 minut při teplotě 180 °C a pootevřené troubě.
- Ke konci dopečeme při vyšší teplotě, upečené korpusy lehce poprášíme moukou a otočíme na horký plech

# SESAZENÍ A DOHOTOVENÍ DORTU

- Korpus rozkrojíme na tři díly
- Spodní díly sesadíme sladkou rostlinnou šlehačkou
- Na prostřední díl rozetřeme čokoládovou šlehačkou a přiklopíme



- Sesazený dort potřeme světlou šlehačkou.
- Bok dortu obalíme v čokoládové rýži a ozdobíme pusinkami z tmavé a světlé šlehačky. Dozdobíme čokoládovou rýží



# OSTATNÍ VÝROBKY Z TĚŽKÝCH ŠLEHANÝCH HMOT

## ➤ SACHROVÉ DORTY A ŘEZY

- ✓ 1+1/2 korpusu sachrové hmoty spojíme džemem a povrch potřeme tukovou polevou tmavou. Přestříkneme polevou světlou

## ➤ OŘÍŠKOVÉ KOSTKY

- ✓ Kapsli z terstské hmoty rozdělíme na 4 díly. Použijeme též piškotový plát - ten tvoří povrch a dno výrobku, terstská hmota střed. Promazáváme oříškovou náplní. Pozatuhnutí krájíme na kostky a potahujeme tmavou polevou.

## ➤ LÁZEŇSKÝ DEZERT

- ✓ Kapsli ze sachrovy hmoty rozkrojíme napůl, promažeme pišingrovou náplní a po zatuhnutí rozkrájíme a potahujeme cukrářskou polevou

# OTÁZKY A ODPOVĚDI

## 1. PROČ MUSÍME OLEJ DO ŽLOUTKŮ VLÉVAT POMALU?

- Došlo by ke špatnému prošlehání se žloutky, které by se mohly srazit

## 2. CO ZPŮSOBÍ PŘEŠLEHANÉ BÍLKY?

- Zřídnutí hmoty

## 3. CO ZPŮSOBÍ DLOUHÉ RUČNÍ MÍCHÁNÍ?

- Hmota zřídne a klesne, je jí malé množství

# POUŽITÉ ZDROJE:



- PŮLPÁNOVÁ, Alena. Cukrářská technologie. Hradec Králové, R plus, 2001, ISBN 80-902492-2-1, vydání 2. – dotisk
- Fotografie: Archiv SOU potravinářské, Šenflukova 220, Jílové u Prahy