



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. 3/02/02/08
Autor	Bc. Iveta Martinů
Obor; předmět, ročník	ŠVP cukrář-cukrovinkář; Odborný výcvik; 3.ročník
Tematická oblast	Výroba šlehaných a jádrových hmot
Tematický okruh	Zvláštní druhy šlehaných hmot - Výroba laskonek
Datum tvorby	19.1. 2013
Anotace	Výklad nové látky, opakování
Metodický pokyn	Prezentace je určena jako fixace po výkladu před samotnou výrobou, nebo při jejím opakování Možnost využití: promítání ve třídě při výkladu na interaktivní tabuli

Výroba šlehaných a jádrových hmot

ZVLÁŠTNÍ DRUHY ŠLEHANÝCH HMOT

VÝROBA LASKONEK

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

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

Podle způsobu výroby se dělí na:

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

Základem výroby těchto hmot je šlehání bílků (případně žloutků)
do pěny

MEZI ZVLÁŠTNÍ DRUHY ŠLEHANÝCH HMOT SE ŘADÍ:

❖ Hmota na laskonky

❖ Sněhová hmota

❖ Bezé hmota

❖ Hmota na vaničky

POUŽITÉ SUROVINY

KORPUSY

- Bílky
- Cukr krupice
- Cukr moučka
- Kokos strouhaný
- Voda na vaření cukru
- Olej na plechy
- Mouka hladká na plechy

NÁPLŇ - TUKOVÝ KAKAOVÝ KRÉM

- Základní žloutkový krém
- Máslový margarín
- Kakaový prášek
- Cukr krupice

LASKONKY

Šlehání, vaření cukerného roztoku

- Nejprve rozehrátým tukem lehce namažeme plechy a zaprášíme hladkou moukou
- V čistém kotli šleháme bílky za postupného přidávání 1/3 cukru do pevného sněhu
- Mezitím ve vodě svaříme 2/3 cukru na 115°C – stěny varné nádoby omýváme při vaření mokrým štětcem
- Cukrovým rozvarem zvolna zaléváme ušlehaný sníh, zpomalíme chod stroje a hmotu důkladně došleháme

Kontrolní otázka č. 1:

**PROČ MUSÍ BÝT BÍLKY DŮKLADNĚ
VYŠLEHANÉ DO PEVNÉ PĚNY?**



Roztírání, pečení

- Kokos promícháme s prosátým cukrem moučkou, zasypane do bílkového sněhu a promícháme
- Hmotu roztíráme přes šablonu na vymazané a vysypané plechy
- Korpusy necháme 1 hodinu zaschnout a pak pečeme, zpočátku při 160°C, po zvednutí objemu snížíme teplotu a dosušíme při pootevřené troubě



Kontrolní otázka č. 2:
PROČ NECHÁVÁME KORPUSY
ZASYCHAT?

Příprava základního žloutkového krému

- 2/3 vody, sušené mléko a cukr smícháme a přivedeme k varu
- Krémový prášek rozmícháme v 1/3 vody se žloutky a vlijeme do vařícího roztoku
- Roztok přidáním žloutků a krémového prášku zhoustne, musíme jej za stálého míchání metličkou prošlehávat (aby se nepřipálil) a řádně provařit 2 – 3 minuty



Kontrolní otázka č. 3:

**PROČ MUSÍ BÝT ZŽK DŮKLADNĚ
PROVAŘENÝ?**

Dohotovení kakaového tukového krému

- ZŽK vložíme do kotle šlehacího stroje, vsypeme cukr na dohotovení a za pomalého chodu prochládíme
- Do téměř vychlazeného krému vmícháme navážené, nadrobno nakrájené máslo (margarín), chod stroje zvýšíme na maximum a krém důkladně vyšleháme do hladka
- Do hotového krému zlehka vmícháme kakao

Kontrolní otázka č. 4:

K ČEMU DOJDE, PŘIDÁME-LI MÁSLA DO NEDOSTATEČNĚ VYCHLADLÉHO ZŽK?



Plnění a dohotovení laskonek

- Upečené korpusy laskonek sundáme ještě za tepla z plechu a rozložíme je spodní stranou nahoru
- Sáčkem s hladkou trubičkou na ně nastříkáme krém
- Nahoru zlehka přitlačíme další korpus a povrch laskonek dekorujeme ředěnou čokoládovou polevou



Kontrolní otázka č. 5:

ČÍM BÝVÁ ZPŮSOBENA VELKÁ LÁMAVOST
KORPUSŮ?

OTÁZKY A ODPOVĚDI

- 1. PROČ MUSÍ BÝT BÍLKY DŮKLADNĚ VYŠLEHANÉ DO PEVNÉ PĚNY?
- Hmota by byla řídká a roztékala se
- 2. PROČ NECHÁVÁME KORPUSY ZASYCHAT?
- Korpusy by se roztékaly a nešly by sundat z plechu
- 3. PROČ MUSÍ BÝT ZŽK DŮKLADNĚ PROVAŘENÝ?
- Musí se provařit kvůli krémovému prášku - nedostatečně provařený způsobuje „padání na jazyk“
- 4. K ČEMU DOJDE, PŘIDÁME-LI MÁSLO DO NEDOSTATEČNĚ VYCHLADLÉHO ZŽK?
- Tuk se rychle rozpustí, dojde k oddělení vody a krém se srazí
- 5. ČÍM BÝVÁ ZPŮSOBENA VELKÁ LÁMAVOST KORPUSŮ?
- Vysokou teplotou při zapékání

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