



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. 3/02/02/09
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 bezé rolád, štafetek
Datum tvorby	2.3. 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 BEZÉ ROLÁD**

**VÝROBA ŠTAFETEK**

**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:**

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

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

**MEZI ZVLÁŠTNÍ DRUHY ŠLEHANÝCH HMOT SE ŘADÍ:**

-  **Bezé hmota, štafetky**
-  **Hmota na laskonky**
-  **Sněhová hmota**
-  **Hmota na vaničky**

# POUŽITÉ SUROVINY

## KORPUSY - BEZÉ PLÁTY

- Bílky
- Cukr krupice
- Mouka hladká
- Mleté jádroviny
- Cukr moučka na posypání
- Mouka hladká na poprášení
- Čokoládová poleva

## NÁPLŇ - TUKOVÝ ČOKOLÁDOVÝ KRÉM

- Základní žloutkový krém
- Máslový margarín
- Čokoládová poleva neředěná
- Cukr krupice

# BEZÉ PLÁTY

## Šlehání, roztírání,

- V čistém kotli šleháme bílky za postupného přidávání cukru do pevného sněhu
- Mleté jádroviny smícháme s moukou
- Tuto směs zamícháme ručně metličkou do ušlehaných bílků
- Hotovou hmotu roztíráme na plechy s pečícím papírem **60 x 40** cm.



**Kontrolní otázka č. 1:**  
**PROČ MUSÍ BÝT BÍLKY DŮKLADNĚ  
VYŠLEHANÉ DO PEVNÉ PĚNY?**



# Pečení

- Rozetřenou hmotu lehce posypeme před pečením moučkovým cukrem
- Ihned pečeme při 220°C
- Po upečení poprášíme pláty moukou a vychladlé skládáme na sebe
- Po provlhnutí korpusu je zpracováváme na výrobky



## **Kontrolní otázka č. 2, 3:**

**PROČ PLÁTY PRÁŠÍME CUKREM MOUČKOU?  
CO ZNAMENÁ ZKARAMELIZOVANÝ POVRCH  
UPEČENÝCH PLÁTŮ**

**HOTOVÉ BEZÉ PLÁTY POUŽÍVÁME NA PŘÍPRAVU  
ROLÁD, ŠTAFETEK A DORTŮ**

# 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. 4:**

**PROČ MUSÍ BÝT ZŽK DŮKLADNĚ  
PROVAŘENÝ?**

# Dohotovení tukového čokoládového 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) a rozehrátou kávovou pastu
- chod stroje zvýšíme na maximum a krém důkladně vyšleháme do hladka

## **Kontrolní otázka č. 5:**

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



# BEZÉ ROLÁDA

- Z provlhých plátů opatrně sundáme pečící papír, abychom plát nepoškodili.
- Na plát rozetřeme kávový tukový krém, plát rozdělíme na poloviny a podélně rozkrojíme
- Každou polovinu stočíme pevně do roládek, necháme vychladnout a rozkrájíme na jednotlivé rolády



# ŠTAFETKY

- Z provlhých plátů opatrně sundáme pečící papír, abychom plát nepoškodili.
- Na plát rozetřeme kávový tukový krém a plát rozměříme na 3 stejně velké díly a plát podélně rozkrájíme
- Každý díl stočíme pevně do válečků a necháme vychladnout
- Vychladlé válečky rozměříme každý na 8 dílků, rozkrájíme na jednotlivé kousky a každý kousek na obou jeho koncích máčíme v ředěné polevě



# OTÁZKY A ODPOVĚDI

- 1. PROČ MUSÍ BÝT BÍLKY DŮKLADNĚ VYŠLEHANÉ DO PEVNÉ PĚNY?
- Hmota by byla řídká a roztékala se
- 2. PROČ PLÁTY PRÁŠÍME CUKREM MOUČKOU?
- Aby pláty nebyly příliš nízké
- 3. CO ZNAMENÁ ZKARAMELIZOVANÝ POVRCH UPEČENÝCH PLÁTŮ
- Buď byly pláty pečené při vysoké teplotě, nebo byl jejich povrch posypán vysokou vrstvou cukru
- 4. PROČ MUSÍ BÝT ZŽK DŮKLADNĚ PROVAŘENÝ?
- Musí se provařit kvůli krémovému prášku - nedostatečně provařený způsobuje „padání na jazyk“
- 5. K ČEMU DOJDE, PŘIDÁME-LI MÁSLA DO NEDOSTATEČNĚ VYCHLADLÉHO ZŽK?
- Rychle se rozpustí, uvolní se voda a krém se srazí
- 6. JAKÁ JE TRVANLIVOST VÝROBKŮ Z BEZÉ PLÁTŮ?
- 3 dny od výroby

# 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