



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. 3/02/02/11
Autor	Bc. Iveta Martinů
Obor; předmět, ročník	ŠVP cukrář-cukrovinkář; Odborný výcvik; 3.ročník
Tematická oblast	Výroba šlehaných a jádrových hmot
Tematický okruh	Jádrové hmoty - Výroba marokánek
Datum tvorby	15.2. 2013
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

JÁDROVÉ HMOTY

Výroba marokánek

Charakteristika jádrových hmot

ZÁKLADEM JE ZPRACOVÁNÍ VŠECH DRUHŮ DOSTUPNÝCH SUROVIN

- ☞ Používají se i pražené či nepražené klíčky a odhořčené a pražené sojové boby
- ☞ Většina druhů výrobků z jádrových hmot jsou na povrchu křehké a uvnitř korpusu vláčné, mají zlatohnědou barvu
- ☞ Typickým znakem je želvovitě rozpraskaný povrch
- ☞ Korpusy se používají pro výrobu kusových výrobků, čajového pečiva, nebo v kombinaci s jinými těsty a hmotami

Rozdělení jádrových hmot

- ☞ **Jádrová hmota nepečená** - základ různých jádrových výrobků
- ☞ **Mandlová hmota nepečená** - kvalitní, tedy i dražší
- ☞ **Hmota na jádrové bezé** - výrobky se používají ke zdobení jiných cukrářských výrobků
- ☞ **Jádrová hmota na griliášové trubičky** - na výrobu výrobků, hmota řídká a roztírá se přes šablony
- ☞ **Hmota na jádrové kornoutky, trubičky** - k výrobě kornoutků, rovněž se roztírá přes šablony
- ☞ **Hmota na kokosky** - stříká se na papíry a různě dohotovuje
- ☞ **Hmota na marokánky** - má specifický vzhled i zpracování

Základní suroviny na jádrové hmoty

- ☞ **CUKR** lepší je cukr hrubší granulace
- ☞ **BÍLKY** čerstvé, mražené i sušené, špatně šlehatelné i s příměsí žloutků
- ☞ **JÁDROVINY** čím kvalitnější, tím lepší korpusy, mírně pražené zvýrazňují chuť korpusů
 - * lísková jádra
 - * mandle
 - * pšeničné klíčky
 - * sojové boby

MAROKÁNKY

Mají svůj typický tvar okrouhlé placky se zapečenými drcenými jádrovinami, kousky sekané pomerančové kůry a rozinek ve světle hnědém propečeném povrchu

Jsou křehké, na zlomu hrubé.

Použité suroviny:

- ✘Cukr krupice
- ✘Margarín stolní
- ✘Mouka hladká
- ✘Sušené mléko
- ✘Škrobový sirup
- ✘Rozinky
- ✘Podzemnice pražená
- ✘Proslazená pomerančová kůra
- ✘Cukrářská poleva
- ✘Olej na tvarování

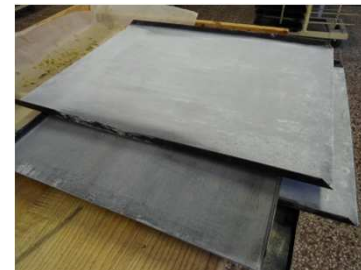
Výrobní postup

- Do varného kotlíku nadávkuje:
Vodu + sušené mléko + cukr krupice + margarín + škrobový sirup
- Promícháme metličkou a dáme vařit
- Dále přisypeme nasypané a nakrouhané:
Rozinky + pomerančovou kůru + arašídý
- Směs provaříme
- Přisypeme hladkou mouku
- Promícháme
- Vychladíme



Tvarování a pečení

- Na vymazané a moukou vysypané plechy sáčkem se širokou hladkou trubičkou
- Tvarujeme bochánky
- Mokrou rukou stlačíme do placiček
- Pečeme při 220°C
- Za horka snímáme z plechu
- Vychladíme
- Spodní stranu máčíme v neředěné polevě
- Rýhovanou kartou uděláme vlnku



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