



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. 2/02/02/12
Autor	Bc. Iveta Martinů
Obor; předmět, ročník	ŠVP cukrář-cukrovinkář; Odborný výcvik; 2.ročník
Tematická oblast	Oplatky, vafle
Tematický okruh	Schéma výroby oplatků
Datum tvorby	14.1. 2013
Anotace	Výklad nové látky.
Metodický pokyn	Prezentace je určena jako fixace při výkladu, doplnění učiva. Možnost využití: promítání ve třídě při výkladu na interaktivní tabuli

OPLATKY, VAFLE

SCHÉMA VÝROBY OPLATKŮ

CHARAKTERISTIKA OPLATEK

- * Trvanlivé pečivo tvořené pláty, spojenými náplní (obvykle tukovou)
- * Připravuje se z velmi řídkých těst, litých do oplatkových kleští

Používané suroviny:

- Mouka
- Voda
- Sušené mléko
- Tuk
- Sušené žloutky
- Emulgátor - lecitin
- Kypřidla
- Přísady - kakao, kulér, soja

ROZDĚLENÍ OPLATEK

1. Podle počtu plátů

- Dvou plátové
- Více plátové *3, 4, 7 plátové - lázeňské oplatky*

2. Podle povrchové úpravy

- Oplatky nemáčené *Kávové řezy, Florenty, Zlaté oplatky*
- Oplatky máčené celomáčené *Tatranky, Dalida, Fidela*
- Oplatky polomáčené *Mila*
- Oplatky obvodově máčené *Tatranky*

3. Speciální

- Oplatkové dutinky *kornoutky, vaničky*
- Oplatkové trubičky *Hořické trubičky*
- Lázeňské oplatky *spékané, mazané*
- Zvláštní *Dia oplatky (liší se surovinovým složením)*

4. Podle barvy

- Hnědé *trvanlivé*
- Bílé *lékárnické*

Výběr a úprava surovin

- ❁ Mouka - tvoří 94% všech surovin, obsah lepku střední, ovlivňuje konzistenci (je-li vyšší obsah lepku, jsou oplatky houževnaté, je-li nižší, jsou příliš křehké)
- ❁ Tekutiny zaděláváme vodou, při použití mléka hrozí kysání těsta
- ❁ Tuky zvyšuje křehkost, zabraňuje lepení plátů na kleště, používáme ztužený pokrmový tuk (rozpuští se), olej
- ❁ Emulgátory podporují vznik emulze = 2 nemísitelné látky, jedna se rozptýlí v druhé, nejčastěji se používá lecitin
- ❁ Sušené mléko díky laktóze podporuje karamelizaci
- ❁ Sušené žloutky obsahují lecitin, zvyšují křehkost
- ❁ Kypřidla nejúčinnější je vodní pára, používáme kypřící prášek, amonium
- ❁ Přísady potravinová barviva(čokoláda, med, kakaový prášek, kulér)
vanilka, oříšky, skořice, anýz, sůl, kmín, ...

VÝROBA OPLATEK

Skládá se ze tří fází:




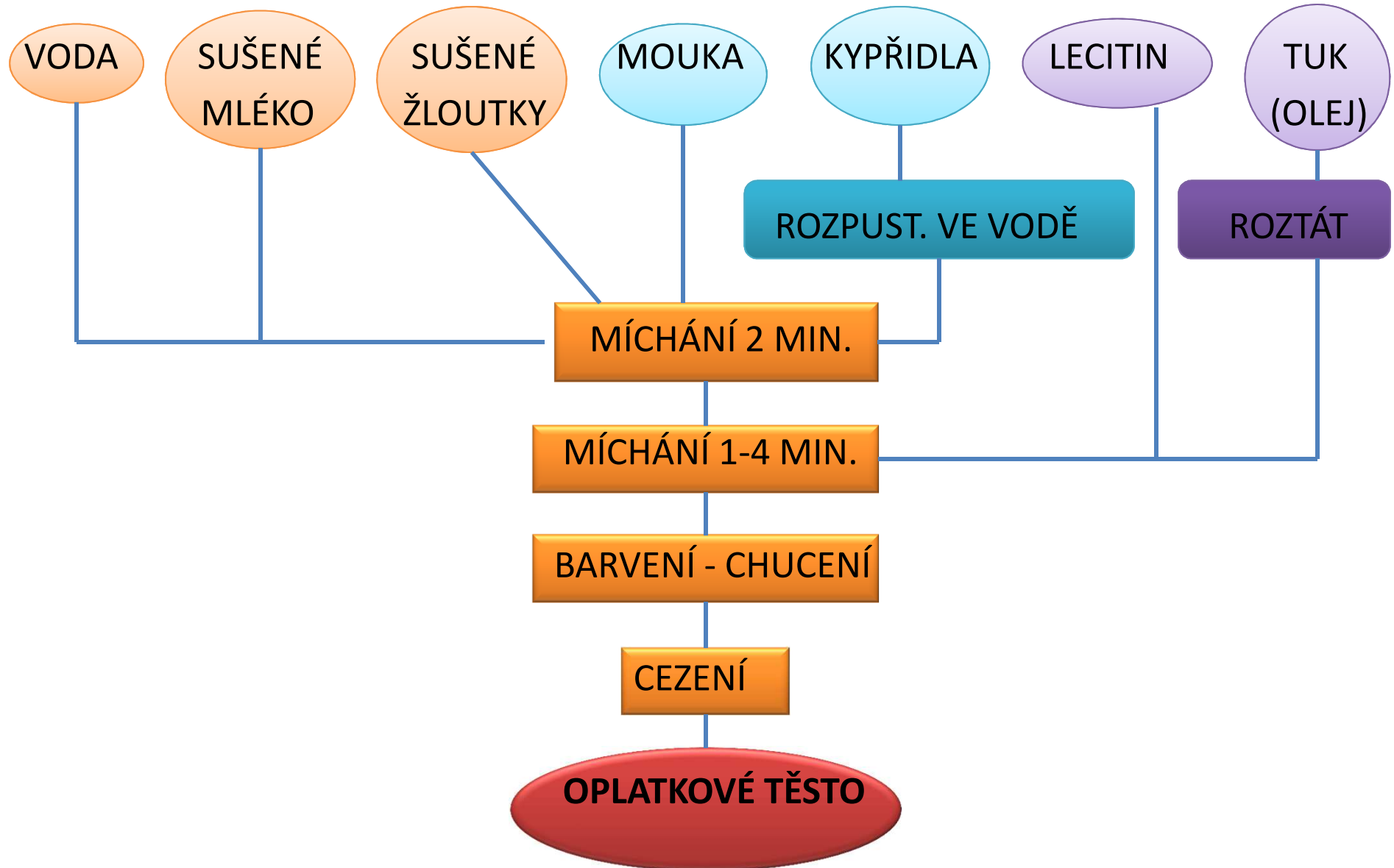
-  **Příprava oplatkového těsta (viz. schéma)**
-  **Pečení**
-  **Konečná úprava oplatek**

Schéma přípravy oplatkového těsta



PEČENÍ OPLATEK

- ✿ **PRINCIP** - prudké zahřátí tenké vrstvy těsta v oplatkových kleštích
- ✿ Na spodní desku se tryskami nadávkuje těsto, kleště se uzavřou
- ✿ Ohřátými deskami kleští se těsto sevře a peče
- ✿ Doba pečení: 45 sekund – 4 minuty závisí na hmotnosti plátu a jakosti těsta
- ✿ Teplota pečení: počáteční 120-150°C dochází k vývinu páry
Středová 280°C
Konečná 250-260°C

Přebytek těsta vytlačený z kleští ořízneme před vyjmutím oplatky

MAZÁNÍ OPLATKOVÝCH PLÁTŮ

- ✿ Nanášení vrstvy náplně na spodní plát a přiložení plátu vrchního
- ✿ Spojovat lze 2 – 7 plátů
- ✿ Používají se mazací stroje, teplota náplně při plnění cca 35°C
- ✿ Po namazání se oplatky musí vychladit

CHLAZENÍ OPLATEK

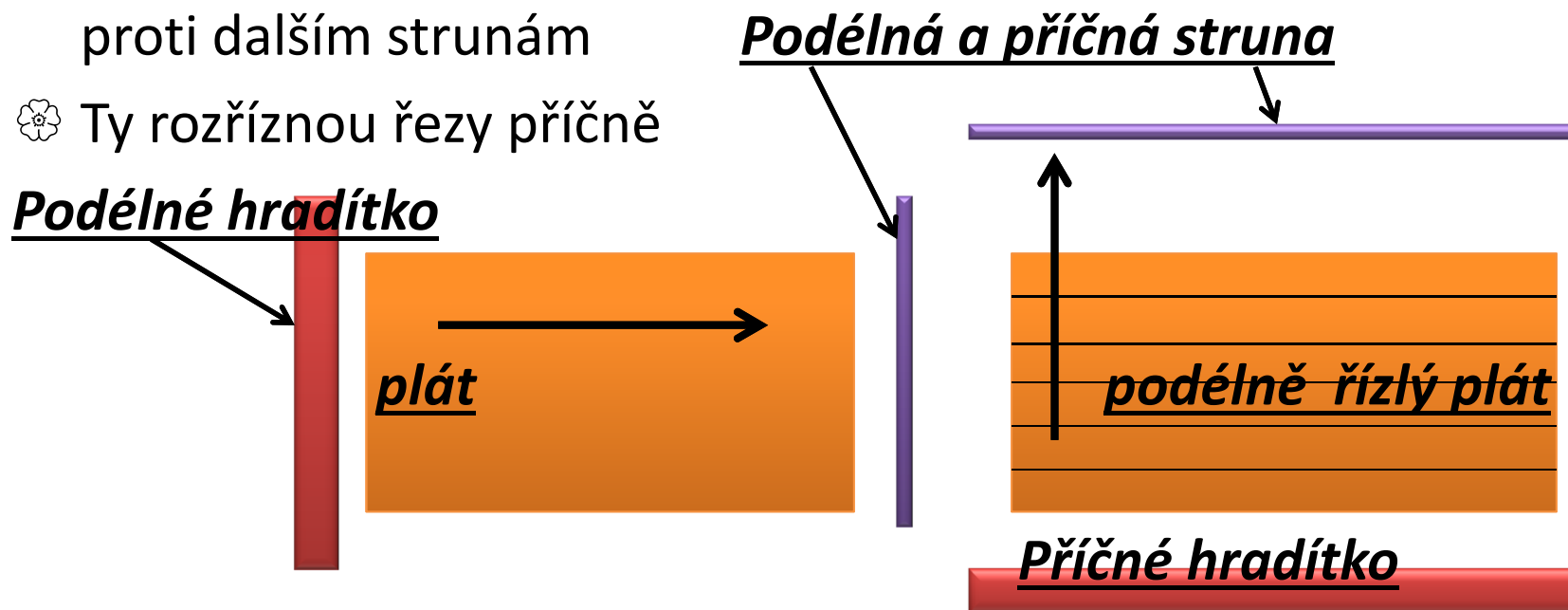
- ✿ Z pásového mazacího stroje plynule přecházejí do lisovacího stroje, kde se zformují do rovných plátů
- ✿ Odtud se přesouvají na dopravník chladícího tunelu
- ✿ Chlazení je nutné z důvodů snadnějšího řezání plátů

ŘEZÁNÍ OPLATEK

- ✿ Provádí se na strunových řezačkách
- ✿ Pláty musí být rovnoměrně namazané, dobře vychlazené

Princip:

- ✿ Oplatkové řezy jsou hradítkem tlačeny proti ocelovým strunám, které je podélně rozříznou
- ✿ Za strunami je kolmo umístěno druhé hradítko, které pláty natlačí proti dalším strunám
- ✿ Ty rozříznou řezy příčně



POVRCHOVÁ ÚPRAVA

1. Máčení a polomáčení čokoládovými polevami

✿ Provádí se na máčecích strojích jako na cukrovinky

Princip:

✿ Oplatkové řezy projíždějí pod souvislým pásem čokoládové polevy

2. Obvodové máčení

✿ Máčí se pouze obvod oplatkových řezů

Princip:

✿ Oplatkové řezy se přirazí největšími plochami k sobě, vznikne hranol, který je v máčecím stroji obléván polevou

✿ Následuje oddělení jednotlivých oplatků, chlazení, balení

POUŽITÉ ZDROJE



- BLÁHA, L., KADLEC, F., PLHOŇ, Z., Cukrářská výroba III, Praha, Informatorium, 1995, ISBN 80-85427-65-6