



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. 2/02/02/15
Autor	Bc. Iveta Martinů
Obor; předmět, ročník	ŠVP cukrář-cukrovinkář; Odborný výcvik; 2.ročník
Tematická oblast	Výroba dražé
Tematický okruh	Úvod do tématu
Datum tvorby	3.10. 2012
Anotace	Výklad látky
Metodický pokyn	Prezentace je určena jako úvod do tématu před samotnou výrobou. Možnost využití: promítání ve třídě při výkladu na interaktivní tabuli

VÝROBA DRAŽÉ

ÚVOD DO TÉMATU

DRAŽÉ

- jsou cukrovinky oblých tvarů, většinou drobnějších
- vyrábějí se nanášením cukerné nebo čokoládové vrstvy na různé druhy vložek, v rotujících nakloněných kotlích.
- Rotační pohyb a přibalování vrstev v kotli udílí vznikající obalové vrstvě oblý tvar. Povrch této vrstvy může být stejnoměrně hladký
- dražé s hladkým povrchem
- nebo je možno upravit dražovací proces tak, aby vznikající obal vytvářel nestejnoměrné hrbolky
- dražé se zvlněným povrchem, krauzlované dražé

ROZDĚLENÍ DRAŽÉ:

- **Podle povrchu**

- ❖ hladké

- ❖ krauzlované

- **Podle složení**

- ❖ čokoládové

- ❖ nečokoládové

DRUHY VLOŽEK PRO DRAŽÉ

Pro oba druhy dražé (čokoládové i nečokoládové) můžeme použít tyto druhy vloček:

- likérové
- fondánové
- želé
- kandytové
- olejnatá jádra (mandle, lísk. jádra, arašídny)
- marcipánové
- sušené, proslazené ovoce
- čokoládové
- šlehané hmoty

FÁZE VÝROBY:

1. gumírování – ochrana vložky proti vysychání a mechanickému poškození
 - Kromě kandytových a jádrových vložek, které mají tvrdý povrch, musíme ostatní druhy gumírovat.
 - Gumírujeme roztokem arabské gumy, zasypáváme cukrem krystal a vysoušíme cukrem moučkovým. Ogumírované vložky ihned vybereme z kotle, rozložíme na síta a necháme do druhého dne oschnout.

2. dražování - nabalování „deky“, vytváření vlastního obalu výrobku.

- Čokoládové dražé dražujeme v čokoládových polevách (hořké, mléčné, bílé). Poleva musí být vytemperovaná. Vrstev se na výrobek nanáší několik, záleží na hmotnosti a požadovaném nábalu.
- Nečokoládové dražé dražujeme v cukrosirupovém roztoku, do poslední nabalovací vrstvy přidáváme barvivo.

3. leštění – povrchová úprava výrobku

- Provádí se u čokoládových výrobků roztokem maltodextrinu a dolešťujeme roztokem šelaku v lihu.
- U nečokoládových výrobků leštíme včelím voskem nebo tukem (např. lentilky).

POUŽITÉ ZDROJE



- Smíšek, J. UČEBNICE Výroba cukrovinek a trvanlivého pečiva – Zaměření na výrobu cukrovinek, Praha, 1984, Čokoládovny, o.p., Praha 4 - Modřany, učební texty
- Text: Vlastní receptury