



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. 1/02/02/18
Autor	Bc. Iveta Martinů
Obor; předmět, ročník	ŠVP cukrář-cukrovinkář; Odborný výcvik; 1. ročník
Tematická oblast	Příprava cukerných roztoků
Tematický okruh	Výroba kandytů
Datum tvorby	12.10. 2012
Anotace	Výklad nové látky, opakování látky
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

PŘÍPRAVA CUKERNÝCH ROZTOKŮ

VÝROBA KANDYTŮ

PŘÍPRAVA NA VÝROBU

- Připravíme nádoby na vaření, na ohřev škrobového sirupu, na odkládání teploměrů a vařeček.
- Chladicí stůl lehce namázneme olejem, na něj dáme aspoň 6 širokých, kovových špachtlí a 3 páry jelenicových rukavic.
- Stůl s kůží také lehce namažeme olejem, připravíme nůžky.
- Zkontrolujeme umístění válečků v lisu, plechy na chlazení, připravíme plech a síto na prosévání dropsu a nádobu na odpad.

POUŽITÉ SUROVINY

- Cukr krupice
- Voda
- Škrobový (bonbonářský) sirup
- Aroma (podle druhu bonbonů)
- Barvivo (podle druhu bonbonů)
- Kyselina citronová (podle druhu bonbonů)

VÝROBA KANDYTOVÉ HMOTY

- Cukr smícháme s horkou vodou a za stálého míchání přivedeme k varu.
- Do roztoku dáme teploměr, vyndáme vařečku, nádobu přiklopíme pokličkou a vaříme na **120°C**.

Kontrolní otázka č. 1:

JAKOU FUNKCI PLNÍ PŘI VAŘENÍ KANDYTŮ POKLIČKA A CO BYCHOM MUSELI DĚLAT, KDYBYCHOM JI NEPOUŽILI?

- Při teplotě 120°C přidáme nahřátý škrobový sirup a roztok dokonale promícháme.
- Varnou nádobu opět přiklopíme, aby se roztok rychle vařil.

- Při 140°C nádobu odklopíme a hmotu promícháváme až do konečných 148°C.

Kontrolní otázka č. 2:

PROČ KE KONCI VAŘENÍ HMOTU PROMÍCHÁVÁME?

- Uvařenou kandytovou hmotu odstavíme na půl plotny a za stálého míchání ji obarvíme, ochutíme a těsně před vylitím na stůl okyselíme.



CHLAZENÍ HMOTY

- Všechny přísady promícháme a hmotu vylejeme na chladicí stůl.
- Zde nejprve necháme hmotu roztéci a pak ji neustálým překládáním zvolna chladíme a prohnětáváme.
- **Při manipulaci s hmotou na chladícím stole MUSÍME používat ochranné rukavice!!!!**
- Hmotu neustálým překládáním a přehazováním vychladíme tak, abychom ji mohli rovnou zpracovat
- Hmotu nesmíme přechladit!!



Kontrolní otázka č. 3, 4:

CO SE STANE, KDYŽ HMOTU VYCHLADÍME PŘÍLIŠ?

DÁ SE TATO VADA NAPRAVIT?

ZPRACOVÁNÍ HMOTY

- Na stole s kůží placku vytvarujeme do válečku
- Nůžkami ji rozstříháme na stejné díly a vytvoříme obdélníkové placičky.
- Takto upravenou hmotu tvarujeme na lisovacích válcích



LISOVÁNÍ HMOTY

- Válce jsou chladné, lehce namazané olejem, aby se na ně hmota nelepila.
- Upravená hmota při průchodu mezi dvěma těsně na sebe doléhajícími válci, na kterých jsou vždy proti sobě prohlubeny ve tvaru výrobku, vyplní tyto prohlubeny.
- Z lisovacích válců vychází široký pás bonbonů spojený tenkou blanou hmoty.



DOHOTOVENÍ BONBONŮ

- Na chladném plechu hmota zcela ztuhne a pak poklepem na plech a důkladným prosetím oddělíme bonbony od sebe.
- Bonbony před balením můžeme obalit v moučkovém cukru.
- Balíme do igelitových sáčků dle určené hmotnosti, sáčky zavaříme ruční svářečkou a opatříme štítkem výrobku.
- Odpad vzniklý prosetím sypeme do nádoby, na konci pracovní směny jej vysypeme.



OTÁZKY A ODPOVĚDI

- 1. JAKOU FUNKCI PLNÍ PŘI VAŘENÍ KANDYTŮ POKLIČKA A CO BYCHOM MUSELI DĚLAT, KDYBYCHOM JI NEPOUŽILI?
- Poklička vrací páru vzniklou odpařováním vody zpět do hrnce a tím dochází k omývání stěn varné nádoby. Jinak bychom stěny museli omývat mokrým štětcem, aby na nich nekrystalizoval cukr.
- 2. PROČ KE KONCI VAŘENÍ HMOTU PROMÍCHÁVÁME?
- Aby se stejnoměrně dovářela. Více totiž vaří u dna a stěn nádoby
- 3. CO SE STANE, KDYŽ HMOTU VYCHLADÍME PŘÍLIŠ?
- Dojde k jejímu přechlazení, hmota tvrdne, stává se křehkou a nedá se dále zpracovat.
- 4. DÁ SE TATO VADA NAPRAVIT?
- Tato vada je nevratná

- 5. KANDYTY SE DĚLÍ DO TŘÍ SKUPIN. DO KTERÝCH A JAKÝ JE MEZI NIMI ROZDÍL? UVEĎTE U KAŽDÉ SKUPINY JEDNOHO ZÁSTUPCE
 - DROPSY – bez náplní, vyráběné litím nebo lisováním (Bon-pari, Cassis)
 - ROXY – různě barevné skládané hmoty, stříhané či sekané (Roxové hole, špalky)
 - FURÉ – bonbony s náplněmi, vyrobené litím (Klokanky, Atlasky)

POUŽITÉ ZDROJE

- Texty: Vlastní texty a receptury
- Fotografie: Archiv autora



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
- Fotografie: Archiv autora