



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. 3/02/02/17
Autor	Bc. Iveta Martinů
Obor; předmět, ročník	ŠVP cukrář-cukrovinkář; Odborný výcvik; 3.ročník
Tematická oblast	Výroba cukrovinek
Tematický okruh	Výroba likérových bonbonů
Datum tvorby	26.2. 2013
Anotace	Výklad nové látky, opakování
Metodický pokyn	Prezentace je určena jako fixace výkladu před samotnou výrobou nebo při jejím opakování. Možnost využití: promítání ve třídě při výkladu na interaktivní tabuli

# **VÝROBA CUKROVINEK**

## **VÝROBA LIKÉROVÝCH BONBONŮ**

# ...PŘÍPRAVA NA VÝROBU...

- ... do dřevěných lísek nejprve prosejeme škrobový pudr ...
- ... pudr zarovnáme v lískách tak, aby jeho povrch byl úplně hladký



- ... sádrovými tvořítky na dřevěných lištách vymačkáme do pudru negativní otisky výrobků
- ... pracujeme opatrně, aby se okraje pudru nezbortily do již vytlačených tvarů ...

Kontrolní otázka 1.:  
CO ZPŮSOBÍ ZBORCENÉ OKRAJE  
PUDRU?



# ... VÁŽENÍ SUROVIN ...

- ... podle receptury navážíme přesné množství cukru
- ... odměříme určené množství horké vody
- ... protože je roztok silně přesycený, musíme jej za stálého míchání pomalu zahřívat až k bodu varu



# ... VAŘENÍ ROZTOKU ...

- ... po celou dobu vaření roztok promícháváme
- ... a stěny varné nádoby omýváme štětečkem

Kontrolní otázka č.2:  
**PROČ JE NUTNÉ PŘI VAŘENÍ  
OMÝVAT STĚNY VARNÉ  
NÁDOBY?**

- ... proces vaření kontrolujeme měřením teploty roztoku
- ... musíme dodržet stupeň dovaření

Kontrolní otázka č. 3:  
**PROČ JE DODRŽENÍ VARNÉ  
TEPLOTY DŮLEŽITÉ?**



# ... OCHUCENÍ ...

- ... uvařený roztok odstavíme z varné plochy
- ... důkladně promícháme, abychom jej zbavili varných bublinek (ochladíme jej)



## **Kontrolní otázka č. 4:**

**Z JAKÉHO DŮVODU MUSÍME ROZTOK  
OCHLADIT PŘED NALITÍM LIKÉRU?**

- ... ochutíme přidavkem přesného množství likéru
- ... roztok rychle promícháme a přikryjeme mokrou utěrkou

## **Kontrolní otázka č. 5:**

**PROČ PO NALITÍ LIKÉRU ZAKRÝVÁME VARNOU NÁDOBU MOKROU  
UTĚRKOU?**

# ... PŘÍPRAVA K NALÉVÁNÍ ...

- ... po několika minutách utěrku sundáme
- ... roztok rychle promícháme

**Kontrolní otázka č. 6:**  
**Z JAKÉHO DŮVODU ROZTOK PŘED  
NALITÍM DO NÁLEVKY ZNOVU  
PROMÍCHÁME?**

- ... a nalijeme do kónické nálevky  
• ...



# ... NALÉVÁNÍ ROZTOKU ...

- ... pístovým pohybem naléváme roztok do všech vymačkaných tvarů ...



# ZAPUDROVÁNÍ

- ... nalitý roztok zasypeme vrstvičkou pudru
- ... a necháme v klidu odpočívat několik hodin

**Kontrolní otázka č. 6:  
PROČ PUDRUJEME POVRCH  
ROZTOKU?**



# ... OTÁČENÍ LÍSEK ...

- ... po několika hodinách „zrání“ přiklopíme zapudrovanou lísku další lískou a otočíme ji o 180°
- ... opět necháme „zrát“, nejlépe do druhého dne

**Kontrolní otázka č. 7:  
PROČ LÍSKY PO NĚKOLIKA HODINÁCH  
OTÁČÍME?**



## ... ODPUDROVÁNÍ ...

- ... druhý den lísky opět otočíme do původní polohy ...
- ...hotové krusty opatrně vybíráme z pudru ...
- ... štětečkem opatrně ometeme pudr tak, aby na likérech nezůstaly žádné jeho zbytky ...



# ... MÁČENÍ, ÚPRAVA ...

- ... očištěné likérové krusty namáčíme do čokolády
- ... ještě nezatuhlou čokoládu dekorujeme čokoládou jiného druhu, a necháme zatuhnout
- ... výrobky můžeme též podmáčet a teprve potom omáčet a dekorovat



## ... DOHOTOVENÍ ...

- Hotové bonbony vkládáme do papírových košíčků
- Balíme do krabiček 80 – 100 gramů



# ... OTÁZKY A ODPOVĚDI ...

- 1. CO ZPŮSOBÍ ZBORCENÉ OKRAJE PUDRU?

Způsobí zarůstání pudru do vychládajícího přesyceného likérového roztoku, což má negativní vliv na jakost (chuť) hotových výrobků

- 2. PROČ JE NUTNÉ PŘI VAŘENÍ OMÝVAT STĚNY VARNÉ NÁDOBY?

Při vaření dochází k odpařování vody, úbytku hladiny a cukr vykrytalizovává na stěnách varné nádoby, což při dovaření způsobuje zpětnou krystalizaci a následně při vychládání v pudru nežádoucí vznik krystalizačních center a prorůstání cukru tam, kde by měl bonbon zůstat tekutý

- 3. PROČ JE DODRŽENÍ VARNÉ TEPLoty DŮLEŽITÉ?

Při vaření cukerných roztoků je dodržení teploty velmi důležité. Málo uvařený roztok nevytvoří krustu, hodně uvařený roztok způsobí prorůst cukru celým bonbonem

- 4. Z JAKÉHO DŮVODU MUSÍME ROZTOK OCHLADIT PŘED NALITÍM LIKÉRU?

Alkohol je těkavý, nalitím do vařícího roztoku by vyprchala všechna jeho chuť a vůně

- 5. PROČ PO NALITÍ LIKÉRU ZAKRÝVÁME VARNOU NÁDOBU MOKROU UTĚRKOU?

Zadržujeme vůni likéru v roztoku

Z JAKÉHO DŮVODU ROZTOK PŘED NALITÍM DO NÁLEVKY ZNOVU PROMÍCHÁME?

Přesycený cukerný roztok je těžší než likér, který zůstane na jeho hladině. Je třeba tekutiny zhomogenizovat.

- 5. PROČ PUDRUJEME POVRCH ROZTOKU?

Krusta vytvořená krystalizací roztoku v pudru musí být stejnoměrná

- 6. PROČ LÍSKY PO NĚKOLIKA HODINÁCH OTÁČÍME?

Abychom dosáhli stejnoměrného tlaku cukerného roztoku na vrstvu pudru, a tím i stejnoměrného prorůstání krystalů a vytváření krusty

# POUŽITÉ ZDROJE

- Text: Vlastní receptury
- Fotografie: Archiv autora

