



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. 2/02/02/20
Autor	Bc. Iveta Martinů
Obor; předmět, ročník	ŠVP cukrář-cukrovinkář; Odborný výcvik; 2.ročník
Tematická oblast	Výroba cukrovinek
Tematický okruh	Zpracování čokoládových hmot - Výroba čokoládových figurek
Datum tvorby	17.2. 2013
Anotace	Výklad látky před použitím v praxi
Metodický pokyn	Prezentace je určena jako fixace výkladu před samotnou výrobou. Možnost využití: promítání ve třídě při výkladu na interaktivní tabuli

ZPRACOVÁNÍ ČOKOLÁDOVÝCH HMOT

**VÝROBA ČOKOLÁDOVÝCH
FIGUREK**

...příprava pracoviště...

- Nejprve připravíme čokoládu, vždy takové množství, abychom je stačili zpracovat
- Formy vyleštíme jemným papírem a sepneme sponami
- (před sepnutím je můžeme vyzdobit jiným druhem čokolád
- Připravíme čisté odkládací desky a papíry

Kontrolní otázka č. 1:
PROČ ROZPOUŠTÍME JEN
TOLIK ČOKOLÁDY, KOLIK JSME
SCHOPNI ZPRACOVAT?



...rozpouštění a temperace...

- Ve vodní lázni rozpustíme 2/3 z celkového množství navážené čokolády nejvýše na 45°C
- Poté vyndáme nádobu z vodní lázně a přidáváme zbylou čokoládu, tím se zchladí na cca 25°C
- Na chvíli ji ještě vnoříme do vodní lázně a prohřejeme na cca 32°C

**Kontrolní otázka č.2:
PROČ MUSÍME DODRŽET
ROZMEZÍ TEPLOT PŘI
TEMPERACI?**



...lití do forem...

- Vytemperovanou čokoládu naléváme do forem
- Čokoládu naléváme po třetinách a vždy řádně vyklepeme, abychom figurky zbavili vzduchových bublinek
- Nalité formy řádně zajistíme proti převrhnutí

**Kontrolní otázka č. 3:
PROČ JE DŮLEŽITÉ
NALITOU ČOKOLÁDU
ZBAVIT BUBLINEK?**



...vylévání forem...

- Po určité době potřebné k tomu, aby se vytvořila dostatečně silná skořápka, přebytečnou čokoládu vylijeme zpět do vodní lázně
- Čokoládu ve vodní lázni pořád promícháváme aby nevychladala a dala se dále zpracovávat



...tvorba dna...

- Malé množství čokolády z částečně vychlazené figurky vylijeme na papír
- (takto se vytváří figurce víčko – dno)
- Čokoládu rozetřeme stěrkou do slabé vrstvy



**Kontrolní otázka č.4:
PROČ NEMŮŽE MÍT
FIGURKA SILNĚJŠÍ VÍČKO
NEŽ JSOU JEJÍ STĚNY?**

...chlazení...

- Vylité figurky postavíme do čokolády....
-figurky dáme ihned vychladit do lednice



**Kontrolní otázka č.5:
PROČ MUSÍME ZAJISTIT
OKAMŽITÉ CHLAZENÍ
FOREM S ČOKOLÁDOU?**



... vyklápění ...

- Hotové figurky necháme ještě pár minut ve formě, než je opatrně vyklopíme



**Kontrolní otázka č.6:
K ČEMU BY DOŠLO,
KDYBYCHOM SE SNAŽILI
FIGURKY VYNDAT Z FOREM
BRZY?**



...dohotovení výrobků...



- Pokud jsme nevyzdobili formy, můžeme zdobit figurky na jejich povrch
- Ke zdobení použijeme jiné druhy vytemperované čokolády
- Balíme do celofánových sáčků, opatříme mašličkou

...otázky a odpovědi...

- 1. PROČ ROZPOUŠTÍME JEN TOLIK ČOKOLÁDY, KOLIK JSME SCHOPNI ZPRACOVAT?
- Při rozpouštění zbytečně velkého množství se znehodnocuje
- 2. PROČ MUSÍME DODRŽET ROZMEZÍ TEPLOT PŘI TEMPEROVÁNÍ?
- Špatná teplota ovlivňuje kvalitu hotových výrobků
- 3. PROČ JE DŮLEŽITÉ NALITOU ČOKOLÁDU ZBAVIT BUBLINEK?
- Bublínky po vychladnutí prasknou, vznikne otvor
- 4. PROČ NEMŮŽE MÍT FIGURKA SILNĚJŠÍ VÍČKO NEŽ JSOU JEJÍ STĚNY?
- Nestejnoměrně by chladla a silnější dno by se odlomilo
- 5. PROČ MUSÍME ZAJISTIT OKAMŽITÉ CHLAZENÍ FOREM S ČOKOLÁDOU?
- Aby čokoláda ze stěn nestékala na dno
- 6. K ČEMU BY DOŠLO, KDYBYCHOM FIGURKY VYNDALI Z FOREM BRZY?
- Vznikl by cukerný výkvět, figurka by se orosila, zmatněla, lepila

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