

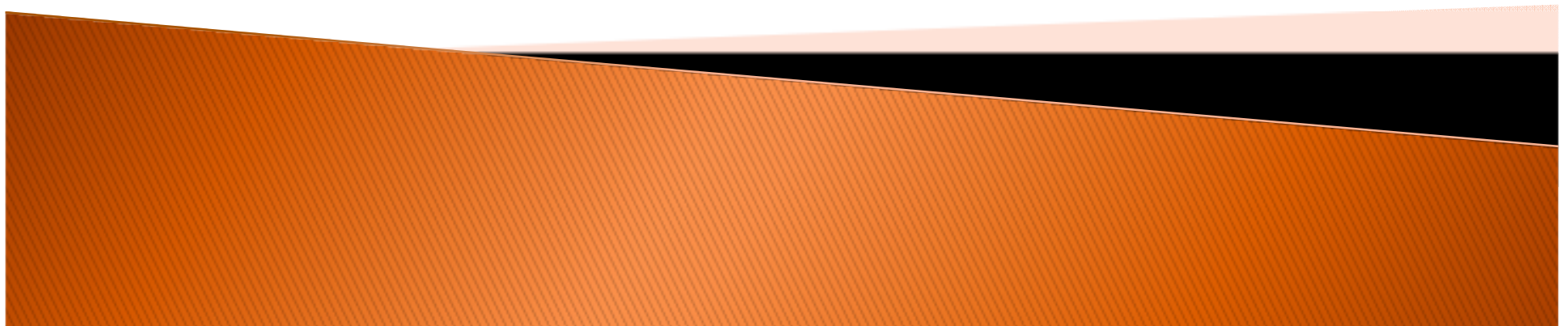
INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

DIGITÁLNÍ UČEBNÍ MATERIÁL

Číslo projektu	CZ.1.07/1.5.00/34.0763
Název školy	SOUpotravinářské, Jílové u Prahy, Šenflukova 220
Název materiálu	VY_32_INOVACE_Technologie 1/04/03/5
Autor	Ing. Šárka Zahálková
Obor; předmět, ročník	ŠVP cukrář – cukrovinkář; Technologie; 1. ročník
Tematická oblast	Druhy těst
Tematický okruh	Vaflové těsto a výrobky
Datum tvorby	26.8. 2013
Anotace	Výklad nové látky
Metodický pokyn	Prezentace je určena pro výklad nové látky v hodině a k samostudiu žáků. Bude promítána na interaktivní tabuli. Žáci si budou samostatně dle prezentace zapisovat poznámky do sešitu a doplňovat je o poznatky z odborného výcviku.

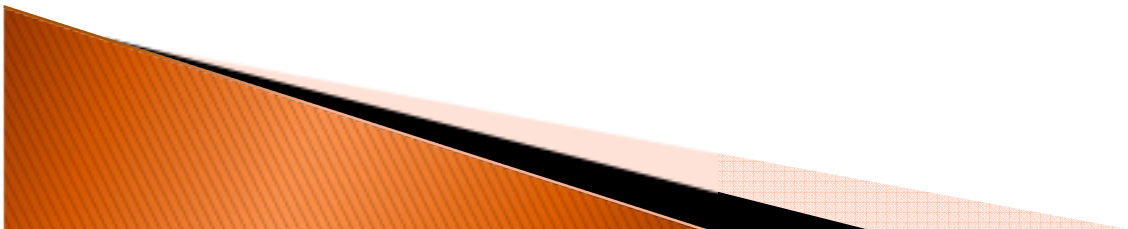
VAFLOVÉ TĚSTO A VÝROBKY

Ing. Šárka Zahálková



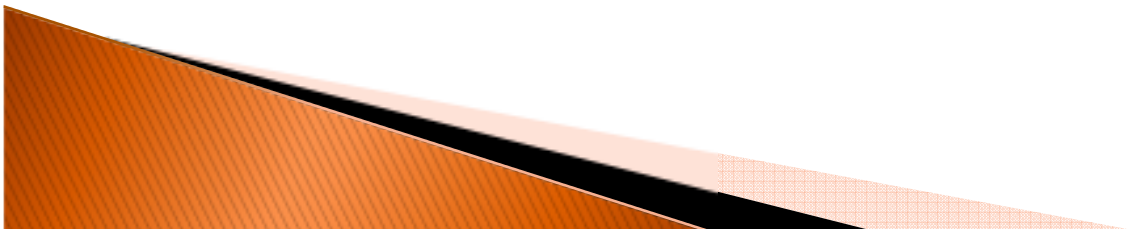
Osnova

- ▶ Charakteristika
- ▶ Suroviny
- ▶ Výroba
- ▶ Tvarování
- ▶ Pečení
- ▶ Výrobky
- ▶ Zdroje



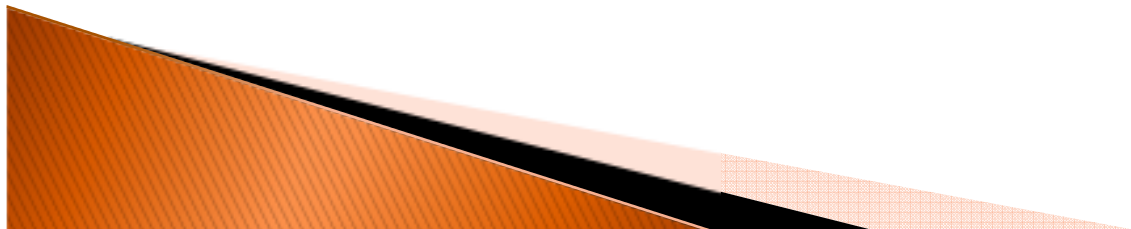
Charakteristika

- ▶ Světle šedá barva s viditelnými kousky jádrovin
- ▶ Polotuhé, vláčné, málo pružné
- ▶ Při vyvalování po okrajích mírně praská
- ▶ Chuť a vůně po jádrovinách
- ▶ Plní se ovocnými nebo ořechovými náplněmi



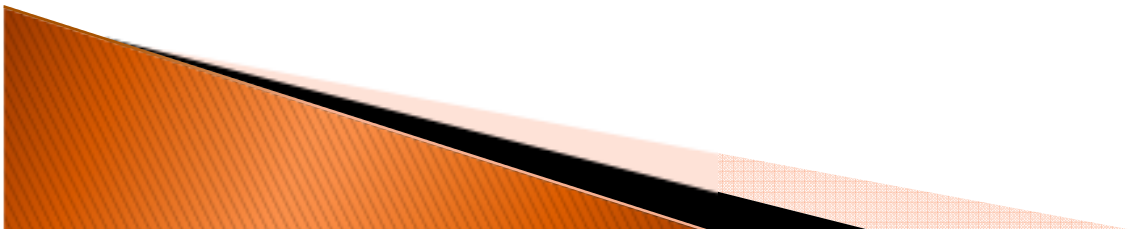
Suroviny (na 10 kg těsta)

- ▶ Hladká mouka 3,250kg
- ▶ Cukr moučka 1,650 kg
- ▶ Cukr vanilka 0,150 kg
- ▶ Margarín 3,250 kg
- ▶ Vejce 0,250 kg
- ▶ Jádroviny 1,500 kg
- ▶ Skořice mletá 0,015 kg



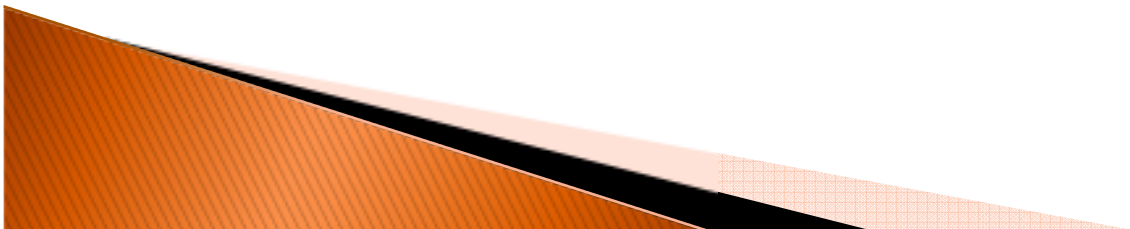
Výroba

- ▶ Ve šlehačím kotli s hákem promícháme cukr moučku s tukem.
- ▶ Přidáme vejce, cukr vanilku.
- ▶ Nakonec vmícháme směs mouky, skořice a jádřovin.
- ▶ Propracujeme v homogenní těsto.
- ▶ Necháme v chladu odležet nejlépe do druhého dne.



Tvarování

- ▶ Ruční modelování
- ▶ Vyvalování a vypichování
- ▶ Vyvalování a řezání



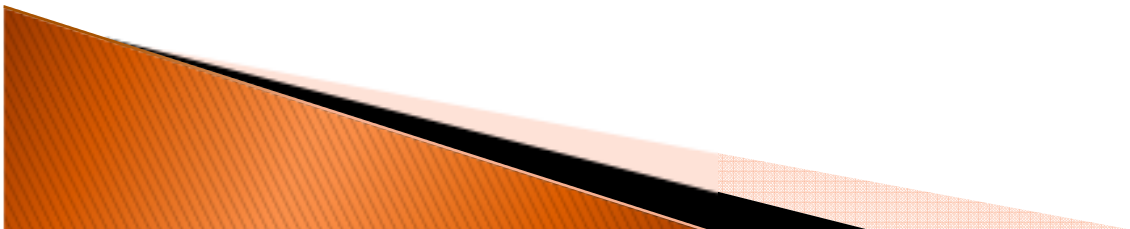
Pečení

- ▶ Pečeme na čistém plechu.
- ▶ 12 – 15 min při $t = 200^{\circ}\text{C}$
- ▶ Teplé obalujeme v cukru.
- ▶ Vychladlé zdobíme polevami.



Výrobky

1. Vanilkové rohlíčky
2. Vaflové obalované a polévané pečivo
3. Vaflové řezy



1. Vanilkové rohlíčky

- ▶ Tvar drobných rohlíčků (čajové pečivo)
- ▶ Obalované ve směsi moučkového a vanilkového cukru
- ▶ Trvanlivý výrobek



2. Vaflové obalované a polévané výrobky

- ▶ Různé tvary – rohlíčky, esíčka, oválky,.....
- ▶ Obalované ve směsi moučkového a vanilkového cukru nebo zdobené polevami (CKP, fondánová, cukrová)
- ▶ Trvanlivé výrobky

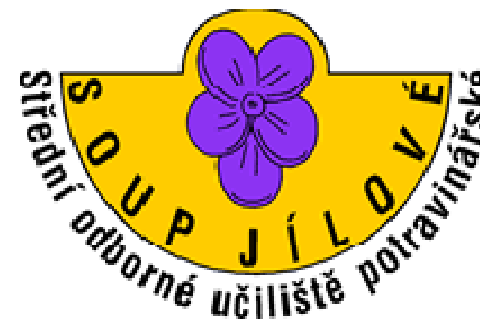


3. Vaflové řezy

- ▶ Obdélníkový tvar
- ▶ Povrch potažený světlou tukovou polevou a sypaný praženými jádrovinami
- ▶ Na řezu tři vrstvy vaflového korpusu spojené džemem
- ▶ Trvanlivější výrobek



Zdroje



- ▶ BLÁHA Ludvík, KADLEC František, PLHOŇ Zdeněk, *Cukrářská výroba 1*, Praha, Informatorium, 1994, ISBN 80-85427-59-1, fotografie str.94, obr.18
- ▶ PŮLPÁNOVÁ Alena, *Cukrářská technologie*, Olomouc, Fin, 1993, ISBN 80-0-3/0-1
- ▶ Katalog cukrářských výrobků, vydal Propagační a knižní podnik ÚSSD
- ▶ Foto . Výše uvedené učebnice a katalog výrobků