



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	VY_32_INOVACE_Technologie 1/04/03/14
Autor	Ing. Šárka Zahálková
Obor; předmět, ročník	ŠVP cukrář - cukrovinkář; Technologie; 1. ročník
Tematická oblast	Druhy těst
Tematický okruh	Pálená hmota
Datum tvorby	18.7. 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.

PÁLENÁ HMOTA

Ing. Šárka Zahálková

Osnova

- Charakteristika
- Suroviny
- Výroba
- Tvarování
- Pečení
- Skladování korpusů
- Vady
- Výrobky
- Zdroje

Charakteristika

- Světle žlutá barva
- Neutrální chuť
- Vaječná vůně
- Hustě kašovitá konzistence
- Neobsahuje cukr
- Obsahuje hodně vody

Suroviny

- Pšeničná hladká mouka
- Tuk – lze použít různé druhy : máslo, olej, 100% tuk, margarín, sádlo
- Vejce slepičí
- Voda
- Sůl

Výroba

- 1. fáze - RESTOVÁNÍ
 - Svaříme vodu, tuk a sůl.
 - Postupně přisypáváme mouku a restujeme.
 - Restování = za stálého míchání mouka nasakuje vodu, mazovatí škroby.
 - Na konci restování se na dně hrnce vytvoří bílý povlak, hmota drží vcelku.

Výroba

- 2. fáze - VMÍCHÁNÍ VAJEC
 - Hmotu přendáme do šlehacího kotle a šleháme do vychladnutí.
 - Postupně vmícháme celá vejce.
 - Vznikne hustě kašovitá, nelepivá hmota.

Tvarování

1. Stříkáním sáčkem s hladkou nebo řezanou trubičkou
2. Stříkacím strojem
3. Roztíráním na pláty

Pečení

- $t=240\text{ }^{\circ}\text{C}$
- Intenzivní odpařování vody, pára působí jako kypřidlo.
- Doba pečení – asi 25 min, závisí na velikosti korpusu.
- 10 min neotvíráme troubu, aby korpusy nespadly.
- Upečený korpus je zlatohnědý, objemný, nepraská, má ostré rýhy.

Skladování korpusů

- Krátkodobě, max. 3 dny
- Zabalené v igelitových sáčcích nebo v uzavřených nádobách.
- Ztvrdlé korpusy lze napařovat na sítu nad vařící vodou.

Vady

1. Řídká hmota, korpusy nízké rozteklé – nedostatečné restování.
2. Korpusy nízké, málo objemné, tvrdé – tuhá hmota, dlouhé restování, nízká teplota pečení.
3. Zapadlý korpus při pečení – předčasné otevření trouby.
4. Zapadlý korpus po upečení – nedopečený korpus.

Výrobky

1. Vaječné věnečky
2. Karamelové větrníky
3. Kávové banánky
4. Mraky
5. Labutě
6. Vaječné pečivo
7. Dorty

Zdroje

- BLÁHA Ludvík, KADLEC František, PLHOŇ Zdeněk, *Cukrářská výroba 1*, Praha, Informatorium, 1994, ISBN 80-85427-59-1
- PŮLPÁNOVÁ Alena, *Cukrářská technologie*, Olomouc, Fin, 1993, ISBN 80-0-3/0-1