



## 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 1/04/03/15
Autor	Ing. Šárka Zahálková
Obor; předmět, ročník	ŠVP cukrář - cukrovinkář; Technologie; 1. ročník
Tematická oblast	Druhy těst
Tematický okruh	Výrobky z pálené hmoty
Datum tvorby	18.7. 2013
Anotace	Výklad nové látky
Metodický pokyn	Prezentace je určena k výkladu nové látky v hodině . Navazuje na prezentace v předchozí vyučovací hodině. Žáci si budou samostatně zapisovat poznámky do sešitů a doplňovat o znalosti z odborného výcviku.

# Výrobky z pálené hmoty

Ing. Šárka Zahálková

## *Druhy výrobků*

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

# 1. Vaječné věnečky



- Tvar věnečku
- Plněný žloutkovým tukovým krémem
- Potažený fondánovou (čokoládovou ) polevou

## 2. Karamelové větrníky



- Kulatý tvar, spirálovitý s ukončením uprostřed
- Plněný žloutkovou a karamelovou šlehačkou
- Potažený karamelovým fondánem

### *3. Kávové banánky*



- Tvar tyčinky
- Plněný žloutkovým tukovým krémem s kávovou pastou
- Potažený fondánovou (karamelovou) polevou, konce mohou být máčené v CKP

## 4. Labutě



- Horní část korpusu na větrníky příčně rozříznutá na křídla
- Krk a hlava stříkané řezanou trubičkou
- Plněné bílou šlehačkou

## 5. Mraky



- Tvar řezů
- Plněný bílou šlehačkou
- Přestříkané CKP nebo sypané moučkovým cukrem

## 6. Vaječné pečivo



- Různé tvary stříkané hladkou trubičkou nebo roztírané přes šablony
- Sladké je sypané moučkovým cukrem s vanilkou
- Slané je sypané solí a kmínem

## 7. Dorty



- Sesazené kulaté pláty z pálené hmoty roztírané na pečící papír
- Různé náplně, např. švestková povidla, bílá šlehačka
- Zdobené jádrovinami

# Zdroje



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