evropský sociální fond v ČR
EVROPSKÁ UNIE
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY
OP Vzdělávání pro konkurenceschopnost
INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

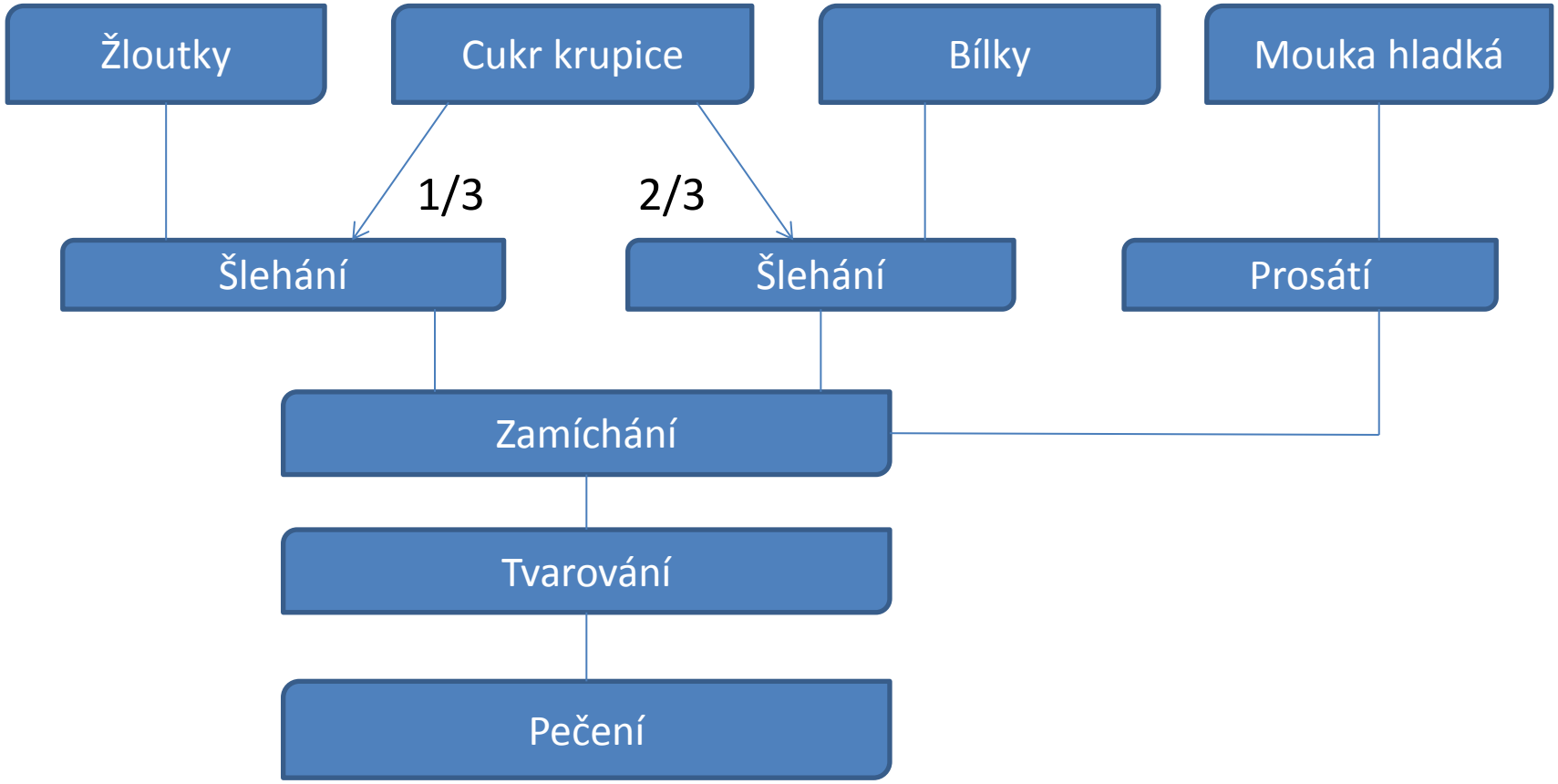
LEHKÉ ŠLEHANÉ HMOTY - PŘÍPRAVA, TVAROVÁNÍ, PEČENÍ, VADY

Autor	**Bc. Jaroslava Londová**
Anotace	Výukový materiál slouží jako podklad k výkladu problematiky zpracování šlehaných hmot a výrobků
Očekávaný přínos	Žák si uvědomuje zpracování lehké šlehané hmoty, vyjmenuje způsoby tvarování, správné pečení a vady hmoty způsobené při zpracování
Tematická oblast	Šlehané hmoty a výrobky
Téma	Lehké šlehané hmoty - příprava, tvarování, pečení, vady
Předmět	Technologie
Ročník	2.
Obor vzdělávání	Cukrář
Stupeň a typ vzdělávání	Střední odborné vzdělávání
Název DÚM	Š19_52_03_Lehké šlehané hmoty - příprava, tvarování, pečení, vady
Datum	31.1.2013

Šlehané hmoty a výrobky

Lehké šlehané hmoty - příprava, tvarování, pečení, vady

Schéma technologického postupu lehkých šlehaných hmot



Šlehání žloutků

- V kotli šlehacího stroje vyšleháme žloutky s 1/3 cukru krupice, až vznikne polotekutá hmota.

- Žloutky bez cukru se špatně našlehávají.

Šlehání bílků

- V kotli šlehacího stroje šleháme bílky za postupného přidávání 2/3 cukru.
- Bílky nesmí obsahovat příměs žloutků (obsahují tuk).
- Bílky šleháme do tuhého, ale nepřešlehaného sněhu.

Spojení obou hmot

- **Po vyšlehání obě hmoty spojíme tak, že nejprve zamícháme asi 1/3 bílkového sněhu do vyšlehaných žloutků. Tím vyrovnáme konzistenci obou hmot.**

- **Lehce přimícháme prosátou mouku (provádíme malý počet pohybů, aby zůstal zachovaný objem hmoty).**

Spojení obou hmot

- **Spolu s moukou zamícháme zbytek vyšlehaného sněhu 2/3.**
- **Nesmí dojít k velkému snížení hmoty.**
- **Pokud receptura obsahuje tuk, musí se přidávat až nakonec v poslední fázi, jinak by se s moukou tvořily hrudky.**

Tvarování lehké šlehané hmoty

1. Stříkáme sáčkem s hladkou trubičkou.

- buflery
- cukrářské piškoty

2. Dávkujeme stříkacím strojem.

Pečení výrobků z lehké šlehané hmoty

- Nejprve pečeme při vyšší teplotě – 220°C při pootevřené peci.
- Dopékáme při 180°C v zavřené peci.

Vady a jejich příčiny

Vadám lehkých šlehaných hmot je nutno včas zabránit,

jejich následné odstranění již není možné!

1. **Hmota řídne – příčina:**

- **přešlehání bílků**
- **dlouhé a násilné zamíchání mouky**
- **dlouhá doba tvarování**

2. **Výrobky jsou nízké, rozteklé a tuhé**

   - příčina:

- **pozdní sázení do pece**

3. Korpusy jsou popraskané – příčina:

- přítomnost páry při pečení

4. Hmota klesá, na řezu je tzv. brousek

- příčina:

- mechanické nárazy při pečení
- prudké vniknutí studeného vzduchu do pečícího prostoru před sražením bílkovin

5. Korpusy jsou na řezu nestejnorodé barvy a struktury – příčina:

- **nedokonalé zamíchání hmoty**

Zdroje

Literatura:

- BLÁHA, L., PLHOŇ, Z., KADLEC, F. Cukrářská výroba II. 2. vydání Praha: Informatorium 1997. ISBN 80-86073-20-3

- Obrázky jsou použity z nabídky klipart nebo vlastní

Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Bc. Jaroslava Londová