



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	INOVACE_32_OvCu. 2/02/02/04
Autor	Bc. Iveta Martinů
Obor; předmět, ročník	ŠVP cukrář-cukrovinkář; Odborný výcvik; 2.ročník
Tematická oblast	Výroba šlehaných hmot
Tematický okruh	Lehké šlehané hmoty - Výroba likérových špiček
Datum tvorby	30.10. 2012
anotace	Výklad nové látky, opakování
Metodický pokyn	Prezentace je určena jako fixace po výkladu před samotnou výrobou nebo při opakování Možnost využití: promítání ve třídě při výkladu na interaktivní tabuli

LEHKÉ ŠLEHANÉ HMOTY

VÝROBA LIKÉROVÝCH ŠPIČEK

Šlehané hmoty jsou základním polotovarem pro výrobu cukrářských výrobků. Jsou charakteristické lehkou stravitelností a zvýšeným obsahem bílkovin.

Jejich výroba je technologicky nenáročná, můžeme je kombinovat s většinou náplní

Podle způsobu výroby se dělí na:

 **Lehké šlehané hmoty**

 **Šlehané hmoty nahřívané**

 **Šlehané hmoty s RP**

 **Těžké šlehané hmoty**

 **Zvláštní druhy šlehaných hmot**

VÝHODY LEHKÝCH ŠLEHANÝCH MOT:

✘ Korpusy jsou lehké, objemné a vláčné

NEVÝHODY LEHKÝCH ŠLEHANÝCH HMOT

✘ Oddělování bílků od žloutků

✘ Naprostá čistota bílků

✘ Dvojitý šlehání

✘ Opatrné vmíchávání mouky

✘ Okamžité tvarování a pečení

POUŽITÉ SUROVINY

HMOTA NA BUFLERY, NA CUKRÁŘSKÉ PIŠKOTY

★ Žloutky

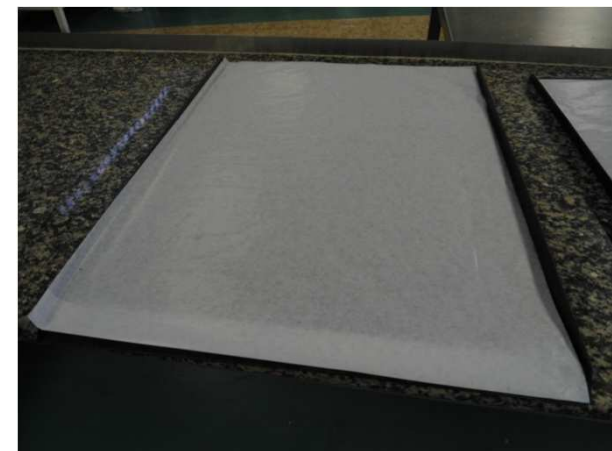
★ Voda

★ Bílky

★ Cukr krupice

★ Mouka hladká

★ Krémový prášek



VÝROBA BUFLERŮ

- V čistém kotli vyšleháme bílky s cukrem do pevného sněhu
- Ručně rozšleháme žloutky s vodou, přidáme 1/3 mouky a vymícháme do hladka
- Mouku do žloutků přidáme až těsně před zamícháním bílkového sněhu

Kontrolní otázka č. 1:

CO SE STANE, KDYŽ BUDE SMĚS ŽLOUTKŮ S
MOUKOU DLOUHO STÁT?

- Část bílkového sněhu smícháme se žloutkovou hmotou



- Do 2/3 mouky zamícháme krémový prášek
- Po spojení bílkového sněhu se směsí žloutků zlehka vmícháme mouku s krémovým práškem a zbývající sních
- Míchání musí být rychlé a lehké
- Všechny složky se musí dokonale propojit
- Hmotu ihned tvarujeme sáčkem s hladkou trubičkou
- Ihned sázíme do vyhřáté trouby
- Pečeme při 180°C s pootevřenou troubou

Kontrolní otázka č. 2:

CO ZPŮSOBUJE NÁSLEDUJÍCÍ VADY?

- ✓ Nízké a rozteklé buflery
- ✓ Zapadlé buflery
- ✓ Popraskaný povrch buflerů



VÝROBKY S POUŽITÍM BUFLERŮ

- ☞ **Likérové špičky**
- ☞ Indiánky
- ☞ Modelované brambory
- ☞ Pražské koule

Trvanlivost výrobků s použitím buflerů jsou tři dny od výroby. Výjimkou jsou pražské koule, jejich trvanlivost je pět dnů

VÝROBA LIKÉROVÝCH ŠPIČEK

ZÁKLADNÍ KRÉM:

- Voda
- Krémový prášek
- Cukr krupice

Tyto suroviny svaříme, a do ještě horkého krému zamícháme

- Cukrářskou polevu
- Kakao

Vše vymícháme do hladkého krému, vychladíme za občasného míchání a uchováme v lednici do druhého dne



DOHOTOVENÍ KRÉMU

Základní čokoládový krém vložíme do kotle a zvolna šleháme.

Mezitím rozehrějeme:

- 100% tuk
- Máslový margarín

Vlažným tukem pomalu zalejeme základní krém a po troškách jej vyšleháme do krému



Kontrolní otázka č. 3, 4:

**PROČ JE TUK PŘI ZALÉVÁNÍ
ČOKOLÁDOVÉHO KRÉMU VLAŽNÝ?**

**PROČ MUSÍME ZALÉVAT ČOKOLÁDOVÝ
KRÉM POMALU?**

Tvarování špiček

- Na čisté papíry připravíme buflery
- Připravíme stříkací sáček a speciální trubičku na tvarování špiček
- Sáčkem tvarujeme „komíny“, které necháme v lednici zatuhnout



Plnění, víčkování a máčení

- Likérovou náplň vyrobíme smícháním ZŽK s likérem
- Tou pak plníme vychlazené „komíny“
- Špičky zavíčkujeme čokoládovým krémem naplněným v sáčku s řezanou trubičkou do tvaru pusinky
- Opět důkladně vychladíme
- Máčíme v ředěné cukrářské polevě

Kontrolní otázka č. 5, 6:

PROČ MUSÍ BÝT ŠPIČKY PŘED MÁČENÍM
HODNĚ VYCHLAZENÉ?

PROČ SE MUSÍ PŘI MÁČENÍ DRŽET
KOLMO?



OTÁZKY A ODPOVĚDI

1. CO SE STANE, KDYŽ BUDE SMĚS ŽLOUTKŮ S MOUKOU DLOUHO STÁT?

- Hmota se stane gumovitou a špatně se spojuje se sněhem

2. CO ZPŮSOBUJE NÁSLEDUJÍCÍ VADY?

- ✓ **Nízké a rozteklé buflery** - dlouhé tvarování hmoty, pozdní sázení do pece
- ✓ **Zapadlé buflery** - nízká teplota při pečení, nárazy po zapečení, pečení v uzavřené troubě
- ✓ **Popraskaný povrch buflerů** - vysoká teplota při zapékání

3. PROČ JE TUK PŘI ZALÉVÁNÍ ČOKOLÁDOVÉHO KRÉMU VLAŽNÝ?

- Horký tuk způsobí sražení krému

4. PROČ MUSÍME ZALÉVAT ČOKOLÁDOVÝ KRÉM POMALU?

- Krém by zřídnul a špičky by se špatně tvarovaly

5. PROČ MUSÍ BÝT ŠPIČKY PŘED MÁČENÍM HODNĚ VYCHLAZENÉ?

- Málo zatuhlá hmota by z buflerů padala

6. PROČ SE MUSÍ PŘI MÁČENÍ DRŽET KOLMO?

- Nesmí se naklánět, opět by padaly

POUŽITÉ ZDROJE:



- PŮLPÁNOVÁ, Alena. Cukrářská technologie. Hradec Králové, R plus, 2001, ISBN 80-902492-2-1, vydání 2. - dotisk
- Fotografie: Archiv SOU potravinářské, Šenflukova 220, Jílové u Prahy