



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	INOVACE_32_OvCu. 2/02/02/05
Autor	Bc. Iveta Martinů
Obor; předmět, ročník	ŠVP cukrář-cukrovinkář; Odborný výcvik; 2.ročník
Tematická oblast	Výroba šlehaných hmot
Tematický okruh	Lehké šlehané hmoty - Modelované brambory
Datum tvorby	10.10. 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

# **VÝROBA ŠLEHANÝCH HMOT**

**LEHKÉ ŠLEHANÉ HMOTY**

**VÝROBA MODELOVANÝCH BRAMBOR**

**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
- ✘ Dvojitý šlehání
- ✘ Okamžité tvarování a pečení
- ✘ Naprostá čistota bílků
- ✘ Opatrné vmíchávání mouky

# POUŽITÉ SUROVINY

HMOTA NA BUFLERY, NA CUKRÁŘSKÉ PIŠKOTY

★ Žloutky

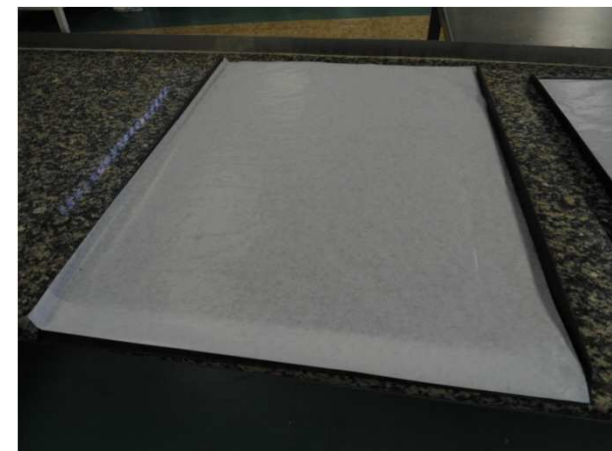
★ Voda

★ 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 MODELOVANÝCH BRAMBOR

## ČOKOLÁDOVÝ KÁVOVÝ KRÉM:

- Voda
- Krémový prášek
- Cukr krupice

Tyto suroviny svaříme, a do ještě horkého krému zamícháme

- Cukrářskou polevu
- Kakao

Vše vymícháme do hladkého krému, přidáme spařenou kávu za občasného míchání vychladíme





- Vydlabeme buflery
- Naplníme je čokoládovým kávovým krémem, spojíme dva buflery k sobě do tvaru brambory a necháme je v lednici vychladit
- Modelovací hmotu propracujeme a v moučkovém cukru ji vyválíme do slabého plátu
- Z plátu vykrájíme kolečka, navlhčíme je vodou a jimi obalíme vychlazené, naplněné buflery
- Celé polotovary obalíme v kakau
- Ostrým nožem uděláme na povrchu 3 zářezy a mezi ně nasypeme moučkový cukr
- Hotové výrobky vkládáme do papírových košíčků



### **Kontrolní otázka č. 3:**

**PROČ POTÍRÁME MODELOVACÍ HMOTU VODOU?**

# 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 POTÍRÁME MODELOVACÍ HMOTU VODOU?

- Aby se modelovací hmota dokonale spojila s buflerem

# 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