

Úprava cukru vařením

Obsah

- Charakteristika
- **Příprava cukerného rozvaru**
- **Tabulka teplot cukerných roztoků**
- **Popis přípravy ručních zkoušek**
- **Testy**

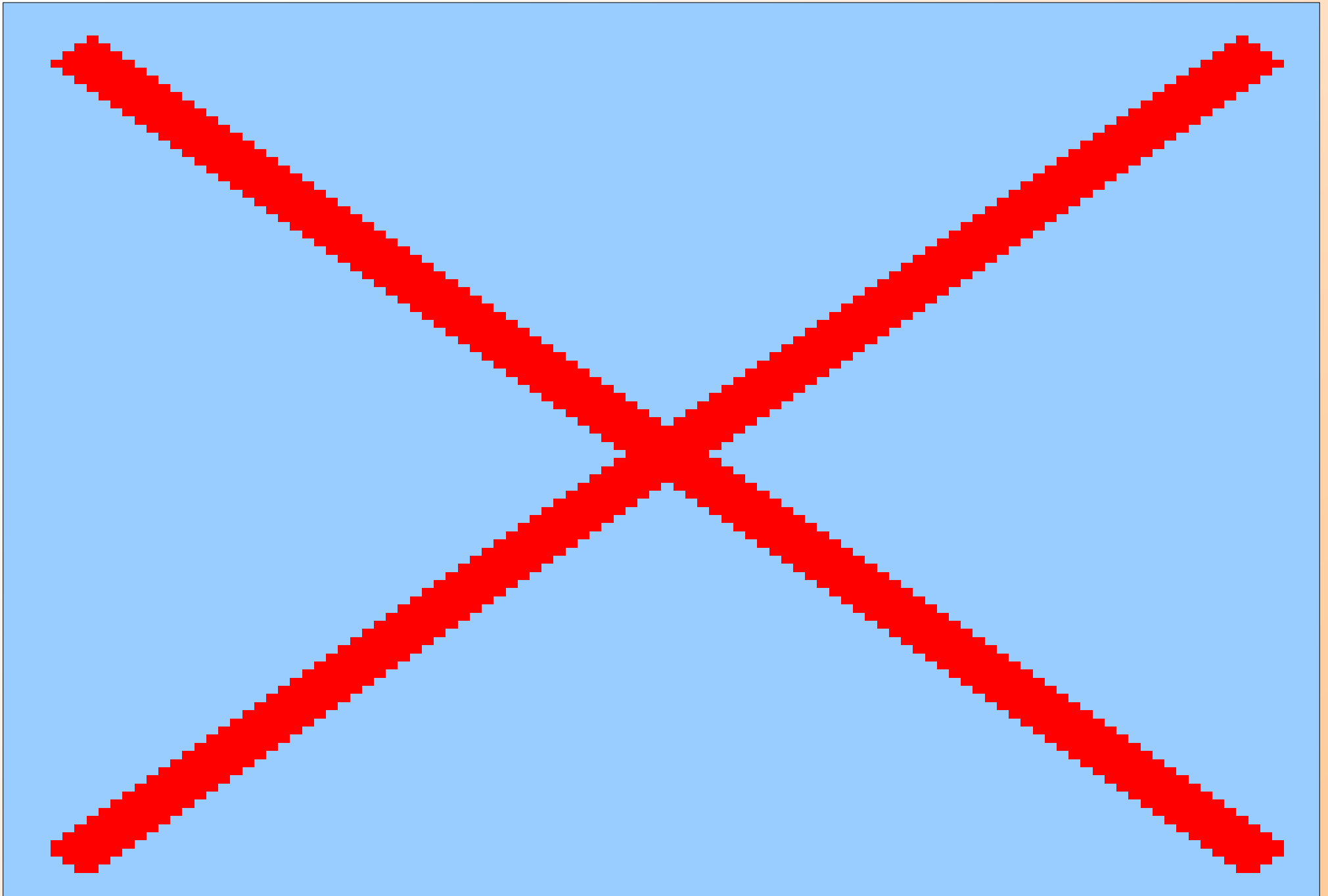
Charakteristika

- V cukrářské výrobě se část cukru zpracovává ve formě cukerných roztoků – rozvarů.
- Pro jeho výrobu je zásadně používán cukr krupice, nebo cukr krystal.
- K vaření cukru používáme nádoby vyrobené z materiálů dobře odolných vyšším teplotám.
- Množství cukru a vody určené pro přípravu rozvaru je dáno recepturou. Při použití většího množství vody se spotřebovává více energie nutné pro její odpaření.
- Malé množství vody zaviní nedokonalé rozpuštění krystalu cukru, popřípadě jeho připálení a tím způsobí negativní zabarvení roztoku. Rovněž dochází k nežádoucí zpětné krystalizaci cukru.

Příprava cukerného rozvaru

- Cukr nasypeme do nádoby, zalijeme určeným množstvím vody a uvedeme do varu . Během vaření je nutné omytí stěny varné nádoby vodou vhodným štětcem a dokonalé odstranění krystalů cukru ulpělých na stěně nádoby
- Při dosažení teploty varu vystoupí na hladině pěna, ve které jsou obsaženy různé nečistoty z cukru. Tyto nečistoty je nutné pečlivě odstranit pomocí lžice nebo na sběračky, až je povrch roztoku bez nečistot
- Během varu sledujeme dosahovaný stupeň teploty a s jejím stoupáním roste koncentrace roztoku.
- Ihned po dosažení žádaného stupně teploty zastavíme působení tepla.

Tabulka teplot



Popis přípravy ručních zkoušek

Cukrový rozvar:

- Má v cukrářské výrobě mnohostranné uplatnění
- Používá se např. při výrobě punčových řezů a dortů, používá se k ředění a výrobě náplní a polev

Výrobní postup:

- Cukr s vodou promícháme a uvedeme do varu. Po dosažení teploty 102,0 – 102,7 °C sebereme vzniklou pěnu a var ihned ukončíme
- Dále používáme žádaným způsobem, nebo po vychladnutí uložíme v čistých přikrytých nádobách

Slabá nit a silná nit:

- Takto upravený cukr se používá k přípravě náplní, povrchové úpravě ovoce tzv. Kandys a je používán i při výrobě polev.

Výrobní postup:

- Odvážené množství cukru a vody uvedeme do varu a svaříme na 103,7 – 106,6 °C. Odstraníme vzniklou pěnu.
- Praktickou zkoušku provádíme pomocí čisté vařečky. S její pomocí kápneme roztok na palec, přiložíme ukazováček a jeho následným oddálením nám vzniká jedna tenká notka. V případě v vzniku silnější nitky, nebo vzniku několika nitek je roztok svařený na silnou nit.

Slabý a silný let:

- Tato úprava cukru se používá při výrobě bílkových krémů, sněhových hmot, laskonek aj.

Výrobní postup:

- Příprava vlastního rozvaru je shodná s předešlými, popsanými rozvary. Koncentrace tohoto cukerného roztoku je v širším rozmezí : slabý let 113,5 – 116,2°C, silný let 116,2 – 120,0°C
- Praktickou ruční zkoušku provádíme pomocí drátěného očka.
- Ponořením očka do rozvaru zachytíme v něm roztok. Ihned po vyjmutí foukneme do očka, vytvoří-li cukr jednu bublinu, máme roztok svařený na slabý let. Při vzniku více bublinek spojených popřípadě v řetízek je cukr svařený na silný let.

Cukr svařený na kouli:

- Tato hustota cukerného rozvaru je málo užívána

Výrobní postup:

- Cukr svaříme na teplotu 122,2 – 123,7°C.
- Při provádění praktické ruční zkoušky pomocí čisté vařečky částičku rozvaru vezmeme mezi navlhčené prsty a ihned ponoříme do studené vody. Tím se cukr rychle zchladí a dá se vytvarovat v kuličku.

Slabý a silný lom:

- V cukrářské výrobě cukr vařený na lom slouží k dekoračním účelům, např. ozdoby dortů, k vytahování cukrových závojų aj. Dále se může používat k máčení různě krájeného čerstvého ovoce, loupaných mandlí. Širší uplatnění má v cukrovinkách.

Výrobní postup:

- Slabý lom vaříme na teplotu 128,8 – 133,7°C. Silný lom na teplotu 135,0 – 140,0°C.
- Praktická ruční zkouška se provádí pomocí navlhčeného držadla vařečky, které se namočí do cukerného rozvaru a ihned se ochladí ve studené vodě. Pokud je získaný vzorek částečně ohebný a pak teprve praská, máme cukr vařený na slabý lom. Při neohebnosti vzorku se jedná o cukr vařený na silný lom.

Cukr vařený na karamel:

- Takto vařený cukr slouží jako základ k výrobě náročných karamelových ozdob. Je to rozvar s nepatrným množstvím vody, které obsahuje 1 – 2%.

Výrobní postup:

- Cukr vařený na karamel používá teploty v rozmezí 141,2 – 150,0°C
- Při přípravě pracujeme opatrně, často omýváme stěny kotle a var nesmí být prudký.

Dobošův cukr – tavený cukr bez vody:

- Při přípravě vzniká typická chuť cukru a tím je použití mnohostranné. Správně připravený má zlatohnědou barvu, příjemnou chuť karamelu. Tvoří základ pro výrobu griliáše, jádrových past, používá se k ochucení náplní a zmrzlin. Rovněž se používá při výrobě restauračních moučníků.

Výrobní postup:

- Cukr tavíme bez vody za neustálého míchání. Zdroj tepla je nutné regulovat tak, aby tavení probíhalo zvolna a cukr se nepřipaloval
- Po získání žádané barvy tavení ihned ukončíme a necháme na olejem mírně potřeném plechu ztuhnout.

Testy

1. Jak nazýváme cukerný roztok
svařený na 113,5 – 116,2°C ?

- a) Slabá nit
- b) Silná nit
- c) Slabý let
- d) Silná let

2. Jak nazýváme cukerný roztok svařený na 141,2 - 150,0°C ?

- a) Koule
- b) Slabý lom
- c) Silný lom
- d) Karamel

3. Na co se používá cukerný roztok svařený na Silný let?

- a) K ředění náplní
- b) Na cukrové polevy
- c) K výrobě Orientálních cukrovinek
- d) K výrobě ozdoby

4. Na co se používá cukerný roztok svařený na Slabý let?

- a) Na laskonky
- b) Na přípravu náplní
- c) K výrobě ozdob
- d) K výrobě orientálních cukrovinek

5. Pomocí jakého předmětu provádíme
ruční zkoušku u cukerného roztoku
svařeného na Slabý a silný let?

a) Vařečky

b) Drátěného očka

c) Nepoužíváme žádný předmět

6. Popiš praktickou zkoušku při výrobě cukerného roztoku svařeného na Slabý lom.

Správné odpovědi

1) C

2) D

3) C

4) A, B

5) D

6) Praktická ruční zkouška se provádí pomocí navlhčeného držadla vařečky, které se namočí do cukerného rozvaru a ihned se ochladí ve studené vodě. Pokud je získaný vzorek částečně ohebný a pak teprve praská, máme cukr vařený na slabý lom.

Využití zdroje

Literatura:

**PŮLPÁNOVÁ, Alena. *Cukrářská technologie*. Hradec Králové :
R plus,2001 .286 s. ISBN 80 - 902492-2-1.**