

Pracovní sešit výukového modulu č. 1 projektu
Inovace vzdělávání na SOŠ a SOU Horky nad Jizerou
pro školní rok 2013/2014

Tradiční cukrářské postupy.

Moderní úpravy moučníků a jejich servis, netradiční zmrzlinové výrobky.

Bc. Ivana Kobzevová

Alena Pechlátová

Anotace:

Výukový modul je rozdělen na dvě části, které jsou zaměřeny na zpracování surovin a výrobu cukrářských výrobků tradičním a moderním způsobem, a také výrobky s použitím zmrzliny. V sešitě je uveden popis použití a úpravy surovin, normování a technologický postup moučníků včetně některých ozdob. Výstupem je příprava osmi druhů moučníků s několika druhy ozdob např. z karamelu, čokolády, aj. Součástí některých moderních moučníků je zmrzlina. Moučníky budou prezentovány v Gastro studiu, na jejich přípravě se budou podílet žáci a sami je tvořit dle vlastních návrhů s použitím surovin ze spotřebního koše. Součástí výuky je prezentace a servis moučníků.

OBSAH:

1	Hygiena v cukrářské výrobě	3
2	Tradiční a klasické výrobky	4
2.1	Tradiční výrobky pocházejí z historie cukrářské výroby:	4
2.2	Klasické cukrářské výrobky	4
2.3	Řepánky	6
2.4	Roládový koláč s náplní	11
2.5	Závin s višněmi a čokoládou	14
3	Moderní úpravy moučníků a jejich servis, netradiční zmrzlinové výrobky	17
3.1	Cukrářská terminologie pro výrobu moučníků:	17
3.2	Důležité zásady přípravy moučníků:	17
3.3	Nové cukrářské trendy při přípravě moučníků	18
3.4	Zásady aranžování a podávání moučníků na mísách a na talířích	18
3.5	Zmrzliny	19
3.6	Jablková žemlovka na omáčce San Remo s vanilkovou omáčkou.	20
3.7	Tvarohová lodička s višní, palačinka s povidlovou náplní, ořechová trubička s žervé, brusinková omáčka.	23
3.8	Kakaová bábovička s oSTRUŽINOU a s červeným vínem, šlehačkový komínek s čokoládou a vaječným likérem, špaldový lívaneček plněný mascarpone a malinami a ozdobený ostružinovou omáčkou a šodó omáčkou	26
3.9	Koňakový komínek s pistáciovou pěnou a sezónním ovocem, s křupavou oplatkou a vanilkovou zmrzlinou	29
3.10	Vdoleček s nugátem, žloutkovým krémem a zakysanou smetanou	32

1 Hygiena v cukrářské výrobě

Než se začnete zabývat vybranými tématy, tak něco „málo“ z hygieny v cukrářské výrobě:

Před příchodem na pracoviště odborného výcviku (dále OV) žák musí udělat několik zásadních opatření:

- předložit učiteli odborného výcviku (dále UOV) zdravotní průkaz
- převléknout se do pracovního oblečení a obuvi
- umýt si ruce mýdlem a teplou vodou
- musí mít nenalakované, krátce ostříhané nehty, upravené vlasy
- nesmí nosit ozdoby (prsteny, náramky, řetízky, piercing, aj.).

Na pracovišti OV:

- žák nesmí kouřit, pít alkohol a požívat jiné omamné látky
- musí se chovat tak, abych nepoškodil zdraví své i svých spolužáků
- musí dodržovat veškeré pokyny učitele odborného výcviku a řídit se školním řádem
- nesmí opouštět budovu OV v pracovním oblečení
- na pracovním oblečení nesmí mít špendlíky a jiné ostré předměty
- nesmí používat snadno rozbitné předměty (např. sklo)

2 Tradiční a klasické výrobky

2.1 Tradiční výrobky pocházejí z historie cukrářské výroby:

- Perníky (poutě, posvícení, slavnosti)
- Čajové pečivo (Vánoce, apod.)
- Výrobky z kynutého těsta:
 - vánočky (tradiční výrobek v období Vánoc)
 - mazance (tradiční výrobek v období Velikonoc)
 - koláče (svatby, slavnosti, apod.)
 - buchty
 - bábovky



2.2 Klasické cukrářské výrobky

- ze šlehaných hmot (řezy, dorty)
- z listového těsta (šátečky, záviny, listové trubičky)
- z pálené hmoty (věnečky, větrníky)
- z jádrových hmot (trubičky, kokosky, kornoutky)
- z lineckých těst (margaretky, čajové pečivo, kolečka s marmeládou)



Tradiční cukrářské výrobky

1. Jaké cukrářské výrobky si můžete představit pod tímto názvem? Vyjmenujte nějaké.

.....

.....

.....

2. Z jakého důvodu jste určili tyto výrobky?

.....

.....

.....

3. Znáte technologický postup jednoho ze jmenovaných výrobků? Krátce jej popište.

.....

.....

.....

4. Nakreslete jmenovaný a popsany tradiční cukrářský výrobek.

Poznámky:

2.3 Řepánky

Tento tradiční výrobek patří do našeho kraje, jelikož se zde v hojné míře pěstovala a zpracovávala řepa cukrovka (např. cukrovar v Dobrovici založen již v roce 1831). Řepánky se vyrábí z dobře dostupných surovin.



Charakteristika:

Řepánky mají tvar klasických plněných buchet z kynutého těsta, jsou plněné makovou náplní s řepou cukrovkou. Výrobek má chuť a vůni po kynutém těstě a makové náplni s příchutí řepy. Povrch řepánků je posypán cukrem moučkou.

PROJEKTOVÝ ÚKOL:

Vypočítejte surovinovou normu.

Zhotovte řepánky dle dané receptury a proveďte senzorické hodnocení.

Výběr a úprava surovin:

20 ks / 20 g

.....

Suroviny	Hmotnost v kg	Hmotnost v kg
Hladká mouka	0,500	
Mléko tekuté	0,230	
Vejce	0,040	
Cukr krupice	0,070	
Droždí	0,015	
Citropasta	0,007	
Sůl	0,007	
Margarín stolní	0,085	
Náplň:		
Cukrová řepa	0,400	
Mletý mák	0,080	
Mletý hřebíček a skořice	stopa	
Voda	0,100	
Suroviny celkem	1,534	
<i>Ztráty</i>	<i>- 0,234</i>	
Hotový výrobek	1,300	

Poznámky:

Jak a proč upravujeme suroviny používané při výrobě kynutého těsta?

Hladká mouka

.....
.....



Vejce

.....
.....



Cukr krupice

.....
.....



Mléko

.....
.....



Margarín/máslo

.....
.....



Droždí

.....
.....



Suroviny na výrobu náplně:

Cukrová řepa

.....
.....



Mletý mák

.....
.....



Mletý hřebíček a skořice

.....
.....



Výrobní postup:

Vyrobíme kvásek z rozdrobeného droždí, přidáme malé množství mouky, cukru a směs zalijeme vlažným mlékem. Řídké těstíčko si jemně posypeme moukou, přikryjeme utěrkou a necháme zrát v teplém prostředí. Vyzrálý kvásek smícháme s ostatními surovinami v hladké nelepivé těsto, které se nechá dále kynout.

Výroba, tvarování a pečení řepánků:

Vykynuté těsto se rozdělí na klonky o příslušné hmotnosti, rozvalí se v tenký plátek a naplní náplní. Náplň zabalíme do těsta a vytvaruje. Řepánky se pokládají do olejem vymazaného pekáče. Před pečením se mohou potřít olejem. Pečení probíhá při teplotě 180 – 200°C. Po upečení a vychladnutí se sypou moučkovým cukrem.

Poznámky:

Výsledky pilotního ověření:

Senzorické hodnocení výrobku:

Hmotnost:

Vzhled:

Chuť a vůně:

Vady těsta, náplně, hotového výrobku:

.....

Celkové hodnocení výrobku:

.....

.....

.....

Jaké jsou další metody hodnocení cukrářských výrobků? Vyhledejte v učebnici Cukrářská výroba III.

2.4 Roládový koláč s náplní

PROJEKTOVÝ ÚKOL: Vypočítejte surovinovou normu. Zhotovte Roládový koláč s náplní dle dané receptury a k výrobě náplně použijte suroviny ze spotřebního koše.

Spotřební koš:

- jablka
- tvaroh
- povidla

Výběr a úprava surovin:

16 ks

.....

Suroviny	Hmotnost v kg	Hmotnost v kg
Hladká mouka	0,400	
Mléko tekuté	0,150	
Žloutky	0,040	
Cukr krupice	0,080	
Droždí	0,020	
Polohrubá mouka	0,040	
Máslo	0,200	
Náplň		
Mléko	0,100	
Cukr krupice	0,050	
Mletý mák	0,100	
Vanilkový cukr	0,025	
Voda	0,100	
Vlašské ořechy	0,100	
Rum	0,010	
Suroviny celkem	1,415	
<i>Ztráty</i>	<i>- 0,215</i>	
Hotový výrobek	1,200	

Poznámky:

Výrobní postup:

Z droždí, části vlažného mléka, lžičky cukru a lžíce mouky připravíme kvásek, který necháme na teplém místě nakynout. Do mísy dáme zbylou mouku a cukr, špetku soli, žloutky, zbytek vlažného mléka a vykynutý kvásek. Vše zpracujeme na nelepivé těsto a necháme na teple 40 minut kynout.

Změklé máslo propracujeme s polohrubou moukou a vytvoříme kostku. Vykynuté těsto rozválíme do kříže tak, aby střed zůstal silnější. Do středu položíme máslové těsto, okraje kynutého těsta přeložíme přes sebe a máslové těsto do kynutého zabalíme. Rozválíme na plát velký asi 30 x 40 cm, okraje složíme do středu a pak přeložíme na polovinu. Po složení má těsto 4 vrstvy. Necháme ho v chladu 40 minut odpočinout. Pak těsto opět vyválíme, postup zopakujeme a znovu dáme na 40 minut do chladničky. Poté postup ještě jednou opakujeme. Nakonec necháme těsto na teplém místě přibližně 15 minut odpočinout.

Připravíme náplň:

Mléko s cukrem a vanilkovým cukrem přivedeme k varu. Přidáme do něj mák, nastrohané ořechy a ještě krátce povaříme. Necháme vychladnout a ochutíme rumem.

Připravené odležené těsto rozválíme na 5 mm silný plát, povrch potřeme makovo – ořechovou náplní a svineme do rolády. Nakrájíme ji na kousky dlouhé 3 cm a naskládáme řeznou stranou dolů do vymazané dortové formy. Necháme na teplém místě 15 minut kynout.

Pečeme v předehřáté troubě při 180 °C asi minutu. Poté necháme ve formě mírně vychladnout a vyklopíme.

Poznámky:

Výsledky pilotního ověření:

1. Jaké jste použili suroviny ze spotřebního koše na výrobu náplně a proč?

.....

.....

2. Jak zhodnotíte svůj výrobek (hmotnost, dodržení technologického postupu, vzhled, chuť, vůni, aj.)?

.....

.....

.....

3. Setkali jste se s nějakými vadami kynutého těsta, náplně nebo hotového výrobku?

.....

.....

4. Co byste udělali jinak, lépe (změna surovin, technologického postupu, jiný korpus, aj.)?

.....

.....

.

5. Vyfotografujte nebo namalujte svůj výrobek, vytiskněte a nalepte (namalujte) do pracovního sešitu.

2.5 Závin s višněmi a čokoládou

PROJEKTOVÝ ÚKOL: Vypočítejte surovinovou normu. Zhotovte závin z listového těsta a k výrobě náplně použijte suroviny ze spotřebního koše. K výrobě použijte danou recepturu.

Spotřební koš:

- ovoce
- tvaroh
- povidla
- základní žloutkový krém

Výběr a úprava surovin:

10 ks

.....

Suroviny	Hmotnost v kg	Hmotnost v kg
Hladká mouka	0,050	
Máslo	0,167	
Žloutky	0,020	
Hladká mouka	0,133	
Hrubá mouka	0,033	
Voda	0,083	
Sůl	stopa	
Ocet	0,008	
Náplň		
Tvaroh	0,500	
Cukr krupice	0,150	
Čerstvé (kompotové višně)	0,200	
Vanilkový cukr	0,025	
Vejce	0,080	
Čokolády na vaření	0,100	
Dohotovení		
Čokoláda na vaření	0,050	
Suroviny celkem	1,600	
<i>Ztráty</i>	<i>- 0,200</i>	
Hotový výrobek	1,400	

Výrobní postup:

Máslo s prosátou moukou propracujeme v těsto. Z těsta vytvoříme čtverec 10 x 10 cm. Okraje zařízneme a tukový čtverec dáme do ledničky asi na 1 hodinu ztuhnout.

Hladkou a hrubou mouku prosejeme, přidáme odřezky z tukového čtverce, žloutky, sůl, ocet. Postupně přidáváme vodu a vypracujeme na hladké nelepivé těsto tzv. vodánek, který necháme při pokojové teplotě asi 30 minut odpočinout.

Vodánek rozválíme do tvaru kříže, aby střed zůstal silnější. Na střed položíme ztuhlý tukový čtverec a cípy přeložíme tak, abychom těsto dokonale zabalili. Těsto rozválíme na plát velký asi 30 x 60 cm, okraje složíme do středu a pak přeložíme na polovinu.

Po složení má těsto 4 vrstvy. Necháme ho 20 minut odpočinout. Pak těsto opět vyválíme, postup zopakujeme a znovu dáme na 20 minut odpočinout. Poté postup ještě jednou opakujeme. Nakonec necháme těsto odpočinout v chladničce.

Tvaroh s krupicovým a vanilkovým cukrem a vejci smícháme.

Listové těsto rozválíme na obdélník 30 x 40 cm. Tvarohovou náplň rozetřeme do středu těsta, posypeme nahrubo nasekanou čokoládou a na povrch rozložíme višně. Jeden okraj přehneme přes náplň a potřeme rozšlehaným vejcem. Pak přehneme druhý okraj těsta.

Závin přendáme na plech, povrch potřeme vejcem a propíchneme vidličkou. Pečeme v předehřáté troubě na 200°C asi 15 minut, pak dopékáme při teplotě 180°C zhruba 30 minut. Po upečení necháme vychladnout.

Čokoládu ve vodní lázni rozejdeme, dáme do malého papírového kornoutku a vychladlý závin ozdobně přestříkáme.

Poznámky:



Výsledky pilotního ověření:

1. Jaké jste použili suroviny ze spotřebního koše a proč?

.....

.....

2. Jak zhodnotíte svůj výsledek?

.....

.....

3. Setkali jste se s nějakými vadami listového těsta, náplně nebo hotového výrobku?

.....

.....

4. Co byste udělali jinak, lépe (změna surovin, technologického postupu, jiný korpus, aj.)?

.....

.....

5. Vyfotografujte nebo namalujte svůj výrobek, vytiskněte a nalepte (namalujte) do pracovního sešitu.

3 Moderní úpravy moučníků a jejich servis, netradiční zmrzlinové výrobky

3.1 Cukrářská terminologie pro výrobu moučníků:

Těsta:

- pevné těsto
- třené těsto
- šlehané hmoty
- odpalované těsto
- bezé hmoty
- z pečených směsí

Náplně:

- odlehčené
- smetanové
- tukové
- jádrové
- pudinkové
- ovocné

Polevy:

- tukové
- čokoládové
- melírující
- fondánové
- ze sypkých směsí

Ozdoby:

- jádrové
- ovocné
- krémy a pěny
- tukové
- šlehačkové

3.2 Důležité zásady přípravy moučníků

- kvalita surovin
- správný poměr surovin, přesné množství surovin
- teplota surovin, teplota přípravy
- dodržování kulinářských zásad
- správná teplota pečení, ošetření po upečení
- ztráty, odpad, skladování
- tvořivost, kreativita



3.3 Nové cukrářské trendy při přípravě moučníků

Moderní surovina + moderní technologie + moderní aranžování = moderní moučník.

- odlehčené mléčné výrobky
- rostlinné tuky
- celozrnná mouka
- čerstvé ovoce, sezónní suroviny
- bylinky, jedlé květy

3.4 Zásady aranžování a podávání moučníků na mísách a na talířích

- do jídelních lístků přinášíme stále nové moučníky
- na talíř servírujeme moučníky novým pohledem
- energetická hodnota nevypovídá nic o výživné hodnotě
- úprava moučníků na talířích a mísách



Obr. Moderní zdobení restauračních moučníků



3.5 Zmrzliny

Zmrzliny patří mezi speciality cukrářské výroby. Připravují se z různých druhů surovin a tímto se jejich sortiment značně rozšiřuje a v současnosti se uvádějí na trh stále nové i netradiční druhy zmrzlin.



Zmrzliny se rozdělují podle přípravy a zpracování surovin na:

- ovocné zmrzliny
- mléčné zmrzliny
- smetanové zmrzliny
- zmrzliny z tekutých směsí
- zmrzliny z práškových směsí
- zmrzliny z ostatních mléčných produktů

1. V teoretické výuce jste se učili podmínky, ve kterých se zmrzlina vyrábí. Vyjmenujte je:

- hygienické podmínky při výrobě zmrzlin:
- hygiena surovin:
- skladování zmrzliny:
- podmínky expedice:

2. Z jakých důvodů musí být vařená zmrzlina ochlazena během devadesáti minut na teplotu 10°C?

3.6 Jablková žemlovka na omáče San Remo s vanilkovou omáčkou.

PROJEKTOVÝ ÚKOL: Vypočítejte surovinovou normu. Navrhněte, jak poskládáte dezerty na talíř a jaké je možné použít ozdoby. Svou vlastní představu namalujte, po zhotovení výrobku proveďte srovnání. Zjistěte, jaká jsou pravidla servírování restauračních moučníků. Vypočítejte surovinovou normu:

Výběr a úprava surovin:

4 porce

.....

Suroviny	Hmotnost v kg	Hmotnost v kg
Jablka	0,200	
Toustový chleba	0,200	
Měkký tvaroh	0,200	
Vejce	0,040	
Žloutek	0,020	
Máslo	0,100	
Vanilkový cukr	0,025	
Skořice	1 pol. lžíce	
Zálivka		
Bílek	0,020	
Vejce	0,040	
Mléko	0,200	
Omáčka		
Žloutky	0,080	
Smetana ke šlehání	0,250	
Brendy	0,030	
Sekt	0,050	
Dohotovení		
Vanilková zmrzlina		
Smetana živočišná	0,250	
Mléko	0,250	
Žloutky	5 ks	
Cukr krupice	0,125	
Vanilkový lusk	½	
Suroviny celkem	2,080	
<i>Ztráty</i>	<i>- 0,880</i>	
Hotový výrobek	1,200	

Výrobní postup:

Na žemlovku můžeme použít velkou formu nebo malé zapékačí jednoporcové misky. Formu vymažeme máslem a vysypeme bílou strouhankou. Na dno rozložíme chléb, který namáčíme do zálivky. Pak rozložíme oloupaná, vyjádřincovaná, na plátky nakrájená jablka. Pak rozložíme chléb namočený v zálivce a rozetřeme tvaroh, který ochutíme cukrem a smícháme s vejcem a žloutkem. Na povrch rozložíme chléb a zalijeme zbylou zálivkou. Na povrch rozložíme máslo nakrájené na tenké plátky. Pečeme v předehřáté troubě na 170 °C asi 30 minut. Povrch můžeme ozdobit bílkovým sněhem a zapéci.

Omáčka:

Smetanu vyšleháme se žloutky a cukrem na vodní lázni do zhoustnutí. Pak přidáme brandy a omáčku stáhneme z vodní lázně. Nakonec přidáme sekt. Ihned podáváme s porcí žemlovky.

Do mističky vložíme vanilkovou zmrzlinu.

Moučník ozdobíme karamelovou spirálkou, čerstvým jablkem a praženými mandlemi a mátou.

Výroba vanilkové zmrzliny – vyzkoušejte a uvařte:

2/3 mléka, smetany a vanilkového lusku dáme vařit, v 1/3 mléka a smetany rozšleháme cukr a žloutky. Tuto směs za stálého míchání přivedeme k varu 90 °C. Necháme vychladnout a dáme do lednice vychladit na 24 hodin. Druhý den vychladlou směs nalijeme do výrobníku na zmrzlinu a necháme zamrazit.

Poznámky:

Výsledky pilotního ověření:

1. Náskres výrobku.

2. Jak zhodnotíte výsledek srovnání náskresu a hotového výrobku?

.....

.....

3. Jak se liší vaše představa od skutečnosti?

.....

.....

4. Co byste udělal jinak, lépe?

.....

.....

5. Vyjmenujte vady zmrzlin.

.....

.....

3.7 Tvarohová lodička s višní, palačinka s povidlovou náplní, ořechová trubička s žervé, brusinková omáčka.

PROJEKTOVÝ ÚKOL:

Vypočítejte surovinovou normu. Navrhněte jak poskládáte dezerty na talíř a jaké je možné použít ozdoby k moučníku. Svou vlastní představu namalujte, popište a po zhotovení moučníku dle dané receptury porovnejte a zhodnoťte výsledek s vaším vlastním nápadem. Vlastní návrh vyfotografujte a fotografii nalepte do pracovního sešitu.

Vyberte dvě suroviny ze spotřebního koše a vyměňte je v restauračním moučníku:

- hruška
- jahody
- tvaroh
- jogurt
- ořechy
- ovesné vločky

Prostor pro fotografii vlastního návrhu dezertu:

Poznámky:

Výběr a úprava surovin:

4 porce

.....

Suroviny	Hmotnost v kg	Hmotnost v kg
Lodička		
Tvaroh polotučný	0,030	
Vejce	0,015	
Mouka hladká	0,025	
Vanilkový cukr	0,005	
Máslo	0,030	
Cukr krupice	0,030	
Višně v gelu	0,030	
Palačinka		
Špaldová mouka	0,040	
Smetana 33%	0,100	
Vejce	0,030	
Sůl	stopa	
Olivový olej na smažení	0,010	
Náplň do palačinky		
Povidla	0,050	
Rum	0,010	
Brusinky	0,040	
Ořechová trubička		
Mouka hladká	0,050	
Mleté ořechy	0,050	
Cukr moučka	0,100	
Bílek	0,100	
Náplň do trubičky		
Žervé	0,080	
Cukr moučka	0,015	
Vaječný likér	0,010	
Čokoláda hořká strouhaná	0,005	
Omáčka brusinková		
Brusinky kompot	0,045	
Džus brusinkový	0,060	
Med	0,045	
Likér – brusinkový	0,050	
Suroviny celkem	1,055	
<i>Ztráty</i>	<i>- 0,455</i>	
Suroviny celkem	0,600	

Výrobní postup:

Změklé máslo, moučkový cukr, vanilkový cukr a vejíčko spojíme a nakonec smícháme s hladkou moukou a kypřícím práškem. Směs plníme do silikonové formy ve tvaru lodičky a vkládáme do směsi višně v gelu. Pečeme 10 minut při teplotě 180°C. Po upečení pocukrujeme moučkovým cukrem.

Špaldovou mouku, vejce, špetku soli vyšleháme. Smažíme na pánvičce potřené olivovým olejem.

Povidla, rum a rozkrájené brusinky spojíme dohromady. Namažeme na palačinku, stočíme jako roládu a nakrájíme na 4 ks.

Hladkou mouku, mleté ořechy, cukr moučku a bílky spojíme a promícháme v hladkou hmotu. Natíráme přes šablonu na silikonovou podložku a pečeme při teplotě 220°C. Po upečení teplé stáčíme do tvaru trubičky.

Žervé, strouhanou čokoládu, moučkový cukr a vaječný likér spojíme dohromady. Hotovou náplň stříkáme do trubičky.

Moučník ozdobíme karamelovou spirálkou, čerstvým jablkem a praženými mandlemi a mátou.

Výsledky pilotního ověření:

1. Jakou teplotu má karamel na výrobu spirálek?

.....
.....

2. Čím byste k tomuto dezertu nahradili brusinkovou omáčku, navrhnete jinou variantu.

.....
.....

3. Jakou surovinou se dá nahradit žervé? Navrhnete řešení a odůvodněte jej.

.....
.....

4. Charakterizujte pojem „višňový gel“, kde se nejčastěji používá?

.....
.....

3.8 Kakaová bábovička s ostružinou a s červeným vínem, šlehačkový komínek s čokoládou a vaječným likérem, špaldový lívaneček plněný mascarpone a malinami a ozdobený ostružinovou omáčkou a šodó omáčkou.

PROJEKTOVÝ ÚKOL: Vypočítejte surovinovou normu. Nahrďte šodó omáčku k tomuto restauračnímu moučníku. Navrhněte, jak poskládáte dezerty na talíř a jaké je možné použít ozdoby. Svou vlastní představu namalujte.

Výběr a úprava surovin:

4 porce

.....

Suroviny	Hmotnost v kg	Hmotnost v kg
Kakaová bábovička		
Máslo	0,045	
Cukr moučkový	0,065	
Mouka hladká	0,045	
Vanilkový cukr	0,010	
Žloutek	0,015	
Ořech strouhané	0,035	
Kakao	0,020	
Červené víno - Merlot	0,060	
Ostružiny	0,040	
Kypřicí prášek	stopa	
Cukr moučka na posypání	0,020	
Šlehačkový komínek		
Smetana živočišná 40%	0,200	
Čokoláda hořká	0,020	
Vaječný likér	0,035	
Cukr krupice	0,010	
Čokoláda strouhaná	0,020	
Lívaneček		
Špaldová mouka	0,030	
Vejce	0,015	
Mléko	0,045	
Kypřicí prášek	stopa	
Olivový olej na smažení	0,050	
Malinová náplň		
Cukr moučka	0,030	
Mascarpone	0,050	
Maliny	0,030	

Ostružinová omáčka		
Ostružiny	0,075	
Cukr krupice	0,020	
Med	0,020	
Portské víno	0,020	
Bílý pepř	stopa	
Omáčka šodo		
Žloutky	0,015	
Cukr krupice	0,010	
Vanilínový cukr	0,005	
Víno bílé	0,010	
Suroviny celkem	1,065	
<i>Ztráty</i>	<i>- 0,465</i>	
Hotový výrobek	0,600	

Výrobní postup:

Máslo nahřejeme a rozšleháme s moučkovým cukrem, žloutkem, vanilínovým cukrem, strouhanými ořechy, kakaem, hladkou moukou s kypřícím práškem a nakonec hmotu spojíme s vínem a rumem. Nastříkáme do půlky připravených tvořítek, vložíme ostružiny, dostříkáme hmotou a pečeme při 180°C. Po upečení vyndáme a pocukrujeme moučkovým cukrem.

Rozpuštěnou čokoládu rozetřeme do tvořítek s folií. 40% smetanu vyšleháme, přidáme cukr krupici, strouhanou čokoládu, vaječný likér a promícháme. Nastříkáme do tvořítek s folií a dáme vychladit. Vychlazené vyjmeme z tvořítka a folie a naaranžujeme na talíř.

Mléko, vajíčko, špaldovou mouku hladkou s kypřícím práškem promícháme v hladké těsto a smažíme do zlatova na olivovém oleji.

Mascarpone, moučkový cukr a rozmačkané maliny rozmícháme. Dva lívanečky slepíme malinovou náplní.

Med, ostružiny a cukr krupici přivedeme do varu a přilijeme portské víno a pomalu vaříme. Propasírujeme a zdobíme talíře.

Žloutky, cukr krupici, vanilkový cukr a bílé víno vyšleháme nad párou do zhoustnutí.

Hotovou omáčkou zdobíme talíře. Moučník ozdobíme čokoládovou ozdobou, čerstvým ovocem a mátou.

Poznámky:

Výsledky pilotního ověření:

Nákres vlastní představy poskládání dezertů včetně ozdob na talíř.

1. Jakou surovinou byste nahradili špaldovou mouku? A proč?

.....

.....

2. Vyjmenujte, z jakých materiálů se používají ozdoby v cukrářské výrobě.

.....

.....

3. Které ze jmenovaných ozdob lze použít k tomuto dezertu?

.....

.....

4. Popište pravidla servírování restauračních moučníků hostům.

.....

.....

.....

Poznámky:

3.9 Koňakový komínek s pistáciovou pěnou a sezónním ovocem, s křupavou oplatkou a vanilkovou zmrzlinou

PROJEKTOVÝ ÚKOL: Vypočítejte surovinovou normu. Sestavte si z daných výrobků 4 talíře, ozdobte podle své fantazie a odůvodněte způsob zdobení.

Výběr a úprava surovin:

4 porce

.....

Suroviny	Hmotnost v kg	Hmotnost v kg
Komínek:		
Máslo	0,120	
Cukr krupice	0,120	
Mouka hladká	0,075	
Skořice	1 káv. lžička	
Brendy	1 káv. lžička	
Med	1 pol.lžíce	
Krém		
Mascarpone	0,250	
Žloutky	0,060	
Vanilkový cukr	0,025	
Moučkový cukr	0,050	
Likér Amareto	2 pol. lžíce	
Smetana 40%	0,100	
Pistácie	0,050	
Dohotovení		
Sezónní ovoce	0,100	
Oplatka		
Cukr moučka	0,050	
Bílek	0,050	
Mouka hladká	0,050	
Pistácie	0,020	
Máslo	0,050	
Vanilková zmrzlina		
Smetana živočišná	0,250	
Mléko	0,250	
Žloutky	0,100 (5 ks)	
Cukr krupice	0,125	
Vanilkový lusk	½ (ks)	
Suroviny celkem	1,895	
Ztráty	- 1,120	
Suroviny celkem	0,775	

Výrobní postup:

V kastrůlku rozejdeme máslo, přidáme cukr a necháme mírně zkaramelizovat. Pak odstavíme. Přidáme mouku, skořici, brandy a dobře promícháme. Těsto rozetřeme na plech vyložený pečícím papírem a pečeme v předehřáté troubě na 180 °C. Po upečení necháme mírně vychladnout a rozkrájíme na 4 trojúhelníky. Za tepla je stočíme do komínku a necháme vychladnout.

Mascarpone smícháme se žloutky vyšlehanými s cukrem, vanilkovým cukrem, likérem, pistáciemi a ušlehanou šlehačkou. Krém naplníme do komínků, které dáme na talířky a ozdobíme ovocem.

PROJEKTOVÝ ÚKOL:

Výroba vanilkové zmrzliny – vyzkoušejte a uvařte sami.

2/3 mléka, smetany a vanilkového lusku dáme vařit, v 1/3 mléka a smetany rozšleháme cukr a žloutky. Tuto směs za stálého míchání přivedeme k varu 90 °C. Necháme vychladnout a dáme do lednice vychladit na 24 hodin.

Druhý den vychladlou směs nalijeme do výrobníku na zmrzlinu a necháme zamrazit.

Suroviny na oplatku smícháme dohromady a vytvoříme hladké těstíčko. Rozetřeme přes obdélníkovou šablonku, povrch posypeme nastrohanými pistáciemi a pečeme v předehřáté troubě na 200 °C.

Na upečenou oplatku položíme vanilkovou zmrzlinu.

Poznámky:

Výsledky pilotního ověření:

1. Nahradíte zmrzlinu k tomuto restauračnímu moučníku. Proč jste ji použili?

.....

.....

.....

.....

.....

2. Pěnový komínek obsahuje pistácie, lze tuto jádrovinu nahradit jinou surovinou?

Uveďte příklad.

.....

.....

.....

.....

.....

3. Jaké znáš jádroviny a k jak je můžeš použít? Vyjmenuj.

.....

.....

.....

.....

.....

Poznámky:

3.10 Vdoleček s nugátem, žloutkovým krémem a zakysanou smetanou

PROJEKTOVÝ ÚKOL: Vypočítejte surovinovou normu. Nahradte zdobení karamellem jinými prvky zdobení, zhotovte je a servírujte dezert hostům.

Výběr a úprava surovin:

4 porce

.....

Suroviny	Hmotnost v kg	Hmotnost v kg
Vdoleček:		
Polohrubá mouka	0,200	
Droždí	0,010	
Moučkový cukr	0,050	
Mléko	0,080	
Žloutky	0,030	
Sůl	stopa	
Olej na smažení	stopa	
Žloutkový krém:		
Mléko	0,200	
Vanilkový pudinkový prášek	0,015	
Žloutky	0,030	
	0,050	
Smetana živočišná 30%	0,100	
Čokoláda strouhaná	0,020	
Dohotovení		
Zakysaná smetana	0,100	
Čerstvé ovoce	0,100	
Nugát	0,050	
Karamelová ozdoba		
Suroviny celkem	1,035	
Ztráty	- 0,235	
Suroviny celkem	0,800	

Výrobní postup:

Ze surovin na vdolečky připravíme kynuté těsto a usmažíme 8 kusů vdolečků.

Na krém uvaříme z mléka, cukru a pudinkového prášku krém. Odstavíme z ohně a vmícháme žloutky. Necháme vychladnout. Pak rozšleháme a smícháme s ušlehanou šlehačkou.

Na talíř nastříkáme krém. Do něj položíme vdolečky naplněné nugátem, ozdobíme karamellem, ovocem a nokem ze zakysané smetany.

Výsledky pilotního ověření:

1. Jaké jste použili čerstvé ovoce na přípravu moučníku a proč?

.....

.....

2. Jak lze nahradit vdolečky za jiný korpus, jmenujte a odůvodněte svou volbu.

.....

.....

3. Na jakou maximální teplotu jste připravovali žloutky? Odůvodněte.

.....

.....

4. Nakreslete vlastní představu poskládání dezertů včetně ozdob na talíř:

Zdroje:

<http://www.chytrazena.cz/obrazky/admin/clanek/ml/mleko-sklenice-lahev.jpg>

http://zezivotanasikuchyne.files.wordpress.com/2012/02/mouka_bila.jpg

http://i.lidovky.cz/09/101/Ingal/GLU2e4894_vejce.jpg

<http://www.srecepty.cz/system/images/9101/full.2818046328dc189519c0.jpg>

http://www.drozdi.cz/upload/_gen/big/drozdi.jpg

http://www.drozdi.cz/upload/_gen/big/drozdi.jpg

http://dobrasemena.cz/images/clanky/18_0.jpg

http://www.iprima.cz/sites/default/files/image_crops/image_620x349/b/165358_rpn-repanky_image_620x349.jpg

http://media.novinky.cz/402/134022-top_foto2-bs3nc.jpg?1357300020

http://carlachocolate.com/uploads/pics/chocolate_intro_02.jpg

<http://cms.tvujdum.cz/userdata/images/49968van1.jpg>

<http://www.apetitonline.cz/images/recipes/452x530/4734.jpg>

http://static.prozeny.cz/images/stories/a_fotky/3M7A6340-a.jpg

