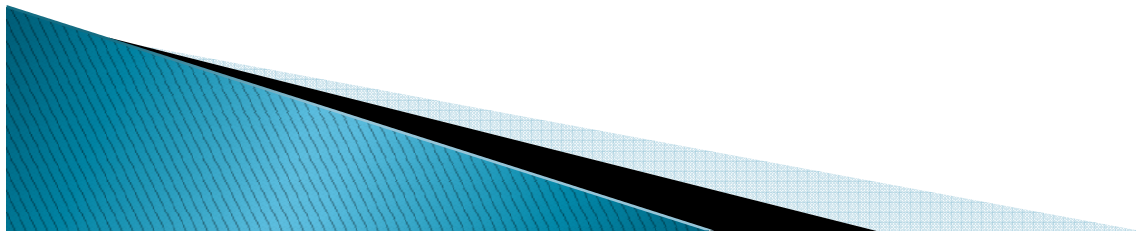


Výukový materiál v rámci projektu OPVK 1.5 Peníze středním školám

Číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0883
Název projektu: Rozvoj vzdělanosti
Číslo šablony: V/2
Datum vytvoření: 3. 4. 2013
Autor: Mgr. Helena Válková
Určeno pro předmět: Zbožiznalství
Tematická oblast: Potravinářské zboží
Obor vzdělání: Prodavač (66-51-H/01) 1. ročník
Název výukového materiálu: Cukrářské výrobky I. – učební materiál s úkoly. Materiál vytvořen v souladu se ŠVP příslušného oboru vzdělání.
Popis využití: Výukový materiál s úkoly pro žáky byl vytvořen pomocí programu PowerPoint a bude prezentován žákům prostřednictvím interaktivní tabule. Závěrem diskusní otázky k procvičení.
Čas: 20 minut

Cukrářské výrobky

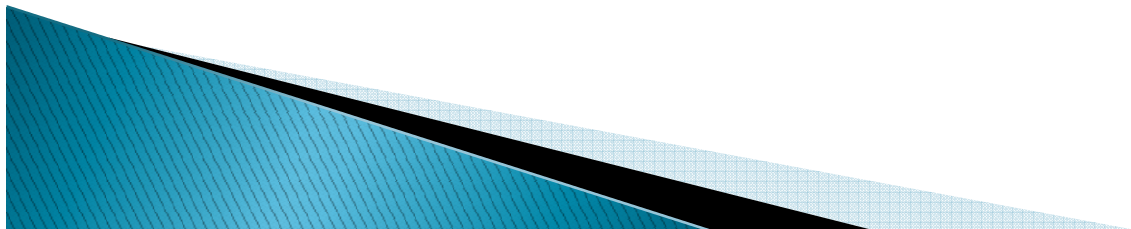
- ▶ Obsah:
- ▶ Charakteristika cukrářských výrobků
- ▶ Složení cukrářských výrobků
- ▶ Korpusy
- ▶ Opakování



Charakteristika cukrářských výrobků

Cukrářské výrobky

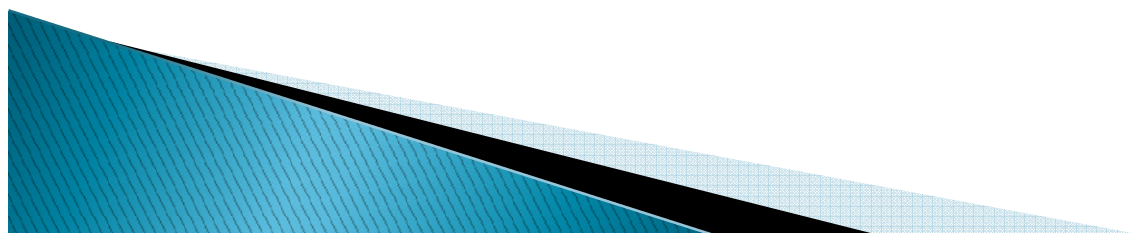
- jsou charakteristické:
 - převážně sladkou chutí
 - lákavým vzhledem
 - krátkou trvanlivostí
- rozmanitý sortiment se liší:
 - tvarem, vzhledem
 - chutí všech částí výrobku



Charakteristika cukrářských výrobků

Cukrářské výrobky

- jsou vysoce kaloricky hodnotné
- vysoký obsah glycidů a tuků
- biologická hodnota je obvykle nižší
- Suroviny k výrobě:
- mouka, cukr, tuk, vejce, mléko, smetana, kakao, čokoláda, jádroviny, agar, ovoce a další suroviny

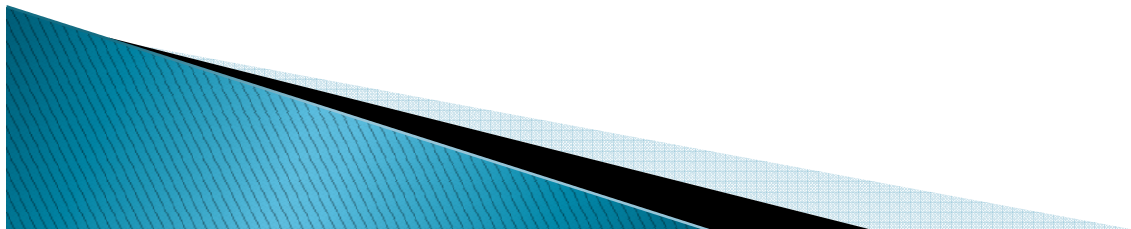


Složení cukrářských výrobků

Cukrářské výrobky

Skládají se obvykle ze tří částí:

- Korpus - základní hmota
- Náplň
- Poleva – k polévání cukrářských výrobků



Složení cukrářských výrobků

Cukrářské výrobky

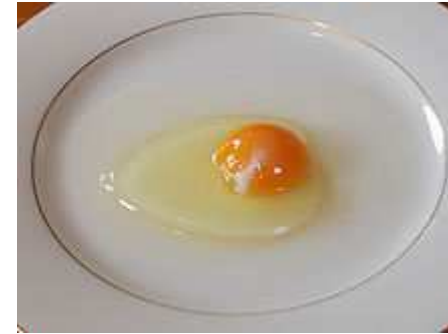
Korpus vzniká:

- pečením
- jinou úpravou těsta nebo hmoty
- dalším zpracováním pak hotové výrobky :
 - naplněním
 - poléváním



Korpusy

Korpusy rozlišujeme:



- Linecké těsto

- základní suroviny jsou hladká mouka, tuk, cukr, žloutky a další přísady
- těsto je světle žluté, polotuhé a mírně tažené

- Linecké těsto třené

- základní suroviny jsou stejné, více tuku
- těsto k okamžitému zpracování

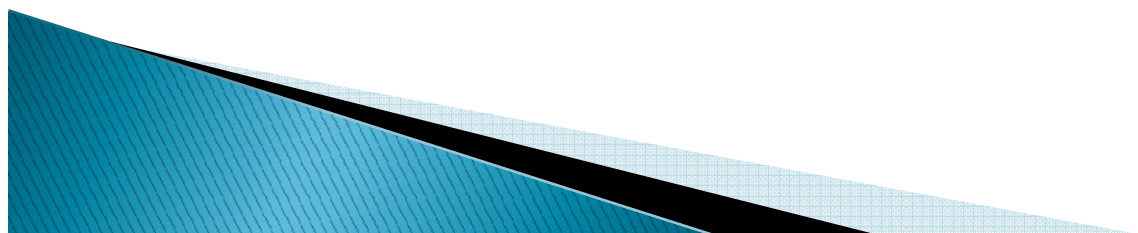
Korpusy



- Vaflové těsto
 - mouka, tuk, cukr a jádroviny
 - těsto polotuhé, vláčné, nepružné, výrazně křehké
 - přísady – skořice, vanilkový cukr ...
- Listové těsto
 - mouka, tuk, voda, žloutky, ocet a sůl
 - vzniká překládáním a provalováním
 - je elastické a hladké, nevýrazné chuti

Korpusy

- Pálené těsto
 - vejce, mouka, tuk, voda a sůl
 - těsto vláčné, žluté, chuťově a aromaticky nevýrazné
- Jádrové hmoty
 - převládající složkou jsou strouhané lískové oříšky, kokosové nebo vlašské ořechy, cukr a bílky

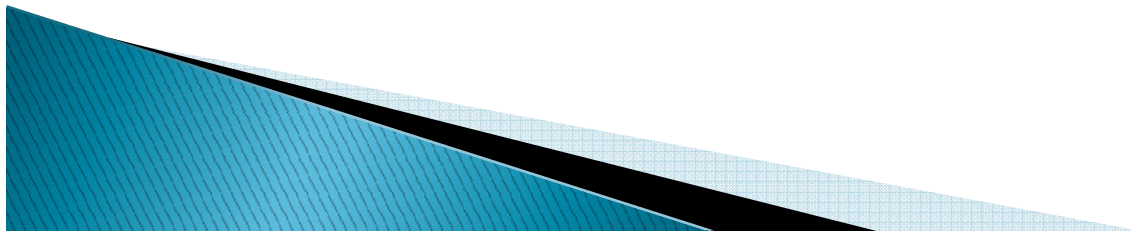


Korpusy

- Šlehané hmoty
 - nejširší využití v cukrářské výrobě
 - méně cukru a tuku – lehce stravitelné
 - základní suroviny - vejce, mouka a cukr
 - další suroviny – tuk, kakao, čokoláda, jádroviny a jiné přísady

Podle obsahu tuku rozlišujeme:

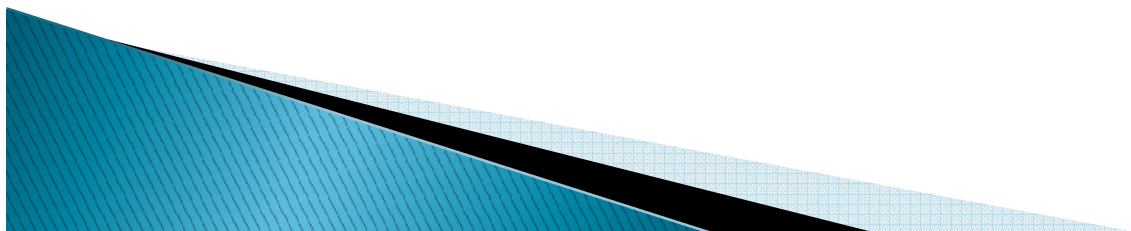
- šlehané hmoty lehké a těžké



Korpusy

Lehké šlehané hmoty

- dortová hmota
- dobošová hmota
- piškotová hmota
- buflery (indiánky, rumové špičky)
- sněhová hmota
- žloutková hmota



Korpusy

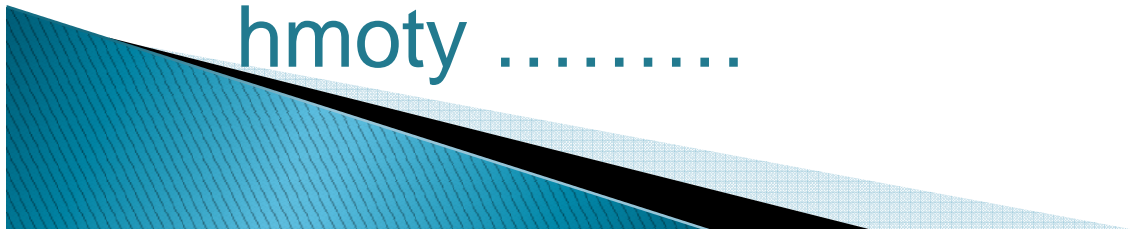
Těžké šlehané hmoty

- terstská hmota (s mandlemi)
- sachrová hmota



Opakování - diskuze

1. Čím jsou charakteristické cukrářské výrobky?
2. Všechny výrobky mají vysokou hodnotu, biologickou hodnotu mají
3. Vzpomeňte si, které základní suroviny používáme k výrobě.
4. Které tři části tvoří cukrářský výrobek?
5. Nejširší využití mají v cukrářské výrobě hmoty



Zdroje

- ▶ ANDERLE, P., SCHWARZ, H. *Zbožíznalství. Poživatiny – potraviny, pochutiny.* České vydání 1995, Správa přípravy učňů Praha. NAKLADATELSTVÍ WAHLBERG PRAHA. ISBN 80-901-871-4-5. Lidská výživa, str. 48
- ▶ KAVINA, J. *Zbožíznalství potravinářského zboží.* 1. vyd. Praha, 1996: NAKLADATELSTVÍ IQ 147. Kapitola 7
- ▶ http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Birthday_cake.jpg#filelinks
- ▶ http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Gooseberries_in_a_cup.jpg#filelinks
- ▶ http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Schwarzwaelder_Kirschtorte.jpg#filelinks
- ▶ <http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Streuselkuchen7.jpg#filelinks>
- ▶ <http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Appleturnover.jpg#filelinks>
- ▶ http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Eggs_3145g.jpg#filelinks
- ▶ http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Chicken_egg01_monovular.jpg#filelinks
- ▶ http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Cinnamomum_verum.jpg#filelinks
- ▶ http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Sachertorte_DSC03027.JPG#filelinks

