



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

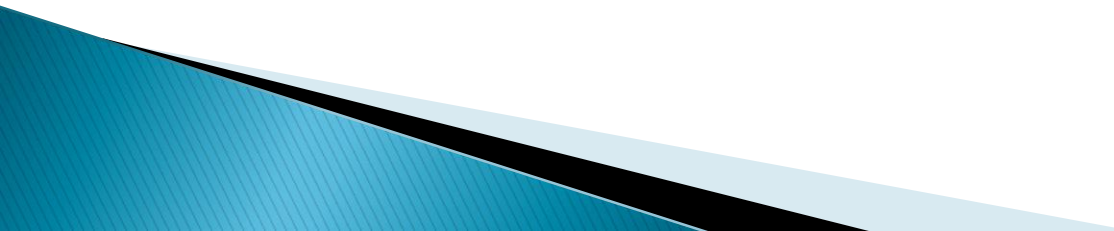
Tento projekt je spolufinancován ESF a OPVK

VY\_52\_INOVACE\_ZBP1\_5664VAL

## 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://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/4/4f/Birthday\\_cake.jpg/220px-Birthday\\_cake.jpg](http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/4/4f/Birthday_cake.jpg/220px-Birthday_cake.jpg)
- ▶ <http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/7/76/Appleturnover.jpg/220px-Appleturnover.jpg>
- ▶ <http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/2/24/Dough.jpg/220px-Dough.jpg>
- ▶ [http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/b/b0/Schwarzw%C3%A4lder\\_Kirschtorte.jpg/220px-Schwarzw%C3%A4lder\\_Kirschtorte.jpg](http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/b/b0/Schwarzw%C3%A4lder_Kirschtorte.jpg/220px-Schwarzw%C3%A4lder_Kirschtorte.jpg)
- ▶ <http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/b/b2/Streuselkuchen7.jpg/220px-Streuselkuchen7.jpg>
- ▶ [http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/0/05/Gooseberries\\_in\\_a\\_cup.jpg/150px-Gooseberries\\_in\\_a\\_cup.jpg](http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/0/05/Gooseberries_in_a_cup.jpg/150px-Gooseberries_in_a_cup.jpg)
- ▶ [http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/d/de/Cinnamomum\\_verum.jpg/220px-Cinnamomum\\_verum.jpg](http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/d/de/Cinnamomum_verum.jpg/220px-Cinnamomum_verum.jpg)
- ▶ [http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/5/5e/Chicken\\_egg\\_2009-06-04.jpg/220px-Chicken\\_egg\\_2009-06-04.jpg](http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/5/5e/Chicken_egg_2009-06-04.jpg/220px-Chicken_egg_2009-06-04.jpg)
- ▶ [http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/3/31/Eggs\\_3145g.jpg/120px-Eggs\\_3145g.jpg](http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/3/31/Eggs_3145g.jpg/120px-Eggs_3145g.jpg)