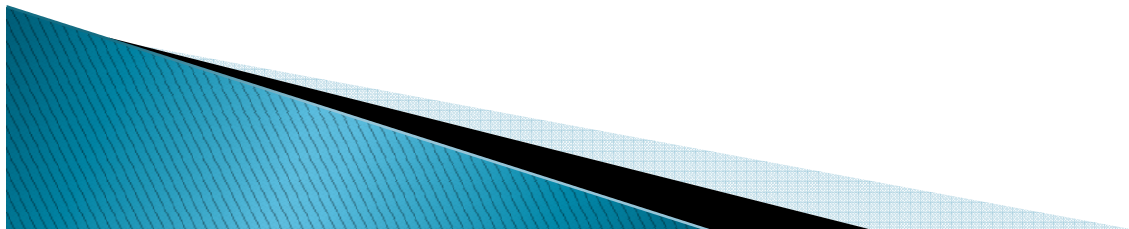


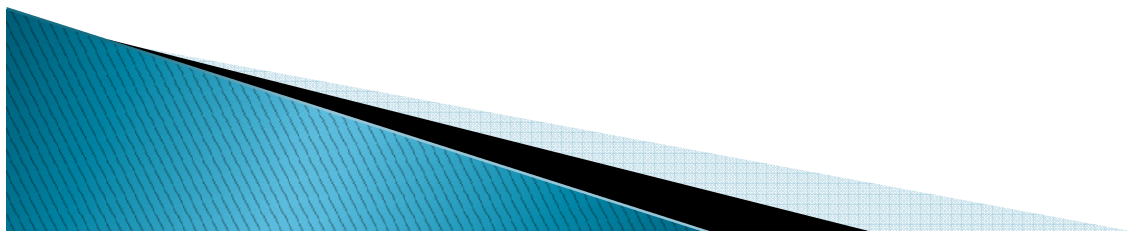
## Výukový materiál v rámci projektu OPVK 1.5 Peníze středním školám

**Číslo projektu:** CZ.1.07/1.5.00/34.0883  
**Název projektu:** Rozvoj vzdělanosti  
**Číslo šablony:** V/2  
**Datum vytvoření:** 4. 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 II. – 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

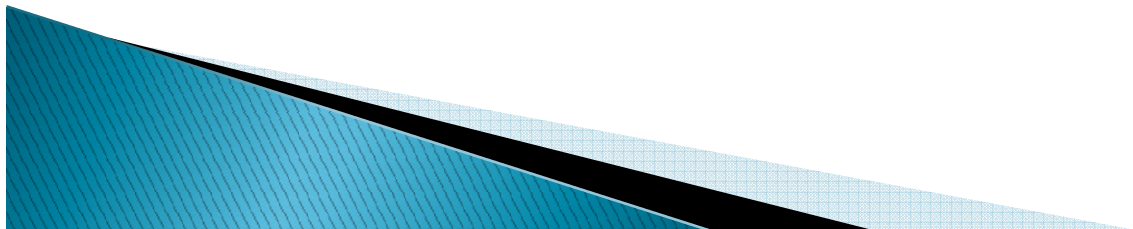
- ▶ **Obsah:**
- ▶ Náplně cukrářských výrobků
- ▶ Polevy cukrářských výrobků
- ▶ Tržní druhy cukrářských výrobků
- ▶ Požadavky na jakost cukrářských výrobků
- ▶ Opakování



# Náplně cukrářských výrobků

## Náplně

- Sněhová náplň
  - šlehaný bílek + cukr, př. ovocná dřeň
- Šlehačková náplň
  - ušlehaná smetana
- Pařížský krém
  - uvařená smetana + čokoláda



# Náplně cukrářských výrobků

## Náplně

- Tukové krémy
  - máslo (margarin) + cukr + pudink + aromata + chuťové látky
- Žloutkové krémy
  - žloutky + základ tukových krémů (méně tuku, více pudinku)
- Tuhé nádivky
  - jádrová, kaštanová, nugátová ...



# Polevy cukrářských výrobků

## Polevy

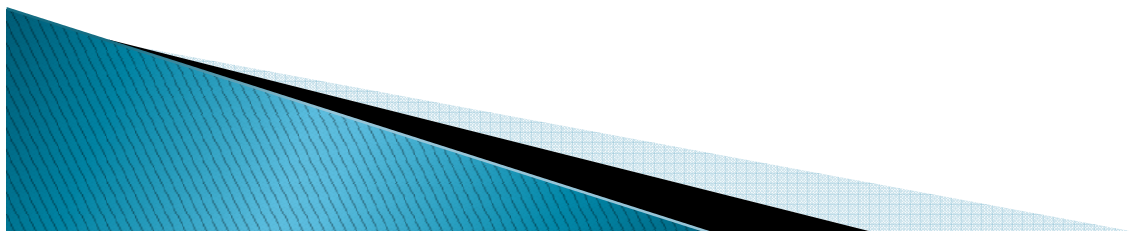
- Fondánová
  - cukr + škrobový sirup
- Bílková
  - bílky + cukr
- Rosolová
  - ovocný protlak + pektiny
  - agar-agar



# Polevy cukrářských výrobků

## Polevy

- Čokoládová
  - polevová čokoláda (průmyslově vyráběná)
- Tvárlivé hmoty
  - marcipán
  - griliáž



# Tržní druhy cukrářských výrobků

Tržní druhy jsou

- kombinace různých typů korpusů, náplní a polev
- je jich několik set
- dělíme je do skupin:

Listové zboží

- krémové řezy, kremrole, jablkový závin

Pálené zboží

- věnečky, větrníky, banánky ...
- 



# Tržní druhy cukrářských výrobků

## Linecké zboží

- linecké koláčky nebo košíčky

## Jádrové zboží

- jádrové rohlíčky, kokosky, marokánky

## Šlehané zboží

- punčové řezy, biskupský chlebíček, různé druhy dortů (Dobošův, Sachrův, ořechový, ananasový, čokoládový ...)





# Tržní druhy cukrářských výrobků

## Smetanové zboží

- hoblovačky se šlehačkou, pařížský dort

## Cukrářské kynuté zboží

- cukrářské koláče, mazance, štóly ...

## Máslové zboží

- laskonky, čokoládové rolády

## Čajové pečivo

- vaflové čajové pečivo, linecké pečivo, vanilkové rohlíčky



# Tržní druhy cukrářských výrobků

Celé dorty a ozdoby

- pařížský Sachrův dort



Speciální cukrářské výrobky

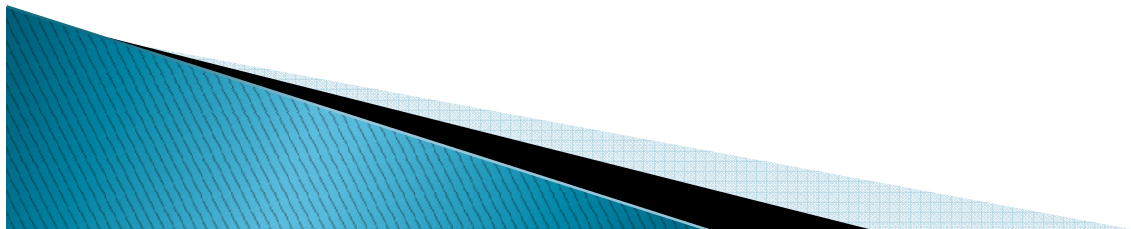
- modelované mandlové ovoce a griliážové trubičky



# Požadavky na jakost cukrářských výrobků

Jakostní výrobek musí mít:

- lákavý vzhled
- správný a přesný tvar
- čistý, vkusně upravený
- korpus kyprý, jemný, vláčný ...
- náplň hladká, jemná, stejnorodá
- poleva jemná, lesklá a suchá



# Požadavky na jakost cukrářských výrobků

Jakostní výrobek nesmí být

- deformovaný, znečištěný, nakyslý, nepříjemně zbarvený, bez pachutí ...

- Korpus nesmí být:

- tuhý, drolivý, nedopečený, připálený ...

- Náplň nesmí být:

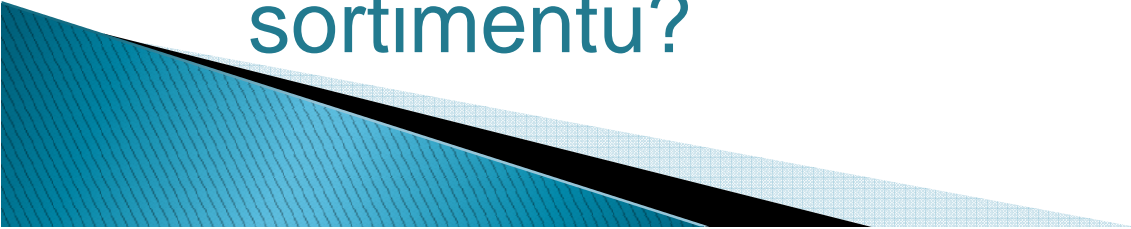
- sražená, rozteklá, neprovařená ...

- Poleva nesmí být:

- hrubá, stékající, slezlá ...



# Opakování - diskuze

1. Vzpomenete si, jak vznikne „Pařížský krém“?
  2. Pokud šleháme bílky s cukrem, vznikne nám ..... poleva.
  3. Které výrobky patří do sortimentu listového zboží?
  4. Vyjmenujte znaky jakostního výrobku.
  5. Které vady se mohou objevit u tohoto sortimentu?
- 

# 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. 60 – 61
- ▶ KAVINA, J. *Zbožíznalství potravinářského zboží.* 1. vyd. Praha, 1996: NAKLADATELSTVÍ IQ 147. Kapitola 7
- ▶ <http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Walnut03.jpg#filelinks>
- ▶ [http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Quercus acutissima nuts 02 by Line1.JPG#filelinks](http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Quercus_acutissima_nuts_02_by_Line1.JPG#filelinks)
- ▶ [http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Agar Plate.jpg#filelinks](http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Agar_Plate.jpg#filelinks)
- ▶ <http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Almonds02.jpg#filelinks>
- ▶ [http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Autumn Red peaches.jpg#filelinks](http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Autumn_Red_peaches.jpg#filelinks)
- ▶ <http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Lebensmittel-Marzipan1-Asio.jpg#filelinks>
- ▶ [http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Marzipan cake.jpg#filelinks](http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Marzipan_cake.jpg#filelinks)
- ▶ <http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Caramel-3.jpg#filelinks>
- ▶ <http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Dough.jpg#filelinks>

