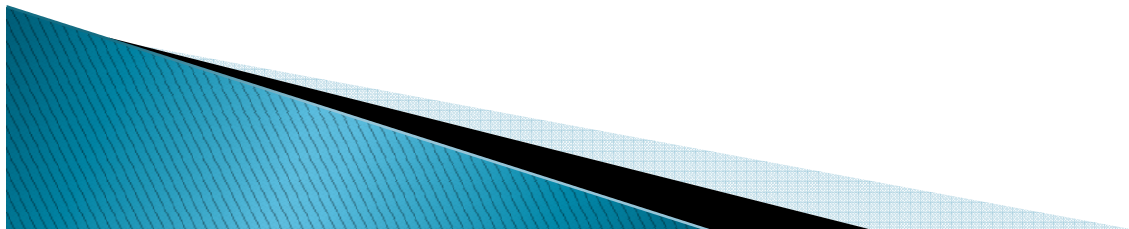


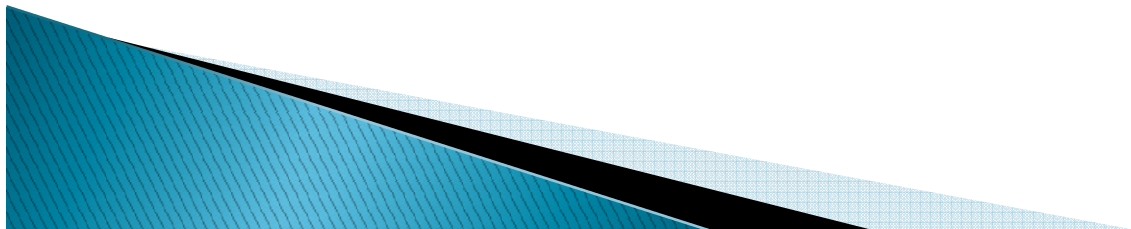
Výukový materiál v rámci projektu OPVK 1.5 Peníze středním školám

Číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0883
Název projektu: Rozvoj vzdělanosti
Číslo šablony: V/2
Datum vytvoření: 9. 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: Čokoláda – 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



Čokoláda

- ▶ **Obsah:**
- ▶ **Charakteristika a výroba čokolády**
- ▶ **Čokoládové výrobky**
- ▶ **Jakost čokolády**
- ▶ **Vady čokolády**
- ▶ **Skladování čokolády**
- ▶ **Opakování**



Charakteristika a výroba čokolády

Čokoláda

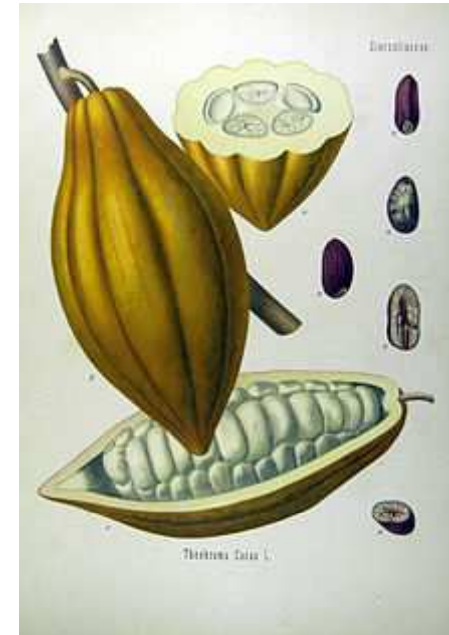
- má vysokou energetickou hodnotu
- velkým zdrojem energie
- základní suroviny pro výrobu:
 - kakaový prášek
 - kakaové máslo
 - jemně mletý cukr (lecitin, vanilka)
 - sušené mléko
 - ořechy, rozinky, sója, kandované ovoce



Charakteristika a výroba čokolády

Pracovní postup

- Míchání základních surovin
 - podle tajných receptur
- Hnětení směsi
 - hnětení v melanžéru
 - vzniká homogenní pastovitá hmota (čokoládová hmota)
 - chuťově dobrá, na jazyku pískovitá



Charakteristika a výroba čokolády

Pracovní postup

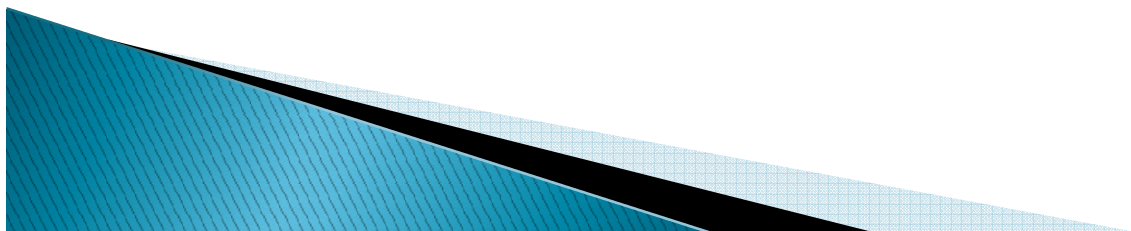
- Válcování čokoládové hmoty
 - velký tlak - vznikají malé částičky
 - zjemňuje se roztíráním
- Konšování čokoládové hmoty
 - další zjemňování v konších (dížích)
 - stálé míchání, přidává se kakaové máslo, zahřívání až na 90 °C a lecitin
 - hmota se stává homogenní



Charakteristika a výroba čokolády

Pracovní postup

- Temperace čokoládové hmoty
 - teplota 30 °C
 - následné plnění do forem
- Chlazení čokoládové hmoty
 - v chladicích skříních (tuhnutí čokolády)
 - vyklepnutí a zabalení čokolády



Čokoládové výrobky

Tržní druhy čokolády

- Tabulkové čokolády
- Čokoládové speciality



Tabulkové čokolády

➤ Mléčná čokoláda

- kakaová hmota obsahuje nejméně 35 % kakaových součástí (nařízení EU)
- sušené nebo kondenzované mléko

Čokoládové výrobky

Tabulkové čokolády

➤ Hořká čokoláda

- kakaová hmota 60 %
- minimálně 35 % kakaové sušiny (EU)

➤ Bílá čokoláda

- kakaové máslo, cukr, mléčné složky, mléčný tuk, bez barviv

➤ Čokoláda na vaření

- kakaové máslo jen málo nebo vůbec
- 

Čokoládové výrobky

Tabulkové čokolády

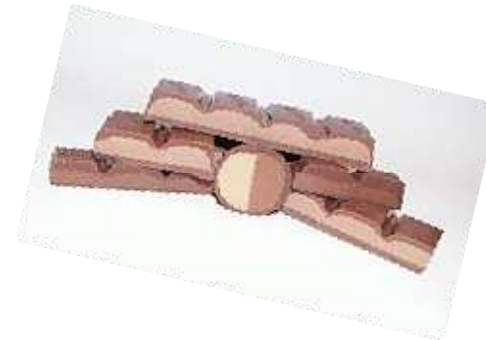
➤ Čokoláda s kusovými přísadami

- mléčná čokoláda
- celé nebo drcené ořechy, mandle, rozinky ...



➤ Plněné čokolády

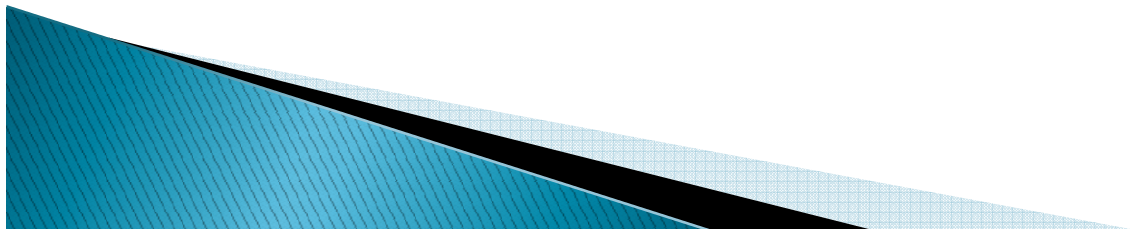
- tvarování do forem
- náplně – krokant, nugát, lanýž, marcipán, fondán



Čokoládové výrobky

Čokoládové speciality

- Čokoládové mince
- Kočičí jazýčky
- Vánoční a velikonoční figurky



Jakost čokolády

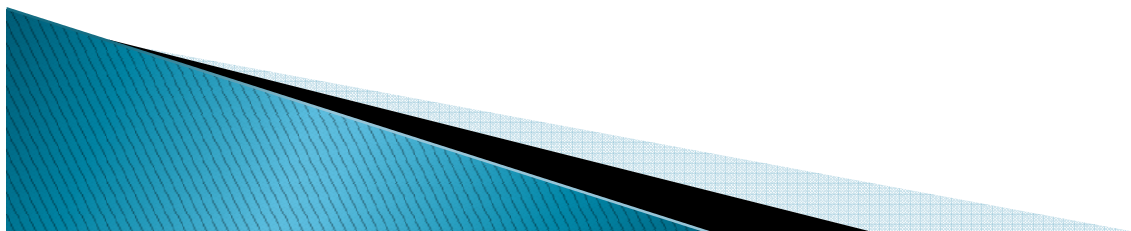
Jakostní čokoláda vykazuje znaky:

- Vnější znaky
 - sametový lesk bez skvrn
 - tvrdý, křupavý lom
 - hladké, čisté hrany
- Znaky požívání
 - rozplývá se jako máslo
 - nelepí se na patro
 - na jazyku není pocit písku

Jakost čokolády

Jakostní čokoláda vykazuje znaky:

- Chuťové znaky
 - plná, kulatá vůně
 - chuť kakaa nevyčnívá

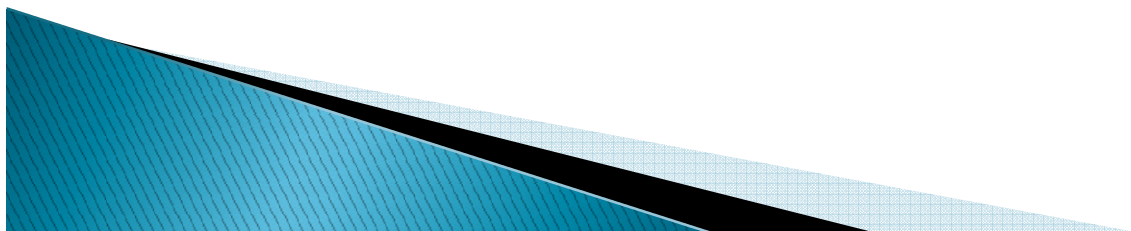


Vady čokolády

Nejčastější vadou čokolády jsou:

Šedivý povrch

- čerstvé zboží – chyba ve výrobě (chuť a vůně není narušena)
- při skladování – teplota nad 20 °C (vůně narušena cizími pachy)



Vady čokolády

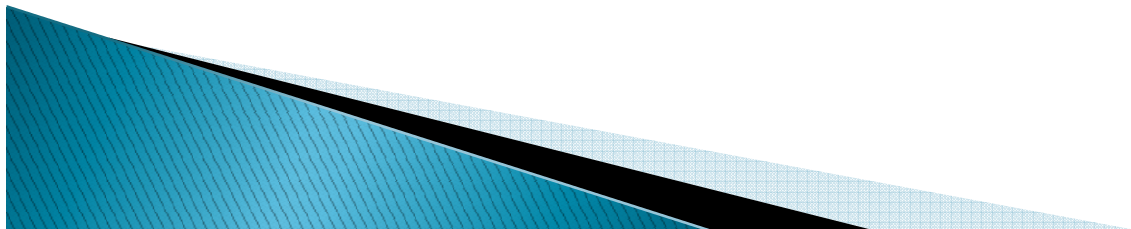
Nejčastější vadou čokolády jsou:

Orosení povrchu

- zaschlé, lesklé kapičky nebo šedé skvrny
- důsledkem je kolísání teploty

Žluklé jádroviny

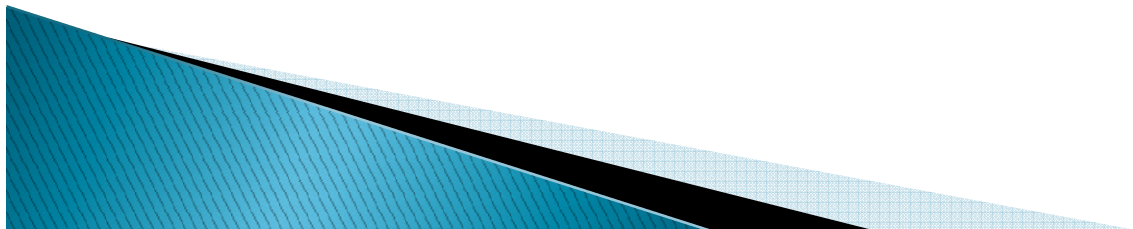
Plesnivění



Skladování čokolády

Výrobky jsou baleny

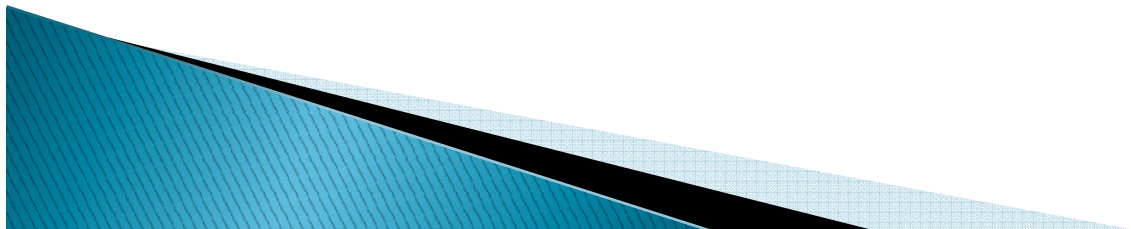
- Hliníková fólie (chrání vzhled, zachování vysokého lesku, brání oděru)
- Papír s potiskem
- Bonbóny do sáčků (nepropouští vodu)



Skladování čokolády

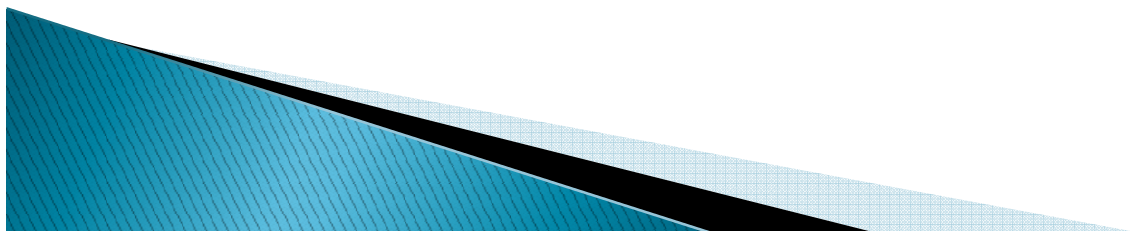
Skladování

- čisté místnosti
- teplota do 20 °C
- vlhkost škodí všem výrobkům
- sucho škodí želé a fondánu
- chránit před výrobky s cizím pachem
- bez slunečních paprsků
- ochrana před živočišnými škůdci



Opakování - diskuze

- V učebně jsou k dispozici odborné časopisy.
- Věnujte závěrečnou část hodiny práci s časopisem dTest.
- Najdete v něm hodnocení jednotlivých výrobků z hlediska kvality a jakosti.
- Který výrobek uspěl jako nejlepší na trhu?



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. 208 – 209
- ▶ KAVINA J. a kol. *Prodej potravinářského zboží.* 1. vyd. Praha, 1975: SPN Praha, 57-47-37. Kapitola 23
- ▶ http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Starr_070321-6121_Theobroma_cacao.jpg#filelinks
- ▶ http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Cocoa_butter_p1410148.JPG#filelinks
- ▶ <http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Chocolate.jpg#filelinks>
- ▶ http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Theobroma_cacao_003.JPG#filelinks
- ▶ http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Nougat_sweets.jpg#filelinks
- ▶ <http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Snickers.jpg#filelinks>
- ▶ <http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:20080101-1109-sfinx.jpg#filelinks>

