



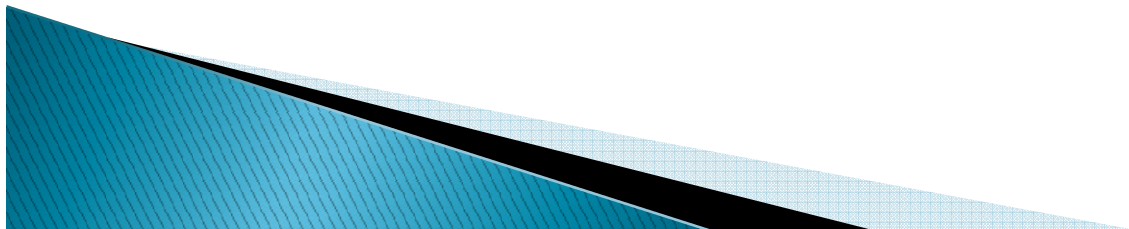
INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Tento projekt je spolufinancován ESF a OPVK

VY\_52\_INOVACE\_ZBP1\_6264VAL

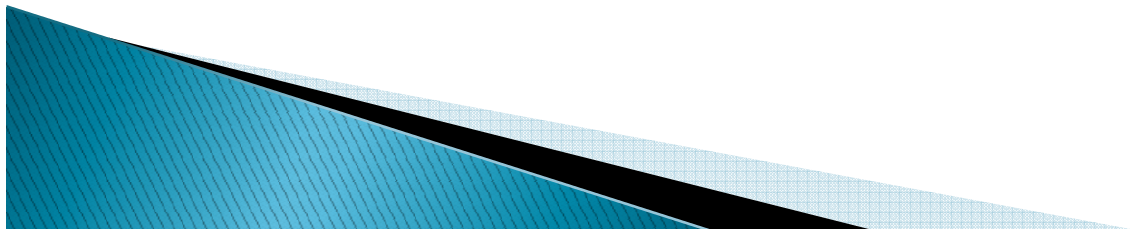
## Výukový materiál v rámci projektu OPVK 1.5 Peníze středním školám

**Číslo projektu:** CZ.1.07/1.5.00/34.0883  
**Název projektu:** Rozvoj vzdělanosti  
**Číslo šablony:** V/2  
**Datum vytvoření:** 11. 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:** Cukroviny 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



# Cukrovinky

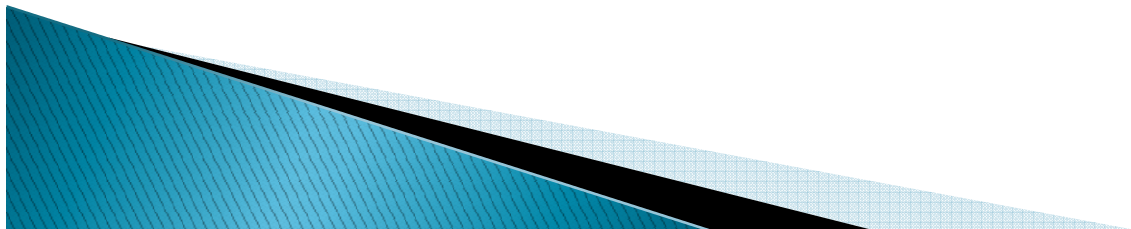
- ▶ Obsah:
- ▶ Čokoládové cukrovinky
- ▶ Rozdělení čokoládových cukrovinek
- ▶ Tržní druhy čokoládových cukrovinek
- ▶ Opakování



# Čokoládové cukrovinky

## Čokoládové cukrovinky

- Základní suroviny pro výrobu:
  - čokoláda
  - náplň
  - poleva

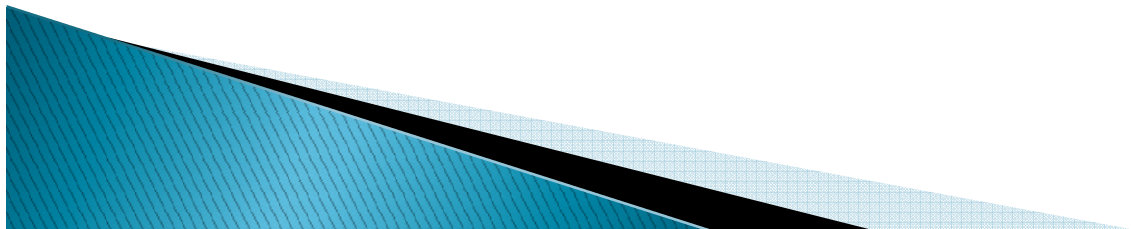


# Čokoládové cukrovinky

## Charakteristika sortimentu

### Čokoládové plněné bonbóny (bonboniéry)

- bonbón s čokoládovou polevou (pevná náplň)
- čokoládový bonbón s tekutou náplní – alkohol, ořechy, kokos
- tvarovaný plněný čokoládový bonbón s polotekutou náplní



# Čokoládové cukrovinky


Čokoládové výrobky bez náplně a figurky

- velikonoční zajíčci, Mikuláš, autíčka

Čokoládové tyčinky

- s různými náplněmi a přísadami
- Margot, Deli, banány v čokoládě

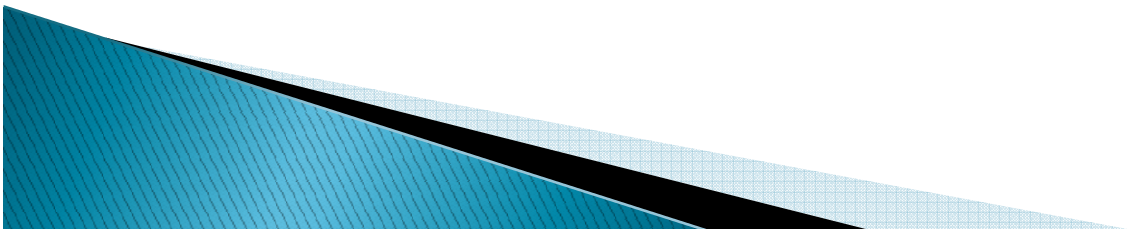
Hmoty na tukové polevy

- jsou z netučného kakaa, cukru, jedlých olejů
  - nesmějí se označovat jako čokoláda
- 

# Čokoládové cukrovinky

## Poleva

- hodnotný polevový materiál
- obsah kakaového másla 35 %
- obsah kakaové sušiny 17,5, %
- 

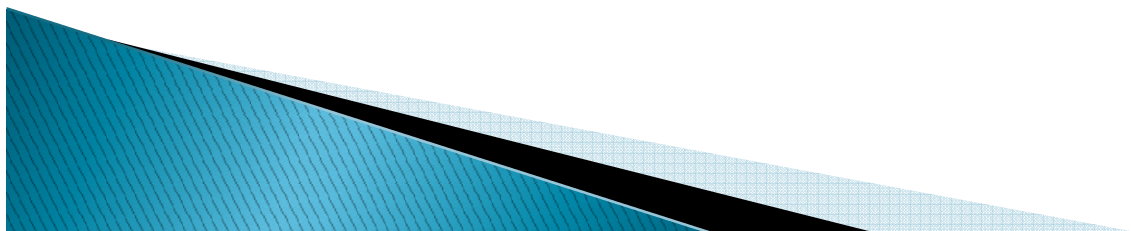


# Rozdělení čokoládových cukrovinek

Podle způsobu výroby

Rozdělujeme čokoládové cukrovinky:

- Máčené čokoládové cukrovinky
- Formované čokoládové cukrovinky
- Potahované čokoládové cukrovinky
- Dražované čokoládové cukrovinky



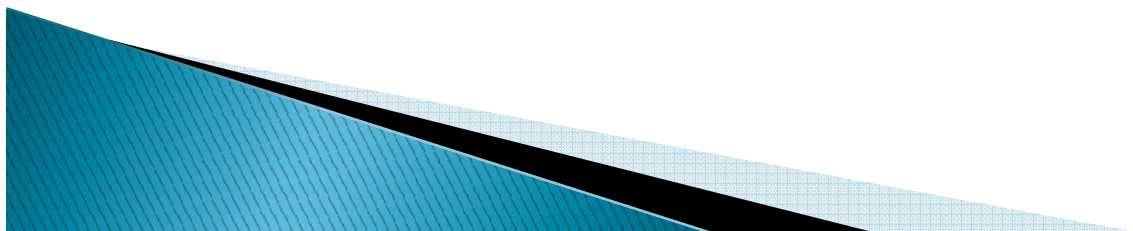
# Tržní druhy čokoládových cukrovinek

Z obchodního hlediska se rozdělují:

Plněné čokoládové tyčinky a tabulky

- náplně griliášová, fondánová, ovocná, želé
- čokoládová hmota se plní do forem, přidá se náplň a zatírá čokoládou

Druhy - Kofila, Rumba, Milena, Nugát





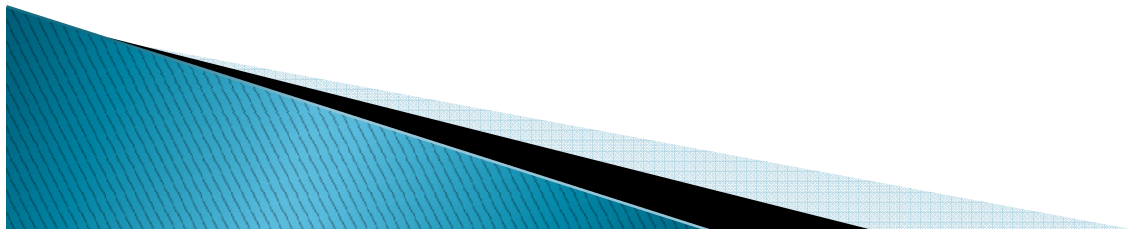
# Tržní druhy čokoládových cukrovinek

Z obchodního hlediska se rozdělují:

Máčené čokoládové cukrovinky

- máčené do čokoládové polevy (tmavé, mléčné)
- náplně likérové, fondánové, želé, nugátové, marcipánové

Druhy – špičky, banánek v čokoládě, rumové pralinky, koko



# Tržní druhy čokoládových cukrovinek

Z obchodního hlediska se rozdělují:

## Formované čokoládové cukrovinky

- vyráběny obdobně jako plněné čokoládové tyčinky a tabulky
- odlišují se menšími a rozmanitějšími tvary

## Druhy – ledové kaštany



# Tržní druhy

## čokoládových cukrovinek

Z obchodního hlediska se rozdělují:

### Čokoládové dražé

- jsou cukrovinky s různými vložkami
- obaleny vrstvou cukru a čokoládové polevy
- vložky: fondán, kandyt, pražená jádra, proslazené ovoce

Druhy – lentilky, dražé Orion, mandle

v čokoládě, arašidy v čokoládě



# Tržní druhy čokoládových cukrovinek

Z obchodního hlediska se rozdělují:

## Nugáty

- z jemně třeňé tukové hmoty (jádroviny tvoří mandle nebo sója), plnotučné sušené mléko, kakaové máslo a cukr
- hmota se formuje do plátků, potahuje čokoládou, krájí na kostky

Druhy – nugát sójový, mandlový

Jsou součástí dezertů (bonboniér)



# Tržní druhy čokoládových cukrovinek

Z obchodního hlediska se rozdělují:

Čokoládové dezerty a dezertní směsi

- různé druhy čokoládových cukrovinek s náplní a podle kvality a složení se dělí:
  - běžné dezertní směsi
    - jednodruhové nebo max. 8 složek
    - Ledové kaštany Modrá směs
  - výběrové značkové dezertní směsi
    - Maryša, Lidka, Orient, Modré z nebe

# Opakování - diskuze

1. Které suroviny tvoří tekutou náplň čokoládových bonbónů?
2. Jaké tvary mohou mít čokoládové figurky?
3. Tržní název ..... nese čokoládová tyčinka s kávovou náplní.
4. Na výrobu nugátu používáme 2 jádroviny. Vzpomenete si na ně?
5. Uveďte některé tržní názvy výběrových značkových dezertních směsí (bonboniér).



# 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. a kol. *Prodej potravinářského zboží.* 1. vyd. Praha, 1975: SPN Praha, 57-47-37. Kapitola 23
- ▶ <http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Bonbon.jpg#filelinks>
- ▶ <http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Mozartkugeln-Fuerst.jpg#filelinks>
- ▶ [http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Mozartkugeln\\_reber\\_1.jpg#filelinks](http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Mozartkugeln_reber_1.jpg#filelinks)
- ▶ <http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Chocolate02.jpg#filelinks>

