Rozvoj manuálních zručností a praktických dovedností žáků oboru cukrář
CZ.1.07/1.1.28/01.0013

Pálená hmota

Příručka pro výuku

Zpracovala: Petra Doležalová

esf evropský sociální fond v ČR
EVROPSKÁ UNIE
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY
OP Vzdělávání pro konkurenceschopnost
SOŠ A SOU OBCHODU A SLUŽEB CHRUDIM
INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

1. Anotace

Tato příručka pro výuku byla vytvořena v rámci projektu s názvem Rozvoj manuálních zručností a praktických dovedností žáků oboru cukrář, CZ.1.07/1.1.28/01.0013, pro projektový kurz s názvem Pálená hmota.
Je určena jako výukový materiál pro cílové skupiny žáci i učitelé. Informace v příručce slouží učitelům při přípravě na pořádání kurzu. Žákům oboru cukrář jsou informace z příručky předávány v průběhu kurzu (kopie), pro shrnutí a zopakování učiva v mezipředmětových souvislostech slouží pracovní list, který je součástí příručky.
Příručka obsahuje základní informace o surovinách vhodných k výrobě pálené hmoty a postup výroby.
Příručka bude používána i v dalších letech v rámci udržitelnosti projetu.

2. Obsah

1. Anotace 2
2. Obsah 3
3. Úvod 4
4. Hlavní suroviny pro výrobu pálené hmoty 5
   4.1.1. Mouka 5
   4.1.2. Voda 5
   4.1.3. Olej 5
   4.1.4. Vejce 5
   4.1.5. Sůl 6
5. Suroviny používané při dohotovování výrobků 7
   5.1.1. Mléko 7
   5.1.2. Máslo 7
   5.1.3. Smetana ke šlehání 7
   5.1.4. Tvaroh 7
6. Výrobky 8
   6.1. Větrníky z pálené hmoty 8
   6.2. Věnečky z pálené hmoty 9
   6.3. Banánky z pálené hmoty 10
   6.4. Bertík 11
   6.5. Kominík 12
   6.6. Povidloň 13
   6.7. Proffiterol 14
   6.8. Croquembouche 15
   6.9. Labutě 16
   6.10. Věnec Paříž – Brest 17
   6.11. Koblihy z odpalovaného těsta 18
   6.12. Krémové řezy 19
   6.13. Koblížky plněné šlehačkou 19
   6.14. Dort z odpalovaného těsta s jahodami 20
   6.15. Koláč z odpalovaného těsta 21
   6.16. Solnohradské noky z odpalovaného těsta 21
   6.17. Větrníčky s malinovou omáčkou 22
   6.18. Větrníky plněné tvarohovým krémem 23
7. Pracovní list 24
   7.1. Pracovní list č.1 24
   7.2. Pracovní list č.2 25
8. Zdroje 26

3. Úvod

Výrobky z pálené hmoty jsou velice oblíbené. Této hmotě se též říká odpalované těsto. Trvanlivost těchto výrobků není moc dlouhá, maximálně 3 dny, stejně jako u výrobků z kynutého těsta, bohužel se nedá zařadit do nabídky pečiva s delší trvanlivostí. Jako všechny druhy pečiva má za sebou hodný kus pekařské historie. Název ,,odpalované´´, vyjadřuje způsob, jakým se těsto připravuje. Je to těsto vodové, kypřícím činidlem je vodní pára, která vzniká z vody navázané na zmazovatělý škrob. Škrob mazovatí při vyšších teplotách, proto se výrobky pečou při teplotách kolem 230°C. Hmota se připravuje tak, že do tekutiny – voda nebo mléko přidáme špetku soli a tuk nebo olej. Až se směs začne vařit, přimícháme mouku a vzniklou hmotu restujeme do té doby, dokud se hmota nepřestane lepit na stěnu hrnce a vařečku. Dextriny nasávají vodu a těsto díky jejich bobtnání zvětšuje svůj objem. Pálená hmota je jedna z nejpoužívanějších hmot. Je vhodná pro přípravu sladkých, slaných, ale i diabetických výrobků.

4. Hlavní suroviny pro výrobu pálené hmoty

4.1.1. Mouka

Mouka se vyrábí z pšenice, kterou lze považovat za nejstarší obilninu. Pšenice tvoří základ výživy, proto je nejdůležitější hospodářskou obilninou.

Výroba mouky:

- Příjem a předčištění obilí
- Čištění obilí
- Mletí obilí
- Míchání mouky
- Balení mouky

4.1.2. Voda

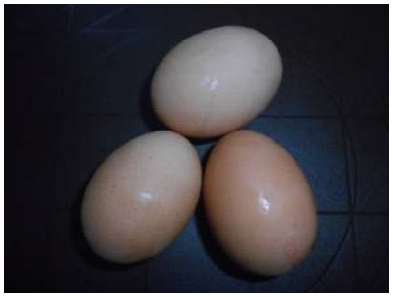
Voda je pro výrobu pálené hmoty a výrobky velmi důležitá. Voda výrobky kypří. Používá se voda pitná.

4.1.3. Olej

Olej je kapalina tvořená molekulami, které obsahují hydrofobní uhlovodíkové řetězce. Proto se oleje nerozpouští ve vodě. Mají také menší hustotu než voda.

4.1.4. Vejce

Pálená hmota obsahuje velké množství vajec, která mají vliv na vytváření stěn velkých pórů pečiva. Lze použít vejce čerstvá ale i vaječnou melanž. Pro potravinářské účely se používají vejce slepičí, z hlediska výživy jsou vedle mléka a masa nejhodnotnější potravinou. Ve společném stravování se nesmí používat vejce kachní a husí.



Obrázek 1

Vaječné výrobky:

- Vaječná melanž – směs bílků a žloutků
- Zmrazená vaječná hmota – zmrazená směs vajec
- Sušená vaječná hmota – získává se rozprašováním obsahu vajec do prostoru s horkým vzduchem – sušený vaječný bílek, sušený vaječný žloutek

4.1.5. Sůl

Používáme jedlou kuchyňskou sůl – chlorid sodný, získávaný v solivarech odpařováním mořské vody, nebo rekrystalizací kamenné soli.

5. Suroviny používané při dohotovování výrobků

5.1.1. Mléko

Lze použít mléko čerstvé kravské nebo mléko sušené.

5.1.2. Máslo

Máslo je mléčný výrobek. Obecně se vyrábí zakoncentrováním mléčného tuku a následnou reverzí fází na emulzi vody v oleji. Klasické máslo obsahuje minimálně 80 % mléčného tuku, zbytek tvoří voda (do 16 %) a mléčná sušina (bílkoviny, laktóza).

5.1.3. Smetana ke šlehání

Je to v podstatě mléko s vysokým obsahem tuku. Při stání mléka se tukové kuličky vlivem své menší hustoty usazují na povrchu mléka jako hustší vrstva, která se nazývá smetana. Sladká smetana se získává odstřeďováním plnotučného mléka. V odstředivkách se odstředivou silou oddělí těžká část mléka od lehčí smetany. Lehčí smetana se shromažďuje ve středu odstředivky, těžší vodná část u stěn. Oba produkty se odvádějí z odstředivky odděleně a tím se mléko rozdělí na odstředěné – odtučněné a smetanu. Získaná smetana se pasterizuje, rychle se zchladí a upraví se obsah tuku. Smetana ke šlehání se ještě po úpravě tučnosti na 33% nechá zrát na 12 hodin při teplotě 2- 4 °C. Tučnost se upravuje přidáním méně tučné smetany.

5.1.4. Tvaroh

Tvaroh je mléčný výrobek smetanové chuti, bílé barvy, tužší konzistence. Tvaroh vzniká srážením mléčné bílkoviny kasein. Tvaroh je syté výživné jídlo.

6. Výrobky

6.1. Větrníky z pálené hmoty

Pálená hmota:
700 ml vody
210 g omegy nebo oleje
520 g hladké mouky
680 g vajec
Špetka soli

Do kastrolu si dáme vařit vodu, sůl, tuk. Až se směs začne vařit, přisypeme mouku a restujeme, dokud se hmota nepřestane lepit. Hmotu vychladíme a poté přidáme vejce. Na vymazaný plech stříkáme větrníčky a pečeme na 230°C. První minuty při pečení neotvíráme troubu, aby nám větrníčky neklesly. Poté dosoušíme při 150°C.

Žloutková šlehačka:
1000 ml vody
80 g sušeného mléka
150 g krémového prášku
200 g cukru
500 ml smetany

Do kastrolu dáme část mléka, cukr a dáme vařit. Ve zbylé vodě rozmícháme sušené mléko, krémový prášek. Tuto směs vlijeme do vroucí vody a mícháme. Krém vaříme 5 minut. Dáme vychladit. Do vychladlého pudinku vmícháme zlehka ušlehanou smetanu.

Karamelová šlehačka:
1250 ml smetany

Karamel:
250 g cukru
250 ml smetany

Utavíme cukr do zlatohnědé barvy a přilijeme vlažnou smetanu. Chvilku provaříme a necháme vychladnout.

Poleva:
600 g fondánu

Kulér:
100 g cukru
100 g vody

Utavíme cukr do zlatohnědé barvy, přilijeme vlažnou vodu a provaříme. Necháme vychladnout.

Vychladlé větrníky naplníme žloutkovou šlehačkou. Poté karamelovou šlehačkou. Vršky větrníků potáhneme fondánovou polevou, obarvenou kulérem. Přiklopíme.



Obrázek 2



Obrázek 3

6.2. Věnečky z pálené hmoty

Pálená hmota:
700 ml vody
210 g omegy nebo oleje
520 g hladké mouky
680 g vajec
Špetka soli

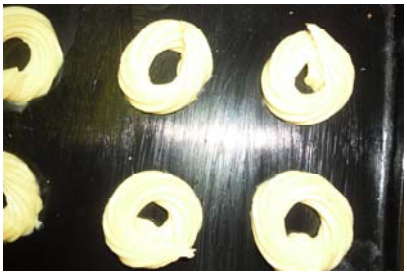
Do kastrolu si dáme vařit vodu, sůl, tuk. Až se směs začne vařit, přisypeme mouku a restujeme, dokud se hmota nepřestane lepit. Hmotu vychladíme a poté přidáme vejce. Na vymazaný plech stříkáme věnečky a pečeme na 230°C. První minuty při pečení neotvíráme troubu, aby nám věnečky neklesly. Poté dosoušíme při 150°C.

Žloutkový krém
1000 ml vody
80 g sušeného mléka
150 g krémového prášku
200 g cukru
350 g másla
100 g rumového aroma

Do kastrolu dáme část mléka, cukr a dáme vařit. Ve zbylé vodě rozmícháme sušené mléko, krémový prášek. Tuto směs vlijeme do vroucí vody a mícháme. Krém vaříme 5 minut. Dáme vychladit. Do zchladlého dáme nakrájené máslo a rumové aroma.

600 g fondánu

Věnečky rozkrojíme a naplníme připraveným krémem. Po zatuhnutí potáhneme fondánovou polevou.



Obrázek 4



Obrázek 5

6.3. Banánky z pálené hmoty

Pálená hmota
700 ml vody
210 g omegy nebo oleje
520 g hladké mouky
680 g vajec
Špetka soli

Do kastrolu si dáme vařit vodu, sůl, tuk. Až se směs začne vařit, přisypeme mouku a restujeme, dokud se hmota nepřestane lepit. Hmotu vychladíme a poté přidáme vejce. Na vymazaný plech stříkáme banánky a pečeme na 230°C. První minuty při pečení neotvíráme troubu, aby nám banánky neklesly. Poté dosoušíme při 150°C.

Máslový krém:
1 l vody
80 g sušeného mléka
130 g krémového prášku
200 g cukru
750 g másla
30 g kávy

Do kastrolu dáme část mléka, cukr a dáme vařit. Ve zbylé vodě rozmícháme sušené mléko, krémový prášek. Tuto směs vlijeme do vroucí vody a mícháme. Krém vaříme 5 minut. Dáme vychladit. Do zchladlého dáme nakrájené máslo. Kávu převaříme, zchladíme a lógr z kávy vmícháme do krému.
Banánky rozkrojíme a naplníme připraveným krémem.

Poleva:
700 g cukrářské kakaové polevy
250 g omegy

Po zatuhnutí banánky potáhneme v připravené cukrářské kakaové polevě.



Obrázek 6

6.4. Bertík

Pálená hmota
700 ml vody
210 g omegy nebo oleje
520 g hladké mouky
680 g vajec
Špetka soli

Do kastrolu si dáme vařit vodu, sůl, tuk. Až se směs začne vařit, přisypeme mouku a restujeme, dokud se hmota nepřestane lepit. Hmotu vychladíme a poté přidáme vejce. Na vymazaný plech stříkáme bertíky (spojené vlnovky, asi 5 cm dlouhé a 3 cm široké) a pečeme na 230°C. První minuty při pečení neotvíráme troubu, aby nám bertíci neklesly. Poté dosoušíme při 150°C.

Žloutkový krém
1000 ml vody
80 g sušeného mléka
150 g krémového prášku
200 g cukru
350 g másla
100 g rumového aroma
30 g morelíny

Do kastrolu dáme část mléka, cukr a dáme vařit. Ve zbylé vodě rozmícháme sušené mléko, krémový prášek. Tuto směs vlijeme do vroucí vody a mícháme. Krém vaříme 5 minut. Dáme vychladit. Do zchladlého dáme nakrájené máslo a rumové aroma. Obarvíme morelínou.
Po vychladnutí bertíky rozkrojíme a naplníme připraveným krémem. Na krém řezanou trubičkou nastříkáme 750 ml smetany ušlehané do pevna. Bertíky přiklopíme.

Poleva
100 g čokolády

Bertíky přestříkáme a pocukrujeme.



Obrázek 7

6.5. Kominík

Pálená hmota
700 ml vody
210 g omegy nebo oleje
520 g hladké mouky
680 g vajec
Špetka soli

Do kastrolu si dáme vařit vodu, sůl, tuk. Až se směs začne vařit, přisypeme mouku a restujeme, dokud se hmota nepřestane lepit. Hmotu vychladíme a poté přidáme vejce. Na vymazaný plech stříkáme kominíky (věnečky) a pečeme na 230°C. První minuty při pečení neotvíráme troubu, aby nám kominíčci neklesli. Poté dosoušíme při 150°C.

Žloutkový krém
1000 ml vody
80 g sušeného mléka
150 g krémového prášku
200 g cukru
350 g másla
100 g rumového aroma
40 g morelíny

Do kastrolu dáme část mléka, cukr a dáme vařit. Ve zbylé vodě rozmícháme sušené mléko, krémový prášek. Tuto směs vlijeme do vroucí vody a mícháme. Krém vaříme 5 minut. Dáme vychladit. Do zchladlého dáme nakrájené máslo a rumové aroma. Obarvíme morelínou.

Poleva
1150 g cukrářské kakaové polevy
300 g omegy

Na vychladlé kominíčky nastříkáme navrch řezanou trubičkou krém, necháme zatuhnout a potáhneme cukrářskou kakaovou polevou.

6.6. Povidloň

400 ml vody
200 ml oleje
Špetka soli
250 g hladké mouky
6 vajec

Do kastrolu si dáme vodu, olej, špetku soli. Do vroucí vody přimícháme mouku a restujeme, dokud se hmota lepí na vařečku. Vychladíme. Do vychladlé hmoty postupně zašleháme vejce. Rozetřeme na 2 plechy, na pečící papír. Pečeme na 200°C.

Náplň
250 g švestkových povidel
100 ml tuzemáku
1000 g tvarohu
20 g vanilkového cukru
500 ml smetany ke šlehání

Na upečený plát rozetřeme povidla smíchaná s tuzemákem.
Tvaroh rozšleháme, přidáme ušlehanou šlehačku, cukr. Náplň rozetřeme na plát potřený povidly a přiklopíme. Posypeme moučkovým cukrem a přestříkáme cukrářskou kakaovou polevou.



Obrázek 8

6.7. Proffiterol

Moučník, který pochází z Francie, ale vymyslel ho italský kuchař Popelini se jmenuje Profitterol. Jedná se vlastně o kuličky, šneky, věnečky z odpalovaného těsta plněné různými náplněmi (pudinkem, šlehačkou), často přelité čokoládovou polevou a servírované se zmrzlinou.

Recept na korpus:
0,5 l vody
120 g másla
250 g hladké mouky
Špetka soli
6 ks vajec

Vodu a máslo dáme rozpustit, až se začne vařit, přidáme špetku soli a prosátou hladkou mouku. Mícháme tak dlouho, až se těsto začne odlepovat od stěn kastrolu. Těsto přendáme do misky. V druhé misce rozšleháme vejce a po částech je zapracujeme do těsta. Plech vyložíme pečícím papírem a cukrářským sáčkem s hladkou trubičkou vytvoříme z poměrně řídkého těsta ,,šneky´´. Pečeme 20 minut v předehřáté troubě na 180 °C. Po upečení je necháme v pootevřené troubě vychladnout, aby nespadly.

Čokoládová poleva
0,5 l smetany
0,5 l mléka
200 g másla
100 g kakaa
150 g moučkového cukru
200 g hořké čokolády

Všechny suroviny dáme dohromady a mícháme, dokud nevznikne hladká čokoládová poleva.

Vanilkový krém
1 l mléka
200 g cukru
80 g hladké mouky
1 ks citronu
Špetka soli

Do zahřátého mléka, vhodíme spirálu z citronu, pro získání aroma. Přidáme cukr, sůl. Odstraníme spirálu z citronu. Postupně přisypáváme prosátou mouku a mícháme do zhoustnutí. Krém necháme chvíli zchladnout. Do zchladlých šneků uděláme otvor. Naplníme je pomocí cukrářského sáčku vanilkovým krémem. Naplněné kousky potáhneme v čokoládové polevě a necháme chvilku ztuhnout v ledničce. Servírujeme po dvou, maximálně třech kouscích.

Šneky lze naplnit smetanovým krémem, který milují ve Francii, v Itálii je velmi oblíbená zmrzlina. Lze je naplnit ovocnou pomazánkou, pudinkem nebo ušlehanou smetanou.



Obrázek 9

6.8. Croquembouche

Výraz „krokánbuš“ znamená „křupe v ústech“. Označuje, drobné kousky pečiva, potažené páleným cukrem. Vytvoříme pyramidu z kuliček plněných krémem nebo šlehačkou, máčených v karamelu a opředených jemným cukrovým závojem.

Odpalované těsto
1/4 l vody
1/2 lžičky soli
100 g másla
150 g hrubé nebo polohrubé mouky
4 vejce

Připravíme si odvážené přísady. Ve velkém hrnci přivedeme do varu osolenou vodu. Přidáme máslo a necháme je rozpustit. Za stálého míchání přidáme mouku. Mícháme na středním ohni, dokud se nevytvoří hmota, která se nelepí. Těsto po všech stranách ještě dvě minuty odpalujeme a poté je přendáme do studené mísy. Za stálého hnětení ručním šlehačem přidáváme jedno vejce po druhém.
Plech vymastíme máslem, posypeme moukou nebo postříkáme vodou. Těstem naplníme stříkací pytlík. Pečivo stříkáme hladkou trubičkou na plech. Tvoříme bochánky velikosti vlašského ořechu. Pečeme 12 až 15 minut v troubě vyhřáté na 200 °C

Křehké těsto
50 g cukru
100 g másla
150 g hladké nebo polohrubé mouky
1 vejce

Mouku prosejeme na vál. Lžící uděláme jamku, do které nasypeme cukr. Dále do ní rozklepneme vejce. Dobře vychlazené máslo posekáme na kousky a rozložíme je na mouku. Všechny přísady důkladně promícháme a vypracujeme těsto. Pečicí dortovou formu vymažeme máslem a vysypeme moukou. Můžeme použít i pečicí prstenec, případně pomocí prstence vykrojit dortový plát, který přeneseme na vymaštěný a moukou vysypaný plech. Těsto lehce poprášíme moukou a ještě jednou prohněteme. Vyválíme tenký, zhruba 0,3 cm silný plát, který přeneseme do dortové formy. Pečeme asi 10 minut v troubě předehřáté na 220 °C.

Cukrářský vanilkový krém
250 g moučkového cukru
8 žloutků
60 g hladké mouky
500 ml mléka
1vanilkový lusk

Do kastrolu dáme cukr, žloutky, mouku a pomalu zředíme mlékem, ve kterém jsme předem povařili rozkrojený vanilkový lusk. Hmotu za stálého míchání vaříme dvě minuty. Vychladlý krém vstřikujeme plničkou do kuliček z odpalovaného těsta.

Karamel
300 g cukru krystal
8 lžic vody

Suroviny dáme do kastrolu, přivedeme k varu a za stálého míchání necháme vyvařit veškerou vodu. Jakmile hmota zezlátne, začneme máčet naplněné kuličky. Pokládáme je na připravený plát, kde z nich tvoříme pyramidu. Karamel rychle chladne a tuhne. Pokud zatvrdne, lze jej znovu zahřát nad ohněm. Vytvořenou pyramidu ozdobíme pavučinou z karamelových vláken. Namočíme vidličku do rozehřátého karamelu a opatrně nanášíme vlákna, která se táhnou za vidličkou.

6.9. Labutě

120 g másla
250 ml vody
150 g hladké mouky
4 vejce

Do kastrolu dáme vodu a máslo, až se směs začne vařit, vmícháme mouku. Restujeme tak dlouho, dokud se směs přestane lepit na stěny kastrolu. Do chladné směsi vmícháme vejce. Troubu předehřejeme na 190 °C. Zdobícím sáčkem vytvoříme 7,5 cm dlouhé krky, s malým kopečkem na začátku, který vytvoří hlavu. Potom vytvoříme 8 větších bochánků. Krky pečeme zhruba 20 minut, bochánky pečeme 45 minut.

Náplň
300 ml smetany
150 ml mléka
20 g pudinkového prášku
25 g cukru

Do vodní lázně dáme část mléka a cukr. V druhé části mléka rozmícháme pudinkový prášek. Do vroucího mléka vlijeme směs a provaříme. Necháme vychladnout. Vyšleháme smetanu a vmícháme ji do vychladlého pudinku.
Vršek bochánku rozřízneme v 1/3 a odložíme stranou. Spodní část naplníme připraveným krémem. Odložené vršky rozřízneme na polovinu a umístíme na povrch krému jako křídla. Krky zasadíme do náplně. Hotové labutě uložíme do chladničky.



Obrázek 10



Obrázek 11

6.10. Věnec Paříž – Brest

Tento věnec, vymyslel pařížský pekař v roce 1891. Koláč byl vyroben na počest každoročního cyklistického závodu o délce 1200 km Paříž – Brest a zpět. Předchůdce dnešního velkého klání profesionálů - "Tour de France".

120 g másla
250 ml vody
150 g hladké mouky
4 vejce

Do kastrolu dáme vodu a máslo, až se směs začne vařit, vmícháme mouku. Restujeme tak dlouho, dokud se směs přestane lepit na stěny kastrolu. Do chladné směsi vmícháme vejce. Troubu předehřejeme na 200 °C. Na vymazaný plech si formou o průměru 17 cm vyznačíme kruh. Vrchovaté lžíce těsta přeneseme do nakresleného kruhu tak, aby 10 kopečků těsta vytvořilo kruh. Věnec pečeme 40 minut nebo až je upečený do zlatova. Vypneme troubu a věnec v ní necháme ještě 15 minut. Věnec rozkrojíme.

Smetanová náplň
450 ml smetany ke šlehání
2 lžíce koňaku
Smetanu vyšleháme do pevna a vmícháme koňak. Naplníme věnec, přiklopíme.

Čokoládová poleva
90 g čokolády na vaření
15 g másla
11/2 lžičky medu
11/2 lžičky mléka

Čokoládu nahřejeme, přidáme všechny ostatní suroviny a mícháme, dokud nebude směs hladká. Lžící nanášíme polevu na věnec tak, aby měl hladký a lesklý povrch.



Obrázek 12



Obrázek 13

6.11. Koblihy z odpalovaného těsta

¾ l vody
30 g másla
Špetka soli
5 polévkových lžic tuzemáku
300 g polohrubé mouky
4 vejce
½ prášku do pečiva

Do hrnce nalijeme vodu, přidáme máslo, špetku soli a 1 lžíci tuzemáku. Až se směs začne vařit, přidáme mouku a restujeme. Do zchladlé hmoty vmícháme zbylý tuzemák, vejce, prášek do pečiva. Lžící vykrajujeme malé koblížky a smažíme. Teplé koblížky obalujeme v moučkovém a vanilkovém cukru.



Obrázek 14

6.12. Krémové řezy

Těsto
¼ l vody
150 g ztuženého pokrmového tuku
150 g hladké mouky
6 vajec

Krém
500 ml mléka
350 g másla
100 g polohrubé mouky
100 g moučkového cukru
1 vanilinový cukr

Poleva
300 g cukru
1 polévková lžíce tuzemáku
1 polévková lžíce citronové šťávy
3 polévkové lžíce vřelého mléka nebo vřelé vody

Ztužený tuk svaříme s vodou a špetkou soli, když se směs začne vaři,t vsypeme mouku a restujeme. Necháme vychladnout, zašleháme vejce. 2 plechy vymažeme ztuženým pokrmovým tukem. Těsto rozdělíme na polovinu a rozetřeme na připravené plechy. Pečeme na 200°C, po zapečení snížíme na 170°C a dopečeme.
Než placky vychladnou, vyrobíme si krém. Mouku rozmícháme ve studeném mléce a vaříme za stálého míchání do zhoustnutí. Do vlahé kaše zašleháme cukr, máslo a vanilinový cukr. Placku necháme boulemi nahoru a navršíme krém, přikryjeme druhou plackou, boulemi dolů.
Umícháme si polevu a potřeme řezy. V lednici necháme do druhého dne ztuhnout.

6.13. Koblížky plněné šlehačkou

70 g másla
250 ml smetany ke šlehání
140 g polohrubé mouky
6 vajec

Na náplň
250 ml smetany ke šlehání

Do kastrolku nalijeme smetanu, přidáme máslo a necháme projít varem. Do směsi vmícháme polohrubou mouku a vše ještě 4 minuty provaříme. Hotové těsto za občasného míchání necháme vychladnout. Mezitím si vyšleháme sníh z 6 bílků. Do zchladlého těsta přidáme 6 žloutků a zlehka vmícháme sníh. Na vymazaný plech tvoříme pomocí sáčku a cukrářské zdobičky malé koblížky. Pečeme na 180°C asi 25 minut. Pak je necháme ještě asi 10 minut ve vypnuté troubě. Po vyndání do každé koblížky uděláme špejlí díru, aby mohla odejít pára. Ještě teplé koblížky obalíme v

moučkovém cukru a necháme je vychladnout. Mezitím si připravíme smetanovou náplň. Koblížky podélně rozřízneme a naplníme.

6.14. Dort z odpalovaného těsta s jahodami

Na těsto:
250 g hladké mouky
300 ml vody s mlékem
125 g másla
4-5 vajec
Špetka soli

Na náplň:
3 žloutky
130 g cukru
špetka soli
150 ml mléka
5 listů želatiny
350 g netučného tvarohu
750 ml smetany
250 g jahod
moučkový cukr na posypání

V rendlíku svaříme vodu, mléko, máslo, sůl. Do vařící směsi vsypeme po částech mouku a okamžitě vymícháváme dohladka. Mícháme tak dlouho až se vytvoří z těsta hrouda a zanechá jen bílý povlak na dně hrnce. Po vychladnutí těsta přidáme vejce a vymícháme je dohladka. Z těsta vytlačíme na vysypaný plech (nebo na pečící papír) pomocí např. pytlíku, nejlépe na vyznačený kruh a spirálovitě z obvodu do středu pět placek. Placky upečeme při 200 až 250 °C dozlatova.

Příprava náplně:
Žloutky, cukr, sůl smícháme s mlékem a směs ohřejeme za stálého míchání na mírném ohni nebo vodní lázni až nám zhoustne. Želatinu necháme změknout ve studené vodě, vymačkáme ji a rozpustíme v horkém krému. Tvaroh prolisujeme, zalijeme mírně vychladlým krémem a smícháme. Tvarohovou směs vyšleháme dohladka, vychladíme a vmícháme polovinu dotuha ušlehané smetany. Na první placku rozprostřeme krém, posázíme jahodami nebo jiným ovocem. Přiložíme druhou plackou, potřeme opět krémem a opět posázíme jahodami a nakonec i tuto vrstvu zakryjeme třetí plackou. Celý dort potřeme zbylou ušlehanou šlehačkou a hustě posypeme vločkami připravenými rozdrcením zbylých dvou placek. Dort ještě posypeme moučkovým cukrem a ozdobíme zbývající šlehačkou a podáváme. Dort můžeme ozdobit dle vlastní fantazie.



Obrázek 15

6.15. Koláč z odpalovaného těsta

Na těsto:
400 ml vody
špetku soli
140 g oleje
180 g hladké mouky
4 - 5 vajec

Krém:
150 g másla
70 g moučkového cukru
800 ml mléka
80 g vanilkového pudinku
Vanilkový lusk

Dáme vařit vodu, přidáme sůl a tuk. Přimícháme mouku, ale musíme míchat. Sundáme z plotýnky, necháme vychladnout a vmícháme vejce. Těsto rozetřeme na připravené dva plechy, které jsme vyložily pečicím papírem, pečeme na 220°C asi 15 minut. Mezi tím si vyrobíme krém. Máslo vyšleháme s moučkovým cukrem. Pudinkový prášek rozmícháme ve 250 ml mléka, zbytek přivedeme k varu s vanilkovým luskem. Za neustálého míchání přilijeme pudink a povaříme. Vyndáme vanilkový lusk. Necháme vychladnout, následně zlehka a po částech zlehka vmícháme do máslového krému. Jednu část upečeného těsta potřeme krémem a přiklopíme druhým. Krém lze ochutit ovocem – mandarinky, broskve

6.16. Solnohradské noky z odpalovaného těsta

noky:
120 g mléka
16 g másla
4 g soli
80 g hladké mouky
80 g vajec
120 g mléka

máslová hmota:
16 g másla
4 g citrónové kůry
40 g žloutků
40 g strouhanky
40 g bílku
40 g cukru
8 g másla
20 g cukru

Do vařícího mléka přidáme máslo, mírně osolíme, zasypeme za neustálého promíchávání prosátou hladkou moukou a vzniklé těsto dále mícháme, až se částečně odpaří a přestane se lepit na stěny nádoby. Odpařené těsto necháme za občasného promíchání prochladnout, postupně do něj zamícháme vejce a propracujeme je, až je hladké. Z hotového těsta vykrájíme menší nočky a zavaříme je do vroucího mléka. Uvařené nočky vyjmeme a necháme okapat. Změklé máslo vyšleháme s prosátým moučkovým cukrem, přidáme jemně nastrouhanou kůru z

pečlivě omytého citrónu, postupně zašleháme žloutky a nakonec zamícháme prosátou bílou strouhanou housku (trochu strouhanky si dáme stranou na vysypání pekáče). Do hotové máslové hmoty lehce vmícháme uvařené a okapané nočky a nakonec ji zlehčíme tuhým sněhem, ušlehaným z bílků za postupného přidávání krupicového cukru. Připravenou směs lehce rozetřeme do vhodného pekáče vymaštěného máslem a vysypaného zbylou částí strouhanky a zvolna upečeme ve středně vyhřáté troubě. Hotový moučník nakrájíme na porce, pocukrujeme a podáváme.

6.17. Větrníčky s malinovou omáčkou

Odpalované těsto
125 ml vody
60 g másla
75 g hladké mouky
2 vejce

Omáčka
225 g mražených malin
60 g cukru krupice
1 sběračka vanilkové zmrzliny

Náplň a poleva
60 g čokolády na vaření
2 lžíce mléka
15 g másla
600 ml vanilkové zmrzliny
30 g nasekaných pistáciových oříšků

Maliny posypeme cukrem a necháme rozmrazit. Troubu předehřejeme na 200°C. Připravíme si odpalované těsto. Do kastrolu dáme vodu a máslo, až se směs začne vařit, přisypeme mouku a mícháme, až se směs přestane lepit na stěny kastrolu. Po vychladnutí zamícháme vejce. Na vymazaný plech vytvoříme malé větrníčky. Pečeme 30 minut nebo až jsou větrníčky zlatavé.

Příprava omáčky

Do velké mísy protlačíme přes síto rozmrazené maliny. Do malinového pyré přidáme vanilkovou zmrzlinu a dobře promícháme. Omáčku zakryjeme a dáme do chladničky. Když větrníčky vychladnou, připravíme si polevu. V kastrůlku si rozehřejeme čokoládu, mléko, máslo, mícháme, až se vše rozpustí a vznikne hladká směs. Větrníčky rozřízneme, spodní polovinu každého větrníčku naplníme vanilkovou zmrzlinou a přiklopíme vrchní polovinou. Polijeme čokoládovou polevou a posypeme pistáciovými oříšky. Dáme zmrazit. Na talířky nalijeme malinovou omáčku, do které položíme větrníčky.
Místo malinové omáčky lze podávat omáčku z jiného ovoce, třeba z jahod, meruněk, manga.

Omáčka z broskví
V mixéru rozšleháme 450 g oloupaných a vypeckovaných broskví, ¼ lžičky mandlové tresti. 1/8 lžičky muškátového oříšku až je směs hladká.



Obrázek 16

6.18. Větrníky plněné tvarohovým krémem

Na odpalované těsto:
25 g másla
10 g cukru
125 ml vody se špetkou soli
80 g mouky hrubé (4 navršené lžíce)
2 vejce
kypřící prášek na špičku nože

Na tvarohový krém:
250 g tučného tvarohu
20 g instantního kakaa např. Granko (6 navršených lžiček)
3 lžíce šlehačky, ušlehané
10 g cukru
25 g másla

V hlubším kastrolku uvedeme osolenou vodu s kousky rozkrájeného másla do varu; tekutina musí prudce vařit. Do vařící vody za stálého míchání vsypeme najednou hrubou mouku. Do vařící vody za stálého míchání vsypeme hrubou mouku. Směs prudce mícháme, aby se nevytvořily chuchvalce, ale hladké těsto. Těsto mícháme tak dlouho, dokud nedostaneme hladkou hmotu. Odstavíme z plotny, chvíli počkáme a po jeho zchlazení vmícháme postupně jedno vejce po druhém. Každé vždy dobře zatřeme, což trvá 3-4 minuty. Těsto mísíme a obracíme vařečkou, až je hladké, husté a silně se leskne. Do tohoto úsporného těsta přidáme na špičku nože kypřící prášek, ale až do hotového zcela vymíchaného těsta. Ještě vlažné těsto naplníme do sáčku a na olejem potřený plech nastříkáme 12 kopečků velikosti ořechu. Pečeme v dobře vyhřáté troubě při 180-200°C. Rychlým zahřátím se v těstě vytvoří pára, která pečivo prudce zvedne. Po prvním zapečení můžeme teplotu trochu zmírnit, tím předejdeme tomu, že by pečivo na povrchu sice ztmavělo, ale uvnitř by zůstalo vlhké a mazlavé.

Příprava nádivky:
Tvaroh rozšleháme s trochou vody, cukrem a instantním kakaem. Do tvarohového krému lehce vmícháme ušlehanou neslazenou šlehačku. Připraveným krémem naplníme dutiny rozkrojených větrníků a pak je spojíme a posypeme moučkovým cukrem.

7. Pracovní list

7.1. Pracovní list č.1

1) Pálená …….. se dá použít na sladké i ……. výrobky.

2) Jak se nazývá výrobek, který se plní žloutkovou šlehačkou a karamelovou šlehačkou?

3) Kolik procent má mít smetana ke šlehání?

4) Vyjmenujte alespoň 5 výrobků z pálené hmoty.

5) Pálená hmota se vyrábí z:

6) Kolik % tuku má mít smetana na šlehání?

7) Jak se vyrábí karamel?

8) Jaký je rozdíl mezi karamelem a kulérem?

9) Jak se jmenuje tento výrobek?



7.2. Pracovní list č.2

TAJENKA - Z jaké země pochází Croquembouche?

1) Jaký výrobek má spojitost s kuchařem Popelinim?
2) Jak se jmenuje věnec, který má spojitost s dnešní Tour de France?
3) Má minimálně 33% tuku.
4) Věneček, který není rozkrojený a má nahoře čokoládový krém a je potažený v C.K.P.?
5) Kulér se skládá z vody a z?
6) Mouka se vyrábí z?
7) Jaký tuk lze použít na výrobu pálené hmoty?

	x	x	x	X	x	x	x	x	x	x	x
		x	x	X	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	X	x	x					
x	x	x	x	X	x	x					
				X	x	x	x	x			
x	x	x	x	X	x	x					
		x	x	X	x						

8. Zdroje

Literatura:

Suroviny pro učební obor cukrář, druhé vydání, Ludvík Bláha, František Šrek, Praha 1996, ISBN 80 – 85427 – 86 – 9 Informatorium

Z anglického originálu ,,Mary Berry´s Desserts and Confections´´ Vydalo nakladatelství Slovart, Praha, v roce 1995, třetí české vydání

Receptury SOŠ a SOU Chrudim

http://dadala.hyperlinx.cz/hypsladkuch/ost/osth.html /3.6.2013/

Vlastní recepty

Obrázek 1 – 16 vlastní foto

Rozvoj manuálních zručností a praktických dovedností žáků oboru cukrář
CZ.1.07/1.1.28/01.0013

Pálená hmota 2

Příručka pro výuku

Zpracovala: Petra Doležalová

esf evropský sociální fond v ČR
EVROPSKÁ UNIE
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY
OP Vzdělávání pro konkurenceschopnost
SOŠ A SOU OBCHODU A SLUŽEB CHRUDIM
INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

1 Obsah

1 Obsah 2
2 Výrobky z pálené hmoty 3
2.1 Bochánky 3
2.2 Věnečky z celozrnné mouky 5
2.3 Ptyše s krémem z mascarpone 6
2.4 Větrníčky s jahodovou náplní 7
2.5 Ovocné banánky 8
2.6 Větrníčky plněné krémem z jogurtu 9
3 Zdroje 10

2 Výrobky z pálené hmoty

2.1 Bochánky

Křupavé odpalované těsto
200 g másla – studené
220 g hladké mouky
220 g cukru
Špetka soli

Z těchto surovin vypracujeme těsto. Pokud se těsto lepí, uložíme ho na chvíli do lednice. Těsto po částech rozvalujeme asi na 2 mm silný plát. Vykrajujeme vykrajovátkem kulaté tvary o průměru asi 4 cm. Vykrojené tvary dáme do mrazáku.

Odpalované těsto

150 g hladké mouky
150 g polohrubé mouky
250 g plnotučného mléka
250 g vody
24,5 g cukru
200 g másla
500 g vajec (asi 8)
Špetka soli

Do kastrolu si dáme mléko, vodu, cuk, sůl, máslo. Když se směs vaří, odstavíme a přidáme mouku. Mícháme, dokud se těsto nespojí, poté vrátíme na plotýnku a provaříme. Po vychladnutí přidáme vejce. Na pečicí papír vytvarujeme pomocí sáčku a hladké trubičky bochánek, přiklopíme vykrojeným kolečkem. Zamrazíme a poté pečeme na 180°C asi 30 minut.



Obrázek 1

Žloutková šlehačka

¼ l vody
50 g cukru
20 g sušeného mléka
30 g krémového prášku
250 g smetany
1 vanilkový lusk
50 ml vaječného likéru

Dáme vařit část vody s cukrem, vanilkovým luskem. Ve zbylé vodě rozmícháme sušené mléko a krémový prášek. Když se začne voda vařit, vyndáme vanilkový lusk, rozřízneme a dřeň vrátíme zpátky. Zalijeme rozmíchanou směsí, provaříme a dáme chladit. Do studeného zašleháme vaječný likér a zlehka vmícháme ušlehanou smetanu. Bochánky rozřízneme a naplníme.



Obrázek 2

2.2 Věnečky z celozrnné mouky



Obrázek 3

45 g oleje
125 ml vody
75 g celozrnné mouky
2 vejce
špetka soli

Do kastrolu nalijeme vodu, olej, sůl a dáme vařit. Do vroucí vody nasypeme celozrnnou mouku a restujeme. Dáme chladit a přidáme vejce. Nastříkáme věnečky a upečeme na 220°C.

Krém

150 ml mléka
2,5 lžíce celozrnné mouky
100 g másla
75 g cukru
30 ml rumu

Mléko rozmícháme s moukou a přecedíme. Dáme vařit a celou dobu mícháme. Po uvaření přidáme cukr a chladíme. Přidáme rum a máslo. Věnečky rozřízneme. Hotovým krémem naplníme věnečky a potáhneme fondánovou polevou.

2.3 Ptyše s krémem z mascarpone



Obrázek 4

120 g hery
320 ml vody
250 g polohrubé mouky
6 vajec
Špetka soli

Do hrnce dáme vodu, sůl, heru, přivedeme k varu a vmícháme mouku. Restujeme. Dáme do stroje a necháme vychladnout, přidáme vajíčka. Stříkáme na vymazaný plech malé věnečky. Upečeme na 220°C.

Krém
250 g mascarpone
400 ml smetany
150 g cukru

Vyšleháme smetanu do pevna, mascarpone smícháme s cukrem a poté vmícháme ušlehanou smetanu. Upečené ptyše rozřízneme, naplníme krémem, přiklopíme a pocukrujeme.

2.4 Větrníčky s jahodovou náplní



Obrázek 5

350 ml vody
105 g olej
260 g hladké mouky
340 g vajec
Špetka soli

Do hrnce dáme vodu, olej, sůl a přivedeme k varu. Přisypeme mouku a restujeme. Vychladíme a zamícháme vejce. Upečeme malé větrníčky na 220°C. Vychladlé prokrojíme.

500 ml smetany
500 g jahod
50 cukru
150 g cukrářské kakaové polevy
50 g omegy

Jahody rozmixujeme a 2/3 vmícháme do ušlehané smetany. Touto náplní naplníme větrníčky, uprostřed necháme místo, do kterého lžičkou dáme jahodové pyré. Přestříkáme ředěnou C.K.P a pocukrujeme.

2.5 Ovocné banánky



Obrázek 6

250 ml vody
140 g hladké mouky
100 g oleje
4 vejce
Špetka soli

Do hrnce dáme vodu, olej, sůl a přivedeme k varu. Přisypeme mouku a restujeme. Vychladíme a zamícháme vejce. Upečeme malé banánky na 220°C. Vychladlé prokrojíme.
500 ml smetany
50 g moučkového cukru
2 mandarinkové kompoty
300 g cukrářské kakaové polevy
150 g omegy

Banánky naplníme ušlehanou šlehačkou, navrch dáme 3 mandarinky a přiklopíme vrchním dílem, který je potažený C.K.P.

2.6 Větrníčky plněné krémem z jogurtu

250 ml vody
140 g hladké mouky
80 g oleje
4 vejce
Špetka soli

Do hrnce dáme vodu, olej, sůl a přivedeme k varu. Přisypeme mouku a restujeme. Vychladíme a zamícháme vejce. Sáčkem s řezanou trubičkou stříkáme na vymazaný plech malé oválky. Upečeme na 220°C. Vychladlé prokrojíme.

Náplň:

500 g jablek
300 g bílého jogurtu
250 ml smetany
150 g moučkového cukru
6 plátků želatiny
2 lžíce citronové šťávy

Jablka omyjeme, oloupeme a nakrájíme na plátky. Plátky posypeme 100 g cukru a necháme nasát asi 30 minut. Želatinu namočíme na 15 minut do vody. Jablka dusíme, dokud nám šťáva nezhoustne. Želatinu rozpustíme při mírné teplotě a přidáme do jogurtu oslazeného zbylým cukrem a ochuceným citronovou šťávou. Připravenou náplň dáme do ledničky. Smetanu ušleháme do pevna a zlehka vmícháme do jogurtu. Na dno korpusů z pálené hmoty dáme uvařená jablka a na ně nastříkáme jogurtový krém. Přiklopíme a pocukrujeme moučkovým cukrem se skořicí.

3 Zdroje

Vlastní recepty

http://www.cuketka.cz/?p=9287 /19.6.2014/

Obrázek 1- 6 vlastní foto

Rozvoj manuálních zručností a praktických dovedností žáků oboru cukrář
CZ.1.07/1.1.28/01.0013

Pálená hmota 3

Příručka pro výuku

Zpracovala: Petra Doležalová

esf evropský sociální fond v ČR
EVROPSKÁ UNIE
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY
OP Vzdělávání pro konkurenceschopnost
SOŠ A SOU OBCHODU A SLUŽEB CHRUDIM
INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Obsah

1. Výrobky 3
1.1. Placičky 3
1.2. Pálené bochánky 4
1.3. Lehký piškotový dortík proložený věnečky z odpalovaného těsta 5
1.4. Salámovo – sýrové placičky 6
2. Zdroje 7

1. Výrobky
1.1. Placičky



Obrázek 1

300 g vody
50 g másla nebo oleje
Špetka soli
Špetka cukru
400 g hladké mouky
8 - 10 vajec

Vodu, sůl, cukr, máslo dáme vařit. Vmícháme mouku a provaříme. Hmotu necháme lehce zchladnout a vmícháme vejce. Hmotu nastříkáme na vymazaný plech do tvaru malých větrníčků. Pečeme na 180°C.

Krém:
250 g másla
100 g vlašských ořechů pražených
100 g bílé čokolády
100 g kondenzovaného mléka slazeného

Máslo vyšleháme s kondenzovaným mlékem, zlehka vmícháme rozpuštěnou bílou čokoládu a nakonec přidáme vlašské ořechy.

Oplatkové těsto:
100 g bílků
100 g másla
100 g hladké mouky
100 g moučkového cukru
50 g kakaa

Všechny suroviny vyšleháme do hladké hmoty. Pomocí sáčku nebo zoubkované karty utvoříme na plech vyložený pečicím papírem pásy, ze kterých ihned po upečení stočíme hnízda.

Větrníčky rozkrojíme, na každou půlku nastříkáme krém, a dozdobíme hnízdy z oplatkového těsta.

1.2. Pálené bochánky



Obrázek 2

250 ml vody
125 g oleje
125 g mouky hladké
4 vejce

Vodu s olejem dáme vařit, přisypeme mouku a provaříme. Necháme vychladnout a vmícháme vejce. Na plech vyložený pečicím papírem malou lžičkou vytvoříme hromádky. Zprudka upečeme do tmavožluta na 200°C.

Krém:
250 ml mléka
1 vanilkový cukr
50g hrubé mouky
200 g másla
140 g moučkového cukru
50 ml rumu

Do mléka nasypeme mouku a vanilkový cukr a za stálého míchání provaříme. Přisypeme 80 g cukru a po zchladnutí zašleháme máslo a rum.
Studené pusinky rozkrojíme, naplníme krémem, přiklopíme a pocukrujeme.

1.3. Lehký piškotový dortík proložený věnečky z odpalovaného těsta



Obrázek 3

Piškotový plát:
3 vejce
90 g cukru
90 g hladké mouky

Bílky vyšleháme do pevna, zašleháme cukr, přidáme žloutky a zlehka došleháme. Rozetřeme na pečicí papír do velikosti kulaté dortové formy o průměru 24 cm. Pečeme na 230 °C.

Pálená hmota:
350 ml vody
105 g omegy nebo oleje
360 g hladké mouky
340 g vajec
Špetka soli

Vodu, sůl, olej dáme vařit. Vmícháme mouku a provaříme. Hmotu necháme lehce zchladnout a vmícháme vejce. Hmotu nastříkáme na vymazaný plech do tvaru malých věnečků. Pečeme na 180°C.

Krém:
500 g mascarpone
1 vanilkový lusk
2 mandarinkové kompoty
100 g moučkového cukru



Obrázek 4

Mascarpone vyšleháme s cukrem, přidáme dřeň z vanilkového lusku. Mandarinky necháme okapat.

Upečený piškotový plát dáme do dortového ráfku, rozetřeme polovinu náplně. Na náplň rozložíme mandarinky, které do krému zatlačíme, potom na ně rozložíme věnečky z pálené hmoty a zatřeme zbývajícím krémem. Po zatuhnutí omažeme ušlehanou smetanou, osypeme kokosem. Řezanou trubičkou ozdobíme a po obvodu nazdobíme oplatkovými kytkami.

1.4. Salámovo – sýrové placičky

Pálená hmota:
250 ml vody
105 g omegy nebo oleje
260 g hladké mouky
340 g vajec
Špetka soli

Do kastrolu si dáme vařit vodu, sůl, tuk. Až se směs začne vařit, přisypeme mouku a restujeme, dokud se hmota nepřestane lepit. Hmotu vychladíme a poté přidáme vejce. Na vymazaný plech stříkáme věnečky a pečeme na 230°C. První minuty při pečení neotvíráme troubu, aby nám věnečky neklesly. Poté dosoušíme při 150°C.

Náplň:
300 g tvrdý sýr
300 g gothaje
300 g smetany
Grilovací koření

Sýr a salám nastrouháme, přidáme koření dle chuti a vmícháme smetanu. Hotovou směs natřeme na rozkrojenou placičku a dáme zapéci na 160°C 10 minut.



Obrázek 5

2. Zdroje

Vlastní zdroje
Vlastní text
Obrázek 1 – 5 vlastní foto