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

Smetanové dorty, dekorace

Příručka pro výuku

Zpracovala: Jana Matějů

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 projektové kurzy s názvem Smetanové dorty.
Je určena jako výukový materiál pro cílové skupiny žáci i učitelé. Informace v příručce slouží učitelům při přípravě na pořádání kurzů. Žákům oboru cukrář jsou informace z příručky předávány v průběhu kurzů (kopie), pro shrnutí a zopakování učiva v mezipředmětových souvislostech slouží pracovní list, který je součástí příručky.
Příručka obsahuje informace o surovinách vhodných k výrobě smetanových dortů a popisuje jejich výrobu a dekorování.
Příručka bude používána i v dalších letech v rámci udržitelnosti projetu.

2. Obsah

1. Anotace 2
2. Obsah 3
3. Písecký dort 4
4. Kapucín 6
5. Smetanové želé 8
6. Tiramisu I 10
7. Tiramisu II 12
8. Smetanovo stracciatellový dort 13
9. Ořechový smetanový dort 15
10. Banánový karamelový dort 17
11. Jablečný dort 19
12. Švestkovo jablečný dort 20
13. Pařížský dort 22
14. Kubánský dort 25
15. Kremešový dort 26
16. Schwarzwald batul 28
17. Malinovo tvarohový dort 29
18. Dort z těžké pařížské šlehačky 31
19. Ovocný smetanový dort 33
20. Čokoládová kopule 34
21. Jahodový dort 35
22. Pracovní list 37
23. Zdroje 39

3. Písecký dort



Obrázek 1

Suroviny

Korpus
3 vejce
3 lžíce oleje
100 g cukru krupice
100 g mouky hladké

Náplň
130 g jahodového džemu
400 g agarové polevy (7 g agaru + 100 g cukru + 300 ml šťávy z kompotu)
400 g smetany 33%
Červená a žlutá potravinářská barva

Poleva
5 g agaru
0,5 l kompotové šťávy

Na ozdobu
300 ml smetany
12 ks kompotovaných višní
100 g cukrářské kakaové polevy

Technologický postup

Korpus
Připravíme si cukr, olej, prosetou mouku, vejce. Žloutky oddělíme od bílků. Do žloutků tenkým pramínkem zašleháme olej, tak aby nám vznikla hustá pěna. Z bílků a cukru ušleháme sníh. Obě hmoty zlehka spojíme a nakonec postupně přimícháme mouku. Dortovou hmotu dáme do pečící formy a pečeme při 170°C asi 20 – 30 min.

Náplň
Z agaru, cukru, ovocné šťávy uvaříme agarovou polevu, kterou rozdělíme na půlku. Smetanu vyšleháme, a také rozdělíme na půlku. Do jedné poloviny agarové polevy přidáme půlku ušlehané smetany a trochu žluté barvy. Do druhé poloviny agarové polevy přidáme trochu červené barvy a 30 g marmelády.

Poleva
Agar a ovocnou šťávu provaříme. Hotovou agarovou polevu obarvíme červenou barvou.

Dohotovení dortu
Korpus dáme do formy a natřeme ho zbylou marmeládu. Horkou žlutou hmotu nalijeme na korpus a necháme zatuhnout. Když je hmota ztuhlá nalijeme červenou hmotu a zase počkáme až hmota zatuhne. Nakonec nalijeme polevu a dáme alespoň na 2 hodiny zchladit. Ztuhlý dort omažeme po stranách vyšlehanou smetanou a ozdobnou kartou vytvoříme ozdobu. Na vrch dortu nastříkáme sáčkem a řezanou trubičkou 12 šlehačkových ozdob.



Obrázek 2

4. Kapucín



Obrázek 3

Suroviny

Korpus
3 vejce
120 g cukru krupice
90 g mouky hladké
20 g oleje
20 g kakaa
1/4 prášek do pečiva

Náplň
400 g agarové polevy (100 g cukru + 7 g agaru + 300 g šťávu z kompotu)
400 g smetany 33%
1 lžíce zrnkové kávy
1 lžíce kakaa

Na potření
100 g nugátu nebo ganáže

Poleva
5 g agaru
0,5 l ovocné šťávy
2 lžíce kakaa

Ozdoba
300 ml smetany 33%
100 g cukrářské kakaové polevy
150 g čokoládových hoblinek

Technologický postup

Korpus

Připravíme si prosetou mouku s kypřícím práškem a kakaem. Vejce oddělíme žloutky od bílků.
Do žloutku tenkým pramínkem zašleháme olej tak, aby nám vznikla pěna. Z bílků cukru ušleháme sníh.
Hmoty zlehka spojíme a postupně přimícháme sypké suroviny. Dortovou hmotu dáme do pečící kulaté formy a dáme péci při 170°C zhruba tak 20 -30 min.

Náplň

Podobné jako u předchozího dortu. Do jedné poloviny dáme kakao a do druhé poloviny spařenou kávu.
Čokoládový filigrán - papírovým kornoutem nastříkáme požadované tvary filigránů neředěnou CKP.

Dohotovení dortu

Dort dáme do formy a potřeme nugátem. Nalijeme kakaovou hmotu a necháme pár minut zatuhnout.
Po zatuhnutí nalijeme kávovou hmotu a znova necháme ztuhnout. Nakonec nalijeme polevu. Hotový dort dáme na 2 hodiny do ledničky. Po zatuhnutí omažeme smetanou a osypeme čokoládovými hoblinkami. Ozdobu vytvoříme sáčkem s řezanou trubičkou. Nakonec zapíchneme čokoládové filigrány.



Obrázek 4

5. Smetanové želé

Suroviny

Korpus
3 vejce
100 g mouky
100 g cukru
20 g oleje

Náplň
375 ml smetany 33%
200 g cukru
200 g rozmixovaných kompotovaných jahod
375 ovocné šťávy
7,5 g agaru
0,5 lžíce jahodové pasty
červená potravinářská barva

Na promazání
100g jahodové pomazánky

Ozdoba
100 g cukrářské kakaové polevy
200 g jahod
250 ml smetany 33%
200 g mandlových lupínků
1 ks jablka
1 ks kiwi
2 ks čerstvých jahod
250 g hroznového vína

Poleva
0,5 g agar
0,5 l vody

Filigrány
1 ks folie s kakaovým máslem
300 g cukrářské polevy

Technologický postup dortu

Korpus
Připravíme si cukr, olej, prosetou mouku, vejce. Žloutky oddělíme od bílků. Do žloutků tenkým pramínkem zašleháme olej, tak aby nám vznikla hustá pěna. Z bílků a cukru ušleháme sníh.

Obě hmoty zlehka spojíme a nakonec postupně přimícháme mouku. Dortovou hmotu dáme do pečící kulaté formy a pečeme při 170°C asi 20 – 30 min.

Náplň

Uvaříme si z agaru a ovocné šťávy agarovou polevu. Smetanu vyšleháme. Obě hmoty spojíme a přidáme jahodový protlak, jahodovou pastu a barvu. Dobře promícháme.

Čokoládové filigrány

Neředěnou CKP natřeme na folii s kakaovou máslovou ozdobou. Po zatuhnutí si vykrájíme požadovaný tvar.

Dohotovení dortu

Korpus dáme do dortové kulaté formy a potřeme jahodovou pomazánkou, na vrch nalijeme hotovou hmotu a dáme ztuhnout asi na 2 hodiny. Po zatuhnutí celý dort omažeme smetanou a stranu osypeme lupínky mandlí.
Vrchní část dortu ozdobíme ornamentem neředěnou CKP, vyřezávaným ovocem, které potřeme agarovou polevou a nakonec zapíchneme čokoládové filigrány.

6. Tiramisu I.



Obrázek 5

Suroviny

Korpus – (buflery)
125 g cukru krupice
225 g hladké mouky
25 g krémového prášku
300 g bílků
175 g žloutků
75 g vody
Také můžeme použít 480g cukrářských piškotů.

Náplň
500 g mascarpone
500 ml smetany 33%
1 ks vanilkového cukru
3 dl silné černé kávy
200 g cukru moučky
4 cl likéru amaretto nebo tuzemsku

Ozdoba
200 g cukrářské kakaové polevy
1 ks folie s kakaovým dekorem

Plastická čokoláda
250 g tmavé cukrářské čokolády
82,5 g med
17,5 g vody
17,5 g cukru

Prokapání
1,5 dl silná káva
5 cl likér amaretto
3 lžíce cukr moučky

Technologický postup dortu

Korpus
Sypké suroviny prosejeme. Cukr vyšleháme s bílky. Žloutky rozmícháme s vodou a troškou mouky, tak aby nám vznikla kašička. Vzniklou hmotu, odlehčíme jednou kartou našlehaných bílku. Obě hmoty zlehka spojíme a přimícháme zbylé sypké suroviny. Stříkáme sáčkem, hladkou trubičkou na pečící papír požadovaný tvary banánků. Pečeme při 200°C asi 10 min.

Náplň
Mascarpone, ušlehanou smetanu, vanilkový cukr, promícháme a spojíme dohromady.

Ozdoba
Cukrářskou kakaovou polevu natřeme na folii s dekorací kakaového másla. Horkým nožem si vykrájíme požadované tvary filigránů.

Plastickou čokoládu si vyrobíme
Cukru a vodu svaříme na cukerný rozvar - slabý led. Cukrářskou kakaovou polevu si rozehřejeme.
V případě že máme med tuhý, tak jej nahřejeme. Všechny suroviny spojíme. Z hotové hmoty vymačkáme tuk a necháme 2 hodiny v chladu. Po 2 hodinách hmotu vyválíme a vykrájíme si požadované květy, z této hmoty vytvarujeme i koule různých velikostí. Hotové ozdoby necháme zatuhnout a pak je použijeme na ozdobu dortu.

Dohotovení dortu
Jednu vrstvu buflerů položíme na dno dortové čtvercové formy. Pokapeme oslazenou silnou kávou s amarettem a potřeme náplní. Takto se opakuje, až máme dostatečně dort vysoký. Povrch dortu potřeme náplní a sáčkem s hladkou trubičkou nastříkáme vedle sebe ozdoby, které posypeme kakaem. Dort dáme do lednice zatuhnout. Po zatuhnutí dort vyjmeme z formy, strany dortu omažeme smetanou a ozdobíme vyřezanými filigrány. Na vrch dortu dáme dekoraci z plastické modelovací hmoty s CKP filigrány.

7. Tiramisu II.

Suroviny

Korpus
7 vajec
210 g mouky hladké
210 g cukru krupice

Náplň
150 g cremfix tiramisu
150 g převařené vody
500 g smetany 33%

Na prokapání
0,1 l tuzemáku
0,1 l silné kávy
50g moučkového cukru

Dekorace
250 ml smetany 33%
300 g cukrářské kakaové polevy
50 g kakaa
1 ks jahody a ostružiny

Technologický postup

Korpus
Vejce vyšleháme s cukrem, do pevna. Zlehka spojíme s prosetou moukou. Vzniklou hmotu natřeme na pečící papír a pečeme při 200 - 220 °C asi 10 – 15 min.

Náplň
Smetanu vyšleháme do pevna. Cremfix tiramisu rozmícháme s vodou. Vzniklé hmoty spojíme dohromady.

Dohotovení dortu
Z dortového plátu vykrojíme dva šestihrany. Jeden šestihran vložíme do dortové formy a pokapeme promíchanou kávou s cukrem a tuzemákem. Natřeme ½ náplně a přiklopíme druhým čtvercem korpusu. Znovu pokapeme a potřeme zbylou náplní. Vrchní část dortu posypeme kakaem. Dort dáme na 2 hodiny zchladit. Po zchlazení dort omažeme vyšlehanou smetanou, strany ozdobíme čokoládovými plátky. Vršek dortu ozdobíme ovocem a filigrány, které jsme si udělali předem.

8. Smetanovo stracciatellový dort



Obrázek 6

Suroviny

Korpus
1 lžíce oleje
3 lžíce cukru
1,5 lžíce kakaa
2,5 lžíce polohrubé mouky
½ ks prášku do pečiva
3 ks vajec

Náplň
500 g plnotučného tvarohu
200 g másla
180 g cukru
1 dcl smetany 33%
50 g čokoládové kostičky

Poleva
250 ml smetany 33%
250 g cukrářské kakaové polevy
30 g medu nebo glukózy
25 g kakaa

Ozdoba
150 g plastické čokolády
100 g cukrářské kakaové polevy

Technologický postup

Korpus
Vyšleháme bílky s cukrem, žloutky s olejem a obě hmoty zlehka spojíme. Prosátou mouku s kakaem a kypřícím práškem přimícháme do vaječné hmoty. Dáme do kulaté pečící formy a pečeme při 170 °C asi 30 min.

Náplň
Změklé máslo, tvaroh a cukr dobře vyšleháme. Smetanu vyšleháme do pevna a hmoty zlehka spojíme. Nakonec přidáme čokoládové kostičky.

Poleva
Ve vodní lázni rozehřejeme cukrářskou polevu se smetanou a medem.

Ozdoba
Z čokoládové modelovací hmoty si vytvoříme růže a lístky. Kornoutem naplněným cukrářskou kakaovou polevou stříkáme na folii velké oválky, které lžičkou nebo štětcem rozetřeme.

Dohotovení dortu
Upečený korpus potřeme náplní a necháme v chladu zatuhnout. Po zatuhnutí dort potáhneme polevou.
Strany a povrch dortu ozdobíme hotovými ozdobami.



Obrázek 7

9. Ořechový smetanový dort



Obrázek 8

Suroviny

Korpus
500 g mouky hladké
200 g cukru moučky
200 g másla
2 ks vajec
2 plné lžíce medu
2 čajové lžičky sody

Ořechová hmota
150 g nahrubo nasekaných vlašských ořechů
40 g pískového cukru
60 g másla
1,5 lžíce medu

Náplň I.
500 ml mléka
2 ks pudinku
100 g cukru
125 g másla

Náplň II.
250 ml smetany 33%

Na prokapání
0,5 dcl karamel
0,5 dcl tuzemáku
0,5 dcl mléka

Ozdoba
150 g cukrářské kakaové polevy
ze zbytku těsta upečené trojúhelníky

Technologický postup

Korpus
Všechny suroviny zpracujeme dohromady a vypracujeme v těsto. Ze 2/3 těsta vyválíme a vykrojíme 2 čtverce. Oba vykrojené čtverce dáme ne pečící papír. Ořechovou náplň rozetřeme na jeden z připravených čtverců. Pečeme při 170 °C asi 15- 20 min.

Náplň I.
2/3 mléka s cukrem dáme vařit. V 1/3 mléka rozmícháme pudink, když se nám mléko vaří, přilijeme rozmíchanou směs a provaříme 5 min. Uvařenou pudinkovou hmotu, dáme šlehat, po zchladnutí přimícháme máslo.

Náplň II.
Smetanu vyšleháme do pevné konzistence.

Ozdoba na dort
Z 1/3 těsta, vyválíme plát, ze kterého vykrájíme trojúhelníky nebo dáme na pečící papír a pečeme při 170 °C asi15-20 min.
Silikonovou formu ve tvaru bulek vytřeme rozehřátou cukrářskou kakaovou polevou a necháme ztuhnout. Po zatuhnutí vyloupneme a dvě poloviny spojíme k sobě, tím nám vznikne požadovaný tvar koulí.

Dohotovení dortu
Oba dortové korpusy potřeme karamelovou tekutinou. 3/4 krému a vyšlehanou smetanu rozetřeme mezi korpusy. 1/3 krému omažeme dort a přilepíme upečené trojúhelníky. Na vršek dortu přilepíme čokoládové koule.

10. Banánový karamelový dort

Suroviny

Korpus I.
3 ks vajec
100 g mouky hladké
100 g cukru krupice

Korpus II.
3 ks vajec
100 g cukru krupice
20 g kakaa
80 g hladké mouky
2 lžíce vody

Náplň
500 ml smetany 33%
100 g cremfix neutro
100 g vody

Ozdoba
750 g banány
180 g mirror karamel
100 g cukrářská kakaová poleva
1 ks folie s dekorem

Technologický postup

Korpus I
Vejce vyšleháme s cukrem do pevné hmoty. Do vyšlehané hmoty zlehka vmícháme prosetou mouku.
Na pečící papír hmotu rozetřeme. Pečeme při 200-220° C asi 10-15 min.

Korpus II
Bílky vyšleháme s cukrem, žloutky vyšleháme do pěny a mouku prosejeme s kakaem. Vše zlehka spojíme. Na pečící papír hmotu rozetřeme. Pečeme při 200-220 °C asi 10-15 min.

Náplň
Do vyšlehané smetany přidáme cremfix neutro rozmíchaný s vodou. Hmotu dobře promícháme.

Ozdoba
Na folii rozetřeme cukrářskou kakaovou polevu.

Dohotovení dortu

Z dortového plátu si vykrájíme 3 čtverce, které promažeme náplní. Dort omažeme a na vrch dortu dáme plátky banánů namočených v karamelu. Celý obvod dortu ozdobíme čtverci vykrájenými s čokolády.

11. Jablečný dort

Suroviny

Korpus
4 vejce
160 g cukru
160 g hl mouky
2 lžíce oleje

Náplň
500 ml smetany 33%
100 g cremfix neutro
100 g vody

Ozdoba
500 g jablek
200 g čokoládovými hoblinkami
250 ml smetany 33%

Poleva
150 g cavergel
75 g vody

Technologický postup

Korpus
Bílky vyšleháme s cukrem a žloutky s olejem. Mouku prosejeme a zlehka vše spojíme.
Hmotu dáme do dortové kulaté formy a dáme péci při 170 °C asi 30 min.

Náplň
Smetanu vyšleháme do pevna. Cremfix neutro rozmícháme ve vodě a přidáme do vyšlehané smetany.

Poleva
Cavergel s vodou provaříme.

Dohotovení dortu
Dortový korpus rozkrojíme na půlku, jednu polovinu dáme do formy a potřeme polovinou krému. Přiklopíme druhou polovinou a znovu rozetřeme krémem a dáme do lednice ztuhnout. Omažeme ušlehanou smetanou a osypeme čokoládovými hoblinkami. Jablka nastrouháme a dáme na vršek dortu. Zalijeme rozehřátým gelem.

12. Švestkovo jablečný dort



Obrázek 9

Suroviny

Korpus
250 g mouky hladké
200 g cukru moučky
250 g strouhaných jablek
2 ks vejce
50 g lískových vořechů
50 g sušených švestek
1 ks vanilkový cukr
½ prášku do pečiva
50 g másla
4 lžíce tuzemáku
4 lžíce smetany

Náplň
500 g tvarohu
250 ml smetany 33%
150g bílé cukrářské polevy
100 g cukru moučky
150 g kompotovaných švestek

Prokapání korpusu
125 ml smetany 33%
125 třtinového cukr

Ozdoba
400 g plátků jablek
1 ks jablka
1 ks švestky nebo blumy

Poleva
150g cavergel
75 g vody

Technologický postup

Korpus
Smetanu a tuzemák svaříme se sušenými švestkami. Ořechy si nahrubo nasekáme. Mouku s kypřícím práškem prosejeme. Cukr, máslo, vejce třeme do pěny. Pěnu s ostatními připravenými surovinami dobře promícháme. Dáme do pečící formy. Pečeme na 180°C asi 20-30 min.

Náplň
Tvaroh rozmícháme s moučkovým cukrem a smetanu vyšleháme do pevna. CKP rozehřejeme ve vodní lázni a v 1/3 ušlehané smetany rozmícháme. Všechny připravené hmoty zlehka spojíme do hromady. Kompotované švestky pokrájíme na kostky.

Prokapání dortu
Smetanu svaříme s třtinovým cukrem

Dohotovení dortu
Do formy dáme prokapaný korpus, vrstvu švestek a zatřeme smetanovou náplní.
Dort dáme zatuhnout. Po zatuhnutí dort ozdobíme plátky jablky, gelem a vyřezaným ovocem.

13. Pařížský dort



Obrázek 10

Suroviny

Korpus
3 ks vajec
120 g cukru krupice
100 g mouky polohrubé
20 g kakaa
0,25 ks kypřícího prášku do pečiva
3 lžíce oleje

Náplň
750 ml smetany 33%
70 g cukru krupice
40 g kakaa

Poleva
150 g cukrářské kakaové polevy
50 g 100% tuku omegy

Ozdoba
100 g cukrářské kakaové polevy

Technologický postup

Korpus
Bílky vyšleháme s cukrem a žloutky s olejem. Sypké suroviny prosejeme. Vyšlehané hmoty zlehka spojíme a přidáme proseté suroviny. Dortovou hmotu rozetřeme do dortového ráfku a pečeme při 180 °C asi 20 minut.

Náplň
Smetanu svaříme s cukrem a kakaem. Necháme vychladnout a dáme do ledničky. Šleháme až druhý den.

Poleva
Cukrářskou kakaovou polevu rozehřejeme ve vodní lázni a přidáme rozehřátý pokrmový tuk.

Dohotovení dortu
Na korpus rozetřeme vyšlehanou pařížskou šlehačku a potáhneme v CKP. Ozdobíme pařížskou šlehačkou, nebo vyšlehanou smetanou a filigrány.

12. Nugátový dort



Obrázek 11

Suroviny

Korpus
3 ks vajec
120 g cukru krupice
100 g mouky polohrubé
20 g kakaa
0,25 ks kypřícího prášku do pečiva
3 lžíce oleje

Náplň I.
500 ml smetany 33%
22 g cukru krupice
27 g kakaa

Náplň II.
500 ml smetany 33%

Poleva
150 g cukrářské kakaové polevy
50 g 100% tuku omegy

Technologický postup - obdobný jako u pařížského dortu.

14. Kubánský dort



Obrázek 12

Suroviny

Korpus
3 ks vajec
120 g cukru krupice
100 g mouky polohrubé
20 g kakaa
0,25 ks kypřícího prášku do pečiva
3 lžíce oleje

Náplň
750 ml smetany 33%
70 g cukru krupice
40 g kakaa
2 ks banánu

Poleva
150 g cukrářské kakaové polevy
50 g 100% tuku omegy

Ozdoba
250 ml smetany 33%

Technologický postup - obdobný jako u pařížského dortu.

15. Kremešový dort



Obrázek 13

Suroviny

Korpus I.
3 ks vajec
100 g hladké mouky
100 g cukru krupice
10 g kypřícího prášku do perníku
10 g oleje

Korpus II.
125 g hladké mouky
100 g moučkového cukru
50 g medu
25 g másla
7,5 g sody
1 ks vejce
2 lžíce mléka

Krém
1 l mléka
4 ks sáčku pudinku
250 g másla
5 lžic tuzemsku

Náplň
250 ml smetany 33%

Technologický postup

Piškotový korpus I
Bílky vyšleháme s cukrem, žloutky s olejem. Sypké suroviny prosejeme. Vše zlehka spojíme. Hotovou hmotu rozetřeme na pečící papír a pečeme při 220° C asi 10 minut.

Korpus II
Všechny suroviny spojíme. Hotové těsto vyválíme a vykrojíme dva kulaté pláty, které pečeme na pečícím papíru při 180° C asi 15 minut.

Krém
2/3 mléka vaříme s cukrem. V 1/3 mléka rozmícháme pudink, který vlijeme do vroucího mléka a provaříme 5 minut. Do studeného pudinku zašleháme máslo a tuzemím.

Náplň
Smetanu vyšleháme.

Ozdoba
150 g hroznového vína
1 ks kiwi
1 ks jablka
200 g jahod
50 g ananasu
200 g lupínků mandlí

Dohotovení dortu
Druhý korpus omažeme krémem a přiklopíme prvním piškotovým plátem, zase omažeme krémem a nakonec přiklopíme druhým korpusem. Celý dort omažeme vyšlehanou smetanou, osypeme mandlemi a ozdobíme vyřezávaným ovocem.



Obrázek 14

16. Schwarzwald batul

Suroviny

Korpus
4 ks vajec
30 g kakaa
140 g hladké mouky
160 g cukru
1/3 prášku do pečiva
3 lžíce oleje

Náplň
500 ml smetany 33%
100 g cremfix neutro
150 g vody
9 lžic višňového gelu

Ozdoba
150 g CKP
150 g višní
150 g čokoládových hoblinek

Technologický postup

Korpus
Bílky vyšleháme s cukrem, žloutky s olejem. Všechny sypké suroviny prosejeme a vše zlehka spojíme.
Pečeme při 180° C asi 30 min.

Náplň
Vyšlehanou smetanu spojíme s cremfixem, který máme rozmíchaný ve vodě. Dortový korpus třikrát prokrojíme a promažeme višňovým gelem a smetanovou náplní.
Zbylou náplní omažeme a ozdobíme dort, osypeme hoblinkami čokolády. Na každou porci dáme okapanou višeň a filigrán.

17. Malinovo tvarohový dort



Obrázek 15

Suroviny

Korpus
175 g hladké mouky
75 g moučkového cukru
75 g másla
30 g kakaa
1 ks vejce
0,5 ks prášku do pečiva
1 lžíce tuzemáku
2 lžíce mléka
kůra ze 1/4 pomeranče

Náplň
500 g tvarohu plnotučného
100 g moučkového cukru
1 ks vanilkového lusku
2 lžíce krémového prášku
2 lžíce pomerančové šťávy
1 dl smetany

Ozdoba
50 g moučkového cukru
500 g malin
150 g filigrány
200 ml smetany 33%

Poleva
150 g covergel
75 g vody

Technologický postup

Korpus
Všechny suroviny spojíme dohromady a rozdělíme na polovinu.

Náplň
Všechny suroviny vyšleháme dohromady.

Zhotovení dortu
½ těsta vymačkáme do kulaté dortové formy. Potřeme náplní, a přiklopíme plátem. Pečeme při 180° C asi 30 min.Dort necháme vystydnout. Okolo dortu omažeme vyšlehanou smetanou a přilepíme hotové filigrány. Na vršek dortu dáme maliny a potřeme gelem.



Obrázek 16

18. Dort z těžké pařížské šlehačky

Suroviny

Korpus
6 ks vajec
200 g cukru krupice
200 g mouky polohrubé
40 g kakaa
0,25 ks kypřícího prášku do pečiva
5 lžíce oleje

Náplň
750 ml smetany 33%
75 g cukru krupice
75 g kakaa
300 g CKP

Poleva
250 ml smetany 33%
250 g cukrářské kakaové polevy
30 g medu nebo glukózy
25 g kakaa

Ozdoba
200 g filigránů
200 g čokoládových hoblinek

Technologický postup

Korpus
Bílky vyšleháme s cukrem a žloutky s olejem. Sypké suroviny prosejeme. Vyšlehané hmoty zlehka spojíme a přidáme proseté suroviny. Dortovou hmotu rozetřeme do dortového ráfku a pečeme
při 180° C asi 20 minut.

Náplň
Smetanu svaříme s cukrem a kakaem, stáhneme s plotny a přidáme rozehřátou CKP. Necháme vychladnout a dáme do ledničky. Šleháme až druhý den.

Poleva
Cukrářskou kakaovou polevu rozehřejeme ve vodní lázni, přidáme smetanu, kakao a zahřátou glukózu.

Dohotovení dortu

Korpus prokrojíme dvakrát nebo třikrát. Náplň rozetřeme mezi rozkrojený dort a celý dort omažeme. Necháme ztuhnout a potáhneme polevou a osypeme hoblinkami. Povrch dortu ozdobíme filigrány.

Dort můžeme ozdobit i jiným způsobem.

Například: Potáhneme polevou a ozdobíme čokoládovou ozdobou

19. Ovocný smetanový dort

Suroviny

Korpus (čtverec)
6 ks vajec
200 g hladké mouky
200 g cukru
10 g oleje

Náplň
500 g tvaroh
400 g zakysané smetany
100 g cremfix neutro
150 g ovocné šťávy

Ozdoba
150 g jahod čerstvých
150 g meruněk kompotovaných

Poleva
50 g agaru
500 ml ovocné šťávy

Barevný dekor na plát
1 ks vejce
100 g másla
2 lžíce kakaa
1 lžíce hladké mouky

Plát
3 ks vajec
90 g hladké mouky
100 g cukru krupice

Ozdoba
2 ks jahod
2 ks meruněk

20. Čokoládová kopule



Obrázek 17

Suroviny

Náplň
2 malé plechovky mandarinek
250 ml smetany 33%
1 ks pudink bez vaření (Olé)
250 ml zakysané smetany
1 ks ztužovač smetany

Korpus – (Nebo 480g cukrářských piškotů)
3 ks vajec
100 g hladké mouky
100 g cukru krupice

Ozdoba
250 ml smetany 33%
200 g čokoládových hoblinek

21. Jahodový dort



Obrázek 18

Suroviny

Korpus
3 ks vajec
100 g cukru krupice
6 g vlažné vody
3 g oleje
85 g polohrubé mouky

Náplň
150 g bíle CKP
125 g smetany 33%
200 g zakysané smetany
1 sáček želatiny (Dr. Otker 20g)
50 ml vody
1 lžíce moučkového cukru

Jahodový gel
200 g jahod
1 lžíce krémového prášku

Ozdoba
150 g čokoládových koulí
250 g čerstvých jahod

Agarová poleva
5g agaru
0,5 l ovocné šťávy

Technologický postup

Korpus
Vyrobíme stejným způsobem jako u předešlých korpusů.

Náplň
CKP rozehřejeme, smetanu vyšleháme, želatinu rozmícháme ve vodě, cukr rozmícháme se zakysanou smetanou. Vše zlehka spojíme.

Zhotovení dortu
Dortovou formu vyložíme po stranách folií. Vložíme korpus, poklademe jahodami a potřeme jahodovým gelem. To celé potřeme náplní a necháme ztuhnout. Na vrch dortu poklademe pokrájené jahody, které potřeme agarovou polevou necháme ztuhnout. Ozdobíme čokoládovou ozdobou.



Obrázek 19

22. Pracovní list

1. Jaký je rozdíl mezi Kapucínským dortem a Píseckým dortem?

2. Náplně nugátového dortu?

3. Jaké ovoce bylo použito v Kubánském dortu?

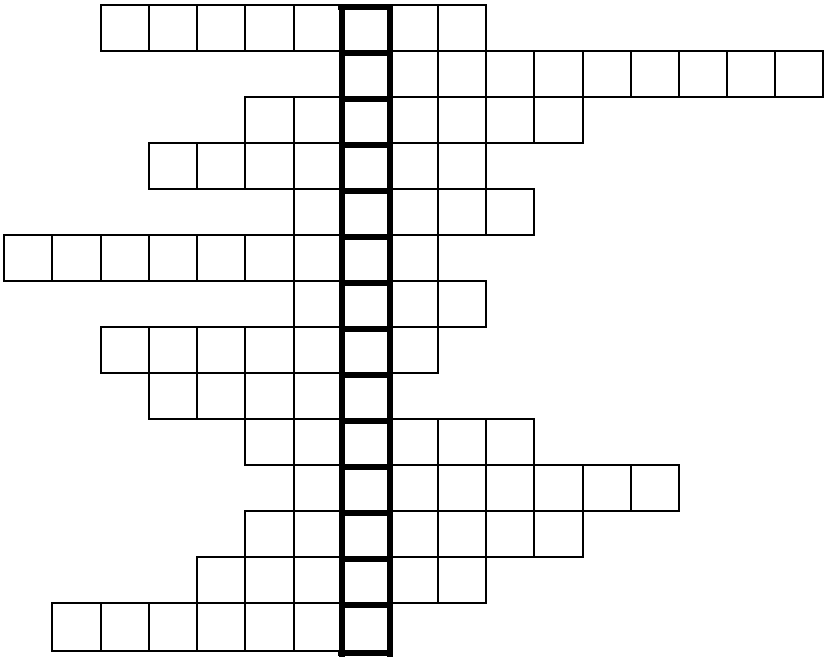
4. K čemu používáme cavergel?

5. Vypiš použité suroviny náplně Schwarzwaldu.

6. Co je to cremfix?

Křížovka

1. Název dortu z pařížské smetany.
2. Ovoce použité v dortu kopule.
3. Hlavní surovina v náplních.
4. Slíva.
5. Druh mouky.
6. Jak se říká ořechům.
7. Kypřidlo.
8. Želatinová poleva.
9. Barvivo použité v píseckém dortu.
10. Filigrán je.
11. Cukr použitý v pevném těstu.
12. Zlatavá cukrová ozdoba.
13. Celý název cremfixu.
14. Zavařené ovoce.



23. Zdroje

SOŠ a SOU receptury dortů - (3, 5, 8, 9, 15)
vlastní receptury dortů - (1, 2, 4, 6, 7, 10, 11, 12, 13, 14, 16, 17, 18, 19)
obrázky - vlastní fotoarchiv dortů

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

Smetanové dorty, dekorace 2

Příručka pro výuku

Zpracovala: Jana Matějů

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 Višňový batul 3
2.1 Korpus 3
2.2 Náplň 3
2.3 Ozdoba 3
2.4 Technologický postup 3
3 Malinovo-smetanový dort 4
3.1 Korpus 4
3.2 Náplň 4
3.3 Ozdoba 4
3.4 Poleva 4
3.5 Technologický postup 4
4 Čokoládový dort 5
4.1 Korpus 5
4.2 Náplň 5
4.3 Ozdoba 5
4.4 Technologický postup 5
5 Meruňkový dort 6
5.1 Korpus 6
5.2 Náplň 6
5.3 Ozdoba 6
5.4 Technologický postup 6
6 Citrusový dort 8
6.1 Korpus 8
6.2 Náplň 8
6.3 Poleva 8
6.4 Ozdoba 8
6.5 Technologický postup 8
7 Jahodový dort 9
7.1 Korpus 9
7.2 Náplň 9
7.3 Ozdoba 9
7.4 Technologický postup 10
8 Banánový dort 10
8.1 Korpus 10
8.2 Náplň 10
8.3 Technologický postup 11
9 Dort z pálené hmoty 11
9.1 Korpus 11
9.2 Náplň 11
9.3 Ozdoba 12
9.4 Technologický postup 12
10 Zdroje 13

2 Višňový batul



Obrázek 1

2.1 Korpus

4 ks vajec
30 g kakaa
130 g hladké mouky
160 g cukru
1/3 prášku do pečiva
3 lžíce oleje

2.2 Náplň

500 ml smetany 33%
2 ks vanilkového cukru
1/3 sáčku želatiny za studena
12 lžic višňového gelu (višně, višňová šťáva, višňová marmeláda, vanilkový pudink, vanilkový cukr)

2.3 Ozdoba

150 g CKP
150 g višní
150 g čokoládových hoblinek

2.4 Technologický postup

2.4.1 Korpus:

Sypké suroviny prosejeme. Bílky vyšleháme s cukrem, žloutky s olejem a vše zlehka spojíme. Dortovou formu naplníme a uhladíme.
Pečeme při 180 °C asi 30 min.

2.4.2 Zhotovení dortu:

Smetanu vyšleháme s vanilkovým cukrem a spojíme s želatinou, kterou máme rozmíchanou s vodou. Višňový gel si připravíme tak, že suroviny provaříme a necháme zchladnout. Dortový korpus podélně prokrojíme na tři díly a promažeme višňovým gelem a 2/3 smetanové náplně. Zbytkem náplně omažeme a ozdobíme dort, osypeme hoblinami. Každou porci ozdobíme višní a filigránem.

3 Malinovo-smetanový dort



Obrázek 2

3.1 Korpus

4 balíčky cukrářských piškotů

3.2 Náplň

400g mascarpone
100 g moučkového cukru
1 ks vanilkového lusku
250 g smetany

3.3 Ozdoba

50 g moučkového cukru
400 g malin
150 g filigrány
200 ml smetany 33%, nebo 200g cukrářských piškotů

3.4 Poleva

150 g covergel
75 g vody
Covergel můžeme nahradit želatinou, kterou zhotovíme podle návodu

3.5 Technologický postup

3.5.1 Náplň:

Smetanu vyšleháme a zlehka přidáme zbylé suroviny

3.5.2 Zhotovení dortu:

Do dortové formy naklademe vrstvu piškotů, kterou následně pomažeme náplní. Takto po jednotlivých vrstvách pokračujeme, dokud forma není zcela zaplněná. Necháme důkladně zatuhnout. Na vrch dortu dáme čerstvé, nebo zmražené maliny a potřeme gelem. Po zatuhnutí vyjmeme z formy a omažeme strany vyšlehanou smetanou. Další možností je, že okolo dortu dáme zbylé cukrářské piškoty a svážeme mašlí.

4 Čokoládový dort



Obrázek 3

4.1 Korpus

5ks vajec
200 g cukru krupice
150g mouky polohrubé
30 g kakaa
1/4 kypřícího prášku do pečiva
5 lžic oleje

4.2 Náplň

750 ml smetany 33%
75 g cukru krupice
20 g kakaa
300 g CKP

4.3 Ozdoba

200 g filigránů
200 g čokoládových hoblinek

4.4 Technologický postup

4.4.1 Korpus:

Bílky vyšleháme s cukrem, žloutky s olejem. Sypké suroviny prosejeme. Vyšlehané hmoty zlehka spojíme a přidáme prosáté suroviny. Dortovou hmotu rozetřeme do dortové formy a pečeme při 180 °C asi 20 minut.

4.4.2 Náplň:

Smetanu svaříme s cukrem, kakaem a CKP. Zchlazenou dáme do ledničky a šleháme až druhý den.

4.4.3 Dohotovení dortu:

Korpus podélně prokrojíme dvakrát nebo třikrát. Náplň rozetřeme mezi rozkrojené části dortu, omažeme a osypeme hoblinkami. Vrch a strany dortu ozdobíme filigrány.

5 Meruňkový dort



Obrázek 4

5.1 Korpus

3 vejce
190 g cukru krupice
90 g hery nebo másla
1,5 dcl vody
160g hl. mouky
½ prášku do pečiva
3 lžíce kakaa

5.2 Náplň

I.
350g kompotovaných meruněk
1,5 pudinku
200g cukru
150 g másla
II.
500 ml smetany 33%

5.3 Ozdoba

50g CKP
70g plastické čokolády
1 ks meruňky
lístky meduňky

5.4 Technologický postup

5.4.1 Korpus

Žloutky vyšleháme s herou, bílky vyšleháme s cukrem. Vyšlehané žloutky spojíme s moukou, kakaem a vodou. Zlehka přimícháme vyšlehaný sníh. Pečeme v kulaté formě na 180°C asi 30 min.

5.4.2 Náplň

I.) Kompotované meruňky rozmixujeme, smícháme s pudinkem a uvaříme. Do zchlazené hmoty přimícháme máslo.
II.) Vyšleháme smetanu.

5.4.3 Zhotovení dortu

Na korpus rozetřeme krém, necháme zatuhnout. Po zatuhnutí dort omažeme smetanou, strany dortu upravíme cukrářskou kartou. Ozdobíme CKP, čokoládovými kuličkami a růží z meruňky.

6 Citrusový dort



Obrázek 5

6.1 Korpus

200 g hladké mouky
160 g cukru
4 vejce
1 menší majonéza (asi 125g)
½ prášku do pečiva
kůra z ½ citronu
1 ks vanilkového cukru

6.2 Náplň

500 g bílého kvalitního jogurtu (tučný)
100 ml šťávy z limetky a pomeranče
½ balíčku želatiny za studena (vodu nepřidáváme)
125ml smetany 33%
150 g cukru

6.3 Poleva

150g gelu
75g vody a šťávy z limetky
směs gelu a šťávy z limetky můžeme nahradit želatinou

6.4 Ozdoba

Limetka, pomeranč a lístky meduňky

6.5 Technologický postup

6.5.1 Korpus

Žloutky utřeme s 1/3 cukru. Bílky vyšleháme s 2/3 cukru. Sypké suroviny prosejeme. Vše zlehka spojíme. Pečeme v kulaté formě na 180°C asi 20 minut.

6.5.2 Náplň

K přípravě želatiny použijeme místo vody šťávu z limetky a pomeranče. Želatinu zamícháme do jogurtu a dochutíme cukrem

6.5.3 Zhotovení dortu

Na korpus rozetřeme náplň a necháme zatuhnout. Na zatuhlý dort nalijeme polevu a ozdobíme limetkou, pomerančem a meduňkou.

7 Jahodový dort



Obrázek 6

7.1 Korpus

4 vejce
1 vanilkový cukr
120g cukru
100g hl. mouky
50g solamylu
1 lžička prášku do pečiva

7.2 Náplň

500g mascarpone
120g cukru
250g smetany33%
250g tvarohu
1 vanilkový cukr
5 lžic jahodové marmelády

7.3 Ozdoba

500g jahod
1 sáček želatiny
150g hoblinek a 50g CKP
lístečky meduňky

7.4 Technologický postup

7.4.1 Korpus

Bílky vyšleháme s cukrem, žloutky s vanilk. cukrem. Mouku, solamyl, sůl a kypřící prášek prosejeme. Vše zlehka spojíme. Pečeme na 180°C asi 30 min.

7.4.2 Náplň

Mascarpone, tvaroh, vyšlehanou smetanu, cukr a vanilkový cukr zlehka smícháme.

7.4.3 Zhotovení dortu

Dort prokrojíme dvakrát a natřeme marmeládou a smetanovou náplní, necháme zatuhnout. Po zatuhnutí dort omažeme šlehačkou a strany osypeme hoblinkami. Vrch dortu ozdobíme CKP a vykrájenými jahodami, které potřeme želatinovou polevou.

8 Banánový dort



Obrázek 7

8.1 Korpus

40 g másla
2 vejce
100 g cukru
1 vrch. lžíce kakaa
150 g hl. mouky
100 g banánu
½ prášku do pečiva

8.2 Náplň

500 g tvarohu
150 g másla
150g cukru
1 ks vanilkového cukru
1 sáček želatiny
2 dcl smetany
1 lžíce kakaa
1 banán

8.3 Technologický postup

8.3.1 Korpus

Vejce, cukr, máslo a banán utřeme, mouku s práškem a kakaem prosejeme a zlehka vše spojíme. Dáme do kulaté formy a pečeme na 180°C asi 30 minut.

8.3.2 Náplň

Tvaroh mícháme s cukrem, vanilkovým cukrem a změklým máslem. Vyšleháme smetanu a želatinu připravíme dle návodu (je zapotřebí, aby co nejdříve ztuhla). Vše zlehka spojíme.

8.3.3 Zhotovení dortu

Na korpus rozetřeme část tvarohové hmoty, do které vklademe nakrájený banán. Ve zbylé tvarohové hmotě rozmícháme kakao a přidáme do dortu. Vidličkou zlehka promícháme.

9 Dort z pálené hmoty



Obrázek 8

9.1 Korpus

250 ml vody
75g oleje
špetka soli
190g hl. mouky
5 ks vajec
trochu oleje na vymazání plechů

9.2 Náplň

250g tvarohu
250g zakysané smetany
250g smetany 33%
cukru dle chuti
1 vanilkový cukr

9.3 Ozdoba

asi 200g kompotovaných jahod
1 čerstvá jahody
moučkový cukr na posypání

9.4 Technologický postup

9.4.1 Korpus

Vodu, sůl a olej svaříme, přidáme mouku a restujeme. Do zchlazené hmoty přidáme vejce, jedno po druhém. Hmotu nastříkáme na lehce vymazaný plech, nebo pečící papír. Pečeme na 200°C asi 15 minut.

9.4.2 Náplň

Tvaroh, zakysanou smetanu a vyšlehanou smetanu zlehka spojíme s cukrem a vanilkovým cukrem.

9.4.3 Zhotovení dortu

Kola z pálené hmoty prokrojíme. Pomocí sáčku s řezanou trubičkou nastříkáme na prokrojená kola krém, na který položíme jahody. Takto vytvoříme tři vrstvy.
Vrch dortu posypeme cukrem a ozdobíme čerstvou jahodou

10 Zdroje

receptury - vlastní

obrázky - vlastní fotoarchiv dortů

Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Chrudim, Čáslavská 205

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

Smetanové dorty, dekorace 3

Příručka pro výuku

Zpracovala: Jana Matějů

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Obsah:

1. Čokoládový dort 3
2. Ostružinový dort 4
3. Jablko – skořicový dort 5
4. Mandarinkový dort 7
5. Lemon dort 8
6. Jahodový dort 10
7. Banánový dort 12
8. Švestkový dort 14
9. Jahodovo – mandarinkový dort 16
10. Zdroje 18

1. Čokoládový dort



Obr. č. 1.

1.1. Korpus
5 ks vajec
150 g hladké mouky
200 g cukru krupice
30 g kakaa
1/3 prášku do pečiva
3 lžíce oleje

1.2. Náplň
800 ml smetany 33%
200 g mléčné čokolády

1.3. Ozdoba
1200 g čokoládové potahové hmoty

1.4. Technologický postup

1.4.1. Korpus:
Sypké suroviny prosejeme. Bílky vyšleháme s cukrem, žloutky s olejem a vše zlehka spojíme. Hmotu dáme do dortové formy, uhladíme a dáme péci.
Pečeme při 180 °C asi 30 min.

1.4.2. Zhotovení dortu:
Svaříme 100 ml smetany s 200g čokolády a necháme zchladnout. Po zchladnutí hmotu přimícháme do vyšlehané smetany. Dortový korpus podélně prokrojíme na tři díly a promažeme. Promazaný dort omažeme zbytkem náplně a necháme v chladu zatuhnout. Po zatuhnutí dort potáhneme čokoládovou modelovací hmotou. Ozdobíme květinami z modelovací hmoty.

2. Ostružinový dort



Obr. č. 2.

2.1. Korpus
4 vejce
160g cukru krupice
160g hladké mouky

2.2. Náplň
500 g smetany
ganage (80 g smetany 250g bílé čokolády)
1 ks vanilkového lusku

2.3. Ozdoba
500 g ostružin
100 g čokoládových hoblin
1 ks čokoládový květ

2.4. Poleva
1 sáček želatiny
Zhotovíme podle návodu.

2.5. Technologický postup

2.5.1. Korpus:
Vyšleháme žloutky a bílky s cukrem a zlehka přimícháme prosetou mouku. Dortovou hmotu dáme do formy.
Pečeme při 180°C asi 30 minut.

2.5.2. Náplň:

Smetanu svaříme s čokoládou a necháme zchladnout. Tím zhotovíme Gange. Po zchladnutí zašleháme do vyšlehané smetany a přidáme vanilkový lusk.

2.5.3. Zhotovení dortu

Do dortové formy vložíme korpus a rozetřeme hotovou náplň. Necháme do druhého dne zatuhnout. Druhý den ozdobíme dort ostružinami, které potřeme želatinou. Strany omažeme a částečně osypeme hoblinami.

3. Jablko – skořicový dort



Obr. č. 3.

3.1. Korpus

4ks vajec
150 g cukru krupice
150g mouky polohrubé
1 lžíce kakaa
1 lžíce oleje
1/4 kypřícího prášku do pečiva
70 g polohrubé mouky
120 g mletých ořechů
kůra a šťáva z 1/2 citronu

3.2. Náplň

3.2.1. Jablečná náplň
6 ks jablek
300 ml ovocné šťávy nebo jablečného džusu
cukr dle chuti
1/2 vanilkového pudinku
1 ks celé skořice
1 vanilkový lusk

3.2.2. Smetanová náplň
500 ml smetany 33%
250 g zakysané smetany
250 g bílé čokolády

3.3. Ozdoba
mletá skořice
2 celá jablka-(červené a zelené)
2 ks celé skořice
lístky meduňky
3 celé jahody

3.4. Technologický postup

3.4.1. Korpus:
Bílky vyšleháme s cukrem, žloutky s olejem. Sypké suroviny prosejeme a přidáme mleté ořechy, citronovou kůru. Vše zlehka spojíme. Dortovou hmotu rozetřeme do dortové formy a pečeme při 180 °C asi 20 minut.

3.4.2. Náplň Jablečná
Nakrájená jablka na kostičky povaříme s ovocnou šťávou a skořicí. Jablečnou hmotu zahustíme pudinkem a provaříme.

3.4.3. Náplň Smetanová
Změklou čokoládu zamícháme do zakysané smetany a zlehka spojíme s vyšlehanou smetanou.

3.4.4. Dohotovení dortu:
Ještě teplou jablečnou náplň rozetřeme na zchladlý korpus a necháme ve formě vychladnout. Poté na jablečnou náplň rozetřeme smetanovou náplň a necháme zatuhnout aspoň 5 hodin. Vrch dortu posypeme mletou skořicí a ozdobíme.

4. Mandarinkový dort



Obr. č. 4.

4.1. Korpus
4 vejce
200g cukru krupice
90 g másla
1 dcl vody
200 g hl. mouky
1/2 prášku do pečiva
3 lžíce kakaa

4.2. Náplň
I.
400 g mandarinkového kompotu
100 g škrobové moučky
100 g cukru
200 g másla

II.
250 ml smetany 33%
250 g zakysané smetany

4.3. Ozdoba
100 g CKP
200 g čokoládových hoblin
300 g ovoce
lístky meduňky
250 g smetany

4.4. Technologický postup

4.4.1. Korpus
Žloutky vyšleháme s máslem, bílky vyšleháme s cukrem. Vyšlehané žloutky spojíme s moukou, kakaem a vodou. Zlehka přimícháme vyšlehaný sníh. Pečeme v kulaté formě na 180°C asi 30 min.

4.4.2. Náplň
I. Mandarinky rozmixujeme, smícháme s pudinkem, cukrem a provaříme. Do zchlazené hmoty přimícháme máslo.

II. Vyšleháme smetanu a zlehka spojíme se zakysanou smetanou.

4.4.3. Zhotovení dortu
Na korpus rozetřeme mandarinkovou náplň, necháme zatuhnout. Po zatuhnutí natřeme druhou náplní a znovu necháme aspoň 1 hodinu v chladu. Zchladlý dort omažeme vyšlehanou smetanovou, strany osypeme hoblinami. Ozdobíme ovocem a CKP ozdobami.

5. Lemon dort



Obr. č. 5.

5.1. Korpus
130 g hladké mouky
160 g cukru
4 vejce
2 lžíce kakaa
125g majonézy

1/2 prášku do pečiva
kůra a šťáva z 1/2 citronu
1 ks vanilkového cukru

5.2. Náplň
500 g zakysané smetany
100 ml šťávy z limetky
1/2 balíčku želatiny za studena (vodu nepřidáváme)
250ml tvarohu
150 g cukru moučka

5.3. Poleva
150g cover gelu
75g vody a šťávy z limetky

5.4. Ozdoba
plátky limetky
lístky meduňky
1 květ z modelovací hmoty

5.5. Technologický postup

5.5.1. Korpus
Žloutky utřeme s 1/3 cukru. Bílky vyšleháme s 2/3 cukru. Sypké suroviny prosejeme. Vše zlehka spojíme. Pečeme v kulaté formě na 180°C asi 30 minut.

5.5.2. Náplň
K přípravě želatiny použijeme místo vody šťávu z citrusů. Želatinu zamícháme do zakysané smetany a přidáme do tvarohu a dochutíme cukrem.

5.5. Zhotovení dortu
Korpus vložíme do dortové formy, rozetřeme náplň a necháme zatuhnout. Na zatuhlý dort položíme plátky limetky a zalijeme gelovou polevou. Ozdobíme plátkem limetky, květem a lístky z meduňky.

6. Jahodový dort



Obr. č. 6.

6.1. Korpus
4 vejce
1 vanilkový cukr
120 g cukru
50 g hl. mouky
50 g škrobové moučky
2 lžíce kakaa
1 lžička prášku do pečiva

6.2. Náplň
250g tvarohu
250g mascarpone
100g cukru
250g smetany 33%
50 g čokoládových kostiček
5 lžic jahodového gelu

6.3. Ozdoba
200 g ovoce
50 g CKP
150 g pražených ořechů
lístečky meduňky

6.4. Technologický postup

6.4.1. Korpus

Bílky vyšleháme s cukrem. Žloutky vyšleháme s vanilkovým cukrem. Mouku, škrobovou moučku, kakao a kypřící prášek prosejeme. Vše zlehka spojíme. Pečeme na 180°C asi 30 min.

6.4.2. Náplň

Mascarpone, tvaroh, vyšlehanou smetanu, cukr a čokoládové kostičky zlehka spojíme.

6.5. Zhotovení dortu

Dort prokrojíme. Na polovinu korpusu rozetřeme 1/2 smetanové náplně. Lžící uděláme nepravidelné hromádky jahodového gelu a přiklopíme druhou polovinou korpusu. Zbylou náplní omažeme dort a necháme zatuhnout. Po zatuhnutí osypeme ořechy a ozdobíme CKP, ovocem a lístečky z meduňky.

7. Banánový dort



Obr. č. 7.

7.1. Korpus

40 g másla
3 vejce
120 g cukru
1 lžíce kakaa
30 g CKP
150 g hl. mouky
1/2 prášku do pečiva

7.2. Náplň

500 g tvarohu
200 g smetany
50 g cukru
50 g čokoládových kostiček
1 ks vanilkového cukru
1 sáček želatiny za studena
2 ks banánu

7.3. Potah a ozdoba na dort

1200g bílé potahové hmoty

7.4. Technologický postup

7.4.1. Korpus

Bílky vyšleháme s cukrem. Změklé máslo a změklou CKP si vyšleháme do hladké hmoty. Mouku s práškem do pečiva a kakaem prosejeme a vše zlehka spojíme. Dáme do kulaté formy a pečeme na 180°C asi 30 minut.

7.4.2. Náplň

Tvaroh spojíme s cukrem, vanilkovým cukrem. Vyšleháme smetanu a přidáme do tvarohové hmoty. Želatinu připravíme dle návodu a vše zlehka spojíme. Nakonec přidáme čokoládové kostičky.

7.4.3. Zhotovení dortu

Na ½ korpus rozetřeme část smetanové hmoty, do které vklademe nakrájené banány a přiklopíme druhou polovinou korpusu. Zbylou tvarohovou náplň rozetřeme na dort a necháme zatuhnout. Po ztuhnutí dort potáhneme bílou potahovou hmotou a ozdobíme vmodelovanými květy z téže hmoty.

8. Švestkový dort



Obr. č. 8.

8.1. Korpus
250 ml vody
75g oleje
špetka soli
190g hl. mouky
5 ks vajec
tolej na vymazání plechů

8.2. Náplň
350g tvarohu
350g smetany 33%
1 sáček ztužovače
1 vanilkový cukr
moučkový cukru dle chuti
100g švestkových povidel
tuzemák dle chuti
200g švestkového kompotu

8.3. Ozdoba
moučkový cukr na posypání
čerstvé švestky nebo blumy
lístky meduňky

8.4. Technologický postup

8.4.1. Korpus

Vodu, sůl a olej svaříme, přidáme mouku a restujeme. Do zchlazené hmoty přidáme vejce, jedno po druhém. Hmotu nastříkáme na lehce vymazaný plech, nebo pečící papír. Pečeme na 200°C asi 15 minut.

8.4.2. Náplň

Tvaroh spojíme s cukrem a vanilkovým cukrem. Smetanu vyšleháme se ztužovaček a zlehka přimícháme do tvarohové hmoty.
Povidla rozmícháme s tuzemákem.
Ovoce pokrájíme na požadovanou velikost.

8.5. Zhotovení dortu

Kola z pálené hmoty prokrojíme a potřeme ochucenými švestkovými povidly. Pomocí sáčku s řezanou trubičkou nastříkáme tvarohový krém a položíme švestky.
Všechny vrstvy opakujeme.
Vrch dortu posypeme moučkovým cukrem a ozdobíme ovocem.

9. Jahodovo – mandarinkový dort



Obr. č. 9.

9.1. Korpus
I.
2 ks vajec
80 g cukru
80 g hlatké mouky

II.
2 ks vajec
80 g cukru
20 g kakaa
20 g hladké mouky
špetku prášku do pečiva

9.2. Náplň
400 g mascarpone
100 g smetany
100 g jahodového gelu
100 g jahod
100 g mandarinek

9.3. Ozdoba
mandarinky
100g CKP na filigrány a ozdobu
200 g pražených ořechů
250 g smetany

9.4. Technologický postup

9.4.1. Korpus
Oba korpusy vyrobíme stejným způsobem. Bílky vyšleháme s cukrem. Zlehka přimícháme vyšlehané žloutky a proseté sypké suroviny.
Pečeme v kulaté formě při 180°C asi 30 min.

9.4.2. Náplň
Mascarpóne spojíme s vyšlehanou smetanou a ochutíme cukrem.

9.4.3. Zhotovení dortu
Na tmavý korpus dáme část náplně, rozetřeme, poklademe pokrájené ovoce. Přidáme jahodový gel a přiklopíme světlým korpusem. Zbylou náplň rozetřeme na vrch dortu a necháme v chladu. Ztuhlý dort omažeme, ozdobíme vyšlehanou smetanou a strany dortu osypeme ořechy**.**

10. Zdroje

receptury - vlastní

obrázky - vlastní fotoarchiv dortů