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

Svatební dorty

Příručka pro výuku

Zpracovala: Petra Tatíčková

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 Svatební dorty.
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 informace o jednotlivých druzích svatebních dortů, výrobě korpusů a náplní, modelování ozdob a další zdobení.
Příručka bude používána i v dalších letech v rámci udržitelnosti projetu.

2. Obsah

1. Anotace 2
2. Obsah 3
3. Význam 5
4. Trendy svatebních dortů a doplňků 5
4.1. Čokoládové a oříškové dorty 5
4.2. Čtvercové patrové dorty 6
4.3. Dorty ve tvaru srdce 6
4.4. Atypické dorty 6
4.5. Kulaté patrové dorty 7
4.6. Netradiční dorty z malých dortíků 7
4.7. Dorty s čokoládovými trubičkami 7
4.8. Dorty na stojanech 7
4.9. Ovocné nepečené dorty 7
4.10. Figurky na svatební dort 8
4.11. Ostatní nejedlé dekorace 8
5. Suroviny 9
5.1. Mouka 9
5.1.1. Výroba 9
5.1.2. Chemické složení 9
5.1.3. Pečivost 9
5.1.4. Použití 10
5.1.5. Skladování 10
5.2. Cukr - řepný 10
5.2.1. Výroba 10
5.2.2. Vlastnosti 10
5.2.3. Použití 11
5.3. Vejce 11
5.3.1. Použití 11
5.3.2. Charakteristika 11
5.3.3. Složení 11
5.3.4. Hygiena 12
5.3.5. Uskladnění 12
5.4. Kakaový prášek 12
5.5. Čokoláda 13
5.6. Škroby a pudinky 13
5.7. Jádroviny 13
5.8. Tuky 13
5.8.1. Rozdělení 14
5.9. Mléčné výrobky 14
5.10. Ovoce 14
5.11. Pochutiny 15
5.11.1. Káva 15
5.11.2. Vanilka 15

5.11.3. Citrónová kůra 15
5.11.4. Pomerančová kůra 15
5.12. Kypřicí prášek do pečiva/ do perníku 15
6. Korpusy 16
7. Náplně a polevy 20
8. Modelovací hmoty 22
9. Ozdoby 23
10. Zdobící techniky 26
11. Cvičné dorty 27
12. Pracovní list 36
13. Zdroje 37

3. Význam

Svatební dorty jsou důležitou součástí každé svatby. Každá nevěsta chce mít ve svůj velký den na slavnostní hostině ten nejkrásnější dort podle svých představ. Tento výjimečný den se nese v duchu mnoha svatebních tradic. Nevěsta by si, v žádném případě, neměla sama cokoli na svou svatbu péci. Podle starých pověr, to přináší nouzi a uplakané děti. Dále k těmto tradicím patří také krájení svatebního dortu. Pro novomanžele je to asi ta nejdůležitější tradice, protože symbolizuje jejich nový život a společné úkoly, které mají před sebou. Svatební dort rozkrajuje nevěsta, ale ruku na noži při tom drží i ženich. Symbolicky tak pomáhá své novomanželce a dokazuje jí, že pro ni bude vždy oporou. První kousek podá ženich nevěstě, druhý ona jemu. Další kousky svatebního dortu dává ženich rodičům nevěsty, a ta naopak dává dort rodičům ženicha. Zbytek se rozkrájí a rozdá hostům. Ti nesmí svatební dort odmítnout, jinak by to jim i snoubencům přineslo smůlu.

4. Trendy svatebních dortů a doplňků

4.1. Čoko dorty

Patří většinou k nejoblíbenějším druhům dortů, hlavně pro svou báječnou chuť a vůni. Po vzhledové stránce jsou nevěstami vybírané jen zřídka, a to kvůli tmavé barvě. Jsou to spíše velmi moderní dorty, které neodpovídají zaběhlým tradicím. A také v teplých měsících je problém je udržet v nejlepší estetické formě.



Obrázek 1

4.2. Čtvercové patrové dorty

Čtvercové dorty patří k atypickým, ale také čím dál více trendy dortům. Vzhledem k jejich pravidelným tvarům, jsou mezi cukrářkami velmi oblíbené. Dají se zdobit nejrůznějšími způsoby a vypadají velmi elegantně.



Obrázek 2

4.3. Dorty různých tvarů

Jsou to dorty u kterých je každé patro jiného tvaru. Záleží na fantazii každé cukrářky. Jsou také oblíbené pro svůj originální vzhled. Mezi ty nejoblíbenější patří ale stále ty které mají i tvary srdce.



Obrázek 3

4.4. Atypické dorty

Jsou to dorty jiných tvarů, nebo nezvykle zdobené. Dají se vytvořit např. 3D dorty, šikmo stavěné, dorty podle zájmů novomanželů, nebo vtipné dorty podle příjmení (např. Ježkovi, Kostkovi, Beránkovi apod.). Vše závisí pouze na vaší fantazii.



Obrázek 4

4.5. Kulaté patrové dorty

Jsou stále nejoblíbenější a patří ke svatební klasice. Zhotovují se nízké i patrové a zdobí se i různými atypickými ozdobami, živými květy, mašlemi z plastických modelovacích hmot apod.



Obrázek 5

4.6. Dorty skládané z mini dortíků

Jsou to zajímavé originální dorty, složené z jednoho centrálního menšího dortu nahoře uprostřed, obklopeného malými dortíky. To celé je většinou skládané do tvaru pyramidy nebo sestupně po jednotlivých patrech jako schody od shora dolů.

4.7. Dorty s čokoládovými trubičkami

Dalšími oblíbenými dorty, jsou také dorty oblepené čokoládovými trubičkami nebo hoblinami. Jejich vrch se nejčastěji zdobí ovocem, živými květinami, nebo čokoládovými dekoracemi.

4.8. Dorty na stojanech

Stále více používaným dekoračním a podpůrným materiálem jsou stojany z různých materiálů a různých tvarů. Nejefektivnější a nejvíce trendy jsou kovové stojany, průhledné plastové podobné skleněným, atypické tvary jako kuličkové, šikmé atd.

4.9. Ovocné nepečené dorty

Dalšími moderními trendy dorty, jsou dorty nepečené ovocné, oblepované většinou čokoládou, nebo cukrářskými piškoty. Jsou velmi chutné a použitými surovinami se také řadí mezi dorty “lehčí“. Obsahují většinou ovocné složky a pouze malé množství tuku. Vyrábí se také z mléčných surovin jako je smetana, tvaroh, žervé a mascarpone.

4.10. Figurky novomanželů

Nejčastějším doplňkem svatebních dortů bývají figurky ženicha a nevěsty. Používají se buď plastové nebo vytvořené z různých modelovacích hmot. Plastových či keramických je dnes na trhu velké množství druhů, od legračních až po elegantní siluety bez tváří. Ty modelované jsou vytvořené cukrářkami především přímo dle vzhledu novomanželů, a to tak, aby se jim figurky co nejvíce podobaly.



Obrázek 6

4.11. Ostatní nejedlé dekorace

Efektivní zdobou svatebních dortů můžou být i umělé řetízky kuliček, kamínků, perliček či drátky s kamínky, srdíčky, umělými drahokamy apod. Dále se na svatební dorty používají také keramické holubice, motýli, květiny a jiné ozdoby dle vkusu či oblíbených aktivit a zájmů novomanželů. Záleží pouze na Vaší fantazii.

5. Suroviny

Při výrobě slavnostních dortů a svatebních dortů se vždy používají kvalitní suroviny a receptury, které zaručují chuťovou vyváženost, a estetickou dokonalost. Základními surovinami pro výrobu dortů je mouka, cukr, vejce, mléko, pudink, škrobová moučka, máslo a kypřicí prášek. Mezi nejčastěji používané doplňkové suroviny patří především čokoláda, kakao, jádroviny, kompotované ovoce, tuky, mléčné výrobky, želatiny apod. Trendem je teď také použití bio surovin a celkově surovin zakoupených v obchodech se zdravou výživou. Pro moderní dekorační účely se používají výhradně kvalitní suroviny, jako je plastická i klasická čokoláda, modelovací cukr, karamel, mléčná modelovací hmota, sypké směsi na přípravu ozdob (flomix), ovoce a další např. i předpřipravené dekorace.

5.1. Mouka

Mouka je mlýnský produkt, který vzniká mletím zrn obilí. Používá se převážně mouka hladká pšeničná. Nejlepší jsou mouky s obsahem 10 – 12% suchého lepku. Při použití mouk s velkým množstvím lepku nebo lepkem pevným a pružným, mívá výrobek malý objem, pórovitost pečiva bývá větší a výrobek tak rychle vysychá. Pro zlepšení vláčnosti perníku a menší vysychání se u některých těst používá 5 až 10% žitné mouky z celkového množství. Pouze z žitné mouky se vyrábí například perník na strouhání, u kterého je nutná hutnost a malá pórovitost.

5.1.1. Výroba

čištění obilných zrn – na čistících strojích se obilná zrna zbaví nečistot a jiných zrn. V některých mlýnech se čištění provádí krátkodobým praním a odstřeďuje se.
mletí – vyčištěné obilné zrno se mele na šrot a to na železných válcových stolicích. Jsou to válce, které se otáčejí proti sobě, mezi ně padá obilné zrno a je ve válcích rozemleto. Vzniklý šrot, který padá na velká síta, propadává podle velikosti otvorů. To co propadne se dále zpracovává luštěním. Zbylý šrot, který zůstává na sítech, se dále rozemílá na jemnější šrot. Znovu se prosévá a toto se opakuje ještě několikrát. To co zůstane na sítech jsou už jen nestravitelné zbytky slupek, tzv. otruby.
luštění – to co propadne síty se dále mele na hladkých válcích a znovu se vysévá. Tím vzniknou různé druhy krupic a krupiček, které se buď balí, nebo se ještě zpracovávají na mouku.
vymílání – jedná se o poslední fázi mletí, při níž se rozemílají různé druhy krupic a krupiček na mouku různé zrnitosti. Některé druhy mouky se v cukrářské výrobě vůbec nepoužívají nebo jen výjimečně.

5.1.2. Pečivost

Pečivost je pro cukrářskou výrobu velmi důležitou vlastností mouky. Závisí na kvalitě a množství lepku. Díky němu mají cukrářské výrobky schopnost nabývat na objemu při kynutí a pečení. Lepku musí být v mouce dostatek a musí být schopný přijímat dostatek vody, musí být tažný a pružný.

5.1.3. Použití

V cukrářské výrobě je mouka hlavní surovinou vedle tuků, cukrů a vajec. Bez mouky se vyrábí jen malé množství cukrářských výrobků (sněhové pečivo, vaničky, zmrzliny, poháry, speciální výrobky). Mouka má široké využití obzvláště při výrobě různých druhů těst (lineckých, vaflových, slaných, listových, kynutých, perníkových, šlehaných, třených, pálených hmot…). Kromě toho, že je mouka hlavní surovinou těst a hmot, používá se ještě jako pomocná surovina při vyvalování, tvarování a moučení.

5.1.4. Skladování

V cukrářských provozovnách se mouka uskladňuje většinou v suchých skladech v pytlích na dřevěných paletách dál od stěny. Sklady musí být dobře větratelné, tmavé, bez škůdců, hmyzu a aromatických látek. Teplota nesmí přesáhnout 16°C, a relativní vlhkost max. 75%.

5.2. Cukr - řepný

Je ze všech cukrů nejpoužívanější. Surovinou pro výrobu sacharózy je u nás dvouletá rostlina zvaná cukrová řepa. Na množství cukru má vliv druh řepy, klimatické a půdní podmínky, způsob ošetřování a hnojení. Sklízí se obvykle ve druhé polovině října.
postup opracování řepy - praní, řezání, difúze (z řízků se získává co nejvíce sacharózy), čištění – čeření, odpařování šťáv

5.2.1. Výroba

rafinace - účelem je získat co nejrychleji a nejjednodušeji ze surového cukru bílý cukr. Rafinace probíhá ve dvou fázích- afinace (předběžné čištění surového cukru) a vlastní rafinace
afinace - surový cukr se smísí se sirobem (čistým cukerným roztokem), který smyje nános melasy z povrchu krystalků surového cukru
- dále se cukr oplachuje na odstředivkách (takto předčištěný cukr se nazývá afináda)
vlastní rafinace – afináda se rozpustí v horké vodě na roztok s 65- 70% obsahem sacharózy (tomuto roztoku se říká rafinádní klér), dále se upravuje čeřením, filtrováním, odbarvováním a bělením, potom se klér svařuje na bílou cukrovinu

5.2.2. Vlastnosti

Cukr je dobře rozpustný ve vodě. Jeho rozpuštěním ve vodě v poměru 2:1, se získá cukerný roztok. Taje při teplotě 160°C, mění se na čirou tekutinu, která po zchladnutí tuhne. Při teplotě nad 160°C se taví, postupně žloutne, hnědne a mění se na karamel. Při dalším zahřívání ještě více tmavne a stává se z něho kulér

5.2.3. Použití

V cukrářské výrobě se kromě listových těst, pálené hmoty, slaných a sýrových těst cukr používá do všech výrobků.

5.3. Vejce

5.3.1. Použití

Přidávají se do některých druhů perníkových těst. Nejsou však základní surovinou. V potravinářství se používají pouze čerstvá slepičí. Jejich použitím se výrazně zvyšují a zlepšují nejen vzhledové a chuťové vlastnosti cukrářských výrobků, ale i jejich nutriční hodnota. Díky vejcím jsou cukrářské výrobky velmi výživné a také by bez nich nebylo možno většinu cukrářských výrobků vyrobit. Všechna vejce uváděná do prodeje musí vyhovovat normám. Pro průmyslové zpracování a pro cukrářskou výrobu mohou být dodávána vytlučená vejce jako vaječná směs- melanž, vaječné žloutky nebo bílky uváděné pod společným názvem vaječná hmota.

5.3.2. Charakteristika

Vejce je v podstatě velká buňka se zárodkem budoucího živočicha a se zásobou všech nutných živin pro jeho počáteční vývoj. Zárodek a živiny jsou účelně chráněny skořápkou.

5.3.3. Složení

skořápka - tvoří bílý až nahnědlý obal vejce. Tvar je vejčitý, na jednom konci tupější. Skořápka je složena z minerálních látek, v nichž převažují sloučeniny vápníku. Má ochrannou funkci a svou pórovitostí umožňuje dýchání zárodku budoucího živočicha. Je nepropustná pro kapaliny ,ale pro plyn ne.
blána – je přímo pod skořápkou. Přiléhá těsně k ní až na malou část na tupém konci, kde vytváří vzduchovou bublinu. Ta vzniká tím, že se po snůšce ochladí a pórovitou částí nasaje více vzduchu mezi blánu a skořápku. Vzduchová bublina se časem zvětšuje, protože vysychá voda obsažená ve vejci.
bílek – skládá se z několika vrstev. Od skořápky je oddělen podskořápkovou blánou a sám je ještě uložen v bílkové bláně. Obě blány se na tupém konci vejce od sebe oddělují a vytvářejí mezi sebou vzduchovou bublinu. Jsou v něm dále provazce tuhého bílku, které udržují kulovitý žloutek ve středu vejce. Obsahuje plnohodnotné bílkoviny ovoalbumin a ovoglobulin. Jsou v něm obsaženy minerální látky, a to vápník, fosfor, železo, síra, vitamín B2, stopy ovolecitinu, cholesterolu a glukózy. Bílek má velkou šlehatelnost, kterou způsobuje vaječný mukoid. Má zásaditou reakci, je mísitelný s vodou, teplem se sráží – koaguluje. Koagulace nastává dříve než u žloutku. Čerstvý bílek má být hustý, průhledný, čistý, bez krvavých či jiných nepřirozených skvrn. Stářím řídne.
žloutek – je obalen tenkou blanou, má tvar mírně zploštělé koule a je žluté až oranžové barvy. Zárodek je umístěn na žloutku a má podobu malého nepravidelného

terčíku. Obsahuje bílkoviny (fosfoproteidy vitelin a levitin), minerální látky (vápník, fosfor, železo a síra) a vitamíny (A, B1, B2, PP, D). Čerstvý žloutek má být pevný, kulatý, pravidelný, vysoký a čistý. Barva je žlutá až silně oranžová a je závislá na potravě slepic. Tmavší žloutky obsahují více vitamínu A. Žloutek má být ve vejci nepohyblivý, ve středu vejce. Stářím řídne a roztéká se.

Podíl hlavních částí slepičích vajec (bílku, žloutku a skořápky), není stálý. Mění se podle velikosti vajec a je ovlivněn dobou snůšky a plemenem nosnice. V průměru se počítá, že z celého vejce tvoří 11% skořápka, 57 % bílek a 32% žloutek. V cukrářské praxi se počítá pouze s tekutým obsahem vajec, a ten je tvořen bílkem asi z 62% a žloutkem z 38%.

5.3.4. Hygiena

Při zpracování vajec a vaječných hmot je nutné dodržovat základní hygienické podmínky. Zásadně se používají jen slepičí vejce zdravotně nezávadná a řádně uložená. Vejce se vytloukají ve speciální chladné místnosti, určené pouze pro vejce. Před vytloukáním každé vejce omyjeme, aby se zabránilo kontaminaci ze skořápek. Při oddělování a vytloukání vajec používáme čisté nádoby a musíme mít čisté ruce. Každé vejce nejdříve zkontrolujeme čichem a zrakem. Každé nevhodné vejce ihned vyřadíme. Při výrobě věnujeme zvlášť velkou pozornost hygieně. Vejce, vaječnou hmotu nebo rozpuštěnou sušenou hmotu co nejdříve tepelně zpracujeme, nanejvýš ji krátkodobě uchováme v lednici. Jedině dodržováním těchto zásad je možné zajistit kvalitu výrobků, zvláště vůni, chuť a bakteriologickou nezávadnost.

5.3.5. Uskladnění

Kvalita vajec závisí zejména na jejich uskladnění. Uchovávají se v lednici, jen krátkodobě, na čistých papírových nebo plastikových proložkách, špičkou dolů, kvůli vzduchové bublině na tupém konci (dýchání vajec). V potravinářství je nutné vytloukat vejce v oddělené místnosti, aby nedošlo ke kontaminaci pracovních ploch.

5.4. Kakaový prášek

Jsou to rozemleté výlisky kakaové hmoty. Získávají se lisováním kakaových bobů na hydraulických lisech při výrobě kakaového másla. Dokonale vychlazené výlisky se drtí na menší kousky, které se v rotačních mlýnech jemně melou. Kakaový prášek má být umletý co nejjemněji. Má mít 6 % vlhkosti, 6-10 % popela, 9 % vláknin a 22 % tuku. Barva je hnědá s odstínem do červena, chuť je nahořklá a vůně je výrazně kakaová. Kakao se v cukrářské výrobě používá ve velké míře jako chuťová přísada při výrobě šlehaných hmot, tukových těst, krémů, k přípravě smetanových náplní. Používá se i k výrobě mléčných a smetanových zmrzlin. Skladuje se v suchu a temnu v dobře uzavřených papírových pytlích. Při správném skladování vydrží až 6 měsíců beze změny.

5.5. Čokoláda

Základem čokolád je směs kakaové hmoty, moučkového cukru a tuku. U některých druhů čokolád se přidávají další suroviny, např. mléko, smetana a chuťové přísady. Všechny suroviny se smíchají na melanžérech, aby se hmota lépe spojila. Dále se hmota válcuje na rychloběžných pětiválcových stolicích. Zjemněná čokoládová hmota změní svoji konzistenci po průchodu válcovací stolicí. Takto upravená hmota se nepřetržitě promíchává – konšuje. Je to dlouhodobý výrobní postup, při kterém se čokoládové vločky míchají s kakaovým máslem, a tekutá čokoláda se za tepla mechanicky zušlechťuje.
V poslední fázi se čokoláda temperuje – střídavě se ochlazuje a zahřívá za neustálého míchání, čímž se čokoláda zkvalitňuje. Vytemperovaná se formuje na linkách.

5.6. Škroby a pudinky

Jsou to složité látky, které patří do skupiny sacharidů. Na pohled je škrob jemný prášek bílé barvy, na omak mírně vrzavý, bez chuti a zápachu. Ve studené vodě je nerozpustný. V horké vodě bobtnavý a mazovatí. Dělí se podle toho, z jaké suroviny byly získány. Nejznámější je bramborový, kukuřičný, pšeničný, žitný, ovesný, luštěninový a vyráběný z tropických rostlin. V cukrářské výrobě se používá nejčastěji bramborový škrob, kukuřičný škrob a různé druhy ochucených směsí – pudinkových prášků (např. maizena, gustin apod.)

5.7. Jádroviny

Jsou to vyluštěná semena různého skořápkového ovoce. Řadí se mezi ně i některé druhy olejnatých semen. Svou charakteristickou vůni a chuť mají různou podle druhu. Mají malý obsah vody, ale zato vysoký obsah tuku a bílkovin.

druhy - vlašské, burské - arašídy, lískové, mandle, kokos, para, pekanové, kešu, pistácie, kaštany atd.
V cukrářské výrobě jsou nejpoužívanějšími vlašské ořechy, arašídy, mandle, lískové ořechy a kokos. Pro svoji nezaměnitelnou vůni a chuť se používají k výrobě jádrových výrobků a jako chuťová přísada do těst, korpusů a náplní. Ke zdobení výrobků se používají celé - vyloupané, syrové nebo pražené, strouhané nebo sekané.

5.8. Tuky

Jsou to látky, které mají různé fyzikálně chemické vlastnosti a jsou různého původu. Jsou to sloučeniny vyšších mastných kyselin a glycerolu. Jsou lehčí než voda a jsou v ní nerozpustné, nevypařují se, nejsou těkavé, silným zahříváním se rozkládají na zapáchající látky škodlivé lidskému zdraví. Všechny tuky časem žluknou.

5.8.1.Rozdělení

podle původu:
rostlinné oleje (slunečnicový, řepkový, olivový, podzemnicový, sójový)
rostlinné tuhé tuky (kokosové, palmové, palmojádrové a kakaové máslo)
živočišné tuky (máslo, sádlo, rybí tuk, lůj)

podle konzistence:
tekuté, mazlavé, tuhé

podle způsobu úpravy:
ztužené pokrmové tuky, margaríny

V cukrářské výrobě se nejčastěji používají oleje (šlehané hmoty, pálená hmota, kynutá těsta, modelovací hmoty, vymazávání plechů a tvořítek), máslo (krémy, náplně, těžké šlehané hmoty, těsta), ztužený pokrmový tuk (některé náplně, kakaová poleva, vymazávání forem a plechů, modelovací hmoty), margarín (těsta, tukové krémy a náplně, těžké šlehané hmoty)

5.9. Mléčné výrobky

V cukrářské výrobě se nejčastěji používají při výrobě náplní a krémů (máslo, mléko, smetana, salko, mascarpone, tvaroh, zakysaná smetana), polev (mléko), zmrzlin (mléko, smetana), restauračních moučníků (mléko, smetana, žervé, tvaroh), mléčných modelovacích hmot (sušené mléko), do některých šlehaných hmot (kefír) a při výrobě slaného pečiva (tvrdé sýry).
V cukrářské výrobě se nejčastěji používá mléko sušené.

5.10. Ovoce

Pro cukrářskou výrobu se obvykle používá ovoce v různých úpravách – čerstvé ovoce, konzervované, sušené, proslazené, ovocné pomazánky a džemy, ovocné sirupy apod.
Moderním trendem je momentálně i zdobení nejrůznějším čerstvým ovocem (lesní plody, jablka, hrušky, jahody, kiwi, pomeranče, mandarinky, ananas, banány, exotické ovoce- karambola, mučenka, fíky mango apod.) Veškeré ovoce i ovocné výrobky mají široké využití-výroba krémů, náplní, polev na moučníky, ozdob, při pečení do korpusů

5.11. Pochutiny

5.11.1. Káva

Jsou to mletá zrnka zralých upravených semen kávovníku, který se pěstuje na plantážích. Existují 2 odrůdy – arabský kávovník a liberský kávovník. Plody se zpracovávají za sucha a za mokra. Dále se zrna praží a ochlazují. Pak se káva přebírá. Upražená má tmavě hnědou barvu a silnou výraznou vůni.

5.11.2. Vanilka

Jsou to nezralé, fermentací upravené a sušené plody – tobolky vanilky pravé. Pochází z Mexika. Její pěstování je velmi náročné, proto je u nás vanilka tak drahá. Sklizené nedozrálé lusky jsou zelenavě žluté barvy, nerezavějí a neobsahují volný vanilin. Ten se uvolňuje teprve fermentací. Vanilkové lusky se po úpravě třídí a váží se do svazků, které se obalují voskovaným plátnem, staniolem nebo jiným neprodyšným obalem. Tobolky mají tvar fazolových lusků, hnědočerné barvy, podélně vrásčitý, plošně zmáčknutý s velkým množstvím vanilínu na povrchu. Kvalitní vanilka je dobře ohebná a silně vonící. V cukrářství se používá k ochucování náplní, krémů, zmrzlin, likérů a těst.

5.11.3. Citrónová kůra

Je to sušená a jemně mletá kůra z chemicky neošetřených citrónů. V cukrářské výrobě má široké použití – do různých moučníků, perníků a sladkých omáček.

5.11.4. Pomerančová kůra

Je to jemně mletá, sušená, chemicky neošetřená kůra ze španělských pomerančů. V cukrářské výrobě se používá k výrobě moučníků, perníků a sladkých omáček.

5.12. Kypřicí prášek do pečiva/ do perníku

Je to kypřicí prostředek, z něhož se za přítomnosti vody chemickou reakcí uvolňuje kypřicí plyn-oxid uhličitý. Kypřicí prášek je směs hydrogenuhličitanu sodného, hydrogensoli, některé slabé kyseliny, např. vinné, citrónové, fosforečné a tzv. plniva, což bývá bramborový škrob nebo sojová mouka. Kypřicí prášek je jemný suchý, bílé barvy a bez pachu. Plnivo chrání kypřicí prášek před rozkladem vzdušnou vlhkostí. Proto je třeba ho uchovávat v suchu.
Při výrobě dortů můžeme ochucovat korpusy různými jádrovinami, kořením a pochutinami, prolévat polevami, promazávat gelovými pastami apod. Náplně musí vždy vhodně doplňovat použité chuťové přísady korpusu. Není vhodné kombinovat např. kávové, karamelové a likérové příchutě s ovocnými složkami. Existuje mnoho různých receptur, které si každý ještě může sám upravit a doplnit podle sebe.

6. Korpusy

světlý
5 vajec
200g hladké mouky
200g cukru krupice

tmavý
5 vajec
200g cukru krupice
180g hladké mouky
5 lžic kakaa
5 lžic vody
0,5 ks kypřicího prášku do pečiva
10g oleje

ořechový
6 bílků
6 žloutků
200g cukru krupice
4 lžíce oleje
170g polohrubé mouky
40g ořechů
0,25ks kypřícího prášku do pečiva

Vyšleháme bílky s částí cukru. Žloutky vyšleháme se zbytkem cukru a pomalu přimícháme olej. Pak smícháme zlehka obě hmoty a přidáme sypké suroviny

bezé arašídový
500g bílků
320g cukru krupice
130g hladké mouky
250g arašídů (mletých pražených)

Vyšleháme bílky s cukrem a zlehka vmícháme sypké suroviny. Rozetřeme na pečící papír, posypeme moučkovým cukrem a pečeme při 200°C

bezé kokosový
650g bílků
425g cukru krupice
175g hladké mouky
175g kokosu (mletého)
cukr moučku na posypání

Vyšleháme bílky s cukrem a zlehka vmícháme sypké suroviny. Rozetřeme na pečící papír, posypeme moučkovým cukrem a pečeme při 200°C

čokoládo - kávový
6 vajec
180g moučkového cukru
2 tyčinky kofila
165g polohrubé mouky
0,75ks kypřícího prášku
1,5 lžíce kakaa

Vyšleháme žloutky s cukrem. Postupně přiléváme rozehřátou kofilu a přidáme sypké suroviny. Nakonec zlehka přimícháme vyšlehané bílky, nalijeme do formy a pečeme cca 30 min. při 170°C

tmavý s máslem a čokoládou
180g hořké čokolády
180g másla
100g cukru krupice
1 vanilkový cukr
špetka soli
5 vajec
180g polohrubé mouky
35g kukuřičného škrobu
2/3 kypřicího prášku do pečiva
70ml mléka
50g medu20ml rumu

Změklé máslo vyšleháme s oběma cukry a solí do pěny. Postupně všleháváme vejce a rozpuštěnou čokoládu. Pak vmícháme sypké suroviny a nakonec mléko a rum. Promícháme a nalijeme do formy. Pečeme při 175°C asi 40 minut.

perníkový litý
570g hladké mouky
340g cukru krupice
2 vejce
250g oleje
500ml mléka
2ks kypřicího prášku do perníku
1 lžíce kakaa

Vyšleháme bílky s částí cukru a žloutky s druhou částí. Zlehka přidáme sypké suroviny a spojíme s bílkovým sněhem. Nakonec přidáme olej. Nalijeme do připravené formy a pečeme při 180°C.

perníkový litý s jablky
500g strouhaných jablek
500g cukru
500g polohrubé mouky
1 lžička sody
2 lžíce kakaa
2dcl oleje
3 vejce
0,5 perníkového koření

Vyšleháme bílky s částí cukru a žloutky s druhou částí. Zlehka přidáme sypké suroviny a spojíme s bílkovým sněhem. Nakonec přidáme jablka a olej. Nalijeme do připravené formy a pečeme při 180°C

kefírový korpus
700g hladké mouky
600g cukru krupice
2 vejce
2 kefíry
2 vanilkové cukry
2 lžičky jedlé sody
3dcl oleje
kakao dle barvy

Vyšleháme vejce s cukrem, přidáme kefír a zlehka vmícháme sypké suroviny. Nakonec zlehka přimícháme olej. Nalijeme do připravené formy. Pečeme při 175°C.

pálená hmota
500ml vody
240g vajec
200g hladké mouky
90g oleje
špetka soli

Vodu, sůl a olej svaříme, promícháme mouku a orestujeme. Dáme do stroje s protínačkou. Chladíme a postupně přidáváme vejce, dokud není hmota hladká.

banánový
3 vejce
3 banány
250g cukru krupice
350g polohrubé mouky
2,5dcl mléka
1,5dcl oleje
3 lžíce kakaa
1 vanilkový cukr a kypřící prášek

Vyšleháme vejce s cukrem, přidáme postupně rozmačkané banány, mléko, mouku s práškem a kakaem. Nakonec zlehka přimícháme olej. Vlijeme do formy a pečeme při 175°C asi 40minut.

ananasový
300g polohrubé mouky
250g cukru krupice
2 vejce
0,5ks kypřícího prášku do pečiva
2 lžičky sody
1 menší ananasový kompot

Rozmixujeme ananas i se šťávou. Vyšleháme bílky s cukrem a přidáme žloutky. Potom přimícháme zlehka kompot a zbylé suroviny. Vlijeme do formy a pečeme při 180°C.

7. Náplně a polevy

žloutkový krém máslový
1L mléka
160g krémového prášku (nebo 4 vanilkové pudinky)
150g cukru krupice
250g másla
5g rumového aroma

Z mléka, prášku a cukru svaříme pudink, šleháme do studena a přidáme máslo a aroma

máslový krém
1L mléka
130g krémového prášku (nebo 4 vanilkové pudinky)
200g cukru krupice
750g másla
10g rumového aroma

Z mléka, prášku a cukru svaříme pudink, šleháme do studena a přidáme máslo a aroma

ovocný máslový krém
1 malý kompot (jahody, mandarinky apod.)
1 vanilkový pudink (k jahodovému kompotu použít jahodový pudink)
200g másla
50g cukru krupice

Rozmixujeme kompot i se šťávou, přidáme cukr a pudink a míchám, dokud se neprovaří (zesklovatí), Provařený pudink vyšleháme do studena a zašleháme máslo.

mascarpone náplň
500 g mascarpone
250ml smetany 33%
200g cukru moučky
20g vanilkového cukru
1 vanilkový lusk (dřeň)

Mascarpone smícháme s cukrem a vanilkou. Vymícháme do hladké hmoty a přidáme vyšlehanou smetanu.

pomazánková náplň
2ks pomazánkového másla
0,5ks vanilkového pudinku
200ml mléka
1 lžíce cukru krupice a 20g vanilkového cukru

Mléko, pudinkový prášek a cukr svaříme na pudink a necháme ve stroji vychladit. Pomazánkové máslo vyšleháme dohladka a obě hmoty zlehka spojíme.

pudink s máslem a ovocem
1L mléka
3 pudinky
100g cukru krupice
500g másla

Svaříme ¾ mléka s cukrem, zbytek mléka smícháme s pudinky a zavaříme do zbytku mléka. Ještě do horkého pudinku zamícháme máslo a ihned vlijeme do připravené formy, jinak nám ztuhne.

ovocná náplň s tuzemákem
200g ovocné pomazánky
2g tuzemáku
50g mletých piškotů

náplň ze salka
1 salko
250g másla
2 lžíce kakaa

Ve vodní lázni smícháme salko a kakao, necháme zahřívat do zhoustnutí (cca 2h.). Po zchladnutí vyšleháme s máslem.

čokoládový mouse
250ml smetany 33%
300g čokolády

Smetanu svaříme s čokoládou, necháme vychladit a vyšleháme.

smetano - čokoládová
500ml smetany 33%
500g čokolády
50g glukózy nebo medu
chuťové přísady – káva, ořechy, alkohol, nugát, citrusová kůra, marcipán pravý, ovocné a jiné ochucovací pasty

Rozpustíme čokoládu. Vmícháme smetanu a glukózu, zlehka provaříme a dochutíme. Necháme odležet do druhého dne.

karamelová poleva
200g třtinového cukru
150g smetany33%
80g mléka
0,5ks pudinkového prášku
rum dle chuti

ovocný gel
různé příchutě, s kousky ovoce

8. Modelovací hmoty

plastická čokoláda I.
500g tmavé kakaové polevy
35g cukru krupice
35g vody
165g medu

plastická čokoláda II.
200g čokolády – pravé
60g glukózy
voda na zakapání

plastický cukr - kupovaný - white icing

smartflex – plastický cukr (kupovaný)

mléčná modelovací hmota
500g moučkového cukru
250g sušeného mléka
100g medu
100g vody
50g 100% tuku
3g mandlového aroma
Všechny suroviny smíchat. Před tím nahřát med a tuk nechat jen změknout.

9. Ozdoby

plastický cukr



Obrázek 7

- květiny koule a jiné plastické dekorace tvarované přes formy

flomix



Obrázek 8

- lístky, kolečka, čtverce a jiné tvary z Flomixu (sypká směs smíchaná s nasekanými mandlemi nebo semínky, pečená a za horka tvarovaná)

čokoláda litá
- stříkané nebo natírané na fólie s kakaovým máslem, tvarované přes formy

plastická čokoláda



Obrázek 9

- květiny, koule, tyčky, vějíře a jiné dekorace tvarované přes formy

živé květy



Obrázek 10

- čisté nebo potírané bílkem a sypané jemným krupicovým cukrem, nejlépe vsazené do nádobky na vodu

čokoládové trubičky a hoblinky
- kupované nebo ručně dělané z pravé čokolády

karamel



Obrázek 11

- karamel litý - tavený cukr s trochou vody
- karamel litý (kupovaný)- roztavené cukerné granule Isomalt

ovoce



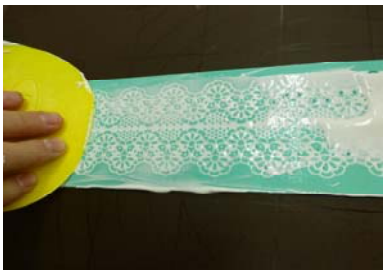
Obrázek 12

- čerstvé či kompotované
- různě zajímavě vyřezávané tvary

sugarveil



Obrázek 13



Obrázek 14

- krajky a mašle zhotovené nejnovější zdobící metodou
- speciální hmota přetíraná přes silikonovou šablonu ve tvaru krajky

cukrářské piškoty



Obrázek 15

- dlouhé, sypané jemným cukrem (kupované)

nejedlé dekorace

- mašle, motýli, prstýnky, srdíčka, postavičky apod.

10. Zdobící techniky

královská glazura
- přetírání šablon a malování reliéfů speciální bílou hmotou (instanční bílková poleva)

stencils
- přetírání přes plastové šablony, malování a stínování štětcem, zdobení stříkáním

karamel litý
- stříkání a přestříkávání za pomoci speciální nerezové metly

sugerveil
- krajkové zdobení za pomocí speciální silikonové šablony

fixy s potravinářským barvivem
- malování a stínování různých reliéfů podle šablon nebo obrázků

patchwork
- vypichování modelovacích hmot černými malými tvořítky a dozdobení barvami

11. Cvičné dorty

Perníkový dort se srdíčky

Třípatrový perníkový dort se srdíčky z měkkého tmavého perníkového těsta s ovocnou náplní.



Obrázek 16

perníkové pláty
600g moučkového cukru
6 lžic medu
6 vajec
citrónovou kůru
3 lžičky perníkového koření
900g hladké mouky
trochu mléka (nemusí být)
3 lžíce rumu

Utřít cukr, med, vejce a přidat ostatní suroviny. Vypracovat hladké těsto a nechat přes noc odležet. Mléko přidávat pomalu podle hustoty. Po odležení vykrajovat placky, pokládat na pečící papíry a péct. Srdíčka na ozdoby vyrobíme z tradičního perníkového těsta.

ovocná náplň s tuzemákem
1200g ovocné pomazánky
12g tuzemáku
300g mletých piškotů

Ovocnou pomazánku vyšleháme, přidáme tuzemák a drobečky. Perníkové pláty promažeme, patra naskládáme na sebe a oblepíme zdobenými perníčky a mašličkami.

Ananasový dort se sugarveil ozdobou a karamelem

Třípatrový oválný dort z ananasového korpusu, plněný pomazánkovou náplní, potažený modelovacím cukrem, zdobený sugarveil ozdobou, karamelem a dekoracemi z modelovacího cukru.



Obrázek 17

ananasový korpus
600g polohrubé mouky
500g cukru krupice
4 vejce
1ks kypřícího prášku do pečiva
4 lžičky sody
2x menší ananasový kompot (rozmixovaný i se šťávou)

pomazánková náplň
6ks tradiční pomazánkové
1,5ks vanilkového pudinku
600ml mléka
3 lžíce cukru krupice
60g vanilkového cukru

sugarveil ozdoba
100g sugarveil směsi
14g vody

karamelová ozdoba
30g karamelových granulí Isomalt

Granule nasypeme mezi 2 silikonové podložky a pečeme při 180°C. Ještě teplý karamel stáčíme a tvarujeme podle potřeby.

Srdce s bílými čokoládovými trubičkami a živými květy

Patrové srdce z tmavého korpusu, plněný ovocným mandarinkovým krémem, okolo zdobený čokoládovými trubičkami a dekorovaný živými květy.



Obrázek 18

čokoládovo - kávový korpus
6 vajec
180g moučkového cukru
2 tyčinky kofila
165g polohrubé mouky
1,5 lžíce kakaa
0,75ks kypřícího prášku

ovocný mandarinkový krém
2x malý mandarinkový kompot
2 vanilkový pudink
400g másla
100g cukru krupice

Upečený korpus naplníme mandarinkovým krémem a omažeme. Necháme zatuhnout. Potřeme tenkou vrstvou bílé čokolády a oblepíme čokoládovými trubičkami. Navrch nasypeme bílé čokoládové hoblinky. Zdobíme živými květy navrchu i na stranách.

Nepečený dort s ovocem

Třípatrový kulatý dort z dětských piškotů, pudinku a ovoce, zdobený dokola cukrářskými piškoty a mašlemi, na vrchu zdobený čerstvým ovocem zatřeným želatinou.



Obrázek 19

pudink s máslem
2L mléka
6 pudinků
200g cukru krupice
1000g másla

ovoce
2x mandarinkový kompot
1 broskvový kompot
1 hruškový kompot

korpus
3x dětské piškoty

Svaříme ¾ mléka s cukrem, zbytek mléka smícháme s pudinky, zavaříme do zbytku mléka. Ještě do horkého pudinku zamícháme máslo. Připravenou formu naplníme dětskými piškoty a pokapeme šťávou z kompotu. Na piškoty rozetřeme pudink, posypeme nakrájeným ovocem. Vše vrstvíme, dokud není forma plná. Necháme zatuhnout, omažeme, oblepíme cukrářskými piškoty, ovážeme mašlí, navrch poklademe čerstvé ovoce a zatřeme želatinou.

Francouzský svatební dort

Dort z kuliček z pálené hmoty, skládaných do tvaru pyramidy, plněných žloutkovým vanilkovým krémem, zdobený karamelem, kytičkami z modelovací hmoty a nejedlou dekorací (motýlky).



Obrázek 20

pálená hmota
500ml vody
240g vajec
200g hladké mouky
90g oleje
špetka soli

žloutkový vanilkový krém
1L mléka
160g krémového prášku (nebo 4 vanilkové pudinky)
150g cukru krupice
250g másla
5g rumového aroma
vanilkový lusk (dřeň)

Z pálené hmoty nastříkáme a upečeme malé kuličky. Naplníme žloutkovým krémem pomocí hladké úzké trubičky. Necháme zatuhnout. Potom slepujeme bílou čokoládou na sebe do tvaru kužele. Ozdobíme malými květinami z modelovací hmoty. Přestříkáme roztavenými granulemi Isomaltu a dozdobíme dekoračními motýly.

Čtverec s modelovací čokoládou

Patrový čtverec, plněný mascarpone náplní, potažený v plastické čokoládě, zdobený flomixovými křupinkami, růžemi z plastické čokolády a čokoládovými ozdobami.



Obrázek 21

banánový korpus
- viz. recepty korpusů
- 2 dávky

mascarpone náplň
- viz. recepty náplní
- 2 dávky

karamelová poleva
- viz. recepty náplní
- ½ dávky

plastická čokoláda I.
- viz. recepty modelovací hmoty
- 4 dávky (každou připravovat zvlášť)

sezamové křupinky
10g směsi Flomix
20g seznamu

Smícháme suroviny. Přes šablony nasypeme na silikonovou podložku a upečeme při 180°C. Ještě za tepla stáčíme a tvarujeme.

Upečený korpus promažeme polevou a naplníme krémem. Necháme zatuhnout. Potáhneme plastickou čokoládou. Ozdobíme křupinkami, čokoládovými ozdobami a růžemi z plastické čokolády.

Svatební koš s mini košíčky

Dort ve tvaru koše s mini košíčky okolo, z bezé plátů, plněný máslovým krémem s ořechy, potažený plastickým cukrem, zdobený růžemi navrchu.



Obrázek 22

bezé kokosové
650g bílků
425g cukru krupice
175g hladké mouky
175g kokosu (mletého)
cukr moučku na posypání

máslový krém
1L mléka
200g krupicového cukru
4 pudinky
750g másla
100g ořechů

modelovací mléčná hmota
- viz recept modelovací hmoty
- 1 dávka

Z kokosových bezé plátů vykrájíme mini kolečka a velké kruhy. Naplníme krémem a necháme zatuhnout. Potáhneme modelovací hmotou. Ozdobíme růžemi, lístky a rukojetí z modelovací hmoty.

Srdce ženich a nevěsta

Dvojsrdce z perníkového korpusu, plněné ovocným gelem a žloutkovým krémem, potažený a zdobený modelovací mléčnou hmotou vzhledu fraku ženicha a šatů nevěsty.



Obrázek 23

perníkový korpus
- viz. recept perník litý
- 1 dávka

žloutkový krém máslový
- viz. recepty náplní
- 1 dávka

ovocný gel
1 višňový kompot
1 vanilkový pudink
špetka kyseliny citronové

Ovocnou šťávu svaříme s pudinkem, přidáme kyselinu a višně.

mléčná modelovací hmota
- viz. recepty modelovací hmoty
- ½ dávky

Korpus potřeme ovocným gelem a promažeme žloutkovým krémem. Necháme zatuhnout. Vytvarujeme a znovu omažeme. Obalíme v modelovací hmotě a dozdobíme dle foto.

Srdce s bílou polevou a čokoládovou ozdobou

Srdce z kefírového korpusu, plněné salkovou náplní, polité ganage polevou z bílé čokolády, zdobené čokoládovými kousky dokola, růžemi z modelovací hmoty, čokoládovou květinou a dalšími ozdobami z čokolády.



Obrázek 24

kefírový korpus
- viz. recepty korpusů
- 1 dávka

náplň ze salka
- viz. recepty náplní
- 1 dávka

bílá čokoládová poleva
500ml smetany 33%
500g bílé čokolády
50g glukózy nebo medu
chuťové přísady – káva, ořechy, alkohol, nugát, citrusová kůra, marcipán pravý, ovocné a jiné ochucovací pasty

Korpus naplníme salkovou náplní. Necháme zatuhnout. Potřeme smetano-čokoládovou polevou a dozdobíme čokoládovými kostkami, koulemi, lístky a růžemi z plastické čokolády.

1. Pracovní list

1. Které druhy moderních svatebních dortů znáte?
2. Čím můžete dozdobit dorty s čokoládovými trubičkami?
3. Vyjmenujte alespoň 5 druhů ořechů.
4. Které mléčné výrobky se požívají na výrobu svatebních dortů?
5. Vyjmenujte 10 druhů ovoce včetně exotického.
6. Které pochutiny se používají při výrobě náplní a polev na svatební dorty?
7. Vyjmenuj 4 druhy dortových korpusů.
8. Kterými náplněmi, polevami a gely můžeme plnit svatební dorty?
9. Co je to ganage, jak se vyrábí a k čemu se používá?
10. Popiš výrobu plastické modelovací čokolády.
11. Které další modelovací hmoty znáš?
12. Vyjmenuj alespoň 6 druhů ozdob na svatební dorty.
13. Co je to Flomix a na co se používá?
14. Jak se jmenují cukerné granule na výrobu litého karamelu?
15. Co je to carving?
16. Jak vypadají cukrářské piškoty?
17. Vyjmenuj 3 druhy nejedlých dekorací na svatební dorty.
18. Co je to sugarveil a jak se používá?
19. Vyjmenuj 3 zdobící techniky při výrobě svatebních dortů
20. Popiš výrobu francouzského svatebního dortu.

2. Zdroje

Literatura

Bláha, L., Šrek, F., Suroviny, Praha 1996, Informatorium
Bláha, L. Kadlec, Plhoň, Cukrářská výroba, Praha 1995, Informatorium
Sedláčková, H., Sladké pečení - Ottova kuchařka z naší vesnice, Praha 2010, Ottovo nakladatelství ISBN 978-807360-958-0

Vlastní zdroje

- text
- obrázky 1 - 24

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

Svatební dorty 2

Příručka pro výuku

Zpracovala: Petra Tatíčková

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. Náplně, ochucovaní pasty a omáčky 3
2.1. Švestková pomazánka 3
2.2. Jogurtová omáčka 3
2.3. Ovocná omáčka 3
2.4. Balsamiková ovocná omáčka 3
2.5. Lanýžový krém 4
2.6. Kokosový krém 4
3. Ozdoby 5
3.1. Dekorace pečená s marcipánem 5
3.2. Perníkové křupinky 5
3.3. Mandlové kuličky 5
4. Korpusy 6
4.1. Marcipánový plát 6
5. Recepty dortů 7
5.1. Bílý čokoládový dort 7
5.2. Tvarohový dort 8
5.3. Čokoládový dort Brownies 9
5.4. Krémový dort s motýly 10
5.5. Svatební kopule s mini bulkami 11
6. Zdroje 12

2. Náplně, ochucovaní pasty a omáčky

2.1. Švestková pomazánka

750g zralých švestek
125g krupicového cukru
125g třtinového cukru
20g vanilkového cukru
75g tmavé čokolády (60% kakaa)
10g rumu

- švestky rozvaříme, přidáme všechny cukry, důkladně provaříme a propasírujeme přes síto
- přidáme rozehřátou čokoládu a rum a necháme vychladit

2.2. Jogurtová omáčka

250g jogurtu
45g cukru moučky
15g citrónové šťávy

- vše smíchat

2.3. Ovocná omáčka

250g ovoce (maliny, lesní směs)
5ml ginu
50g glukózy

- ovoce s glukózou rozvařit, propasírovat a přidat gin

2.4. Balsamiková ovocná omáčka

250g ovoce (kompotované třešně)
50g cukru
1dl balsamikového octa
½ celé skořice
½ vanilkového lusku
20g medu
2dl červeného vína
12g kukuřičného škrobu

- cukr necháme zkaramelizovat do světlé barvy, přidáme balsamiko ocet a koření, pak med a necháme povařit
- vyjmeme koření
-přimícháme víno s kukuřičným škrobem, ovoce a ještě 3 minuty povaříme

2.5. Lanýžový krém

400g smetany
20g medu
160g másla
800g bílé čokolády
60ml mandlového likéru

- svaříme smetanu, med a máslo, přidáme bílou čokoládu a necháme rozpustit
- necháme mírně zchladnout a přidáme likér

2.6. Kokosový krém

250g kokosového mléka
250g smetany
150g cukru krupice
17g želatiny
50 g jemně mletého kokosu
400g vyšlehané 35% smetany

- kokosové mléko, smetanu a cukr svaříme přidáme rozpuštěnou želatinu
- po vychladnutí zamícháme ušlehanou smetanu a mletý kokos

3. Ozdoby

3.1. Dekorace pečená s marcipánem

100g marcipánu
70g moučkového cukru
30g hladké mouky
60g sušeného plnotučného mléka nebo syrovátky
10g bílku
mandlové aroma

- vše smíchat, vyšlehat a nechat hodinu v lednici odležet, pak tvarovat do různých tenkých tvarů a upéct při 180°C

3.2. Perníkové křupinky

100g vajec
100g moučkového cukru
100g hladké mouky
perníkové koření

- vše smíchat, vyšlehat, nechat hodinu odležet v lednici, přetřít přes šablonu na pečící fólii a péct

3.3. Mandlové kuličky

13g omegy
10g moučkového cukru
13g sušeného mléka
5ml vody
2g kaštanové pasty
20g mandlí celých spařených (dovnitř)
20g mandlí mletých spařených (na obalení)
1 vanilkový lusk – dřeň

- omegu změkčit, přidat cukry a mléko, ochutit pastou
- malé kousky hmoty plnit celými mandlemi a obalit v mletých

4. Korpusy

4.1. Marcipánový plát

280g vajec
280g marcipánové hmoty
100g hladké mouky
50g másla
160g tekutých bílků
30g cukru krupice

- marcipánovou hmotu propracujeme, dáme šlehat a postupně přidáváme vejce
- vyšleháme do husté pěny, lehce vmícháme vyšlehané bílky s cukrem a prostou mouku
- nakonec vmícháme rozpuštěné máslo a rozetřeme na 3 pečící papíry 30x40 cm

5. Recepty dortů

5.1. Bílý čokoládový dort

Náplň:
200g bílé čokolády
250ml smetany

Korpus:
3 vejce
1 vanilkový cukr
100g cukru krupice
50g hladké mouky
40g škrobové moučky
½ lžičky kypřícího prášku
10g kakaa

Dohotovení:
Kompotovaná ananasová kolečka (850ml)
4 lžíce kokosového likéru
2 balíčky ztužovače
200ml smetany
12 kuliček kokosových bonbonů (např. Rafaelo)
100g trouhaných plátků kokosu

- bílky ušleháme s vanilkovým cukrem, žloutky s krupicovým cukrem, sypké suroviny smícháme dohromady a část přidáme do žloutků, pak střídavě mícháme sypké suroviny a žloutkovou hmotu do bílků
- hmotu dáme do kulaté formy a pečeme cca 30 minut na 180°C
- ananas necháme okapat, 2 kolečka necháme stranou na zdobení, ostatní nakrájíme na kousky
- upečený zchladlý dort dáme do dortového ráfku, ananasovou šťávu smícháme s kokosovým likérem a korpus pokapeme, nasypeme na něj kousky ananasu a natřeme vyšlehanou náplň
- necháme zatuhnout a celý dort potřeme vyšlehanou smetanou, strany osypeme kokosovými plátky
- vrch dortu zdobíme čokoládovými bílými ozdobami a ananasem

5.2. Tvarohový dort

Korpus:
500g Hery
500g tvarohu
500g cukru moučky
6 žloutků
600g hladké mouky
2 kypřicí prášky do pečiva
2 vanilkové cukry
10 – 20 lžic vlažného mléka
2 citróny- šťáva
6 bílků

- zlehka vyšleháme Heru, tvaroh, cukr moučku a žloutky a přidáme postupně hladkou mouku, kypřicí prášek, vanilkový cukr, mléko, šťávu a nakonec z bílků ušlehaný sníh
- hmotu nalijeme do připravené dortové formy a pečeme při 160°C cca 45 minut

Ozdoba:
500g bílé čokoládové polevy
300g modelovacího cukru

Náplň:
500g tvarohu
250g mascarpone
200g zakysané smetany
100 - 150g cukru moučky
1 vanilkový cukr
1 vanilkový lusk – dřeň
1 pomeranč – šťáva

- všechny suroviny pomalu smíchat dohromady
- dort promazat a omazat náplní a nechat zatuhnout
- polít bílou čokoládovou polevou a vrch ozdobit květy z modelovací hmoty



Obrázek 1

5.3. Čokoládový dort Brownies

Korpus:
500g Hery
800g tmavé čokolády
500g smetany
200g hladké mouky
8 vajec

- ušlehat žloutky s tukem a bílky s cukrem
- rozehřát čokoládu, spojit se žloutky, přidat mouku, smetanu a nakonec zlehka bílky
- hmotu nalijeme do dvou kulatých či hranatých dortových ráfků a při 150°C upečeme
- po upečení a vychladnutí oba dorty prořízneme a spojíme pařížským krémem

Náplň:
1,5 L smetany
600g cukru
400g kakaa – i méně dle barvy
1000g tmavé čokolády

- svařit smetanu s cukrem a kakaem
- do horkého zamíchat čokoládu a nechat zcela rozpustit
- nechat přes noc zchladnout a druhý den vyšlehat

- dort promazat, omazat a polít čokoládovou polevou

Poleva:
250g smetany
250g tmavé čokolády
250g másla
100ml silné kávy
2 plátky želatiny

- želatinu nechat nabobtnat ve studené vodě, pomalu pak přivést k varu
- smetanu, čokoládu a máslo rozpustit, přidat želatinu a nechat vychladit
- vymíchat a potřít zatuhlý dort
- vrch dortu zdobit květy z modelovacího cukru



Obrázek 2

5.4. Krémový dort s motýly

Patrový kulatý dort z kefírového korpusu, plněný jahodovým máslovým krémem, okolo natíraný barevným máslovým krémem a zdobený motýly z modelovací hmoty.

kefírový
700g hladké mouky
600g cukru krupice
2 vejce
2 kefíry
2 vanilkové cukry
2 lžičky jedlé sody
3dcl oleje
kakao dle barvy

- vyšleháme vejce s cukrem, přidáme kefír, zlehka vmícháme sypké suroviny a nakonec olej, pečeme při 175°C

ovocný jahodový krém
1x jahodový kompot
2 vanilkový (jahodový) pudink
400g másla
100g cukru krupice

- rozmixujeme kompot i se šťávou, přidáme cukr a pudink a mícháme, dokud se neprovaří (zesklovatí), provařený pudink vyšleháme do studena a zašleháme máslo

máslový krém na ozdobu
500ml mléka
100g cukru krupice
2 vanilkové pudinky
375g másla
5g rumového aroma

- jahodovým krémem naplníme obě patra, necháme zatuhnout, zdobíme okolo barevným máslovým krémem od nejsvětlejší po nejtmavší a doplníme malými motýly z modelovacího cukru


Obrázek 3

5.5. Svatební kopule s mini bulkami

Dort ve tvaru kopule s mini bulkami okolo, z bezé plátů, plněný máslovým krémem s ořechy, potažený plastickým cukrem, zdobený makovými květy

bezé kokosové
650g bílků
425g cukru krupice
175g hladké mouky
175g kokosu (mletého)
cukr moučku na posypání

-vyšleháme bílky s cukrem, zlehka vmícháme sypké suroviny, rozetřeme na pečící papír, posypeme moučkovým cukrem a pečeme při 200°C

máslový krém
1 L mléka
200g krupicového cukru
4 pudinky
750g másla
100g ořechů lískových
5g rumového aroma

potah - modelovací cukr white icing

ozdoba - květy vlčích máků, černé liány a stuhy

Z bezé plátů vykrájíme kulaté tvary od největšího po nejmenší, promažeme krémem a necháme zatuhnout, potáhneme v modelovacím cukru a ozdobíme květy vlčího máku, černými liánami a stuhami.



Obrázek 4

6. Zdroje

Obrázky – vlastní zdroje
Text – vlastní zdroje
Receptury – vlastní zdroje

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

Svatební dorty 3

Příručka pro výuku

Zpracovala : Petra Tatíčková

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

obsah 2
1 korpusy 3
1.1 čokoládový 3
1.2 mandlový 3
1.3 lískoořechový 4
2 náplně, krémy, pasty 5
2.1 pomerančový krém s bílou čokoládou 5
2.2 mandarinková pasta 5
2.3 ořechový žloutkový krém 5
2.4 čokoládový krém 6
2.5 italský máslový krém 6
2.6 karamelový krém 6
3 potahovací hmoty 7
3.1 hmota z Marshmallow 7
4 ozdoby 7
4.1 květiny ze želatiny 7
5 dorty 8
5.1 Velvet dort v potahovém cukru s mini cup cakes 8
5.2 Čokoládový pomerančový dort s meruňkovou pastou 9
5.3 čokoládový kefírový dort s banánovým krémem 10
zdroje 11

1 korpusy

1.1 čokoládový

350g krupicového cukru
4 vejce
100g kakaa
500ml vody
400g polohrubé mouky
2g jedlé sody
1g kypřicího prášku
1g soli
250g másla
10g vanilkového cukru

- kakao s trochou cukru zalít vroucí vodou a rozmíchat
- smíchat sypké suroviny
- vyšlehat máslo s vanilkovým cukrem a zbytkem krupicového, přidat vejce a vymíchat
- do máslové hmoty přidávat střídavě sypkou směs a tekutou kakaovou
- nalít do tří kulatých forem a péct při 170°C

1.2 mandlový

300g másla
200g moučkového cukru
7 vajec
20g tuzemáku
150g hladké mouky
2 vanilkové pudinky
130g mletých mandlí
1 prášek do pečiva

- máslo vyšlehat s cukrem, postupně přidat žloutky a tuzemím
- smíchat sypké suroviny
- vyšlehat bílky
- do máslové hmoty střídavě vmíchávat bílky a sypké suroviny

1.3 lískoořechový

6 vajec
200g hladké mouky
1 kypřicí prášek
150g jemně mletých lískových ořechů
350g třtinového cukru
350g másla
30g vanilkového cukru
mléko dle hustoty

- smíchat sypké suroviny, přidat lehce vyšlehaná vejce, vlažné máslo a dle potřeby i mléko
- dobře vyšlehat ruční metlou
- hmotu nalít do 3-4 dortových forem a péct při 165°C

2 náplně, krémy, pasty

2.1 pomerančový krém s bílou čokoládou

250g másla
50g moučkového cukru
200g bílé čokolády
1 citrón (pouze jemně strouhaná kůra)
50g pomerančové ochucovací pasty

2.2 mandarinková pasta

2 mandarinkové kompoty
60g vanilkového cukru
20g moučkového cukru
1 vanilkový pudink

- mandarinky rozmixovat a svařit s ostatními surovinami a šťávou z kompotu

2.3 ořechový žloutkový krém

1L mléka
150g krupicového cukru
190g polohrubé mouky
2 žloutky
10g kokosového oleje
200g másla
250g lískových ořechů loupaných

- v polovině mléka rozmíchat cukr a mouku
- druhou polovinu svařit a hmotu pomalu, ale intenzivně vmíchávat, provařit cca 5 minut
- žloutky zvlášť vyšlehat s olejem a přidat do horké hmoty, ještě chvíli povařit, nechat vychladit
- do studeného krému zašlehat změklé máslo

2.4 čokoládový krém

1L mléka
150g polohrubé mouky
40g vanilkového cukru
300g 70% čokolády
500g másla
220 g moučkového cukru
60g čokoládového likéru

- z mléka a mouky svařit hustou kaši,
- do horkého přidat vanilkový cukr a čokoládu, míchat do rozpuštění
- vyšlehat změklé máslo s moučkovým cukrem a pomalu zašlehávat do studené čokoládové hmoty, nakonec přidat likér

2.5 italský máslový krém

200g bílků
250g moučkového cukru
550g másla
špetka soli
kůra ze dvou malých pomerančů
20g vanilkového cukru

- vyšlehat bílky se solí, moučkovým a vanilkovým cukrem, dál šlehat nad párou
- nechat vyšlehat do zhoustnutí a po zchladnutí přidat změklé máslo a pomerančovou kůru

2.6 karamelový krém

600ml mléka
2 karamelové pudinky
160g krupicového cukru
400g másla
180g karamelu (utavit 80g krupicového cukru, přidat 80g horké smetany a 40g másla)

- mléko svařit, přidat část mléka s pudinkem a cukrem, vymíchat a provařit do zhoustnutí
- nechat ve stroji vychladit a přidat máslo a studený karamel

3 potahovací hmoty

3.1 hmota z Marshmallow

450g bonbonů Marshmallow
950g moučkového cukru
3 lžíce vody
1-2 lžíce citrónové šťávy
mandlové nebo vanilkové aroma

4 ozdoby

4.1 květiny ze želatiny

25g vody
5g sypké želatiny

- smíchat, nechat nabobtnat a několikrát po 10 vteřinách nechat rozpustit v mikrovlnné troubě
- obarvit gelovou barvou na požadované odstíny
- natřít do speciálních forem na želatinové květy a nechat 3-6 hodin vyschnout
- po vyschnutí zastřihnout nůžkami do požadovaných tvarů

5 dorty

5.1 Velvet dort v potahovém cukru s mini cup cakes

- malý dort s mini muffiny (cup cakes), potažený modelovacím cukrem, okolo zdobený zvlněnými pruhy bílé modelovací hmoty a na vrchu velkými růžovými květy

Korpus:
120g změklého másla
250g hladké mouky
1g soli
15g holandského kakaa
1 lžíce octa
1 lžička jedlé sody
240ml podmáslí
5-8g červeného gelového barviva
2 velká vejce
140g cukru krupice

- utřít máslo s cukrem, přidat vejce
- podmáslí smíchat s barvivem
- spojit sypké suroviny
- po malých částech spojit vše do hladké hmoty
- ve sklenici smíchat ocet se sodou a přidat do hmoty
- vlít do papírových košíčků a malé dortové formy
- péct na 180°C

Kokosový krém:
500ml mléka
370g másla
2g rumového aroma
20g podmáslí
2 kokosové pudinky
100g krupicového cukru

potah a ozdoba

1,2kg cukrové modelovací hmoty White icing
růžová gelová barva



Obrázek 1



Obrázek 2



Obrázek 3

5.2 Čokoládový pomerančový dort s meruňkovou pastou

- třípatrový čokoládový dort promazaný meruňkovou pastou, potažený v cukrové modelovací hmotě a zdobený velkými žlutými květy, černými koulemi a Královskou glazurou

Korpus:
400g hladké mouky
480g cukru krupice
12 vajec
1 kypřicí prášek do pečiva
80g kakaa
1 pomeranč (kůra i šťáva)

meruňková pasta na pomazání korpusu
1 velký meruňkový kompot
40g vanilkového cukru
1 vanilkový pudink

ozdoba a dohotovení
3kg cukrové modelovací hmoty White icing
200g Královské glazury
černé gelové barvivo na malování ornamentů a koule
žluté gelové barvivo na květy



Obrázek 4

5.3 čokoládový kefírový dort s banánovým krémem

- jednopatrový dort s banánovým krémem, potažený tmavou čokoládovou modelovací hmotou a zdobený žlutými růžemi, čokoládovými koulemi a pečenými křupinkami z Flomixu

korpus

1L čokoládového kefírového mléka
200ml oleje
4 vejce
700g polohrubé mouky
10g jedlé sody
40g holandského kakaa
50g strouhané hořké čokolády
700g cukru krupice

- smíchat sypké suroviny
-smíchat tekuté suroviny a vyšlehat, pak obě hmoty spojit a nalít do dvou dortových forem
- péct při 180°C

krém

200ml banánového džusu
3 banánové pudinky
8 banánů
150g moučkového cukru
500ml smetany na šlehání
800g zakysané smetany
500ml mléka

- svařit 500ml mléka, přimíchat 200ml džusu s pudinkem a cukrem, svařit
- nechat vychladnout a přidat vyšlehanou smetanu, zakysanou a banán nakrájený na kousky

potahovací čokoládová hmota

1kg hořké čokoládové polevy
70g cukru krupice
330g medu
70g vody
trochu banánového aroma

- čokoládu rozpustit
- cukr s vodou provařit na rozvar
- tekutý med přidat do rozvaru a ihned vmíchat do čokolády
- přidat aroma a ještě za horka vymačkat ručně z hmoty přebytečný tuk
- hmotu nechat odležet nejlépe do druhého dne a potáhnout v ní připravený dort



Obrázek 5

zdroje

Text – vlastní zdroje
Obrázky č. 1-5 – vlastní zdroje