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

Umělecký karamel

Příručka pro výuku

Zpracovala: Hana Hejlová

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 Umělecký karamel.
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 základní informace o surovinách vhodných k výrobě karamelu, jednotlivých jeho druzích a jeho použití dle způsobu uměleckého zpracování.
Příručka bude používána i v dalších letech v rámci udržitelnosti projetu.

2. Obsah

1. Anotace 2
2. Obsah 3
3. Seznámení s karamelem 4
4. Suroviny potřebné na karamel 5
4.1. Cukr 5
4.2. Isomalt 6
4.3. Škrobový sirup 7
5. Pomůcky na výrobu karamelových ozdob 8
5.1. Nádoba na vaření karamelu 8
5.2. Teploměr do 200 °C. 8
5.3. Mramorová podložka. 8
5.4. Silikonová podložka silpat. 8
5.5. Lihový kahan. 8
5.6. Plynový hořák. 8
5.7. Malý ventilátor, ... 8
5.8. Balónek na foukání karamelu. 8
5.9. Lampa. 8
5.10. Gumové rukavice, bavlněné rukavice. 8
5.11. Silikonové pásky. 8
5.12. Vytlačovátka 8
5.13. Nůžky na odstřihávání karamelu 9
6. Příprava hmoty 11
6.1. Vaření karamelu z cukru 11
6.2. Vaření karamelu z Isomaltu 11
7. Výroba bílého karamelu z Isomaltu 12
8. Barvení karamelu 14
9. Způsoby zpracování karamelu 15
9.1. Litý karamel 15
9.2. Tažený karamel 16
9.3. Pavučinový cukr 18
9.4. Foukaný karamel 18
9.5. Stříkaný karamel 19
10. Ukázky výrobků z karamelu 20
11. Pracovní list 21
12. Zdroje 22

3. Seznámení s karamelem

K vyrobení různých ozdob se v cukrářské výrobě používá i cukr vařený na karamel. Z karamelu se dají vyrobit různé květiny, figurky, zvířátka, ptáčci a různé druhy ovoce a zeleniny. Dále se dají vyrobit fontány, různé podstavce a další umělecké výtvory. Výroba karamelu jde velice rychle dopředu. Tyto ozdoby obsahují pouze 1 – 2 % vody, takže musíme dodržet správný způsob vaření. Kdybychom rozvar vařili při vyšší teplotě, tak by nám hmota mohla zežloutnout. A hlavně jsou velice důležité pracovní a skladovací podmínky, neboť karamel pojímá vlhkost z okolí.

Teplota varu se určuje teploměrem a to buď s Celsiovou nebo Reómurovou stupnicí. Tyto teploměry jsou vyrobeny k měření cukerných rozvarů, takže drátěný kryt je chrání před rozbitím. V dnešní době se používají i teploměry digitální s kovovým hrotem. Bod varu na Celsiově stupnici je 100°C, ale na Reómurově stupnici to je 80°C. Vzájemný poměr je tedy 5:4. Stupně vzájemně přepočítáváme podle vzorců: °C =(°R 5):4, °R =(°C*4):5

Uvařenou cukrovou hmotu lze zpracovat několika způsoby:

a. litý karamel – různé monumenty, podložky
b. tažený karamel – matný s perleťovým leskem
c. pavučinový cukr – hnízda, jemná dekorace
d. foukaný karamel - koule, ovoce, zvířátka
e. stříkaný karamel

Tyto cukrové hmoty se od sebe liší různou přípravou a zpracováním, různým stupněm vařením a také jiným poměrem surovin.

Na kvalitě karamelu a karamelových ozdob má vliv hlavně prostředí, ve kterém se vyrábí, hlavně na vlhkost vzduchu a teplotu. Kvalitu karamelu také ovlivňuje to, jakou rychlostí jednotlivé ozdoby vyrábíme. Čím déle pracujeme s karamelem a čím častěji se karamel nahřívá, tím je méně kvalitní. Karamelové ozdoby mají velmi malou trvanlivost a hodně záleží na tom, jak se uskladní. Delší životnost karamelovým ozdobám zajistíme v teplém a hodně suchém prostředí. K ozdobám můžeme přidat nehašené vápno nebo jiné látky, které pohlcující vlhkost. Ty dáme do malého plátěného sáčku a skladujeme jej společně s karamelovou hmotou a ozdobami v uzavřené nádobě. Nejlepší je třeba polystyrénová krabice. Karamelové ozdoby také můžeme nalakovat a i tím zvýšíme trvanlivost. Karamelové ozdoby jsou spíše na ozdobu, nežli na jídlo.

K vaření cukru na karamel používáme cukr v co nejlepší kvalitě. Nejvhodnější je cukr homolový, ale ten však není v obchodech běžně k sehnání. Lze ho nahradit kostkovým cukrem, případně i s hrubým krystalem.

4. Suroviny potřebné na karamel

4.1. Cukr

Základní surovinou, která se používá pro výrobu cukru je cukrová řepa. Ta se pěstuje v naší zeměpisné šířce. V tropických a subtropických oblastech se pěstuje cukrová třtina, která se sklízí dvakrát do roka a jednodušeji se zpracovává na cukr.

Když se cukrová řepa přiveze z pole, tak je špinavá, obsahuje hlínu, písek, kameny a také plevel. K částečnému očištění dojde v plavících kanálech, a to vodním dělem proudem vody.
Po oddělení špinavé vody se řepa pořeže na tzv. řepné řízky, které mají tvar bramborových hranolků. Z takto připravených řízků se cukr získává pomocí horké vody. Většina cukru se extrahuje do vody, a tak vznikne tzv. difúzní šťáva. Tato šťáva obsahuje asi 16 % cukru. Řízky, ze kterých se extrahoval cukr, vycházejí z difúze jako vodnatá kaše. Potom pokračují do tzv. řízkolisů, ve kterých se snižuje jejich obsah vody na 80%. Takto vysušené se používají jako krmivo pro hospodářská zvířata.
Kromě cukru se do difúzní šťávy vyluhují i necukry. Jsou to různé složité organické látky a soli. Všechny obsažené necukry ztěžují získávání cukru v jeho pevném čistém a krystalickém stavu. Nejdůležitější část v cukrovaru je odpařovací proces, kdy se šťávy musejí zahřát a odpařovat tak dlouho, dokud cukr samovolně nezkrystalizuje. V této části je výskyt necukrů dost nevhodný a nežádoucí, neboť zabraňují samotné krystalizaci a také barví cukr. Proto je nutné, aby se před krystalizací odstranilo co nejvíce těchto látek. Hlavní čistící metoda probíhá tak, že se přidá vápno ve formě vápenného mléka a jakmile se necukry navážou na toto vápno, tak se filtrací odstraní.
Jakmile se smíchá difúzní šťáva s vápenným mlékem, tak se velká část necukrů vysráží a spojí se s nimi do sraženiny. Ta se bohužel hodně špatně filtruje. A tak je do této šťávy vháněn oxid uhličitý, který pomůže vytvořit velmi jemnou sraženinu uhličitanu vápenatého. Tento uhličitan vápenatý na sebe dokáže navázat sražené necukry, které jdou velmi dobře filtrovat. Následuje oddělování od šťávy na dekantéru, kalolisech a zahušťovacích filtrech. Tím vznikne tzv. lehká šťáva. A tato šťáva se musí odpařit na odparce. V cukrovaru je odparka systém stojatých, velkých válcových nádob. Do těchto nádob se dostane lehká šťáva, která se musí odpařit v pěti stupních, které jdou přesně po sobě. Z odparky pak odchází tzv. těžká šťáva, a ta obsahuje 63 % cukru, ale při této hodnotě ještě nedochází ke krystalizaci cukru. Pro zvýšení obsahu cukru, se přidávají k této těžké šťávě další druhy cukrů, které se získali v jiných fázích výroby. Vznikne silně koncentrovaný roztok cukru (jednotný nátah), který stále ještě není schopný samovolně krystalizovat. Tento jednotný nátah se musí znovu párami, které vycházejí z odparky zahřívat a odpařovat. Odpařování musí probíhat za mírného podtlaku, protože tím se sníží bod varu. Jinak by docházelo k hnědnutí cukru. Po odpaření vody se zvýší obsah cukru a tím začíná cukr krystalizovat. Tento obsah se pořád zahřívá, pak se přidá další jednotný nátah dokud není plný směsi šťávy a krystalů cukru. Vznikne tzv. cukrovina, která se skládá

ze sirobu a krystalů cukru. Poté je proces zahřívání cukroviny přerušen a vzniklá cukrovina se přesune do krystalizátorů. Po krystalizátorech cukrovina nateče do filtračních odstředivek. V těchto odstředivkách se z cukroviny oddělí sirob. Vzniklý cukr se propláchne horkou vodou a pomalu se předsuší párou. Poté se cukr musí dosušit v sušárně. Jakmile je správně vysušený tak se přesune do sila. Silo je sklad, ve kterém se cukr skladuje a poté se přesouvá na další zpracování a balení.



Obrázek 1



Obrázek 2

4.2. Isomalt

(obrázek 3 – 4)

Ve specializovaných obchodech je k dostání cukr isomalt, ze kterého se karamel výborně vyrábí, už se do něj nepřidává žádná glukóza. Ozdoby vyrobené z isomaltu vydrží déle než ozdoby vařené z cukru. Také velkou výhodou je, že ozdoby z isomaltu můžeme znova rozpustit a použít. Kdežto z cukrových ozdob to nejde. Vařený cukr se snadno přehřeje a spálí.
Dekorační cukr isomalt v perličkách je výborným prostředkem pro výrobu cukrových jedlých dekorací. Pokud se s cukrem správně zachází při jeho zpracování, je výsledek úplně úžasný, vypadá jako lesklé sklo. Hotové ozdoby lze obarvit sprejem, nebo barvami. Pokud chceme mít hmotu obarvenou již při modelování, tak musíme barvu přidat do cukerného rozvaru a dobře promíchat.



Obrázek 3



Obrázek 4

Postup při zpracování - perličky isomaltu rozpustíme v hrnci, dokud nezmizí všechny vzduchové bublinky, aniž bychom přidávali vodu. Po rozvaření musíme rozvar zchladit, takže i s nádobou jej ponoříme do studené vody. Po zchlazení nalijeme hmotu na modelovací silikonovou podložku, která je položena na mramorové desce nebo nerezové podložce. Při opakovaném tavení přidáme několik kapek vody. Vodu můžeme přidat i do rozvaru, hlavně pokud chceme vyrábět ozdoby foukané nebo tažené. Na výrobu litého monumentu vodu nelijeme.

Při výrobě karamelové hmoty musíme dobře vážit, neboť při nesprávném poměru cukru a vody dochází k výrobě nekvalitní hmoty. Pokud dáme víc vody, tak se rozvar musí déle vařit a hmota je potom tmavá. A když dáme vody málo, tak se krystalky cukru nestihnou rozvařit a jejich mikroskopické částečky pak způsobují vlhnutí na povrchu ozdob. Důležitý je i poměr mezi cukrem a škrobovým sirupem. Pokud se dá příliš mnoho sirupu, pak hmota hned po uvaření vlhne. Na 100 % cukru patří 15 – 25 % škrobového sirupu.

4.3. Škrobový sirup

Škrobový sirup se vyrábí z kukuřice, pšenice, brambor atd. V našem podnebí se na výrobu nejvíce používá pšeničný a kukuřičný škrob.

5. Pomůcky na výrobu karamelových ozdob

5.1. Nádoba na vaření karamelu

nejlépe měděná, protože měď vede teplo stejnoměrně.

5.2. Teploměr do 200 °C.

(obrázek 5)
Teploměr je určený k výrobě cukerného rozvaru, stupnice je v °C a °F. Teploměr neobsahuje rtuť. Na karamel se dá použít i teploměr digitální. (obrázek č. 6)

5.3. Mramorová podložka.

(obrázek 7)

5.4. Silikonová podložka silpat.

(obrázek 8)
Pracovní fólie Silpat je silikonová podložka na pečení, se sklolaminátovým vyztužením.

5.5. Lihový kahan.

Kahan slouží k ohřívání cukru.

5.6. Plynový hořák.

(obrázek 9 - 10)

5.7. Malý ventilátor,

(obrázek 11)
který musí foukat studený vzduch.

5.8. Balónek na foukání karamelu.

(obrázek 12)
Pumpička slouží ke vhánění vzduchu do rozehřátého karamelu a tím usnadňuje jeho modelaci.

5.9. Lampa.

Lampa je vyrobena z lakovaného kovu. Regulace výkonu je nastavitelná na 3 stupně: 600W, 1200W a 1800W.

5.10. Gumové rukavice, bavlněné rukavice.

(obrázek 13)

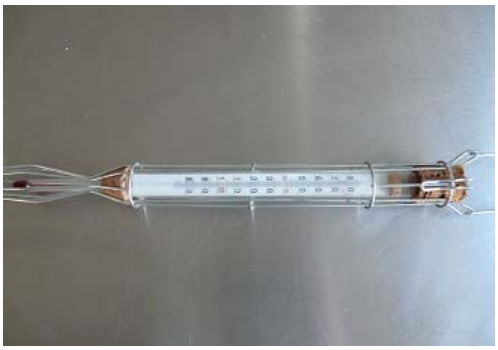
5.11. Silikonové pásky.

(obrázek 14)
Slouží jako formy na vylití monumentů. Dají se různě pokroutit.

5.12. Vytlačovátka

(obrázek 15 – 17)
Různé druhy vytlačovátek na lístečky. Různé silikonové formy.

5.13. Nůžky na odstřihávání karamelu.



Obrázek 5



Obrázek 6



Obrázek 7



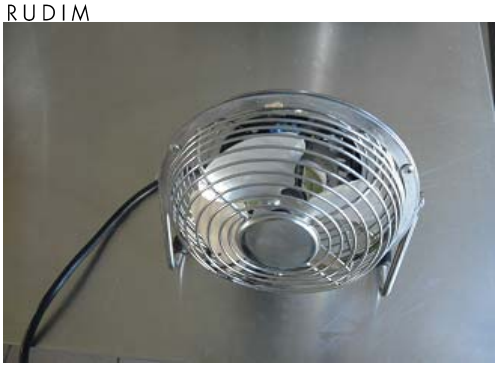
Obrázek 8



Obrázek 9



Obrázek 10



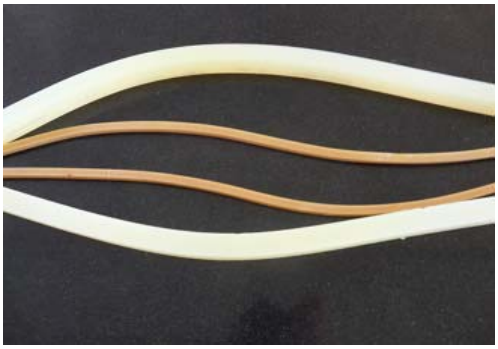
Obrázek 11



Obrázek 12



Obrázek 13



Obrázek 14



Obrázek 15



Obrázek 16



Obrázek 17

6. Příprava hmoty

Každý cukrář, který se zabývá karamelem má svůj vlastní recept a svůj vlastí postup. Někdo vodu přidává, jiný ne. Někdo barví karamel na začátku, jiný až ke konci. Vše záleží, jak se mu s tím pracuje.

6.1. Vaření karamelu z cukru

Recept
100 g cukru krystal (kostky)
50 g vody
20 g glukózy
20 kapek kyseliny vinné

Dáme cukr a vodu. Občas lehce promícháme, nesmíme pořád míchat, neboť bychom vháněli do rozvaru vzduch. Vařečkou sbíráme pěnu a nečistoty, pokud se nějaké objeví. V dnešní době už je kvalita cukru tak vysoká, že v ní žádné nečistoty nejsou. Při 125°C přidáme glukózu a pokud chceme karamel obarvit, tak i barvivo. Barviva se do karamelu používají gelová, mohou i sypká, ale musí být rozpuštěná v alkoholu. Pak dovaříme na 140°C, kdy přidáme kyselinu vinnou a dovaříme na 147°C. Pak rychle ponoříme hrnec do studené vody a zchladíme. Jakmile zmizí bubliny, tak vylijeme hmotu na silikonovou podložku a pomalu svinujeme od kraje doprostředka. Poté přetahujeme, abychom získali perleť.

6.2. Vaření karamelu z Isomaltu

Do hrnce nasypeme kuličky Isomaltu a dáme vařit. Ze začátku musíme míchat, aby se nám Isomalt nepřipálil, ale jakmile se trochu rozpustí, tak už se nemusí míchat. Teplotu u Izomaltu nemusíme měřit. Jakmile se rozpustí všechny kuličky, tak je správně uvaření. A potom je postup stejný jako u karamelu vařeného z cukru.
Isomalt obsahuje kyselinu vinnou, takže už se do něj nemusí přidávat. Můžeme ke konci vaření přidat trochu vody.

7. Výroba bílého karamelu z Isomaltu



Obrázek 18



Obrázek 19



Obrázek 20



Obrázek 21



Obrázek 22



Obrázek 23



Obrázek 24



Obrázek 25



Obrázek 26



Obrázek 27

8. Barvení karamelu



Obrázek 28



Obrázek 29



Obrázek 30



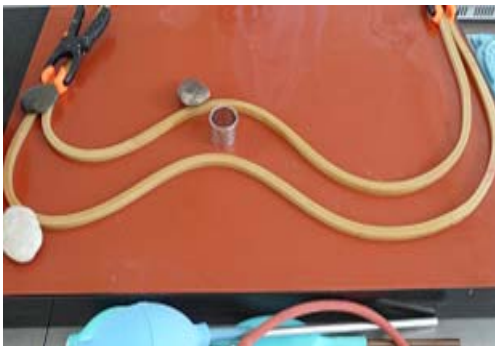
Obrázek 31

9. Způsoby zpracování karamelu

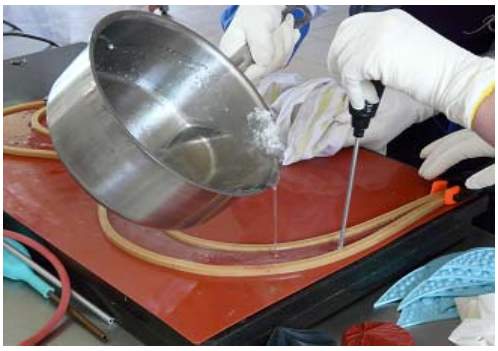
9.1. Litý karamel

(obrázek 32 – 39)

Z litého karamelu se vytvářejí především monumenty a podstavce na monumenty, které se pak doplní ozdobami. Každý monument by se měl skládat z karamelu litého, foukaného i tažného. Všechno musí spolu ladit. Do litého karamelu se nedává kyselina vinná, neboť vláčnost karamelu není v tomto případě žádoucí. Uvařený roztok zchladíme, necháme krátce odstát, dokud nezmizí všechny bublinky a vyléváme na podložku do žádoucích tvarů. Na to můžeme použít ty silikonové proužky, které stočíme do požadovaných tvarů. Pokud budeme lít hmotu do ráfků, musíme je potřít olejem, abychom je po vystydnutí sundali. Když bychom chtěli pomačkaný vzhled, tak potřeme olejem alobal, který zmačkáme a na něj nalijeme hmotu. Po zatuhnutí sundáme.
Také můžeme použít malá vykrajovátka, která použijeme dovnitř a pak máme v monumentu požadované otvory. Hlavně nesmíme zapomenout ta vykrajovátka pomazat olejem, jinak bychom je nesundali. Po částečném zatuhnutí můžeme přilepit různé ozdoby z karamelu. Třeba kroužky, čtverečky, kamínky, které jsme si předem vyrobili. Můžeme tam kápnout barvu a roztáhnout. Nebo třeba něčím posypat. Hlavně musíme mít předem jasné, jak to celé bude vypadat.



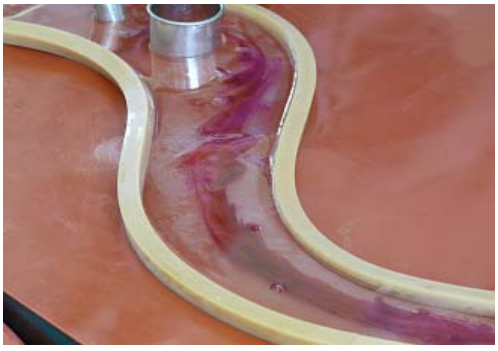
Obrázek 32



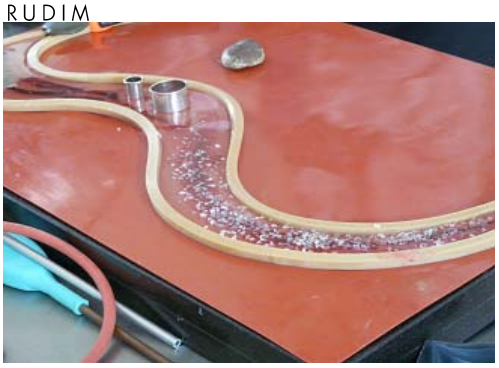
Obrázek 331



Obrázek 34



Obrázek 35



Obrázek 36



Obrázek 37



Obrázek 38



Obrázek 39

9.2. Tažený karamel

(obrázek 40 – 44)

Připravenou hmotu na tažený karamel si necháme rozehřát pod lampou, přičemž několikrát propracujeme. U taženého cukru hodně záleží na okolní teplotě a vlhkosti. Pokud je teplota nízká, hmota rychle chladne a nedá se zpracovávat. A když je velká vlhkost, tak karamel tu vlhkost pojímá ze vzduchu. Ideální je teplé a suché prostředí. Pokud chceme hmotu rozehřát rychleji, můžeme použít mikrovlnou troubu. Karamel uvařený z cukru se pod lampou může přepálit. Takže ho musíme obracet a nahřívat opatrně. Přehřátý karamel je matný bez lesku, láme se a vytvářejí se v něm hrudky. Takový to karamel se musí vyhodit. Karamel uvařený z Isomaltu se spálit ani přehřát nedá. A hlavně se dá znova rozpustit a použít.
Hmotu vždy stáčíme doprostředka, roztáhneme ji a tvarujeme lístky, které hned zchlazujeme pomocí ventilátoru. Zbytky karamelu musíme hned dávat dohromady, aby se neochlazoval. Lístky můžeme vkládat do forem a vytlačit tak různé druhy lístků. Na růže si připravujeme lístečky, které můžeme hned lepit na sebe do tvaru růže. Nebo je můžeme nechat vychladnout a po vychladnutí nahřívat nad kahanem a lepit k sobě.
Z tažného karamelu si můžeme vyrobit i kaly, kdy lísteček vytáhneme do slabého srdíčka a opatrně stočíme. Pestík vyrobíme z jiné barvy, přejedeme ho na struhadle a opatrně přilepíme dovnitř. Dále si z tažného karamelu můžeme vyrobit i různé spirálky, kdy si vezmeme část karamelu a opatrně ho namotáme třeba na štětec.

Také můžeme vyrobit mašli, kterou vyrobíme tak, že si roztavíme více barev, ze kterých uděláme válečky. Válečky dáme vedle sebe, opatrně vytáhneme. Překrojíme, barevné kousky dáme pod sebe tak, aby hezky napojovaly, a zase opatrně vytahujeme. Musíme rychle, aby karamel nevystydl a neztvrdnul. Ale zase nemůžeme pracovat s úplně horkým karamelem, neboť by byli proužky příliš slabé. Po dokonalém vytažení karamel opatrně stočíme do mašle.



Obrázek 40



Obrázek 41



Obrázek 42



Obrázek 43

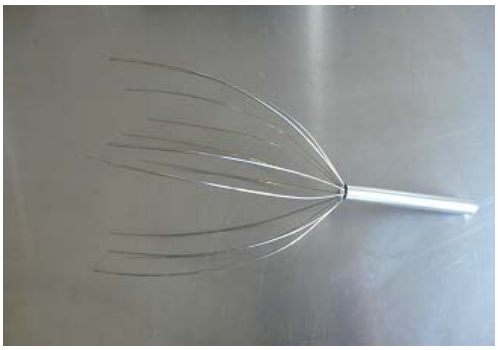


Obrázek 44

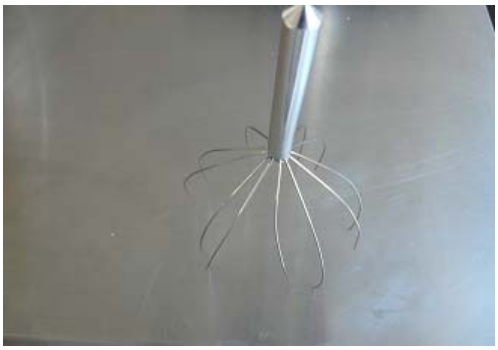
9.3. Pavučinový cukr

(obrázek 45 - 46)

Pavučinový cukr jsou slaboučké cukrové nitě. Musíme jej vyrábět ve velmi suchém prostředí, neboť hodně pohlcuje vlhkost. Před vlastním vařením si musíme připravit místo, kde budeme nitě vyrábět. Na kraj stolu dáme vařečky nebo dřevěné tyčky tak aby byli co nejvíce přes hranu. Zatížíme je plechem a dolů na zem dáme papír nebo mírně naolejované plechy, aby nám nepadali úlomky přímo na zem. Konce vařeček musíme lehce namazat olejem, aby se nám na ně rozvar nenalepil. Nebo můžeme vařečky zapíchat do polystyrenové krabice na stole. Pod vařečky dát papír. Po uvaření hmotu zchladíme v připravené nádobě se studenou vodou. Tím zamezíme dalšímu vaření. Vyndáme z lázně a ještě necháme chviličku odležet. Tím se cukr stane silnější a my tím docílíme silnějších nití. Vezmeme metličku z rozpletených drátků, namočíme ji vodorovně do rozvaru a kmitáme nad vařečkami sem a tam. Tím nám rozvar ztéká z metličky a pod tyčkami se tvoří vlákna neboli nitě. A takto jsou připravena na použití. Většinou se používají jako dekorace třeba na mini dezerty nebo na dorty. Třeba jako ptačí hnízdo.



Obrázek 45



Obrázek 46

9.4. Foukaný karamel

(obrázek 47 - 50)

Pracujeme vždy v rukavicích, hlavně kvůli vlhkosti z rukou. Aby to méně pálilo, tak používáme bavlněné rukavice a na ně teprve gumové nebo latexové. Hotovou hmotu položíme pod lampu a nahříváme. Po nahřátí odstřihneme stejnoměrně prohřátý kousek, ze kterého uděláme kuličku. Do kuličky uděláme důlek asi do poloviny hmoty. Do důlku nasadíme konec foukací trubičky a hmotu kolem trubičky dobře přimáčkneme a utěsníme, aby nám neutíkal vzduch. Musíme pracovat velice rychle, neboť hmota jak chladne, tak tuhne. Pomocí foukacího balónku začínáme hmotu nafukovat. Jednou rukou mačkáme balónek a druhou rukou přidržujeme výrobek a snažíme se ho vytvarovat do požadovaného tvaru.
Pokud je trubička zasunutá k jedné straně, tak i vyfouknutá část je ke straně, proto si musíme dát pozor, abychom ji zasunuli správně doprostředka. Další chybou je nestejnoměrné prohřátí hmoty, která není dobře propracovaná. Tyto výrobky nemají hladký povrch, střídají se silnější a slabší části stěn a tvoří se nepěkné pruhy, které

kazí celkový vzhled výrobku. Pokud se při foukání nafukuje jedna strana víc a je slabší, tak ji opatrně ochladíme rukou. Tím se přestane nafukovat. Při foukání a hlavně v konečné fázi tuhnutí nesmíme spěchat. Uvnitř hmoty se drží vzduch dlouho teplý, a tak musíme výrobek držet, aby nedošlo k jeho deformaci. Můžeme výrobek držet před větrákem a tím celý proces chladnutí urychlíme. Po zchladnutí vzniklý výrobek uřízneme nebo ustřihneme zahřátými nůžkami a začistíme. Jednotlivé díly k sobě slepujeme zahřátím nad lihovým kahanem. Musíme nahřívat vždy pevné části, neboť ty foukané by nám praskly.
Můžeme foukat různé koule, zvířátka nebo třeba ovoce. Hotové výrobky můžeme postříkat fixírkou nebo opatrně potřít štětcem namočeným v barvě ředěné lihem. Musíme ho však vytřít téměř dosucha.



Obrázek 47



Obrázek 48



Obrázek 49



Obrázek 50

9.5. Stříkaný karamel

Uvaříme základní karamelovou hmotu na 140°C. Po mírném zchladnutí nalijeme do pergamenového kornoutu. Musíme být velice opatrní, abychom se nepopálili. Nejlépe je mít dva v sobě. Nebo použít silikonový sáček. Na silikonové podložky stříkáme požadované tvary a necháme vychladnout. Kornoutek držíme v rukavicích nebo zabalený v utěrce, neboť holýma rukama bychom sáček neudrželi. Karamel je také možné obarvit na požadovanou barvu a podle toho jakým roztokem budeme rozvar barvit, tak ho přidáváme do vaření. Vodový roztok přidáváme dřív a alkoholový později. Při stříkání musíme počítat s tím, že je tento výrobek velmi křehký a proto si vyrobíme několik kousků navíc.

10. Ukázky výrobků z karamelu



Obrázek 51



Obrázek 52



Obrázek 53



Obrázek 54



Obrázek 55



Obrázek 56

11. Pracovní list

1. Z čeho se vaří karamel?

2. Při kolika stupních přidáváme glukózu?

3. Co je to pavučinový cukr?

4. Jaké barvy používáme na barvení karamelu?

5. Co je to Isomalt?

6. Z jakého karamelu se vyrábí monument?

7. Z jaké plodiny se u nás vyrábí cukr?

8. Co je to třtinový cukr?

9. Jak se vyrobí lilie?

10. Na jakou podložku vylijeme karamel?

Osmisměrka

K	T	Y	K	Ž	Ů	N
N	A	H	A	K	M	O
O	P	R	N	U	O	E
T	L	K	A	V	M	I
Ď	I	U	O	M	E	L
E	S	C	N	T	E	I
M	E	A	P	M	A	L

karamel, lampa, kahan, knot, lilie, měď, silpat, cukr, nůžky, ovoce

12. Zdroje

Literatura

1. Kubešová Marie *Karamel* České Budějovice 1995

Zdroje – recepty

Veškeré recepty jsou z cukrárny SOS a SOU obchodu a služeb Chrudim

Zdroje – obrázky

Veškeré obrázky jsou vlastní

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

Umělecký karamel 2

Příručka pro výuku

Zpracovala: Hana Hejlová

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. Příprava hmoty 3
2.1 Recept na karamel z cukru 3
2.2 Recept na karamel z isomaltu 3
3. Dělení cukrových hmot 4
4. Výrobky s karamelovými ozdobami 5
4.1 Bezlepkový dort s ledovým krémem 5
4.2 Svatební dort 6
4.3 Pistáciový dort 6
4.4 Čokoládové košíčky 8
4.5 Svěženkové kuličky 9
5. Ukázky karamelu 10
6. Zdroje 11

2. Příprava hmoty

Každý, kdo vyrábí karamelové ozdoby si upraví svůj vlastní recept. Základní recept se musí upravit, protože různé druhy ozdob mají jiné vlastnosti a požadavky. Například na podstavce a monumenty musí být karamel pevnější a tvrdší, než třeba foukané a modelované ozdoby.

2.1 Recept na karamel z cukru

200 g cukru krystal (kostky)
100 g vody
40 g glukózy
40 kapek kyseliny vinné

Do hrnce si připravíme cukr a vodu. Dáme na plotýnku a necháme vařit. Musíme rozvarem občas zamíchat, ale nesmíme míchat pořád, neboť bychom do něj vháněli vzduch. Sbíráme pěnu a nečistoty, pokud se nějaké objeví. V dnešní době už je kvalita cukru tak vysoká, že v ní žádné nečistoty nejsou. Jakmile dosáhne rozvar 125°C, přidáme glukózu a pokud chceme karamel obarvit, tak i požadovanou barvu. Barvy na obarvení karamelu použijeme gelové, můžeme i sypké, ale musí být rozpustné v alkoholu. Pak dovaříme na 140°C, kdy přidáme kyselinu vinnou a dovaříme na 147°C. Po dosažení této teploty musíme rychle rozvar zchladit, a to tak, že ponoříme hrnec do studené vody. Jakmile zmizí bubliny, vylijeme hmotu na silikonovou podložku, která je položena na mramorové desce a pomalu svinujeme od kraje doprostředka, protože na krajích karamel stydne rychleji. Pokud chceme mít karamelové ozdoby perleťové, tak musíme hmotu několikrát přetáhnout. Tím dostáváme do hmoty vzduch a tak dosáhneme perleťového nádechu.

2.2 Recept na karamel z isomaltu

Isomalt
Isomalt je disacharid, který má nižší sladivost, než cukr. Oproti cukru má řadu výhod, z hlediska své přípravy i zpracování je snazší z něj vyrábět. Připravuje se bez přísad pouhým roztavením. Isomalt má asi o 20°C nižší bod tavení a také nikdy nekrystalizuje. Karamelové ozdoby vyrobené z isomaltu mají delší trvanlivost a jsou méně náchylné na vlhko.

Do hrnce nasypeme kuličky Isomaltu a dáme vařit. Ze začátku musíme míchat, aby se nám Isomalt nepřipálil, ale jakmile se trochu rozpustí, tak už se nemusí míchat. Teplotu u Izomaltu nemusíme měřit. Jakmile se rozpustí všechny kuličky, tak je správně uvařený. A potom je postup stejný jako u karamelu vařeného z cukru.
Isomalt obsahuje kyselinu vinnou, takže už se do něj nemusí přidávat. Můžeme ke konci vaření přidat trochu vody.

3. Dělení cukrových hmot

Uvařenou cukrovou hmotu lze zpracovat několika způsoby:

1. litý karamel- podložky , monumenty, podstavce
2. tažený karamel – květiny, lístky, spirálky, mašle, a další různé ozdoby.
3. foukaný karamel – koule, ovoce, zvířátka
4. pavučinový cukr – jemná dekorace, hnízda
5. stříkaný karamel – ozdoby na dorty, minidezerty



Obrázek č. 1.



Obrázek č. 2.



Obrázek č. 3.



Obrázek č. 4.

4. Výrobky s karamelovými ozdobami

4.1 Bezlepkový dort s ledovým krémem

Korpus
15 vajec
300 g cukru krupice
300 g kakaa

Vyšleháme si bílky do pevného sněhu, přidáme cukr a pořádně prošleháme. Přidáme žloutky a ještě důkladně prošleháme. Nakonec lehce a ručně zamícháme přesáté kakao. Hotovou hmotu rozetřeme na plech vyložený pečícím papírem a upečeme ve vyhřáté troubě na 220°C. Po vychladnutí z plátu vykrájíme podle formy kola a promažeme ledovým krémem.

Ledový krém
250 g másla
250 g cukru krupice
250 g smetany

Roztavíme cukr do hněda, postupně přiléváme ohřátou smetanu a mícháme, dokud se nám nerozpustí hrudky. Karamel přecedíme a přidáme máslo, které pořádně rozmícháme. Necháme vychladnout a takto připravený karamel necháme do druhého dne pořádně vychladit v ledničce. Druhý den karamel vyšleháme a natřeme na připravené pláty a zamažeme po stranách krémem, zahladíme a necháme pořádně zatuhnout. Druhý den dort potřeme ganáží a dozdobíme ozdobami z karamelu a karambolu.

Ganáž
300 g čokolády
150 g šlehačky
150 g nugátové nebo čokoládové pasty

Rozpustíme čokoládu a smícháme se zahřátou šlehačkou a pastou.

4.2 Svatební dort

Korpus
15 vajec
600 g cukru krupice
600 g mouky hladké

Rozdělíme si bílky a žloutky a vyšleháme si bílky do pevného sněhu. Zašleháme cukr a pořádně prošleháme. Přidáme žloutky a ještě důkladně prošleháme. Nakonec ručně zamícháme přesátou hladkou mouku. Hotovou hmotu dáme do předem připravených forem a pečeme ve vyhřáté troubě na 180 °C. Po upečení necháme korpusy vychladnout. Po vychladnutí korpusy podélně rozkrojíme dvakrát na tři díly.

Máslový krém
1 l mléka
200 g cukru krupice
130 g krémového prášku
1000 g másla

Mléko rozdělíme na dva díly. Do větší části dáme cukr a hned dáme vařit. V menší části rozmícháme krémový prášek a přecedíme. Jakmile se mléko s cukrem začne vařit, nalijeme do něj mléko a krémovým práškem a pořádně provaříme. Po velmi důkladném provaření dáme šlehat. Ze začátku šleháme na menší rychlost, aby nám unikla pára, a pak můžeme šlehat rychleji až do vychladnutí. Do vychladlého krému zašleháme změklé máslo a pořádně vyšleháme.
Na připravené korpusy namažeme ovocnou pomazánku, na kterou namažeme máslový krém. Ten posypeme praženými oříšky. Přiložíme druhý korpus, a na ten namažeme máslový krém ochucený kakaem. Přiložíme korpus a důkladně omažeme máslovým krémem tak, aby nebyl vidět korpus. Takto si připravíme všechny tři patra dortu. Tyto dorty dáme do druhého dne do ledničky pořádně zatuhnout.
Druhý den si rozpracujeme bílý potahový cukr, a každé patro zvlášť potáhneme. Musíme pracovat v naprosté čistotě, neboť na bílém potahovém cukru je všechno vidět. A dort ozdobíme předem připravenými ozdobami z karamelové hmoty.

4.3 Pistáciový dort

Korpus
10 vajec
320 g cukru krupice
320 g hladké mouky
10 lžic oleje
4 lžíce pistáciové pasty

Vyšleháme bílky, přidáme cukr a vyšleháme do pevného sněhu. Přidáme žloutky s olejem a ještě prošleháme, zašleháme pistáciovou pastu a nakonec lehce

zamícháme přesátou mouku. Vše lehce spojíme. Natřeme na pečící papír a pečeme ve vyhřáté troubě na 220°C asi 5 minut.

Mouse
500 ml živočišné šlehačky
500 ml rostlinné šlehačky
400 g pravé čokolády bílé
Pistáciová pasta

Vyšleháme šlehačku a pomalu smícháváme s rozpuštěnou čokoládou s pastou.

Z vychladlého plátu vykrojíme požadovaný tvar, který pokapeme cukerným rozvarem s Amarettem, natřeme pistáciovým mousem. Přiložíme další plát, který také pokapeme a natřeme ještě jednu vrstvu krému, přiklopíme plátem a lehce celý dort zatřeme krémem a necháme zatuhnout. Po zatuhnutí potáhneme ganáží a dozdobíme předem připravenými ozdobami z karamelu.

Ganáž
300 g čokolády
150 g šlehačky rostlinné
150 g pistáciové pasty

Rozpustíme čokoládu a smícháme se šlehačkou a pastou.

4.4 Čokoládové košíčky



Obrázek č. 5

Nejprve si pořádně vytemperujeme pravou čokoládu a pomocí štětečku si vymažeme silikonové košíčky. Musíme udělat dvě až tři vrstvy čokolády, aby byl košíček pěkně pevný. Necháme zatuhnout a po zatuhnutí košíček opatrně vyjmeme z košíčku.
Do košíčku nastříkáme řezanou trubičkou vanilkový mouse.

Mouse
250 ml živočišné šlehačky
250 ml rostlinné šlehačky
200 g pravé čokolády bílé
Vanilková pasta

Vyšleháme si šlehačku, každou zvlášť a po vyšlehání je spojíme dohromady. Rozpustíme si čokoládu, kterou smícháme s vanilkovou pastou. Část šlehačky dáme do čokolády a pak vše opatrně zamícháme do šlehačky. Naplníme si sáček s řezanou trubičkou a náplň nastříkáme do připravených košíčků. Takto připravené košíčky si dáme zatuhnout do ledničky. Mezitím si vytemperujeme čokoládu, kterou nalijeme na fólii. Necháme zatuhnout a po zatuhnutí nakrájíme čtverečky. Dále si připravíme čokoládovou modelovací hmotu.

Čokoládová modelovací hmota
300 g cukrářské kakaové polevy
100 g glukózy
30 g vody
30 g cukru krupice

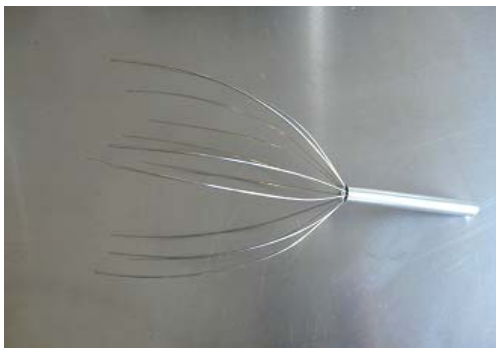
Z vody a z cukru si uděláme cukerný rozvar na slabý let, přimícháme škrobový sirup a necháme trošku vychladnout. Mezitím si rozpustíme cukrářskou kakaovou polevu a vše smícháme dohromady. Hmotu pořádně prohněteme a necháme zatuhnout v ledničce. Po zatuhnutí znova pořádně propracujeme, vytvarujeme kuličky a malou

růžičku, a tou ozdobíme košíček. Na čokoládový čtvereček přilepíme košíček, dozdobíme kuličkami z čokoládové hmoty a necháme zatuhnout.
Uvaříme si karamel na stříkání tyček, a těmi košíček dozdobíme.

4.5 Svěženkové kuličky


Obrázek č. 6

Z plátů, máslového krému, kakaa a oříšků si připravíme hmotu, kterou ochutíme rumovým aroma a ovocnou pomazánkou. Z dobře ochucené hmoty vytvarujeme malé kuličky, které necháme zatuhnout. Po zatuhnutí je potáhneme v béžové cukrářské kakaové polevě. Z bílé čokolády si vylijeme na šablonu kolečka, která dobře zahladíme. Na kolečko posadíme sněženkovou kuličku, dozdobíme kouskem čokolády a kapičkou z karamelu. Na poslední chvilku dozdobíme výrobek pavučinovým karamelem. Musíme až opravdu nakonec, protože pavučinový karamel hodně pojímá vlhkost a tím pádem se může snadno rozpustit.
Pavučinový cukr
V hrnci si roztavíme isomalt a jakmile jsou všechny kuličky isomaltu rozpuštěné, tak hrnec ponoříme na chviličku do studené vody. Vezmeme si metličku a na silikonovou podložku stříkáme pavučinky. Můžeme stříkat i přes opačné konce vařeček a opatrně pavučinky sbírat. S tímto karamelem pracujeme velmi opatrně, abychom se nepopálili a také proto, že je velmi křehký.


Obrázek č. 7

5. Ukázky karamelu



Obrázek č. 8



Obrázek č. 9



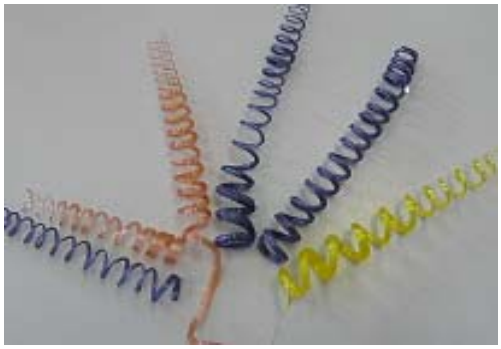
Obrázek č. 10



Obrázek č. 11



Obrázek č. 12



Obrázek č. 13



Obrázek č. 14



Obrázek č. 15

6. Zdroje

Zdroje – recepty

Veškeré recepty jsou z cukrárny SOS a SOU obchodu a služeb Chrudim

Zdroje – obrázky

Veškeré obrázky jsou vlastní

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

Umělecký karamel 3

Příručka pro výuku

Zpracovala: Hana Hejlová

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. Recept na karamel z isomaltu 3
3. Výrobky s karamelovými ozdobami 4
3.1. Likérové špičky a karamelovou kytičkou 4
3.2. Čokoládové obdélníčky 6
3.3. Bezé obdélníčky s kávovým krémem 7
3.4. Kokosové oválky 8
3.5. Karamelový řez 9
3.6. Mandlová kolečka 11
3.7. Ořechové bulky 12
4. Ukázky výrobků z karamelu 13
5. Zdroje 15

2. Recept na karamel z isomaltu

Isomalt
Isomalt je disacharid, který má nižší sladivost, než cukr. Oproti cukru má řadu výhod, z hlediska své přípravy i zpracování je snazší z něj vyrábět. Připravuje se bez přísad pouhým roztavením. Isomalt má asi o 20°C nižší bod tavení a také nikdy nekrystalizuje. Karamelové ozdoby vyrobené z isomaltu mají delší trvanlivost a jsou méně náchylné na vlhko.

Do hrnce nasypeme kuličky Isomaltu a dáme vařit. Ze začátku musíme míchat, aby se nám Isomalt nepřipálil, ale jakmile se trochu rozpustí, tak už se nemusí míchat. Teplotu u Izomaltu nemusíme měřit. Jakmile se rozpustí všechny kuličky, tak je správně uvařený. A potom je postup stejný jako u karamelu vařeného z cukru.
Isomalt obsahuje kyselinu vinnou, takže už se do něj nemusí přidávat. Můžeme ke konci vaření přidat trochu vody. Pokud chceme karamel obarvit, tak ke konci přidáme požadovanou barvu a ještě prohřejeme.
Uvařený karamel nalijeme na silikonovou podložku, necháme chviličku vychladit a poté zpracováváme doprostředka. Pokud chceme mít karamelové ozdoby perleťové, tak musíme hotovou hmotu několikrát přetáhnout.
Takto připravenou hmotu si dáme pod lampu a necháme povolit. Pak opět zpracováváme doprostřed a jakmile je hmota připravená, tak z ní můžeme tvarovat požadované tvary, například lístky, růže, různé kytičky. Hmotu můžeme také použít na foukaný karamel. Takto připravené ozdoby můžeme použít na monument nebo na ozdoby zákusků či dortů.


Obrázek 1


Obrázek 2

3. Výrobky s karamelovými ozdobami

3.1. Likérové špičky a karamelovou kytičkou



Obrázek 3

Buflery
250 g cukru krupice
450 g mouky hladké
50 g krémového prášku
600 g bílků
350 g žloutků
150 g vody
Vyšleháme bílky do pevného sněhu, přidáme cukr a pořádně prošleháme. Pak ručně vyšleháme žloutky s vodou. Přidáme část mouky a uděláme řídkou kašičku. Část bílků opatrně zamícháme do té kašičky a pak postupně zamícháváme mouku s krémovým práškem a tu kašičku do bílků. Musíme míchat rychle, ale zároveň i opatrně, aby nám hmota neklesla. Vzniklou hmotu plníme do sáčku s hladkou trubičkou a stříkáme na plechy vyložené pečícím papírem malé bochánky – buflerky. Pečeme ve vyhřáté troubě na 180°C. Při začátku pečení se nesmí otevírat trouba, protože by nám buflery klesly. Po vyskočení a lehkém zabarvení snížíme teplotu zhruba na 120°C a dosušíme, dokud buflery nejdou odlepit od papíru. Upečené buflery jsou krásně zlatavé.

Hmota na likérové špičky
670 g tuku – stelly
450 g vody
340 g cukru krupice
150 g kakaa
90 g sójové mouky
670 g cukrářské kakaové polevy
400 g tuku – stelly
Dáme vařit vodu s tukem, jakmile se nám voda začne vařit a tuk je již rozpuštěný, přidáme cukr, kakao a sójovou mouku. 5 minut povaříme. Pak hmotu odstavíme, zamícháme cukrářskou kakaovou polevu a přecedíme. Hmotu dáme šlehat a po

vychladnutí zašleháme do hmoty ten zbylý tuk. V hotové hmotě nejsou žádné kousky tuku. Takto připravenou hmotu můžeme naplnit do sáčku se speciální špičkou na likérové špičky a začít stříkat. Vezmeme si bufler, přiložíme sáček a stříkáme. Špičky necháme pořádně zatuhnout a poté je naplníme náplní.

Náplň
375 g mixaru
188 g fondánu
150 g vody
60 g rumového aroma
100 g vaječného likéru
Převaříme vodu a necháme zchladnout. Fondán nahřejeme na teplotu lidského těla a všechny suroviny smícháme dohromady a prošleháme. Hotovou hmotu přecedíme a můžeme naplnit do sáčku. Náplň nastříkáme do špiček a hned uzavíráme krémem, který máme v sáčku s řezanou trubičkou. Opět necháme pořádně zatuhnout a poté špičky potáhneme v ředěné cukrářské kakaové polevě. Potažené špičky pokládáme na papír a po částečném zatuhnutí posuneme bombičku o kousek dál. Děláme to z toho důvodu, aby okolo bombičky nebyla ztékající poleva. Na hotové likérové špičky přilepíme karamelovou ozdobu.

3.2. Čokoládové obdélníčky



Obrázek 4

Korpus
20 bílků
15 žloutků
300 g tuku
400 g cukru krupice
100 g kakaa
200 g mouky polohrubé
½ ks prášku do pečiva
Vyšleháme bílky do pevného sněhu, přidáme cukr a pořádně prošleháme. Vyšleháme žloutky se změklým tukem a do žloutků po částech zamícháváme prosetou mouku s kakaem a sníh. S hmotou musíme pracovat rychle, ale opatrně, aby nám neklesl vyšlehaný sníh. Hotovou hmotu lehce a rychle rozetřeme na plechy vyložené pečícím papírem a upečeme ve vyhřáté troubě na 220°C. Dobře upečený plát zjistíme pohmatem, kdy se nám korpus vrací. Pokud bychom pekli plát na malou teplotu, tak ho vysušíme a bude tvrdý.

Máslový krém
1 l vody
40 g sušeného mléka
135 g krémového prášku
200 g cukru krupice
750 g másla
100 g morellíny
Dáme vařit 2/3 vody s cukrem. Ve zbytku vody rozmícháme sušené mléko a krémový prášek a přecedíme. Jakmile se nám začne vařit voda, nalijeme tam směs vody, krémového prášku a sušeného mléka a za stálého míchání vaříme do zhoustnutí. Jakmile už není cítit krémový prášek, můžeme dát krém do kotlíku a šlehat do vychladnutí. Do vychladlého krému přidáme změklé máslo a pořádně vyšleháme. Nakonec krém ochutíme a obarvíme morellínou. Pokud nemáme morellínu použijeme rozpuštěnou cukrářskou kakaovou polevou nebo kakao.

Na upečený a vychladlý plát natřeme máslový krém a přiklopíme druhým plátem. Pořádně přimáčkneme a potřeme krémem. Plát necháme zatuhnout a poté nakrájíme na obdélníčky. Ty potom potahujeme v rozpuštěné ředěné cukrářské kakaové polevě. Necháme zaschnout a pak na obdélníčky namalujeme neředěnou polevou čáry a dozdobíme spirálkou z karamelové hmoty.

3.3. Bezé obdélníčky s kávovým krémem



Obrázek 5

Korpus
630 g cukru krupice
260 g mouky hladké
970 g bílků
260 g podzemnice
Vyšleháme bílky do pevného sněhu, přidáme cukr a pořádně prošleháme. Ručně zamícháme směs mouky a ořechů a rychle natřeme na plech vyložený pečícím papírem. Nesmíme hmotu roztírat krátkými tahy a příliš dlouho, protože po upečení by byl plát tvrdý. Natřený plát lehce posypeme moučkovým cukrem a pečeme ve vyhřáté troubě na 220°C. Upečený plát je nazlátlý a po zmáčknutí se hmota vrací. Plát ihned sundáme z teplého plechu, aby nám neztvrdnul. Necháme vychladnout. Po vychladnutí naplníme krémem.

Máslový krém kávový
1 l vody
40 g sušeného mléka
135 g krémového prášku
200 g cukru krupice
750 g másla
100 g kávy
Dáme vařit 2/3 vody s cukrem. Ve zbytku vody rozmícháme sušené mléko a krémový prášek a přecedíme. Jakmile se nám začne vařit voda, nalijeme tam směs vody, krémového prášku a sušeného mléka a za stálého míchání vaříme do zhoustnutí. Jakmile už není cítit chuť krémového prášku, můžeme dát krém do kotlíku a šlehat do vychladnutí. Zpočátku šleháme pomalu, aby z krému vyšla pára a krém nezřídl. Do vychladlého krému přidáme změklé máslo a pořádně vyšleháme. Nakonec krém

ochutíme kávou. Na vychladlý plát natřeme krém, přiložíme druhý plát, opět natřeme krém a přiložíme poslední plát. Vrchní strana se krémem nepotírá. Takto založené řezy pořádně přimáčkneme, zarovnáme a necháme v lednici pořádně zatuhnout. Po zatuhnutí řezy nakrájíme na velikost 5 x 3cm. Po zatuhnutí obdélníčky potáhneme cukrářskou kakaovou polevou napříč z rohu do rohu a ozdobíme ozdobami z karamelové hmoty.

3.4. Kokosové oválky



Obrázek 6



Obrázek 7

Korpus
4 vejce
120 g cukru krupice
120 g mouky hladké
Vyšleháme bílky do pevného sněhu, přidáme cukr a pořádně prošleháme. Přidáme žloutky a ještě pořádně šleháme. Nakonec lehce zamícháme prosetou mouku. Hmotu lehce a rychle natřeme na plech vyložený pečícím papírem a upečeme ve vyhřáté troubě na 220°C. Plát pečeme rychle, aby nebyl vysušený.

Máslový krém
1 l vody
40 g sušeného mléka
135 g krémového prášku
200 g cukru krupice
750 g másla
50 g kokosu
Dáme vařit 2/3 vody s cukrem. Ve zbytku vody rozmícháme sušené mléko a krémový prášek a přecedíme. Jakmile se nám začne vařit voda, nalijeme tam směs vody, krémového prášku a sušeného mléka a za stálého míchání vaříme do zhoustnutí. Jakmile už není cítit chuť krémového prášku, můžeme dát krém do kotlíku a šlehat do vychladnutí. Zpočátku krém šleháme jen pomalu, jinak by nám krém mohl zřídnout. Do vychladlého krému přidáme změklé máslo a pořádně vyšleháme. Nakonec krém ochutíme kokosem.
Z upečených a vychladlých plátů vykrájíme oválky, na které nastříkáme hladkou trubičkou máslový krém ochucený kokosem. Přiklopíme druhý oválek a dáme

zatuhnout. Musíme si dávat pozor, abychom založili oválky rovně a všechny stejně vysoké. Po zatuhnutí oválky omažeme máslovým krémem a osypeme kokosem. Oválky musíme pořádně omazávat, aby nekoukal korpus. Omažeme krémem i vršek a necháme zatuhnout. Po zatuhnutí vykrojíme oválek z modelovací mléčné hmoty, na kterém máme otlačený vzor z podložky a ozdobíme připravenými ozdobami z karamelové hmoty.

3.5. Karamelový řez



Obrázek 8



Obrázek 9

Korpus 1
2 vejce
60 g cukru krupice
60 g mouky hladké
Vyšleháme bílky do pevného sněhu, přidáme cukr a pořádně prošleháme. Přidáme žloutky a ještě chvíli šleháme. Nakonec lehce zamícháme prosetou mouku. Hmotu lehce a rychle natřeme na plech vyložený pečícím papírem a upečeme ve vyhřáté troubě na 220°C.

Korpus 2
2 vejce
60 g cukru krupice
50 g mouky hladké
10 g kakaa
1/4 kypřícího prášku
2 lžíce oleje
Vyšleháme bílky do pevného sněhu, přidáme cukr a pořádně prošleháme. Přidáme žloutky a ještě chvíli šleháme, pak přidáme olej a nakonec lehce zamícháme prosetou mouku s kakaem a kypřícím práškem. Hotovou hmotu lehce a rychle natřeme na plech vyložený pečícím papírem a upečeme ve vyhřáté troubě na 220°C. Pečeme rychle, neboť kdybychom plát vysušili, tak by praskal a byl by tvrdý.

Máslový krém
1 l vody
40 g sušeného mléka
135 g krémového prášku
200 g cukru krupice
750 g másla
Dáme vařit 2/3 vody s cukrem. Ve zbytku vody rozmícháme sušené mléko a krémový prášek a přecedíme. Jakmile se nám začne vařit voda, nalijeme tam směs vody, krémového prášku a sušeného mléka a za pořádného míchání vaříme do zhoustnutí. Jakmile už není cítit krémový prášek, můžeme dát krém do kotlíku a šlehat do vychladnutí. Po vychladnutí přidáme změklé máslo nakrájené na kostičky a necháme pořádně vyšlehat.

Karamel
250 g cukru krupice
250 ml smetany ke šlehání
150 g másla
Utavíme cukr, přilijeme zahřátou smetanu. Musíme velice opatrně, abychom se neopařili, neboť se začne tvořit teplá pára. Pořádně provaříme, abychom neměli ve hmotě hrudky. Poté přecedíme a přidáme na kostičky nakrájené máslo a mícháme do rozpuštění.

Dohotovení
Z upečených plátů nakrájíme pásy široké 5 cm. Připravíme si máslový krém, který ochutíme vychladlým karamelem. Položíme si světlý plát, který potřeme karamelovým krémem, přiklopíme tmavý plát a znova potřeme karamelovým krémem. Přiklopíme poslední světlý plát a celý řez omažeme karamelovým krémem. Strany osypeme opraženými a namletými ořechy. Vrchní plát si rozdělíme na 15 dílů a ozdobíme pomocí sáčku s řezanou trubičkou karamelovým krémem. Nakonec dozdobíme karamelovou ozdobou a čokoládovým filigránem.

3.6. Mandlová kolečka



Obrázek 10



Obrázek 11

Korpus
4 vejce
120 g cukru krupice
120 g mouky hladké
Vyšleháme bílky do pevného sněhu, přidáme cukr a pořádně prošleháme. Přidáme žloutky a ještě chvíli šleháme. Nakonec lehce zamícháme prosetou mouku. Hmotu lehce a rychle natřeme na plech vyložený pečícím papírem a upečeme ve vyhřáté troubě na 220°C. Hotový a upečený plát poznáme tak, že když na něj sáhneme, tak nám na plátu nezůstávají otisky prstů, ale krásně se nám vrátí zpátky.

Máslový krém
500 ml vody
100 g cukru krupice
25 g sušeného mléka
65 g krémového prášku
350 g másla
rumové aroma
Dáme vařit 2/3 vody s cukrem. Ve zbytku vody rozmícháme sušené mléko a krémový prášek a přecedíme. Jakmile se nám začne vařit voda, nalijeme tam směs vody, krémového prášku a sušeného mléka a za pořádného míchání vaříme do zhoustnutí. Jakmile už není cítit krémový prášek, můžeme dát krém do kotlíku a šlehat do vychladnutí. Ze začátku šleháme pomalu, aby nám krém nezřídl. Do vychladlého krému přidáme změklé máslo a pořádně vyšleháme. Nakonec ochutíme rumovým aroma.
Z upečeného a vychladlého plátu vykrájíme malá kolečka, na která nastříkáme hladkou trubičkou máslový krém. Přiklopíme druhé kolečko, porovnáme, aby to bylo založené rovně, a dáme zatuhnout. Po zatuhnutí mandlová kolečka celé omažeme krémem a dáme zase zatuhnout. Po zatuhnutí obalíme v modelovací mléčné hmotě, na kterou jsme válečkem naznačili proužky. Část modelovací mléčné hmoty obarvíme na světle fialovou a vyválíme. Speciálním válečkem vytlačíme ornamenty a

vykrojíme zoubkaté kolečko, které položíme na vršek. Na kolečko přilepíme kytičku z karamelové hmoty.

Modelovací mléčná hmota
1000 g cukru moučka
500 g sušeného mléka
50 g ztuženého tuku
100 g vody
100 g medu
mandlové aroma
Přesejeme moučkový cukr a sušené mléko, přidáme tekutý med a změklý tuk. Do hmoty postupně přidáváme převařenou vychladlou vodu, aby hmota nebyla příliš řídká nebo naopak tvrdá. A hmotu ochutíme mandlovým aroma. Modelovací mléčnou hmotu můžeme jedlými barvami obarvit na požadovanou barvu. V případě, že je hmota tvrdá, přidáme vodu. V opačném případě zahustíme cukrem a sušeným mlékem.

3.7. Ořechové bulky



Obrázek 12



Obrázek 13

Korpus
2 vejce
60 g cukru krupice
50 g mouky hladké
10 g kakaa
1/4 kypřícího prášku
2 lžíce oleje
Vyšleháme bílky do pevného sněhu, přidáme cukr a pořádně prošleháme. Přidáme žloutky a ještě chvíli šleháme, pak přidáme olej a nakonec lehce zamícháme prosetou mouku s kakaem a kypřícím práškem. Hotovou hmotu lehce a rychle natřeme na plech vyložený pečícím papírem a upečeme ve vyhřáté troubě na 220°C. Pečeme rychle.

Dohotovení

Smícháme trošku máslového krému s praženými ořechy, kakaem, marmeládou a piškotovými drobečky. Ochutíme rumovým aroma a propracujeme. Z vychladlého plátu vykrojíme kolečko, které pomažeme ovocnou pomazánkou. Na takto připravené kolečko přiklopíme vytvarovanou bulku a necháme zatuhnout. Po zatuhnutí potáhneme v béžové cukrářské kakaové polevě. Spodní část potřeme cukrářskou kakaovou polevou a obalíme v čokoládové rýži. Vršek ozdobíme karamelovou kytičkou.

4. Ukázky výrobků z karamelu



Obrázek 14



Obrázek 15



Obrázek 16



Obrázek 17



Obrázek 18



Obrázek 19



Obrázek 20



Obrázek 21



Obrázek 22



Obrázek 23

5. Zdroje

Zdroje – recepty

Veškeré recepty jsou z cukrárny SOS a SOU obchodu a služeb Chrudim

Zdroje – obrázky

Veškeré obrázky jsou vlastní