



evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

## DIGITÁLNÍ UČEBNÍ MATERIÁL

Číslo projektu	CZ.1.07/1.5.00/34.0763
Název školy	SOUpotravinářské, Jílové u Prahy, Šenflukova 220
Název materiálu	INOVACE_32_Sur. 2,3/ xx/11
Autor	Ing. Eva Hrušková
Obor; předmět, ročník	ŠVP cukrář-cukrovinkář; Suroviny; 1-3.ročník
Tematická oblast	Suroviny rostlinného původu
Tematický okruh	Jádroviny – úprava jádrovin
Datum tvorby	10.10.2013
anotace	Výklad nové látky, opakování k ZUZ 3.ročník
Metodický pokyn	Prezentace je určena jako výklad do hodiny a k samostudiu žáků. Možnost využití: promítání ve třídě při výkladu na interaktivní tabuli

# Úprava jádrovin

# Odstranění skořápek a tvrdých obalů

- ve specializovaných závodech, do cukrářských provozů se dodávají již vyluštěné

# odstranění slupek

mandle, perziko, arašídy, pistácie  
(hnědé tenké slupky)

- Ručně – pomocí horké vody a ručního sloupnutí
- strojově – napařené jádroviny prochází mezi rýhovanými válci. Válce se otáčejí proti sobě a každý jinou rychlostí (smyk), Slupka se sloupne a směs vyloupaných jádrovin a slupek padá do vzduchového odlučovače, kde proud vzduchu slupku odfoukne. Následuje sušení.

# Mletí a strouhání

- hoblování – úprava na tenké plátky – mandle – vánočky
- mletí:
  - na hrubo – ozdoby
  - na jemno – těsta, náplně

# Mletí a strouhání

tření

- mák – náplně
- jádroviny – výroba nugátu

# Pražení

## zvýraznění chuti

- musí se provádět u arašídů a sóji (nepražené mají bobovitou chuť)
- u ostatních – lepší chuť (mandle, lískové oříšky, kešu)

# Použití jádrouvin

- **výroba korpusů:**
  - laskonky – mletý kokos
  - oříškové korpusy – mleté lískové oříšky, vlašské ořechy
  - marokánky
- **výroba náplní**
  - ořechový krém – jemně mleté ořechy
- **zdobení:**
  - vánočka – hoblované mandle
  - zdobení dortu – hrubě mletá nebo celá jádra



# **SKLADOVANI JADROVIN**

**Jádroviny – vysoký obsah tuku – snadno  
žluknou**

- **Ve skořápce – nejodolnější proti žluknutí**
  - **Vyluštěná jádra – dodávka do cukráren:**
    - strouhaný kokos 6-12 měsíc
  - - lískové ořechy 6 měsíců
  - - mandle 6 měsíců
  - - vlašské ořechy 3 měsíce
  - - arašídny 3 měsíce
  - - mák 4 měsíce
- 
- **Mletá jádra – krátkodobá trvanlivost**

# podmínka – správné skladování

- uzavřené obaly
- teplota cca 20°C
- RV 70%
- sucho, čisto

# Zdroje



- LUDVÍK BLÁHA, IVANA KOPOVÁ, FRANTIŠEK ŠREK. Suroviny pro učební obor Cukrář. Vydání čtvrté, přepracované. Informatorium, spol. s r.o. ISBN 978-80-733-000-2
- Soukromé zdroje autora
- Zdroje obrázků – vlastní fotografie