



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

DIGITÁLNÍ UČEBNÍ MATERIÁL

Číslo projektu	CZ.1.07/1.5.00/34.0763
Název školy	SOU potravinářské, Jílové u Prahy, Šenflukova 220
Název materiálu	INOVACE_32_OvCu. 2/02/02/10
Autor	Bc. Iveta Martinů
Obor; předmět, ročník	ŠVP cukrář-cukrovinkář; Odborný výcvik; 2.ročník
Tematická oblast	Výroba šlehaných a jádrových hmot
Tematický okruh	Jádrové hmoty - Jádrové trubičky
Datum tvorby	2.2. 2013
Anotace	Výklad nové látky, opakování
Metodický pokyn	Prezentace je určena jako fixace po výkladu před samotnou výrobou, nebo při opakování Možnost využití: promítání ve třídě při výkladu na interaktivní tabuli

VÝROBA ŠLEHANÝCH A JÁDROVÝCH HMOT

JÁDROVÉ HMOTY

Jádrové trubičky

Charakteristika jádrových hmot

ZÁKLADEM JE ZPRACOVÁNÍ VŠECH DRUHŮ DOSTUPNÝCH SUROVIN

- ☞ Používají se i pražené či nepražené klíčky a odhořčené a pražené sojové boby
- ☞ Většina druhů výrobků z jádrových hmot jsou na povrchu křehké a uvnitř korpusu vláčné, mají zlatohnědou barvu
- ☞ Typickým znakem je želvovitě rozpraskaný povrch
- ☞ Korpusy se používají pro výrobu kusových výrobků, čajového pečiva, nebo v kombinaci s jinými těsty a hmotami

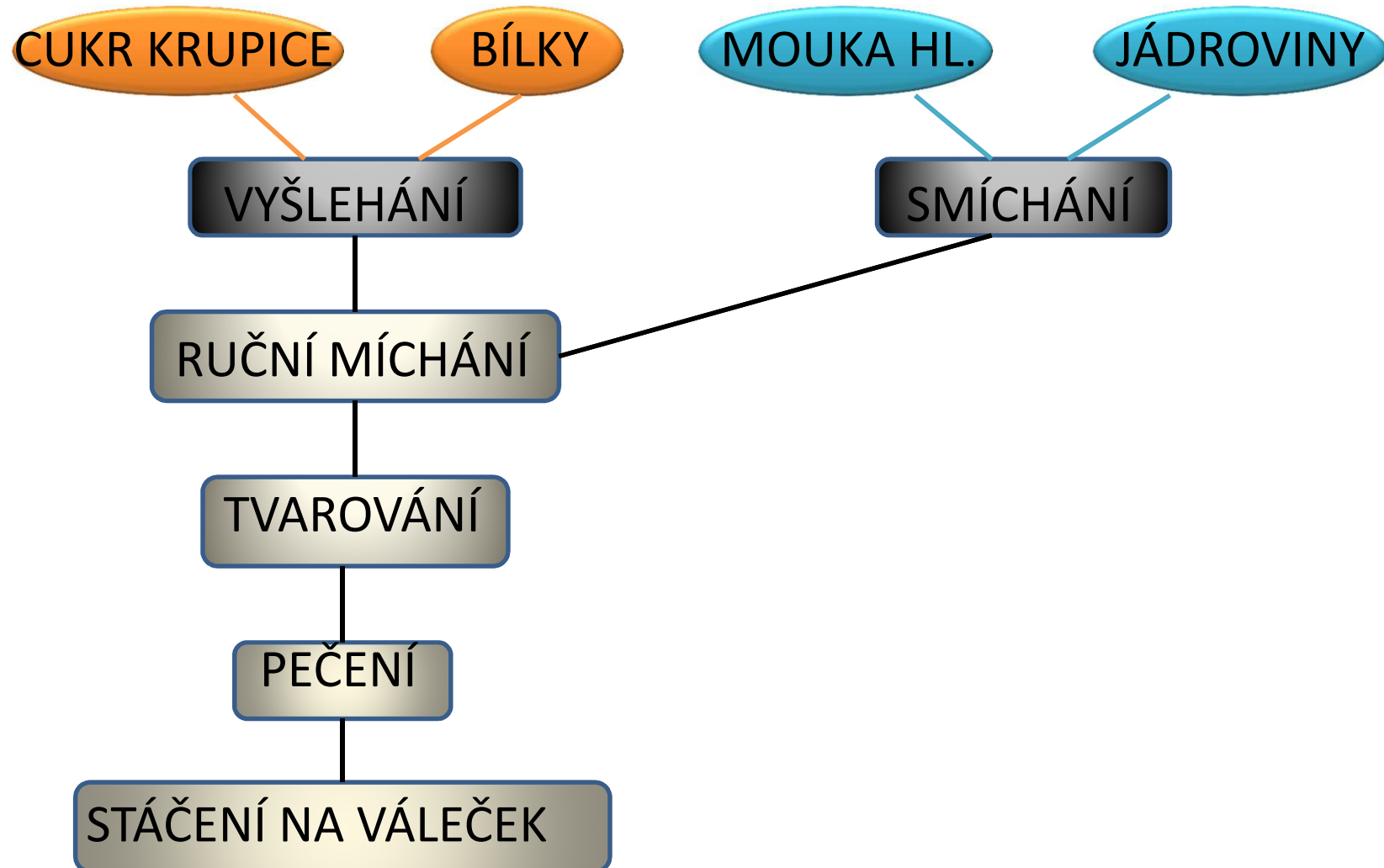
Rozdělení jádrových hmot

- ☞ **Jádrová hmota nepečená** - základ různých jádrových výrobků
- ☞ **Mandlová hmota nepečená** - kvalitní, tedy i dražší
- ☞ **Hmota na jádrové bezé** - výrobky se používají ke zdobení jiných cukrářských výrobků
- ☞ **Jádrová hmota na griliášové trubičky** - na výrobu výrobků, hmota řídká a roztírá se přes šablony
- ☞ **Hmota na jádrové kornoutky, trubičky** - k výrobě kornoutků, rovněž se roztírá přes šablony
- ☞ **Hmota na kokosky** - stříká se na papíry a různě dohotovuje
- ☞ **Hmota na marokánky** - má specifický vzhled i zpracování

Základní suroviny na jádrové hmoty

- ☞ **CUKR** lepší je cukr hrubší granulace
- ☞ **BÍLKY** čerstvé, mražené i sušené, špatně šlehatelné i s příměsí žloutků
- ☞ **JÁDROVINY** čím kvalitnější, tím lepší korpusy, mírně pražené zvýrazňují chuť korpusů
 - * lísková jádra
 - * mandle
 - * pšeničné klíčky
 - * sojové boby

SCHÉMA VÝROBY JÁDROVÝCH TRUBIČEK



POSTUP VÝROBY JÁDROVÝCH TRUBIČEK

**Křehký korpus jádrové trubičky je polotovar, který můžeme
plnit různými náplněmi**

- ❖ V čistém kotli šlehacího stroje vyšleháme za postupného přidávání cukru krupice pevný, tuhý sníh
- ❖ Do sněhu ručně, zlehka vmícháme směs prosáté mouky a upražených, rozemletých lískových jader
- ❖ Hotovou hmotu roztíráme přes šablonu s obdélníkovými tvary na potřené a posypané plechy
- ❖ Pečeme při teplotě 200°- 220°C
- ❖ Ještě za horka stáčíme na dřevěný váleček do tvaru trubičky
- ❖ Trubičky máčíme v ředěné čokoládové polevě a vychladíme
- ❖ Vychlazené trubičky plníme slazenou rostlinnou šlehačkou

POUŽITÉ ZDROJE:



- PŮLPÁNOVÁ, Alena. Cukrářská technologie. Hradec Králové, R plus, 2001, ISBN 80-902492-2-1, vydání 2. – dotisk