**Projekt: Registrační číslo:**

„Zlepšování podmínek pro výuku CZ.1.07/1.1.26/02.0010

technických oborů a řemesel

Švehlovy střední školy polytechnické Prostějov“

**Pracovní list: CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY Autor:** Ing. Jitka Valachová

1. **Zařaďte následující cukrářské výrobky do skupin (1 skupina = 1 výrobek):**

kávové banánky, košíčky zdobené ovocem a agarovou polevou, modelovaná brambora, pařížské rohlíčky, plněná šlehaná roláda, Sachr dort, šátečky plněné žloutkovým krémem, vanilkové rohlíčky,

Výrobky z lineckého těsta:

Výrobky z vaflového těsta:

Výrobky z listového těsta:

Výrobky z jádrové hmoty:

Výrobky z pálené hmoty:

Výrobky z lehké šlehané hmoty:

Výrobky z těžké šlehané hmoty:

Výrobky z nahřívané šlehané hmoty:

1. **Vyškrtněte z následujících skupin nesprávné suroviny (1 skupina = 1 surovina):**

Linecké těsto: mouka hladká, cukr moučka, margarín (máslo), vejce, voda, cukr vanilín, citropasta,

Listové těsto: mouka hladká, cukr krupice, tuk (máslo, margarín – stolní, tažný), voda, žloutky, sůl, ocet,

Pálená hmota: mouka hladká, cukr krupice, tuk (olej, máslo, margarín), vejce, voda, sůl,

Základní jádrová hmota: cukr krupice, jádroviny, tekuté bílky, máslo (olej), citropasta,

1. **Doplňte v technologickém postupu výroby chybějící pojmy:**

**Technologický postup výroby listového těsta:**

**1.** příprava …….. (85% mouky se smíchá s ostatními surovinami, nechá se odležet),

**2.** příprava …….. …….. (tuk se prohněte se zbytkem mouky, nechá se odležet),

**3.** balení …….. …….. do …….. ,

**4.** překládání těsta (na …….. nebo na ……..),

**5**. …….. těsta (5-10°C, 10min.),

**6.** …….. překládání a odležení (3x),

**7.** tvarování (pláty, pásky, čtverce),

**8.** mašlování rozšlehanými …….. ,

**9.** pečení (220-240°C).

1. **Opravte chyby ve větách (1 věta = 1 chyba):**

Listové těsto má světle žlutou barvu, mírně sladkou chuť, na řezu střídání dvou vrstev - vodánku a tuku.

Buflery jsou polotovary vyrobené z těžké šlehané hmoty, klenutého tvaru a hladkého povrchu.

Výrobky z nahřívaných pálených hmot se nedají tvarovat stříkáním, proto se dávkují do forem a pečou v nich.

Sachrova hmota je polotovar silně kakaové barvy, který se používá na přípravu dortů a řezů plněných šlehačkovou náplní a potažených cukrářskou kakaovou polevou.

Rychlošlehací prostředky se získávají z přírodních sacharidůa působí jako emulgátory, které snižují povrchové napětí.

Technologický postup výroby pálené hmoty začíná orestováním krupicového cukru na směsi tuku, vody a soli.

1. **Napište názvy cukrářských výrobků:**

 **Č. 1 Č. 2**

** **

**Č. 3 Č. 4**

** **

Obrázek č. 1:

Obrázek č. 2:

Obrázek č. 3:

Obrázek č. 4:

http://www.dkopen.cz/produkty