



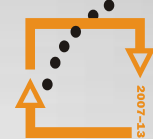
evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost



Střední škola obchodu,
služeb a podnikání
a Vyšší odborná škola

Kněžskodvorská 33/A, 370 04 České Budějovice

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Jméno autora: Ing. Jana Lipánová
Datum vytvoření: 03.03.2013
Číslo DUMu: VY_32_INOVACE_14_S3

Ročník: III. **Suroviny**

**Vzdělávací oblast: Odborné vzdělávání, Technická a technologická
příprava**

Vzdělávací obor: Cukrář - Suroviny

Tematický okruh: Nové druhy surovin

Téma: Surovinové směsi a přípravky

Metodický list/anotace:

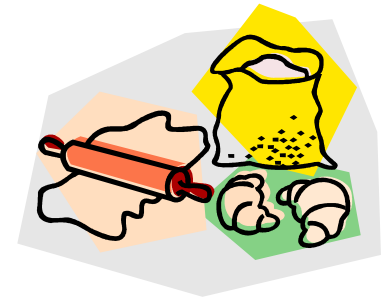
**Prezentace je určena pro učební obor cukrář a slouží k výkladu učiva
na téma surovinové směsi a přípravky**

SUROVINOVÉ SMĚSI A PŘÍPRAVKY

- jsou zaváděny v rámci racionalizace cukrářské výroby
- jedná se o rychlošlehací přípravky, moučné směsi, směsi na výrobu náplní, krémů, ozdob, polev, zmrzlinové směsi, stabilizátory, emulgátory, zušlechťující přípravky, extrudované výrobky

Důvodem jejich použití v cukrářské výrobě je např.

- zjednodušení a urychlení výrobního procesu
- snížení manuální náročnosti práce
- zvýšení spolehlivosti a hospodárnosti výroby
- mechanizace výroby
- snížení nároků na kvalifikovanost pracovníků
- zlepšení hygienické úrovně výroby
- dle použitého zlepšujícího přípravku prodloužení trvanlivosti výrobků aj.



Obr. 1

RYCHLOŠLEHACÍ PŘÍPRAVKY

- rychlošlehací granulovaný prášek
- rychlošlehací pasta

Hlavní složka

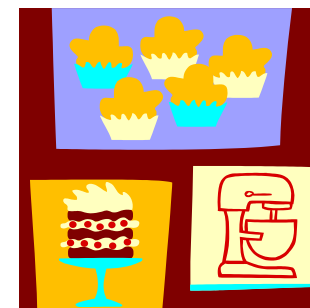
emulgátory – monoacylglyceroly a diacylglyceroly

Použití

při výrobě šlehaných hmot, granulovaný přípravek je součástí směsi na výrobu dortů a bábovek

Výhody použití rychlošlehacích přípravků

- rychlé vytvoření objemné a pevné pěny
- šlehání všech surovin najednou
- odpadá nahřívání vaječné melanže s cukrem
- šlehané hmoty s RP jsou stabilnější, odolnější vůči mechanickému namáhání při tvarování, nemusí se ihned péct
- výrobky jsou déle vláčné



Obr. 2

MOUČNÉ SMĚSI

- sypké směsi na výrobu šlehaných a třených hmot
- směsi na výrobu pálené hmoty
- směsi na výrobu kynutých, plundrových, křehkých těst
- směsi na výrobu sachrových a čokoládových korpusů aj.



Obr. 3

Moučné směsi vyrábí specializované firmy dle vlastních technologií

Složení závisí na druhu moučné směsi

Základní složky moučných směsí na výrobu šlehaných hmot

pšeničná mouka hladká Speciál, moučkový cukr, vanilinový cukr, sušená vejce s přísadou cukru a kuchyňské soli, odstředěné sušené mléko, citronové aroma v prášku, kakaový prášek (u tmavých hmot)

Výhody použití

- zjednodušení manipulace se surovinami
- odpadá manipulace s vytloukáním skořápkových vajec
- zvýšení mikrobiální čistoty provozu
- produkce výrobků standardní jakosti

OTÁZKY A ÚKOLY

1. Jaké druhy surovinových směsí a přípravků se používají v cukrářské výrobě?
2. Jaká kritéria jsou důležitá při zavádění nových surovinových směsí a přípravků do výroby?
3. Jaké jsou výhody použití rychlošlehacích přípravků při výrobě šlehaných hmot oproti klasické technologii?
4. S pomocí Internetu vyhledejte některé moučné směsi určené pro cukrářskou výrobu, které jsou v současnosti nabízeny na našem trhu.

Použité zdroje, citace a odkazy

BLÁHA, Ludvík; KOPOVÁ, Ivana; ŠREK, František. *Suroviny pro učební obor Cukrář, Cukrářka*. Praha: INFORMATORIUM, 2007, ISBN 978-80-7333-000-2.

Obr. 1, 2, 3 MS Office, Verze: 14.0.6129.5000 (64bitová verze).