



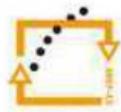
evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenční schopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Škola:	Střední škola obchodní, České Budějovice, Husova 9
Projekt MŠMT ČR:	EU PENÍZE ŠKOLÁM
Číslo projektu:	CZ.1.07/1.5.00/34.0536
Název projektu školy:	Výuka s ICT na SŠ obchodní České Budějovice
Šablona V/2:	Inovace a zkvalitnění výuky směřující k rozvoji odborných kompetencí žáků středních škol
Číslo šablony:	VY_52_INOVACE_ODV_817
Předmět:	Odborný výcvik
Tematický okruh:	Prodej zboží základních sortimentních skupin
Autor, spoluautor:	Zdeňka Mezerová
Název DUMu:	Cukrářské výrobky
Pořadové číslo DUMu:	04
Stručná anotace:	Cílem výukového materiálu je seznámení a ukázka cukrářských výrobků žákům v prodeji, seznámení s manipulací, ošetřováním a skladováním zboží.
Ročník:	I.
Obor vzdělání:	66-41-L/01 Obchodník
Metodický pokyn:	Žáci použijí pracovní list, vypracují test a využijí křížovku
Výsledky vzdělávání:	Žák dodržuje metody hodnocení jakosti významné z hlediska potřeb praxe. Skladuje a ošetruje zboží, uplatňuje zásady hygienické praxe.
Vytvořeno dne:	5. 2. 2013
Pokud není uvedeno jinak, uvedený materiál je z vlastních zdrojů autora.	

Cukrářské výrobky

Do prodeje přichází výrobky, které se od sebe liší svým tvarem, vzhledem a chuti jednotlivých částí výrobků. Výrobky mají vysokou kalorickou hodnotu pro svůj vysoký obsah cukrů a tuků. Biologická hodnota je nižší.

Na výrobu se používají tyto suroviny: mouka, cukr, tuk, vejce, mléko, sметana, kakao, čokoláda, jádroviny, agar, ovoce atd.

Cukrářské výrobky dělíme na:

Korpusy – výrobky vyrobené pečením nebo jinou úpravou těst a hmot, ze kterých se dalším zpracováním (plněním náplňemi, poléváním různými polevami) dokončují hotové výrobky.

Podle druhu těsta je dělíme:

1. **Pálená těsta** – k výrobě těsta se používá pšeničná mouka, tuk, vejce s cukrem. Tvaruje se stříkáním na plech, pak se plní žloutkovým krémem, šlehačkou, poléváme fondánovou nebo čokoládovou polevou – fondánový věneček, čokoládový věneček, čokoládový větrník. Některé výrobky z páleného těsta např.: větrníky se plní dvojím krémem – karamelovou šlehačkou a pudinkem vyrobeným za studena, polévají se karamelovým fondánem. Dále vyrábíme z tohoto těsta – banánky plněné kávovým krémem, labutě plněné šlehačkou.
2. **Listová těsta** – vznikají překládáním dvou těst a to vodového a tukového. Po upečení se plní žloutkovým krémem nebo sněhovým krémem – šátečky, kremrole, žloutkové řezy plněné pudinkem.
3. **Linecké těsta** – k výrobě těsta se používá pšeničná hladká mouka, tuk, cukr, žloutky a další přísady. Výrobky se plní převážně marmeládou – linecká kolečka, kytičky. Z tohoto těsta vyrábíme také moka kolečka, košíčky plněné vanilkovým krémem polévané čokoládovou polevou.
4. **Jádrová těsta** – třená těsta s přísadou jádrovin. Výrobky jsou velmi křehké, mají jemně popraskaný povrch. Nesmí být rozlámaný – laskonky, mini laskonky, makrónky, rohlíčky.
5. **Šlehané hmoty** – vznikají šleháním vajec s cukrem, mouky + další přísady, kakao, jádroviny, tuk. Z této hmoty se vyrábí punčový řez, který je prosycen rumovým aromem a barevně laděný k růžově červené. Polit je fondánovou polevou.

Podle obsahu tuku se hmoty dělí na lehké a těžké:

1. **Mezi lehké hmoty zařazujeme** – dortovou dobošovou, piškotovou, buflery, sněhovou hmotu.

Dortová hmota – k přípravě se používají vejce, cukr, mouka popř. kakao – použití k výrobě dortových korpusů (světlých, kakaových).

Dobošová hmota – se skládá z vyššího obsahu vajec, cukru a mouky – dobošové řezy.

Piškotová hmota – k výrobě se používají vejce, cukr, mouka. Hmota vzniká šlehaním. Korpusy dostáváme do prodeje jako polotovar nebo už zdobené nebo jako zákusky.

Dorty – jahodový dort, kokosový dort, kokosový dort malý, mandlový dort, ořechový dort, ořechový dort malý, ovocný dort, ovocný dort malý, ovocný dort Hawai, čokoládový dort.

Zákusky – kakaová roláda, oříšková roláda, kokosová roláda, čokoládová roláda, jahodový řez, ovocná kostka, karamelová kostka, rumový měsíček, ananasový chlebíček.

Buflery – k přípravě se používají vejce, cukr, mouka. Pečeme podklady pro indiánky.

Sněhová hmota – vzniká ušlehaním bílků s cukrem. Neobsahuje mouku ani tuk – sněhové pečivo.

2. Mezi těžké hmoty patří sachrová a terstska hmota:

Sachrová hmota – šlehané žloutky s tukem se smíchají s bílkovým sněhem, moukou, čokoládou nebo kakaem.

Sachrův dort – korpus se promazává meruňkovou marmeládou, polit je čokoládovou polevou a ozdoben šlehačkou. Prodává se vcelku nebo nakrájený.

Terstska hmota – vzniká třením cukru, tuku, bílků s mandlemi.

Speciální hmoty – marcipán – mandlové ovoce.

Náplně a krémy – plníme jimi nebo natíráme korpusy.

Druhy:

Žloutkový krém – vzniká svařením mléka a krémového prášku, cukru a žloutků.

Tukový krém – k výrobě se používá cukr, žloutky, tuk.

Sněhová náplň – na výrobu používáme bílek, cukr popř. ovocná dřeň.

Šlehačková náplň – vzniká ušlehaním smetany.

Jádrová náplň – k výrobě používáme mleté jádroviny, piškotové drobky a cukr.

Polevy – používáme k dokončení (k polévání) výrobků. Dodávají pěkný vzhled a částečně chrání výrobek před vysušením.

Fondánová poleva – k výrobě se používá cukr, škrobový sirup.

Čokoládová poleva – polevová čokoláda.

Bílková poleva – vzniká třením bílků s cukrem.

Rosolová poleva – vzniká svařením cukru a agaru s pektinem (chladnutím tuhne).

Prodej cukrářských výrobků

Jsou to výrobky choulostivé s velmi krátkou záruční dobou (většinou jeden den). Cukrářské výrobky musíme mít v chladící vitríně a musí být zachována maximální hygiena prodeje. Během prodeje skladujeme v chladicích boxech. Pro spotřebitele nemocné cukrovkou prodáváme cukrářské výrobky s použitím s menším obsahem tuku a s použitím umělých sladidel. Prodávají se jednotlivě nebo v kolekcích.

Tržní druhy:

Dia šátečky – vyrábí se z listového těsta, plní se Dia krémem se šlehačkou, zdobí se Dia čokoládou.

Dia věneček – věnečkový korpus plníme Dia krémem. Místo cukrového fondánu používáme přeliv povrchu Dia čokoládou.

Dia oříškový řez – dva pláty z Dia piškotu promazáváme krémem z Dia pudinku, šlehačky a kakaa. Potřeme krémem povrch řezů a posypeme arašíдовou drtí. Při prodeji používáme lopatky, kleště, hygienické rukavice. Balíme standartním balením – na stříšku.

Prodej cukrářských výrobků



Střední škola obchodní, České Budějovice, Husova 9, VY_52_INOVACE_ODV_816



Střední škola obchodní, České Budějovice, Husova 9, VY_52_INOVACE_ODV_816



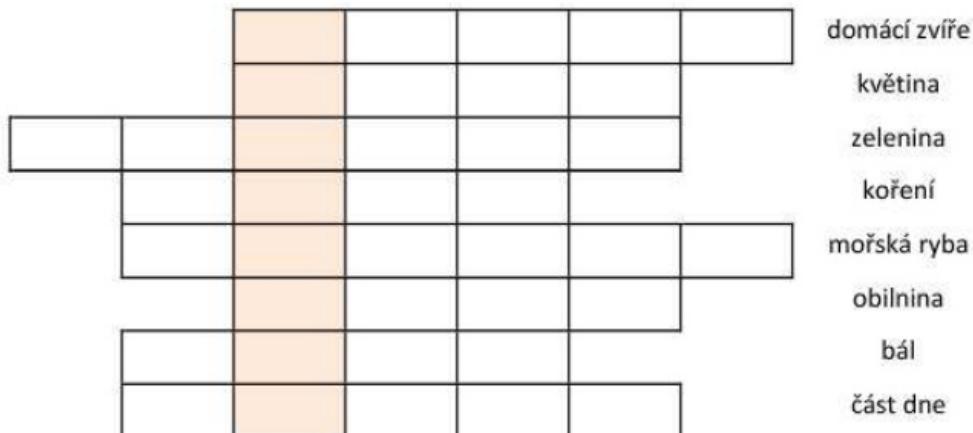
Dia cukrářské výrobky



Cukrářské výrobky - test

- 1.) Z jakých částí se skládá cukrářský výrobek?
- 2.) Seznamte zákazníka s výrobky z páleného těsta!
- 3.) Uveďte druhy krémů!
- 4.) Jaké pracovní materiály používáme při balení cukrářských výrobků?
- 5.) Vyjmenujte pracovní pomůcky používané při prodeji cukrářských výrobků!

Vyluštěte křížovku:



Vypracování otázek:

- 1.) Cukrářský výrobek se skládá z těchto částí: korpusu, náplně, polevy.
- 2.) Z páleného těsta v prodeji máme: věnečky fondánové, věnečky čokoládové, větrníky s karamelovým fondánem nebo čokoládovou polevou, labutě plněné šlehačkou, banánky plněné kávovým krémem.
- 3.) Tukový krém, žloutkový krém, sněhová náplň, šlehačková náplň, jádrová náplň.
- 4.) Při balení cukrářských výrobců používáme tyto materiály: papírové tálky, papírové krabice, vázačky.
- 5.) Při prodeji používáme tyto pracovní pomůcky: kleště, lopatky, hygienické rukavice

Vypracovaná křížovka:

		K	R	Á	V	A	domácí zvíře
		R	Ú	Ž	E		květina
Š	P	E	N	Á	T		zelenina
		K	M	Í	N		koření
		Ž	R	A	L	O	mořská ryba
			O	V	E	S	obilnina
		P	L	E	S		bál
		V	E	Č	E	R	část dne

Odkazy a citace:

ANDERLE, Peter. *Zbožíznalství: poživatiny - potraviny, pochutiny*. 2. vyd. Praha: SNTL, 1996.
ISBN 80-902-1103.

Vlastní zdroj