



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 vylustí křížovku |
| Výsledky vzdělávání: | Žák dodržuje metody hodnocení jakosti významné z hlediska potřeb praxe. Skladuje a ošetřuje 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 chutí 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, smetana, 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 náplněmi, 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 dvojitým 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 šleháním. 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 chlebiček.

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

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

2. Mezi těžké hmoty patří sachrová a terstská 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.

Terstská 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 dřev.

Šlehačková náplň – vzniká ušleháním smetany.

Jádrová náplň – k výrobě používáme mleté jádroviny, piškotové drobků 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 chladicí 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 kaka. Potřeme krémem povrch řezů a posypeme arašídovou drtí. Při prodeji používáme lopatky, kleště, hygienické rukavice. Balíme standartním balením – na stříšku.

Prodej cukrářských výrobků







Dia cukrářské výrobky



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, labuť plněné šlehačkou, banánky plněné kávovým krémem.
- 3.) Tukový krém, žloutkový krém, sněhová náplň, šlehačková náplň, jádrová náplň.
- 4.) Při balení cukrářských výrobků používáme tyto materiály: papírové tácky, 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 | K | 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