

Dohotovení rolády



1. Na horní stranu upečeného roládového korpusu rovnoměrně rozetřeme ochucený máslový krém.



2. Stočíme a pomocí dlouhého pravítka a papíru utáhneme tak, aby byla všude stejně silná.



3. Kartou nebo nožem omažeme povrch stažené rolády a začistíme proužkem papíru dohladka. Roládu dáme vychladit do chladícího boxu.



4. Po dostatečném vychlazení, když je roláda pevná, můžeme potahovat.



5. Po ztuhnutí polevy můžeme krájet nožem s pilkou, který vždy nahřejeme, aby nedošlo k popraskání polevy a řez byl dokonale čistý.



Úkoly:

- Doplň slovesa při postupu u dohotovení rolády:
 - R...
 - S...
 - S...
 - O...
 - V...
 - P...
 - K...
- Na základě zkušeností z odborného výcviku zkus u jednotlivých kroků dohotovení rolády popsat vady, kterých se můžeš dopustit.