

NŠH, vady dortů

- Při výrobě hmoty
- Při tvarování do formy
- Při pečení korpusů
- Při vykrajování z formy
- Při krájení
- Při dohotovení
- Při zdobení

1. Propadnutí středu dortu vzniká nejčastěji, je-li hmota přešlehaná.



2. Dlouhé tvarování

Naprosté zrušení vzduchových
bublin dlouhým mícháním mouky.



Nízký korpus, navíc připálený
shora.



3. Připálení korpusů volbou nevhodné teploty

Zde i zbytečné vytažení hmoty na ráfek. Tato metoda se používá u hmot, do kterých se přidávají kypřidla, jinak je zbytečná.

Připálená spodní část korpusu, zřejmě pečení blízko topné spirály.



4. Vysoká počáteční teplota vede k vytvoření kůrky,
kteřá při delším pečení praskne jako sopka.



5. Neprofesionální vykrojení korpusů u ráfků.

Vykrajováním ještě zatepla často
nůž skončí v křehkém korpusu.

Při vykrajování se pozná dokonale
vymazaná a vysypaná forma.

Dá se předcházet použitím pečícího
papíru na dno.



6. Zde unikátní záměna surovin: místo mouky na zahuštění NŠH použito sušené mléko.



7. Špatné potahování odkrývá korpusy, které by mělo zakrýt.



8. Hezká ozdoba, přesto nepůsobí profesionálně,
protože jsou viditelné nedokonalosti.



Úkoly:

Na základě shlédnuté prezentace vyjmenuj:

A. fáze při výrobě dortu, při kterých může dojít k vadám

B. ke každé fázi uveď alespoň dvě vady, kterých se zde můžeš dopustit