

**výrobní  
postup**

**Roládová hmota**

**Z NŠH**



## Suroviny

Mouka pšeničná  
hladká

Škrobová  
moučka

Cukr krupice

Vejce



**1. Ve vodní lázni nahřejeme vejce s cukrem  
krupicí na teplotu 40 °C.**



**2. Nahřátá vejce s cukrem přelijeme do šlehací mísy a vyšleháme do husté pěny.**



**3. Poté rychle a krátce vmícháme prosátou mouku smíchanou se škrobovou moučkou.**



**3. Hmotu ihned roztíráme hladkým nožem na plech s pečícím papírem nebo fólií.**



4. Rozetřeme po celé ploše roládového plechu a stáhneme okraje, aby byly vysoké jako střed.



## 5. Pečení rolády

- Roládu pečeme na 220-240 °C.
- Během pečení otáčíme plech.
- Pečeme krátce 5 – 8 minut tak, aby se korpus rolády nevysušil, docházelo by k praskání při stáčení.
- Po upečení ihned korpusy stáhneme z horkého plechu, aby se nepřesušoval.











**6. Upečená roláda je rovnoměrně zlatě zbarvená, bez přesušených okrajů.**



**7. Srovnání stejného množství roládové hmoty rozetřené a upečené na roládovém plechu - vlevo a na jiném, menším plechu – vpravo!!!!**



# 1. úkol: doplň výrobní postup dortové hmoty z NŠH

- C+Ve 
- přendáme do  a ihned 
- přidáme  a 
- hmotu ihned tvarujeme  na 
- ihned 

## **2. úkol: odpověz na otázky:**

- . Na jakou teplotu pečeme roládové korpusy?**
- . Jak dlouho asi trvá pečení roládového korpusu?**
- . Jak poznám, že je korpus upečený?**
- . Co uděláš s čerstvě upečeným roládovým korpusem?**