

Předmět ODV – Cukrář  
Skupina C2.A  
Vyučující Jaroslava Márová, e-mail - [jaroslava.marova@sousvodnany.cz](mailto:jaroslava.marova@sousvodnany.cz)  
Marie Kellerová, e-mail – [marie.kellerova@sousvodnany.cz](mailto:marie.kellerova@sousvodnany.cz)  
Téma Třené hmoty

**Téma na týden od 2.11. - 6.11.2020**

**Třené hmoty**

Dobrý den,

v cukrářské technologii - Půlpánová si prostudujte třené hmoty, stačí výběr a úprava surovin a základní technologický postup.

Při on-line hodině budeme vše probírat.  
Podívejte se na videa.

**Třená bábovka**

<https://www.youtube.com/watch?v=0nmOMLvtwt8>

**Biskupský chlebíček**

<https://www.youtube.com/watch?v=rorb-pGwR-k>

**Úkol č. 4**

1. Do **středy 4. listopadu** nám napište do mailu technologický postup na biskupský chlebíček nebo na třenou bábovku.
2. Prostudujte si vady třených hmot a napište nám odpověď na otázky:
  - a) Proč dochází k deformaci tvaru?
  - b) Proč je korpus na řezu sražený?
  - c) Proč ovoce v chlebíčku spadlo na dno?
3. Kdo má možnost, bábovku doma upečte a pošlete nám foto do **pátku 6.11.**
4. Můžete posílat i jiné pečení sladkého či slaného výrobku, toho co máte doma rádi.