

Předmět ODV – Cukrář
Skupina C2.A
Vyučující Jaroslava Márová, e-mail - jaroslava.marova@sousvodnany.cz
Marie Kellerová, e-mail – marie.kellerova@sousvodnany.cz
Téma Třené hmoty - pokračování

Téma na týden od 16.11. - 20.11.2020

Třené hmoty – pokračování
Čokoláda - její historie i současnost

Dobrý den,

Při online hodinách 18.11. a 20.11.2020 si povíme o historii čokolády (i v ARÁBII), řeknu vám jak se vařila čokoláda v roce 1895 (podle mé prababičky), 1918 a 1920 (podle mé babičky) až po současnost, jak se vařila čokoláda v letech 1975, 1985, 1989...včetně receptů.

Dále si povíme o dalších výrobcích z třených hmot.
Dozvíte se i jiné výrobky, které se běžně nevyrábí.

Úkol č. 5

Do středy 18.11.2020 si v technologii od Půlpánové prostudujte technologické postupy výroby **žloutkových oválek** a **mandlových piškotů**.

Úkol č. 6

Do středy 18.11.2020 si v technologii od Půlpánové, v kapitole POLEVY, zjistěte a pošlete nám v **jakém poměru se ředí cukrářská kakaová poleva**.

Úkol č. 7

Do pátku 20.11.2020 napište a pošlete podle technologie od Půlpánové **výrobu RUMOVÉ NÁPLNĚ**.