

Týden od 2. 11. – 6. 11. 2020

1. Alkoholické nápoje – Jídlo s.r.o. - Slivovice
2. Želírovací prostředky
3. Kypřící prostředky I.– druhy kypření

Želírovací látky

1. Charakteristika

- vysokovazné hydrokoloidy mající schopnost trvale vázat velké množství vody = rosolovací prostředky
- většinou jsou tvořeny bílkovinami nebo polysacharidy, získávají se z rostlinných nebo živočišných surovin

2. Druhy:

agar-agar, želatina, pektin, tragant, algináty, škroby, arabská guma/ dnes+ řada moderních směsí/

a) agar - agar

- mezi polysacharidy, z mořských řas (nejlepší japonský)
- šedobílé barvy, bez vůně a chuti, dodáván nejčastěji drcený či práškový
- ve studené vodě se nerozpouští, pouze bobtná, při teplotě 80°C a za varu se rozplývá
- před upotřebením se nejprve máčí a teprve po nabobtnání se rozváří na roztok, do kterého se přidá předepsané množství sacharózy a roztok se znovu převarí
- nesmí se vařit s kyselinami (štěpí se a ztrácí rosolotvornou schopnost)
- jím vytvořené rosoly jsou pevné a pružné, rosolovací teplota- kolem 30°C

- v CUV se **agarové roztoky** sladí, po částečném vychlazení přichucují roztokem kyseliny citronové
- **upravují se na agarové polevy- k zalévání ovoce – ovocné dorty a řezy, k potírání ovoce, které je určeno ke zdobení (lesk)**
- agarové roztoky - při přípravě smetanových pudinků, tvarohového želé, jogurtového želé apod.**

b) pektiny

- pektiny- **polysacharidy rostlinného původu**
- vytváří spolu s okyseleným cukerným roztokem **rosol**, nachází se v buněčných membránách rostlinných pletiv
- **vyrábí se - z bílé části kůry citrusových plodů, u nás - z výlisků jablek a ze zbytků ovoce z přípravy džusů**
- mlhovým sušením se z tekutého pektinu vyrábí **práškový pektin**
- rosoly se z pektinu tvoří nejlépe při kyselosti pH 3,2 (1% roztok kyseliny citronové)

Ovožel

- **práškový prostředek, okyselený, s různými příchutěmi nebo neutrální**
- **vysoký lesk, k potírání nebo zalévání ovoce, pevný**

c) želatina

- **nejjemnější druh klišu, mezi bílkoviny ve vodě nerozpustné - skleroproteiny**
- **výroba - z čerstvých a čistých kostí, kůží, šlach a chrupavek jatečných zvířat(kolagen, ossein- varem se mění na rozpustné)**

- nejkvalitnější- z prvních břechek při zpracování ovčích kůží nebo telecích hlav
 - **čistá želatina je bezbarvá, průhledná, bez vůně a chuti, ve studené vodě bobtná, v horké vodě se rozpouští na koloidní roztok, po ochlazení tuhne v rosol**
- Použití: při výrobě zmrzlin a mražených dortů - stabilizátor, v krémech a dezertech jako zahušťovadlo, výroba cukrovinek**

d) tragant

- gumovitý, zaschlý výron stromů a keřů kozince, rostoucích v Řecku a v Malé Asii
- **mezi polysacharidy, pryskyřice z kozince má podobu kroužků, šupin nebo prášku**
- **je bez vůně a pachu, mdlé chuti**
- **ve studené vodě bobtná, v horké se rozpouští na hustý rosol**
- před použitím se musí máčet alespoň 24 hodin, na 100 g tragantu - 2,5 l vody
- do nabobtnaného tragantu se přidává moučkový cukr, škrobový sirup
- **použití: do ovocných náplní a omáček, do zmrzlin pro zvětšení objemu, do ovocných želé, cukrových polev ke zdobení a do ovocných dření**

e) algináty

- **z různých druhů mořských řas(hnědé), stabilizující, zahušťovací látka**
 - **ve vodě rozpustné, vytvářejí viskózní roztoky, tepelně stabilní**
- v CUV- jako stabilizátory, antikrystalizátory,**

ke zpevnění a stabilizaci šlehačkových náplní, k výrobě pudinkových krémů a rosolů studenou cestou

- k výrobě polotovarů- želé ovoce (zachovává si svou stabilitu i při teplotě 240°C- používá se např.

na biskupský chlebíček, bábovky, štoly)

- želírovacím prostředkem při výrobě alginátového želé je sodná sůl kyseliny alginové

- alginátové želé – různé druhy- např. červené, zelené, žluté hnědé - s různými příchutěmi

- k výrobě alginátového ovoce - voda, potravinářské barvivo, cukr, alginát sodný, fosforečnan

sodný, emulgátor, škrobový sirup- vaření, tvarování, zrací lázeň z cukerného roztoku, zrací boxy

3. Použití želírovacích látek:

- k přípravě želé polev, při výrobě smetanových a tvarohových pudinků, k přípravě tvarohového krému atd.

Kypřicí prostředky

Druhy kypření: fyzikální, chemické, biologické

1. Fyzikální - kypřicím prostředkem je

a) vzduch

- do hmoty je vháněn šleháním bílků nebo vajec - vytváří se **pěna**, vzduch je v hmotě uzavřen do vzduchových bublin - v průběhu pečení zvětšuje vzduch objem - tím se vytváří: lehkost, kyprost, poréznost

použití: šlehané hmoty

b/ vodní pára

- vzniká při pečení hmoty s obsahem vody

použití: pálená hmota, jádrová hmota...

2. Chemické- používají se **chemická kypřidla** – ta se za zvýšené teploty rychle rozkládají a přitom se uvolňuje kypřicí plyn (oxid uhličitý, amoniak, vodní pára) podle druhu použitého kypřidla

! musí být použita v přesných dávkách, aby nezanechávala v těstě nepříjemnou chuť

použití: medová a perníková těsta, sušenková těsta, těsta se sníženým obsahem tuku

3. Biologické kypření- vzniká při použití **droždí**

- kypřicím plynem je **oxid uhličitý a etanolové páry** (ty vznikají kvasným procesem v těstě)

- ke kypření dochází před pečením a v první fázi pečení

použití: kynutá těsta

