

Druhy cukerných hmot :

1.Fondán

- Je cukerná bílá hmota jemné krystalické struktury, která má za studena konzistenci tuhého těsta.

Výrobní postup:

1kg cukru a 0,4l vody vaříme dle zásad vaření cukru na 112 – 113⁰C. Přidáme 0,1kg škrobového sirupu a rozvar dovaříme na teplotu 116 – 118⁰C.

A/ nalijeme do tabulovacího stroje (fondánky viz SaZ)

B/ nalijeme na mramorovou desku a za stálého promíchávání ručně tabulujeme tak, aby se hmota stala tvárnou a bílou. Hmotu vlhčíme vodou, nadávkujeme do nádob a pokropíme vodou, aby nedocházelo k osychání hmoty a dobře uzavřeme. Hmota bývá měkká, po několika dnech tuhne, tzv. dozrává, proto je nutné zabezpečit, aby při skladování nedocházelo k vysychání a dalšímu tvrdnutí. V současné době výrobu fondánu zabezpečují čokoládovny, kde se vyrábí ve velkém a distribuuje se v plastových uzavíratelných nádobách.

Moderní výroba studenou cestou v zahraničí:

0,8kg cukru moučka se smíchá s 0,1kg škrobového sirupu a 0,1kg vody.

Vznikne výrobek podobný fondánu, který se dá vyrobit přímo ochucený a to tak, že se voda nebo její část nahradí ovocným protlakem, šťávou nebo likérem. Tato metoda je rychlejší, uspoří se jak čas, tak energie.

Použití:

- výroba plev
- výroba ozdob
- výroba náplní a krémů
- ochucovadlo ...

Vady:

Vzniklé při výrobě:

- nedodržení teplot
- nedodržení poměru surovin (množství škrobového sirupu)
- nedodržení doby tabulování

Fondán je pak drsný až hrubý, špatně kryje a obtížně vysychá ...

Vzniklé při skladování:

- osychání fondánu

- přebírání pachů a nečistot
- nedodržení teploty skladování = plísně

2.Dobošův cukr

Cukr se taví za stálého míchání bez vody a pomalu, aby nedocházelo k připalování. Ještě horký se lije na výrobky (dobošové dorty, řezy), nebo do náplní, zmrzlin, polévání restauračních moučníků.

Pro zjemnění chutí, lze přidat trošku tuku (máslo, olej).

3.Griliáš

Cukr se taví s malým množstvím tuku do světle hnědé barvy. Před dotavením se přidají jádroviny (arašídý, mandle, kokos, lískové ořechy ...) a za stálého míchání se propaží, vylije na mastné plechy a nechá vychladit, pak se naláme na menší kusy nebo drtí. Uchovat v suchu. Vyrábí se různé druhy:

Tvrký = drtí se, prosévá podle hrubosti a používá na ozdoby, do náplní, krémů, zmrzlin ...

Měkký = s mlékem a škrobovým sirupem, používá se na tažené ozdoby a vypichování.

Listový = jako listové těsto s nugátovou hmotou ... viz 2. ročník

4.Karamel

Je tvrdá sklovitá hmota, která vznikne po vychlazení cukerného rozvaru. Je bezbarvý, mírně nažloutlý, čirý, průsvitný, dá se přibarvovat barvivou. Cukr se vaří s vodou a 15 – 30 % škrobového sirupu na teplotu 141,2 – 150°C. Při teplotách 130°C se může přibarvovat a ochucovat. Po dovaření se vylije na vymaštěné plechy nebo mramor, naznačí se nožem kusy a po úplném vychlazení se na tyto kusy rozláme a uchová v suchu a chladu. Používá se na výrobu karamelových ozdob.

Vyrábí se různé druhy: modelovaný, tažený, foukaný viz 2. ročník

5.Pasty

A/ jádrové

- z podzemnice (arašídů), z lískových oříšků, - z mandlí, - z kokosu

Cukr krupice se roztaví, přisypou se hrubě strouhané a slabě pražené jádroviny a za stálého míchání se propaží do světle hněda, vylije se na mastné plechy. Po vychladnutí (kokosová pouze tak, aby nepálila – lepší spojení) se hmota zvolna tře na třecím stroji s postupným přitahováním válců (viz SaZ). Uchovává se v dobře uzavřených nádobách v chladu a suchu, trvanlivost 2 měsíce.

Použití: ochucovadlo do náplní a polev

B/ kávová

100 % tuk se rozežřeje na kašovitou konzistenci a spojí se s jemně mletou kávou. Přidá se cukr moučka a další část rozpuštěného tuku (40°C). Promíchá se do kašovité konzistence, která po vychladnutí ztuhne. Pro další použití je třeba vždy dané množství rozpustit.

C/ krokantová

Cukr krupice se roztaví se sójovou moukou a částí 100 % tuku. Přilije se svařená smetana na šlehání. Po promíchání se přidá kulér a zbývající 100 % tuk. Po vychladnutí se vymíchá a uloží do chladu 8°C.

6.Kulér

Je to cukr utavený (spálený) do tmavohnědé barvy, do něhož se přilije OPATRNE horká voda a směs se provaří, aby se rozpustily případně krystaly cukru. Po vychlazení se precedí a uchová se ve skleněných lahvích.

Použití: přírodní barvivo do náplní a polev, nahořklá chuť. (i kuchaři pod maso)

7.Kandys

Je přesycený cukerný rozvar, který se připravuje svařením cukru a vody na teplotu 105 – 106°C a vychlazením na 20 – 25°C (musí se přikrýt vlhkou utěrkou, aby se netvořil škraloup). Nesmí obsahovat žádné nerozpuštěné kousky cukru, proto se musí pečlivě a často omývat stěny nádoby a odstraňovat kapičky zaschlého roztoku.

Používá se ke *kandování* = k povrchové úpravě fondánových cukrovinek, želé, mandlové hmoty, proslazeného ovoce ...

Postup:

Ke kandování se používají nízké vaničky (kandýrky), které mají u dna otvor se zátkou. Na dno vaničky se dá drátěná mřížka a na ni se uloží suché čisté korpusy, které se opět přikryjí mřížkou a zalijí chladným kádovacím roztokem tak, aby korpusy byly plně ponořeny v klidu na dobu 8 – 10 hodin. Pak se roztok vypustí (nepoužívá se již pro kandování) a výrobky se nechají oschnout. Na povrchu vykrytalizuje vrstva sacharózy, která působí jako konzervace, zabraňuje vysychání a tvrdnutí výrobků.