

## **Pálené hmoty**

### Charakteristika:

- odpalované těsto
- je to vláčný polotovar, volnější konzistence a žluté barvy
- neutrální chuť = vhodný pro všechny náplně, jak sladké, tak i slané, či sýrové
- lze ji smažit i péci
- jsou to tradiční výrobky
- neobsahují žádný cukr, zato množství vaječné bílkoviny (vejce)

### Suroviny

#### **Vejce**

- čerstvá skořápková, sušená, chladírenská i konzervárenská, i melanže
- mají vliv na lehkost, pórovitost a kyprost korpusu

#### **Mouka**

- pšeničná hladká speciál, prosetá !!!

#### **Tuk**

- hlavně olej
- i margarín, máslo, ztužený pokrmový tuk, sádlo
- přispívá ke křehkosti kůrky korpusu

#### **Tekutina**

- voda
- mléko – rychlejší zbarvení vlivem laktózy

#### **Přísady**

- jedlá kuchyňská sůl (1 % z hmotnosti použité mouky)
- u slaného pečiva se množství soli zvyšuje

### Výrobní postup:

#### **A/ tradičním způsobem**

1. fáze = *restování* – mazovatění škrobu
- v hrnci se svaří voda s tukem a solí

- do vařící směsi se nasype mouka a za stálého míchání se prohřeje (restuje), až nejsou vidět kusy syrové mouky a hmota se odděluje od kotle a vařečky
- 2. fáze = *pozvolné zamíchání roztoku vajec*
  - hmota se přemístí do kotle šlehacího stroje (70°C)
  - za pozvolného chodu se přidávají vejce
  - dokonale se promíchá (40°C)
  - připravena k tvarování: hmota je kašovitá, pomalu stéká z vařečky, barva je světle žlutá

### **B/ v kotli šlehacího stroje**

- do kotle šlehacího stroje se odměří horká voda, která se uvede do varu pomocí plynového hořáku
- nasype se prosetá mouka a vše se dokonale promíchá
- odstaví se hořák a přidávají se vejce, olej a sůl, až vznikne hladká hmota, která se může ihned zpracovávat

### **C/ studenou cestou z Palmixu**

- **Palmix** = sypká směs, která obsahuje: upravenou směs mouk a sůl
- do kotle šlehacího stroje se nadávkují vejce, voda a sůl
- na nejnižší chod se zasype Palmix
- očistí se stěny kotle, dokonale se promíchá
- přidá se zbývající vody, kypřící prášek
- zrychlí se chod stroje, míchá se 2 minuty, hotovo

### **D/ z instantní mouky**

- instantní mouka je tepelně opracovaná mouka, která ve styku s vodou snáze mazovatí
- do kotle šlehacího stroje se dávkuje vejce, voda, sůl, a prosetá instantní mouka
- nejnižší chod stroje
- stěrkou očistit chod stroje
- zrychlit chod stroje, přidat olej a vodu, upravit hustotu hmoty
- promíchat 5 minut, 5 minut odležet
- nachystáno k tvarování

### Tvarování pálené hmoty:

- na čisté, slabě pomazané plechy:
  1. **sáčkem a řezanou trubičkou**
    - věnečky o průměru 7 cm
    - banány – tyčinka 9 cm
    - větrníky směrem do středu

## 2. hydraulickým tvarovacím (stříkacím) strojem – viz SaZ

### Pečení korpusů:

- 240°C
- dopéká se při 180°C
- malé tvary 25 minut, větrníky 30 – 35 minut

### Zásady:

1. provést zkoušku pečení
2. přítomnost páry je velice důležitá – plechy pokapat vodou !!!
3. neotvírat troubu po dobu 15 minut
4. DOSUŠOVAT !!!

### Vady korpusů:

1. **nízké, málo objemné až tvrdé:**
  - příliš tuhá hmota – dlouhé nahřívání, málo vajec
  - nízká počáteční teplota
2. **řídká hmota – korpusy roztečené:**
  - nadměrné ředění hmoty
  - málo restováno
  - špatné dávkování
3. rozpraskaný, příliš velký korpus – mnoho páry při pečení
4. zapadlý korpus při pečení – rychle snížena teplota před dopečením !!!
5. zapadnutí korpusu po upečení – hmota málo propečena
6. vydutá spodní kůrka – hodně tuku na plechu !!!

### Skladování korpusů z pálené hmoty:

1. nejlepší je ihned krájet a korpusy plnit – nejlepší vlastnosti výrobku
2. 1 den skladovány – do beden, přikrýt vlhkým plátnem, uložit do chladu
3. Korpusy, které skladováním ztvrdly, lze napařit nad vařící vodou.

## Výrobky z pálené hmoty

### *Vaječné věnečky*

### Výrobní postup:

- korpusy vaječných věnečků rozpůlit podélně (lze i rozkrajovačem korpusů
- nanést žloutkový krém máslový
- vrchní část korpusu se zlehka potřé marmeládou a namočí v upravené fondánové polevě
- po odkapaní se přiklopí na spodní naplněnou část

- hmotnost 40g, trvanlivost 2,5 dne

### ***Vaječné kávové banány***

#### *Výrobní postup:*

- plněné žloutkovým máslovým krémem ochuceným kávovou pastou
- vrchní část se potahuje fondánovou polevou ochucenou a obarvenou kulérem
- hmotnost 40g, trvanlivost 2,5 dne

### ***Karamelové větrníky***

#### *Výrobní postup:*

- podélně rozkrojit korpusy
- na spodní část nanést žloutkovou šlehačku
- jako druhou vrstvu nanést karamelovou šlehačku
- horní část korpusu potáhnout fondánovou polevou obarvenou kulérem a po okapání přiložit na povrch karamelové šlehačky

### ***Šotky***

#### *Výrobní postup:*

- korpusy větrníků se podélně rozkrojí
- na spodní část korpusu se nanese žloutkový krém máslový, ochucený vaječným likérem
- druhá vrstva je cikánský krém
- horní část korpusu se potáhne ředěnou CKP

### ***Vaječné pečivo***

#### *Charakteristika:*

- neplněné pečivo z pálené hmoty
- trvalejší charakter
- může se plnit masitými, sladkými i slanými náplněmi

#### *Výrobní postup:*

- pálená hmota se roztírá přes šablony na čisté, tukem potřené plechy
- před vsazením do pece se sype hrubou solí
- propéká se při 200°C
- obaluje-li se cukrem, ještě za tepla se pokropí ztuženým pokrmovým tukem a obaluje v cukru moučce a vanílnem.

