

VÝROBA PÁLENÉ HMOTY

TRADIČNÍ ZPŮSOB

1. VÝROBNÍ FÁZE PŘÍPRAVY PÁLENÉ HMOTY

1 fáze

- restování = mazovatění škrobu

2 fáze

- pozvolné zamíchávání roztoku vajec

2. VÝZNAM RESTOVÁNÍ MOUKY

Aby mohla mouka pojmout tak velké množství vody, je nutné mouku spařit a provařit (restovat).

Při zvýšené teplotě začne v mouce bobtnat a mazovatět škrob, a tím se zvýší schopnost mouky vázat až dvojnásobné množství vody.

Obsah vody ve hmotě působí jako velmi účinné kypřidlo.

3. VÝZNAM VAJEC VE HMOTĚ

Vodní pára stačí ke zvětšení objemu, ale nestačí k jeho udržení. Proto se do hmoty přidávají vejce, které tvoří kostru pečiva.

Se stoupající teplotou při pečení stoupá tlak vodních par. Uvnitř hmoty se vytvářejí větší dutiny a bílkoviny, které jsou zpočátku poddajné a pružné, při teplotě 70 až 80 °C koagulují (srážejí se) a tak zpevňují strukturu výrobku.

Uvnitř pečeného korpusu vzniknou dutiny, které jsou charakteristickým znakem korpusů z pálené hmoty.

4. PŘÍPRAVA PÁLENÉ HMOTY TRADIČNÍM ZPŮSOBEM

1 fáze - restování = mazovatění škrobu

V kotli se svaří voda, tuk a sůl. Do vařící směsi se nasype mouka a za stálého míchání se dobře prohřeje (restuje).



PŘÍPRAVA PÁLENÉ HMOTY TRADIČNÍM ZPŮSOBEM - 1 FÁZE

V této fázi mouka váže maximální množství vody.



RESTOVÁNÍ = MAZOVATĚNÍ ŠKROBU

Dobře prohřátou mouku poznáme podle toho, že se odděluje od kotle a vařečky (nelepí se).

Nahříváním hmoty také koagulují moučné bílkoviny, takže se hmota stává kratší.



5. PŘÍPRAVA PÁLENÉ HMOTY TRADIČNÍM ZPŮSOBEM

2 fáze - pozvolné zamíchávání roztoku vajec

Nahřátá hmota, která má po sejmutí z ohně teplotu 65 až 70° C a obsah vody 40 až 50 %, se přemístí do šlehacího stroje.

Pomocí ploché metly (prolínačky) při volném chodu stroje se míchá a postupně se přidávají tekutá vejce.

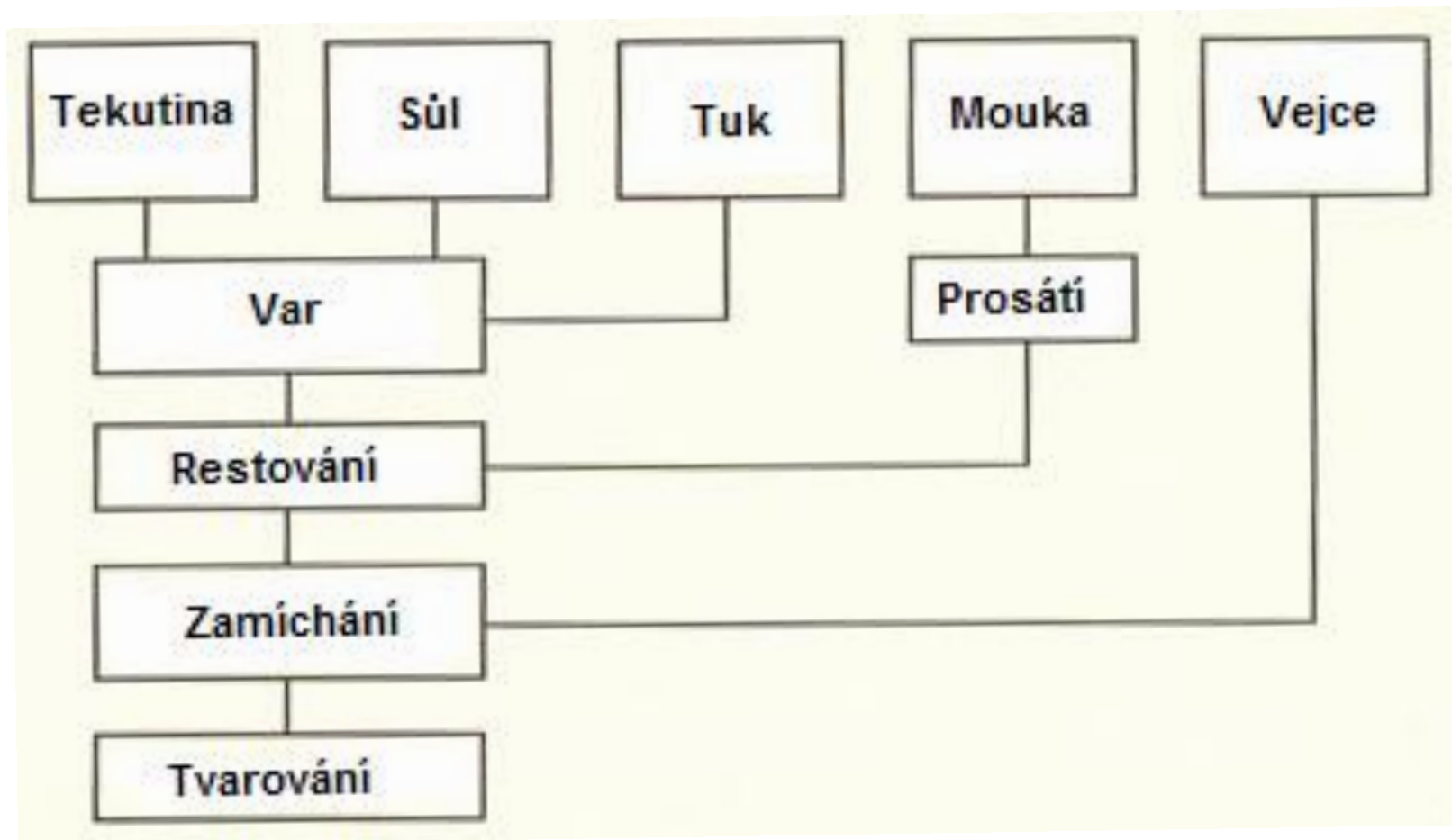


PŘÍPRAVA PÁLENÉ HMOTY TRADIČNÍM ZPŮSOBEM - 2 FÁZE

Po dokonalém promíchání je hmota vazká, homogenní a bez kousků. Její teplota je asi 35 až 40 °C.

**Takto připravená hmota se okamžitě
zpracovává.**

6. TECHNOLOGICKÉ SCHÉMA VÝROBY PÁLENÉ HMOTY TRADIČNÍM ZPŮSOBEM



7. KONTROLNÍ OTÁZKY

1. Vyjmenuj výrobní fáze přípravy pálené hmoty tradičním způsobem.
2. Jaký je význam restování mouky?
3. Zdůvodni význam vajec v pálené hmotě?
4. Jaký je tradiční způsob přípravy pálené hmoty?