

# **Tvarování, pečení a skladování pálené hmoty a korpusů**

# osnova

1. Způsoby tvarování pálené hmoty
2. Tvarování pomocí sáčku a řezané trubičky
3. Tvarování hydraulickým tvarovacím strojem
4. Pečení korpusů z pálené hmoty
5. Procesy probíhající při pečení
6. Charakteristika upečeného korpusu
7. Hmotnost běžných korpusů
8. Skladování korpusů
9. Kontrolní otázky
10. Seznam použité literatury a zdroje

# 1. Způsoby tvarování pálené hmoty



**Pálená hmota se stříká na čisté, slabě pomazané plechy.**

# Způsoby tvarování pálené hmoty

## Ručně



- \* stříkáním pomocí cukrářských sáčků a řezaných i hladkých trubiček.
- \* hmotu lze tvarovat i pomocí papírových kornoutků (při přípravě ozdob).

# Způsoby tvarování pálené hmoty

**Strojově**



na hydraulických tvarovacích strojích.

## 2. Tvarování pomocí sáčku a řezané trubičky

**Věnečky** se stříkají krouživým pohybem do tvaru o průměru asi 7 cm.

# Tvarování pomocí sáčku a řezané trubičky

## Banány



se stříkají přímočarým pohybem do tvaru tyčinky - banánu o délce asi 9 cm.

# Tvarování pomocí sáčku a řezané trubičky

Větrníky



se stříkají krouživým pohybem spirálovitě do tvaru kolečka s ukončením na středu.



# 3. Tvarování hydraulickým tvarovacím strojem

Obsluha tvarovacího stroje je náročná a při jeho použití musí být dodržovány tyto zásady:

- správné nastavení tlaku,
- dodržování správné vzdálenosti plechů od stříkací desky,
- včasné odsátí vzduchu po nastříkání hmoty na plech,
- plechy musí být rovné, jinak není dodržena vzdálenost plechu od stříkací desky s trubičkami.

Nastříkání jednoho plechu, tj. 42 kusů věnečků, trvá deset sekund.

**Hydraulický tvarovací stroj (drezírka) je velmi výkonný.**

# 4. Pečení korpusů z pálené hmoty

## Teplota

vytvarovanou hmotu zapékáme při 240°C s párou a dopékáme při 160 – 180°C bez páry.

## Doba pečení

je různá, závisí na velikosti pečeného korpusu, průměrně se pohybuje okolo 25 minut.

# Pečení korpusů z pálené hmoty

**Kvalita vyráběných výrobků** je závislá na přítomnosti vzniklé páry. Správné množství páry při hlavně v počátku pečení podporuje zvětšení objemu pečených výrobků.

Pečení pálené hmoty je velmi důležitá fáze výrobního procesu. Při nedodržení zásad správného pečení mohou vzniknout vady korpusu, které nelze odstranit.

# 5. Procesy probíhající při pečení

Během pečení vznikají uvnitř dutiny, které se teplem zvětšují. Protože hmota je řídká a neklade expandující páře velký odpor, zvětšuje se její objem. **Stěny dutin uvnitř pečiva tvoří vaječné bílkoviny, které při teplotě 70 až 80°C koagulují, a tím zpevňují stěny.** Pokud nejsou stěny dostatečně zpevněny, snadno se protrhávají a uvolňují páru do pečicího prostoru. Aby měl výrobek pěknou zlatohnědou kůrku, nebyl příliš rozteklý a dobře se vysoušel, musí se ke konci pečení pára z pečicího prostoru vypouštět - korpusy je třeba dopékat při pootevřené troubě nebo při otevřených tazích.

## 6. Charakteristika upečeného korpusu

Správně upečený korpus má zlatohnědou barvu, na povrchu ostré kontury.



Korpus nesmí být nízký a popraskaný.

V řezu má být střídka s velkými póry (komůrkami) vláčná, nikoliv mazlavá.

Kůrka má být křehká, vůně a chuť typická, připomínající pečená vejce.

# 7. Hmotnost běžných korpusů

- věnečky 9 g
- banány 10 g
- větrníky 20 g

## 8. Skladování korpusů

Nejlépe vyhovuje postup, kdy se upečené korpusy po rozkrojení a vychladnutí ihned plní příslušnou náplní a potahuje polevou. Všechny cenné aromatické a chuťové látky vzniklé pečením zůstávají v pečivu. Také konzistence korpusů je pro rozkrajování nejvhodnější hned po upečení.



# Skladování korpusů

Korpusy z pálené hmoty, které jsou určeny ke krátkodobému skladování, musí být řádně ošetřeny. Po správném upečení se nechají dokonale vychladnout, aby se nedeformovaly.

Po vychladnutí se shrnou do čistých a suchých přepravek, které se pak uskladní v chladné místnosti.

Proti vysychání se přikryjí vlhkým plátnem.



Při delším skladování se korpusy chuťově znehodnocují, vysychají, tvrdnou, ztrácejí hmotnost a při rozkrajování se drobí.



# 9. Kontrolní otázky

1. Popiš ruční tvarování pálené hmoty.
2. Vysvětli pečení korpusů z pálené hmoty.
3. Jaké procesy probíhající při pečení výrobků z pálené hmoty?
4. Charakterizuj upečený korpus z pálené hmoty.
5. Jakým způsobem skladujeme korpusy z pálené hmoty?