

Materiál č. – ZŠH, hmota na laskonky



Suroviny:

Bílky, cukr moučka, cukr krupice, cukr vanilín,
jádroviny, voda,



1. Dáme vařit CR a vyšleháme sníh z bílků.

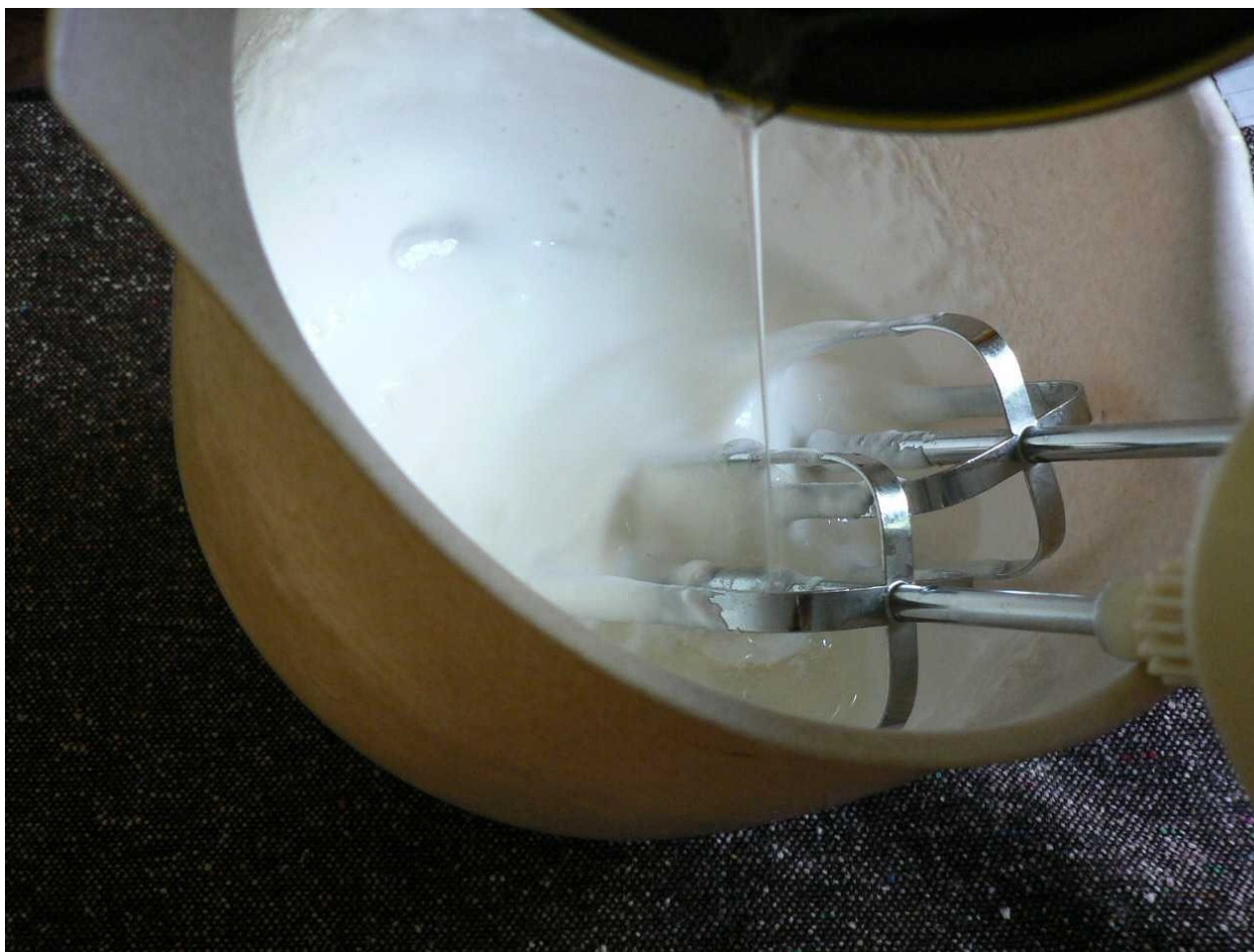
CR svaříme na silný let.



Bílky a cukr krupici vyšleháme do pevného sněhu.



2. Do vyšlehaného sněhu ihned zaléváme horký CR a došleháme do pevné hmoty.

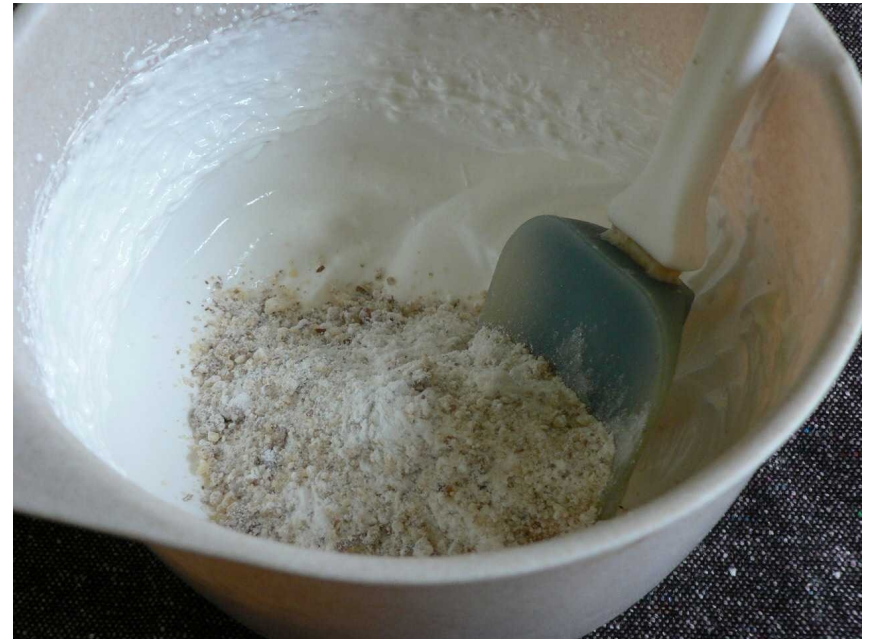


3. Zahustíme cukrem moučkou a jádrovinami.

Cukr moučku prosejeme a smícháme s jádrovinami.



Opatrně promícháme se sněhem.



4. Hmotu roztíráme přes šablony na plechy vyložené teflonovou fólií.

Šablonu položíme na pečicí papír, fólii nebo plechy vymažeme a vysypeme.

Hmotu roztíráme kartou nebo nožem.



5. Po rozetření odstraníme šablonu.



6. Hmotu pečeme na 160 °C po dobu asi 30 minut.

Upečené korpusy zvětší svůj objem.



Upečený korpus jde lehce zvednout z fólie.



7. výrobky

Laskonka:

máslový krém ochucený griliášem



Pařížská laskonka:

pařížská šlehačka, CKP ředěná



Úkoly:

- 1. Vyjmenuj suroviny na výrobu hmoty na laskonky.**
- 2. Popiš výrobní postup hmoty na laskonky.**
- 3. Popiš tvarování a pečení hmoty na laskonky.**
- 4. Jaké znáš výrobky z hmoty na laskonky a jak je dohodovíme?**

Řešení úkolů:

- Řešením úkolů je návrat k jednotlivým částem prezentace.