

Materiál č. 14 – ŠH s použitím RP a MS



1. Složení MS

1. Směs na výrobu korpusu:

- Cukr
- Pšeničná mouka
- Kakao
- Pšeničný škrob
- Emulgátor = estery mono a diglyceridů mastných kyselin s kyselinou mléčnou
- Kypřicí látky
- Modifikovaný bramborový škrob
- Aromata
- Jedlá sůl

2. Směs na výrobu náplně

3. Ochucovadlo náplně



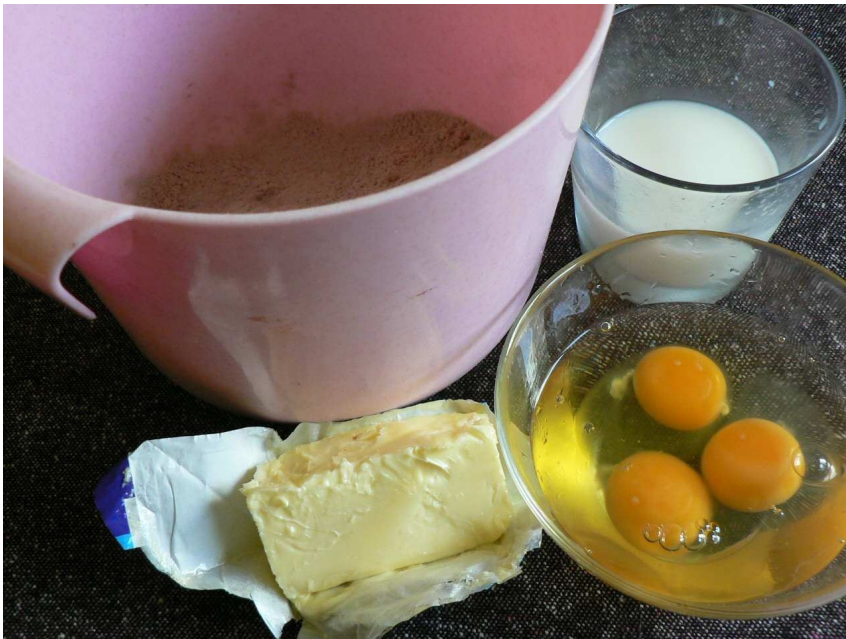
2. Suroviny pro výrobu korpusu

1. Mléko
2. Máslo
3. Vejce
4. MS



3. VP ŠH s použitím RP

MS vysypeme do šlehací mísy
a přidáme navážené suroviny.



Šleháme 3 minuty - nejprve při pomalé
rychlosti, pak na maximum.



4. Tvarování ŠH s MS

Hmotu dávkujeme do tvořítek nebo roztíráme na plechy.

Dobře hladíme.



5. Pečení ŠH

s MS

. Pečeme na 150 – 170 °C .

. Doba pečení je 40 minut podle druhu trouby.

. Upečený korpus je nižší, má menší, stejnoměrné póry.

. Není tak křehký, jako klasické korpusy ze šlehaných hmot, lepší pro manipulaci.



Úkoly:

- 1. Vyjmenuj složení MS pro výrobu kakaového korpusu.**
- 2. Vyjmenuj suroviny, které musíš dodat.**
- 3. Popiš VP výroby TŠH s použitím MS.**
- 4. Popiš tvarování a pečení.**
- 5. Popiš vzhled korpusu vyrobeného z MS.**
- 6. Urči, o jaký druh ŠH v této prezentaci jde?**