

Těžké šlehané hmoty

Charakteristika

Dva protiklady- nejsvětlejší a nejtmaší šlehaná hmota !!!

- ⊙ Připravují se studenou cestou
 - ⊙ Obsahují větší podíl tuku - přesto neobsahují žádná kypřidla (pouze pára)
 - ⊙ Bílky a žloutky se šlehají odděleně
 - ⊙ Korpusy si udržují delší vláčnost - vyšší obsah tuku, kakaa nebo mandlí
 - ⊙ Vyžadují vyšší opatrnost při zpracování i pečení
 - ⊙ Korpusy jsou méně pórovité, avšak vláčné
-
- ⊙ Surovinovým složením patří mezi nejkvalitnější dortové korpusy
 - ⊙ Mají větší měrnou hmotnost - proto se jim říká těžké
 - ⊙ Vyšší náročnost na pečení a řádné propečení výrobku
 - ⊙ Patří sem **Sachrová** a **Terstská hmota**

1. Sachrova hmota

Charakteristika:

Tmavě hnědá barva po kakau (čokoládě), široké využití jako korpus různých výrobků

druhy:

- ⊙ Sachrová hmota s pevným tukem
- ⊙ Sachrová hmota s olejem
- ⊙ Sachrová hmota z moučné směsi

suroviny:

- ⊙ žloutky, moučkový cukr,
- ⊙ tuk (olej, stolní margarín, máslo),
- ⊙ bílky, cukr krupice, cukr vanilín,
- ⊙ mouka (hladká a hrubá), kakaový prášek

výrobní postup:

1. S použitím pevného tuku (máslo, margarín, kakaové máslo, kokosový olej...):

- a. Mírně nahřátý tuk se šlehá s moučkovým cukrem za postupného přidávání žloutků.
- b. Bílky se šlehají s cukrem krupicí a vanilínem v pevný sníh.
- c. Poté se obě hmoty spojí a lehce se vmíchá směs prosáté hladké a hrubé mouky s kakaovým práškem.

2. S použitím oleje:

a. Žloutky se šlehají s moučkovým cukrem a před došleháním se postupně přilévá olej. Přilévání oleje musí být pomalé, aby nedošlo ke srážení hmoty.

b. Bílky se vyšlehají s cukrem krupicí a vanilínem v pevný sníh. Poté se obě hmoty spojí a lehce se vmíchá směs prosáté hladké a hrubé mouky s kakaovým práškem.

tvarování:

☉ Sachrová hmota se v co nejkratší době po vyrobení tvaruje.

a. Roztírá se na pláty

b. Dávkuje do tvořítek.

Vytvarovaná hmota se okamžitě odpéká!!!

pečení:

☉ Pláty se pečou při teplotě 220 - 230 °C.

☉ Dorty se pečou při 190 - 200 °C (podle velikosti).

Na začátku pečení se pootevřou tahy pece, aby docházelo k úniku páry:

Hmota neobsahuje žádná kypřidla a vzniklá pára vy mohla bránit růstu kospusů!!!

Po zapečení se tahy uzavřou a korpusy se dopečou.

☉ Důležité je správné propečení. Propečenost se zjišťuje smyslově.

výrobky:

a. Sacher dort

- dvakrát prokrojený, promazaný meruňkovou směsí, potažený do CKPř

b. Sacher řezy

- pláty spojené meruňkovou směsí – postup jako řezy

Důležité: ODLEŽENÍ!!!! – aby vynikla chuť, musí dojít k dokonalemu spojení a prolnutí chutí a vůní, je tedy důležité nechat dorty minimálně 24hodin odležet.

c. Lázeňský dezert:

Kapst sachrovy hmoty prokrojíme = dva pláty. Naplníme pišingrovou náplní oříškovou, po zatuhnutí krájíme na řezy a potahujeme v CKPř. Balíme do celofánových přířezů.

d. Sacher korpusy jsou jako polotovar vhodné k výrobě dalších výrobků, jdou kombinovat s různými náplněmi, polevami, podle fantazie

Úkol:

Navrhni výrobek s využitím Sachrovy hmoty s použitím jakékoliv smetanové náplně

1. Urči korpus, náplň dohotovení

2. Nakresli výrobek a dej mu název

3. uveď různé varianty výrobku

Terstská hmota

- ⊙ Korpus je bílé barvy, stejnorodý, vláčný, středně pórovitý
- ⊙ Jemná mandlová chuť
- ⊙ Povrch korpusu je hladký, nepopraskaný, světle hnědé barvy
- ⊙ **Suroviny:**

cukr krupice, bílky,

tuk, citropasta, cukr moučka, vanilín,

mouka, mandle

Výrobní postup:

- ⊙ 2/3 bílků se ušlehají s krupicovým cukrem v pevný sníh.
- ⊙ V druhém kotli se míchá tuk, moučkový cukr, cukr vanilín a citropasta
- ⊙ - do vymíchané hmoty se postupně zalévá zbylá 1/3 kutých bílků.
- ⊙ Obě hmoty se ručně smíchají a vmíchá se mouka a loupané bílé mandle.
- ⊙ Hmota se dávkuje do tvořítek a peče se při teplotě 200° C.
- ⊙ Upečené korpusy se ještě za tepla popráší moukou a obrátí se na teplý plech, pokrytý čistým papírem.

Výrobky:

1. Oříškové kostky:

a. Kapsl z Terstské hmoty prokrojíme na 4 pláty

b. Upečeme roládové piškotové pláty

c. Vyrobité oříškovou náplň vlastní –

a. cukr, ztužený nahřátý tuk, CKP a lískooříškovou pastu spojíme a necháme zchladnout

b. vyšleháme a pomalu přiléváme mléko (svařené a vychlazené)

Spojujeme:

1. Terstský plán, náplň roládový plát, náplň, roládový plát, náplň, terstský plát.

2. Korpusy po zatuhnutí krájíme na kostky 50x80mm

3. Potahujeme v CKPř, balíme do celofánových přířezů

Vady těžkých šlehaných hmot:

- ⦿ Srážení tuku – po přidání žloutků do tuku se hmota srazí. Příčinou je rychlé přilítí žloutků do tuku nebo nižší teplota žloutků. Vadu lze odstranit mírným nahřátím.
- ⦿ Dortové korpusy jsou po obvodu nízké, střed je vysoký, případě i popraskaný. Toto je zapříčiněno rychlým zapečením při vyšší teplotě.