

Materiál č. 17 – ZŠH, bezé hmota

Bezé řezy



Štafetky



Suroviny:

Bílky, cukr krupice, cukr moučka, mouka hladká, jádroviny



**1. Bílky vyšleháme za postupného přidávání cukru
krupice do pevného sněhu.**

Bílky + cukr krupice



Vyšlehaný sníh drží špičky



**2. Do vyšlehaného sněhu přimícháme prosátou
hladkou mouku s jádrovinami.**

Sníh, mouka, jádroviny



Opatrně zamícháme



3. Hmotu rychle roztíráme na plechy vyložené pečícím papírem
(nebo vymazané a vysypané).



4. Před pečením mírně posypeme cukrem moučkou.



5. Upečenou hmotu krájíme na pásy a plníme máslovým krémem ochuceným kávovou pastou.

Pásy potřeme z rubové části a stočíme.



**Po stočení je viditelná horní strana s
popraskaným povrchem.**



6. Vychlazené rolády krájíme a potahujeme v CKP ředěné.

Začistíme jeden okraj, rozměříme roládu a krájíme na velikost cca 7 – 7,5 cm.



Opatrně potahujeme tak, aby zůstal střed štafetky čistý.



7. Štafetka má typicky popraskaný povrch, je čistě potažená.



Úkoly:

- **1. Popiš výrobní postup bezé hmoty.**
- **2. Popiš tvarování a pečení bezé hmoty.**
- **3. Popiš dohotovení bezé řezů.**
- **4. Popiš dohotovení štafetek.**
- **5. Jakých vad se můžeš dopustit při výrobě korpusů z bezé hmoty?**

Řešení úkolů:

Vady:

- **Nečisté bílky = nevyšlehaný sníh**
- **Dlouhé míchání hmoty = mizí bubliny**
- **Dlouhé tvarování na plechy = mizí bubliny**
- **Nepocukrované před pečením**
- **Přesušené = nejdou stočit**
- **Nedopečené = lepí se a korpus se trhá**