

## **Zvláštní druhy šlehaných hmot:**

Patří sem šlehané hmoty s odlišným surovinovým složením i technologickým postupem. Hmoty bílkové nebo žloutkové, které neobsahují mouku. Tvarují se převážně stříkáním nebo roztíráním. Hmoty se pečou při nižších teplotách, po zabarvení se suší.

### **Sněhová hmota:**

Předepsané množství krupicového cukru se rozdělí na třetiny 2/3 svaříme s vodou a 1/3 cukru vyšleháme s bílkou na pevný sníh, který zalijeme horkým cukerným rozvarem. Hmotu za pomalejšího chodu stroje ušleháme - částečně se vychladí. Po vyjmutí ze stroje přimícháme vařečkou prosátý, mletý cukr. Hmota pomocí sáčku s vroubkovou trubičkou se nastříká na čistý papír do různých tvarů. Počáteční teplota je 150° C pak se suší až na 130° C. Výrobky musí být dokonale vysušené. Je-li pečení v počáteční fázi příliš rychlá, vytvoří se na povrchu nepropustná kůrka, která se během páry utvoří uvnitř pečiva. Vyrábí se např. sněhové paštiky, sněhový ježci - po vychladnutí spodní plochu potáhneme CKP. Nastříkáme nahoru ovocný bílkový krém nebo šlehanou náplň. Dále je to bezé hmota ze které se vyrábějí štafetky, bezé řezy kávové, laskonky.

## **17) Zvláštní (speciální) šlehané hmoty**

- o neobsahují mouku (kromě bezé)
- o jsou hodně sladké, křehké
- o mají odlišné surovinové složení a jiný tech. postup
- o korpusy výrazně sladké, mají malou hmotnost, trvanlivější (při správném skladování)
- o pečou se při nižší teplotě a dosušují se

### **▪ Rozdělení:**

1. bílkové hmoty - sněhová hmota, laskonky
2. žloutkové hmoty - vaničky
3. bezé hmoty (malé množství mouky a jádovin)
  1. a 2. obsahují hodně cukru a neobsahují mouku

### **Sněhová hmota**

- o sněhové pečivo, sněhový ježci
- o suroviny
- o bílky
- o cukr krupice
- o cukr moučka
- o cukr vanilka
- o voda

1. vyšlehat bílky za postupného přidávání 1/3 cukru krupice na pevný sníh
2. 2/3 svařit s vodou na rozvar 114° (slabý let)
3. horký rozvar pozvolna zalévat do sněhu a došlehat
4. ručně zamíchat cukr moučku s vanilkou

- tvarování ručně na pečící papír sáčkem s hladkou nebo řezanou trubičkou (nebo trezírovací stroj)
- pečení ihned po natvarování (hmota nesmí oschnout - výrobky by popraskaly)
- počáteční teplota pečení max 150°, pak dosoušení při nižší teplotě

▪ vady:

- řídká hmota = bílky málo vyšlehané, nízká teplota cukerného rozvaru sněhové pečivo
- trvanlivý
- dodává se balené

1. sypané obarveným cukrem (krystalem)

- o sype se před pečením
- o tvary jsou různé

2. polomáčené v CKP

**Sněhový ježek**

- o ze sněhové hmoty - speciální trubičkou se stříkají tvary ježků (nebo řezanou trubičkou)
- o po upečení a vychladnutí se spodní plocha korpusu máčí v CKP
- o výrobky = ježek se šlehačkou, ježek s ovocným krémem

**Hmota na laskonky**

- o tradiční laskonky - oválný tvar
- o kvalitní s mandlemi, ale používá se kokos (lze použít i jiné jádroviny - podzemnice, vlašáky, lískové ořechy...)
- o chuť ovlivněna použitou jádrovinou
- o korpus křehký lehký
- o plní se máslovým krémem (dříve krém s griliášem z mandlí, dnes másł. krém karamelový/kávový)

▪ suroviny

- o bílky
- o cukr krupice
- o voda
- o jádrovina

- o cukr moučka
  - výroba
    1. bílky + 1/3 cukru krupice => vyšlehat sníh
    2. zbývající cukr + voda => svařit na 115°
    3. rozvar zalít do bílků
    4. došlehat bílky
    5. jádrovinu smíchat s prosátým moučkovým cukrem
    6. směs jádrovin s cukrem ručně promíchat s bílkovou hmotou  
tvarování - roztírá se přes šablony na pečící folie nebo papír  
pečení max 150°, poté se dosušuje
      - vady
- o korpus příliš křehký - nevhodné pečené, příliš vysoká teplota
- o korpus není křehký - nedostatek propečení

### **Laskonka kokosová 40g**

2 korpusy se spojí máslovým krémem

Hmota na vaničky

- o křehké, lehké, uvnitř duté
- o barva žlutá
- o žloutková chuť, výrazně sladká
- o trvanlivé
- o korpusy prodávané jako polotovar, nebo se dohotovují bílou nebo pařížskou šlehačkou

- suroviny

- o žloutky (tekuté, mražené, sušené)
  - o vejce (malé množství)
  - o cukr moučka
  - o cukr vanilka
1. vše vyšlehat v hustou pěnu
  2. dávkovat sáčkem s hladkou trubičkou do tvořítek (vyčištěné a vymazané ztuženým tukem)
  3. péct při 160-180°, dopékat při nižší
  4. vyklepat z tvořítek

- vady

- o nejdou vyklápet - použít cukr krupice místo moučky
- o snadno se lámou - příliš vyšlehaná hmota s množstvím bílků
- o slabé stěny - vysoká počáteční teplota

### **Vanička se šlehačkou 30g**

- o na korpus se ozdobně nastříká bílá smetanová náplň
- o lze vyrábět i plněné pařížskou šlehačkou

### **Bezé hmota**

- o méně cukru než ve sněhové hmotě,
- o obsahuje malé množství mouky a jádrovin
- o korpus je vláčný, povrch mírně popraskaný
  - suroviny
- o bílky
- o cukr krupice
- o hladká mouka
- o jádroviny
- o cukr moučka
- 6. šlehat bílky s cukrem
- 7. po vyšlehaní ručně zamíchat prosátou mouku s jádrovinou
- 8. rozetřít na pečící papír
- 9. pláty posypat před pečením moučkovým cukrem a péct na 220°
  - vady

- o řídká hmota, málo objemná - přešlehané nebo málo vyšlehané bílky
- o nízké pláty - nebyli pocukrované
- o puchýře - vysoká teplota pečení

### **Štafetka 50g**

- o bezé plát
- o máslový krém kávový
- o CKP ředěná
- o výroba roládky
- 1. na plát rozetřít vrstvu krému
- 2. podélně rozkrájet na 3 pásy a každý stočit do rolády
- 3. po ztuhnutí nakrájet asi po 7cm
- 4. oba konce namáčet v CKP
- o výroba řezu (hranolu nebo kostky)
- 1. 4 pláty naplnit krémem
- 2. po ztuhnutí krájet
- 3. polomáčet