

Ozdoby

Význam:

- Prodávají výrobek
- Estetický: každý cukrář má svůj rukopis
- Výživový: zvyšují biologickou a energetickou hodnotu výrobku
- Reagují na světové trendy (jako móda)
- Každý region má zvláštnosti podle tradic



Obr.84

uhy ozdob

- z čokolády
- z modelovací hmoty
- z krémů a šlehačky
- jádroviny
- ovoce – čerstvé, sušené, kompotované, kandované
- z cukru (cukr, cukerné hmoty, karamel, griliáš)
- bílková poleva
- marmelády a džemy
- zmrzlina
- oplatky
- cukrovinky



Obr.85

Druhy:

Jedlé x nejedlé

Podle surovin:

- **Ovocné**– ovoce a ovocné výrobky:

Čerstvé, kandované, sušené, nakládané
v alkoholu, cukru – obalované, kompoty,
máčené v čokoládě, plátky, loupané ...
. Marmelády, džemy, ovocná směs



- **Jádrové**

- jádroviny celé, půlené, loupané, pražené
v c.kr, hoblované, strouhané, sekané, drcené
...

- Druhy jádrovin:

- Mandle, kokos, ořechy: vlašské, lískové, para, pistácie, piniové, kešu, arašídy, kaštan, (soja)
- Semínka: slunečnice, sezam, mák ...

- **Cukrové (griliášové, karamelové)**

1.Griliáš

a. tvrdá:

Cukr kr. se utaví do světle žlutohnědé barvy, přimíchají se jádroviny, opraží a vylijí na silikonové fólie nebo tukem potřený mramorový stůl. Po vychlazení se drtí na různou hrubost. (1kg cukr + 0,5kg jádrovin)



b. měkká:

- přidává se škrobový sirup, mléko a mandlová hmota

CR na 116st.C, vmíchá se mandlová hmota a restuje se do zlatožluté barvy. Pak se přimíchá drcená griliáš.

Hmota se vyvaluje a krájí, nebo vypichuje...



2. Karamel

Voda, cukr kr. škrobový sirup se svaří **141 st.C**.... Modelování květů a malých foukaných



ozdob

142,50st.C ... tažený karamel

143,75 – 147,50st.C ... cukr na foukání větších kusů

- **Cukrové: Bílkové, žloutkové**

1. Bílkové: (glazura), bílkové ozdoby, řetízky



Prosátý moučkový cukr se smíchá s bílký na hustou polevu. Ochutí se kyselinou citronovou a obarví podle potřeby.

2. Žloutková poleva Ž+CM vymíchat dohladka



- **Čokoládové:**
- 2 druhy: CKP x čokoláda (kakaové máslo)
- Úprava:
 - . Čokoláda *strouhaná* najemno, hoblinky,

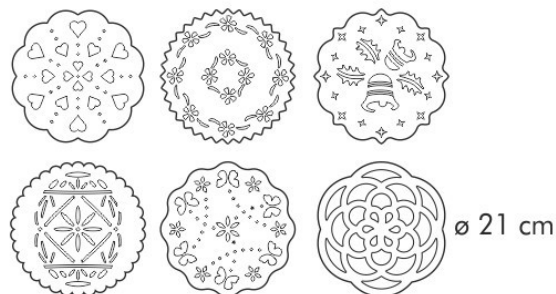
**. Ředěná - polévání, bonbony,
odlévané dekory, stříkané tvary, písmo,**



- **Tukové (máslové)**
- **Omazání + kartou ozdoba**



- **Stříkání ozdobnými špičkami (trubičkami)**
- **Roztírání přes šablony**



- **Želé: agar-agar x želatina**
- **Zalévání, odlévání do forem, vykrajování**



- Oplatkové
- Cukrovinkářské (bonbony, lízátko, oplatky, piškoty, barevný máček, dražé...)
- Z modelovací hmoty

Druhy modelovacích hmot:

Mandlová hmota základní (marcipán) 1:1

50% mandlí se utře na melanzéru s 50% ml.cukru

Mandlová hmota zadělávaná

Se získá mícháním základní mandlové hmoty s ml. cukrem v různých poměrech. (1:2)

Část cukru lze nahradit škrobovým sirupem pro lepší vláčnost.

Modelovací hmota mandlová, ořechová, oříšková, kokosová

CR na 115st.C, přidat jádroviny a míchat, dokud cukr nezačne bělat – krystalizovat. Vychladit a třít na melanžeru.

Mléčná modelovací hmota

Modelovací hmota se želatinou:

Ml. želatinu rozpustit v horké vodě, přibarvit a ochutit.

Do mixéru ½ ml. cukru, nahrubo mleté mandle (nebo kokos), fondán, škrobový sirup, glycerin, roztok želatiny a dobře promíchat.

Přidat další polovinu ml. cukru a promíchat.

2x projet na melanžeru, pak znovu promísit a po rozvážení zabalit do fólie

Pomůcky:

-modelovací kostice

**- formy, formičky (plastové, silikonové, kovové),
raznice, pravítka, nůžky, špejle, párátka, nože...**

- podložky
- barvy, štětce, lesky

Technika barvení:

1. menší část hmoty obarvit na větší sytost a pak postupně rozpouštět do jemnějších barev smícháním s čistou modelovací hmotou
2. barvivo: práškové (rozpustit v alkoholu), tekuté, gelové
3. barvení hmoty, barvení výrobků, melírování

Velké modelované výrobky

Dortový nebo roládový korpus se vloží do tvořítka

Naplní se

1. tukovým likérovým krémem s proslazeným ovocem
2. tukovým likérovým krémem s kousky korpusu
3. polokoule se spojí, vychladí

Obalují modelovací hmotou

Dotvarují, dobarví, naleští (směs rostl. Tuku a oleje)

Vkládají do papírových košíčků

Aby těžké výrobky nesesadly, před modelovací hmotou se potáhnou CKP, která ho zpevní.

Rozdělení ozdob

1. z modelovací hmoty:

. Květy

růže (kužel, lístky, poupata, květ, lepení lístků)
karafiát





- . **Zvířata, postavy pohádkové**
- . **Vizitky s nápisy z čokolády**



- . **Ručně malované ozdoby**



. Sítotisk – šablony:



Griliáš:

. odlévání



. Vykrajování, stáčení, na formy, do forem...

Bílková glazura:





minibazar.cz