



Autor: Venta Aurelio

<http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Pudding-casero-de-coco-venta-aurelio-restaurante-chipiona.JPG>

STUDENÉ SMETANOVÉ PUDINKY

CHARAKTERISTIKA

- vyrábějí se z mléka, žloutků, cukru, rozvařené agarové polevy nebo rozpuštěné želatiny a šlehačky
- ochucují se ovocnými protlakami či šťávami, čerstvým nebo kompotovým ovocem, likéry, čokoládou
- mohou se přidávat i krájené piškoty, nugátové a marcipánové hmoty



- pudinkové hmoty se plní do plechových forem – vymazaných
- po ztuhnutí se pudinky vyklopí na talířek nebo na koláčky vypíchnuté z piškotového korpusu
- zdobí se šlehačkou a ovocem
- lze vyrábět i ve tvaru řezů – plní se kapslových tvořítek a po ztuhnutí se krájí na řezy



ZÁKLADNÍ PUDINK S POUŽITÍM ŽELATINY

Výrobní postup

- mléko, cukr a žloutky přivedeme k varu
- po odstavení z ohně přidáme želatinu (předem namočenou ve studené vodě), která se v horkém krému rozpustí
- želatina se nesmí vařit, jinak výrobek dostává klišovitou příchuť
- směs vychladíme na 20 °C a poté vmícháme šlehačku
- plníme do forem a necháme vychladit





Autor: Tamorlan

http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Pudding_decorado_con_cerezas.jpg

PUDINKOVÁ HMOTA S POUŽITÍM AGARU

Výrobní postup

- vodu, cukr a agar rozvaříme
- po sejmutí z ohně přidáme ovocný protlak, přibarvíme potravinářským barvivem a vychladíme na 32°C
- přimícháme šlehačkovou náplň a ihned dávkujeme do forem
- necháme ztuhnout
- vyžaduje se přesnost přípravy, dodržení teploty



Možné vzniklé vady

- pudink je příliš tvrdý
 - šlehačková náplň byla vložena do teplé agarové hmoty
- pudink je sražený
 - agarová hmota byla příliš chladná, začala tuhnout a nespojila se se šlehačkou



POUŽITÉ ZDROJE

- <http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Pudding-casero-de-coco-venta-aurelio-restaurante-chipiona.JPG>
- http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Pudding_decorado_con_cerezas.jpg
- *Cukrářská výroba III*. Praha: Informatorium, 2001. ISBN 80-86073-87-4.

