

VÝROBKY Z PÁLENÉ HMOTY

OSNOVA

1. Sortiment výrobků z pálené hmoty
2. Vaječné věnečky – charakteristika, složení, výrobní postup
3. Vaječné kávové banány – charakteristika, složení, výrobní postup
4. Karamelové větrníky – charakteristika, složení, výrobní postup
5. Kontrolní otázky
6. Seznam použité literatury a zdroje

1. SORTIMENT VÝROBKŮ Z PÁLENÉ HMOTY

Sortiment výrobků není příliš bohatý. Výrobky se liší jen tvarem a použitím dalších polotovarů.

Všechny druhy jsou velmi oblíbené. Vyrábějí se dnes podle tradiční i nové technologie celoročně bez sezonních výkyvů.

2.VAJEČNÉ VĚNEČKY

CHARAKTERISTIKA

Výrobky jsou pravidelného kulatého tvaru, na povrchu potažené lesklou fondánovou polevou se znatelným rýhováním korpusu.

Na řezu je světle žlutá náplň, chuť jemná po žloutkovém krému, doplněná chutí likérového výtažku.

Jeden kus má hmotnost 40 g.



VAJEČNÉ VĚNEČKY SLOŽENÍ

- ▶ pálená hmota – korpus
- ▶ žloutkový máslový krém ochucený
- ▶ marmeláda na potření korpusu
- ▶ fondánová poleva upravená



VAJEČNÉ VĚNEČKY VÝROBNÍ POSTUP

Korpusy věnečků zhotovených z pálené hmoty se podélně rozkrojí na dvě půlky. Na spodní část korpusu se nastříká žloutkový krém máslový nebo tukový, ochucený rumovým výtažkem.



VAJEČNÉ VĚNEČKY VÝROBNÍ POSTUP

Povrch vrchní části korpusu se potře tence marmeládou, omočí se v upravené, nahřáté bílé fondánové polevě a po odkapání a osušení se přiklopí na naplněnou spodní část věnečku.

3. VAJEČNÉ KÁVOVÉ BANÁNY

CHARAKTERISTIKA

Výrobky mají rovný tvar, se zřetelným rýhováním. Na povrchu jsou potažené fondánovou polevou, která se obarví na světle hnědou barvu přidáním malého množství kuléru.

Mají chuť a vůni po kávovém žloutkovém krému, doplněnou pečivovou chutí páleného korpusu a fondánové polevy.

Jeden kus má hmotnost 40 g.

VAJEČNÉ KÁVOVÉ BANÁNY SLOŽENÍ, VÝROBNÍ POSTUP

- ▶ pálená hmota – korpus
- ▶ žloutkový máslový krém ochucený kávovou pastou
- ▶ fondánová poleva upravená

Vyrábějí se stejným způsobem jako vaječné věnečky, liší se však tvarem a chutí.



4. KARAMELOVÉ VĚTRNÍKY

CHARAKTERISTIKA

- ▶ Hotový karamelový větrník je klenutý, kulovitého tvaru, světle kávové barvy.
- ▶ Korpus je na řezu křehký, rozkrojený se světlými a hladkými náplněmi, chladiivé chuti.
- ▶ Výrobek je určen pro rychlou spotřebu, musí být vyskladněn ihned po výrobě a prodáván týž den.
- ▶ Jeden kus má hmotnost 80 g.

KARAMELOVÉ VĚTRNÍKY

SLOŽENÍ

- ▶ pálená hmota – korpus
- ▶ žloutková šlehačka
- ▶ karamelová šlehačka
- ▶ fondánová poleva upravená



KARAMELOVÉ VĚTRNÍKY

VÝROBNÍ POSTUP

- ▶ Korpusy větrníků zhotovené z pálené hmoty se podélně rozkrojí.
- ▶ Na spodní část korpusu se nastříká nejdříve příslušné množství žloutkové šlehačky a na její povrch jako druhá vrstva karamelová šlehačka.
- ▶ Horní část korpusu se potáhne fondánovou polevou obarvenou kulérem a po odkapání a osušení se přiklopí na povrch karamelové šlehačky.

5. KONTROLNÍ OTÁZKY

1. Charakterizuj vaječné věnečky.
2. Popiš výrobní postup vaječného věnečku.
3. Jaké je složení vaječného kávového banánu?
4. Charakterizuj karamelové větrníky.
5. Popiš výrobní postup karamelového větrníku.