Cukrárska výroba

Odborný výcvik

DV : január 2022

**Menej trvanlivé náplne**

Patria sem :

* základný žĺtkový krém
* žĺtkový krém maslový
* maslový krém základný
* maslový fondánový krém
* ľahký krém
* bielkový krém
* bielkový krém ovocný

**Bielkový krém:** je ľahká náplň bielej farby, výrazne sladkej chuti a vône.

Suroviny: kryštálový cukor, vaječné bielka, voda, vanilkový cukor.

Čerstvé vaječné bielka sa za postupného pridávania 1/3 kryštálového cukru ušľahajú na tuhý sneh. Zo zvyšného cukru a vody sa uvarí cukrový rozvar. Rozvar sa za stáleho šľahania pomaly nalieva do ušľahaného bielkového snehu. Pridá sa vanilkový cukor a krém sa došľahá. Krém sa môže prichutiť, alebo prifarbiť potravinárskym farbivom.

**Ľahký krém :** vyrába sa v dvoch chutiach, kávovej a čokoládovej. Ľahko sa rozotiera.

Suroviny: kryštálový cukor, maslo, vajcia, žĺtka, káva, stužený pokrmový tuk,

****Cukor s vajcami a žĺtkami sa vyšľahá. Do vyšľahanej hmoty sa postupne pridáva mierne zohriate maslo a SPT. Do vyšľahaného krému sa pridá chuťová prísada (káva, CKP...).

Otázky

Vymenuj menej trvanlivé náplne.

Charakterizuj bielkovú náplň.

Charakterizuj ľahký krém.