# Oblátky

# Výber a úprava surovín

Na výrobu oblátkového cesta sa používajú tieto suroviny:

• múka – je hlavnou surovinou pri príprave oblátkových ciest, najčastejšie sa používa pšeničná múka hladká s obsahom mokrého lepku približne 26 %. Lepok má byť stredne pružný a ťažný;

Oblátky z múky, ktorá má obsah lepku vyšší ako 30 %, bývajú húževnaté, a teda aj málo krehké. Veľmi silný lepok spôsobuje lepenie cesta na pečúce formy. Naproti tomu veľmi slabý lepok zapríčiňuje zlé rezanie plátov – odlupovanie vrchnej vrstvičky plátu. Oblátky sú krehké a ľahšie sa lámu. Nesmie sa používať ani múka z prerastenej pšenice, pretože pláty sa pri pečení lepia na formy.

• kvapaliny – najčastejšie sa používa voda v množstve 100 až 150 % na hmotnosť múky. Dávky vody sú ovplyvnené aj väznosťou múky. Najvhodnejšia teplota vody je 30 °C. V minulosti sa používalo čerstvé mlieko, dnes sa používa obnovené mlieko, t. j. sušené mlieko zmiešané s vodou;

• tuky – používa sa stužený pokrmový tuk a olej, menej maslo alebo margarín. Niektoré špeciálne receptúry uvádzajú aj bravčovú masť. Tuky sa pridávajú v pomerne malom množstve, ale sú pre kvalitu oblátkového cesta dôležité. Musia byť dokonale rozmiešané (emulgované) v ceste. Tuky prispievajú ku krehkosti oblátok a obmedzujú lepenie cesta na povrch foriem. Do určitej miery aj zlepšujú chuť oblátok. Ich dávka sa pohybuje v rozmedzí od 2,5 do 5,5 % na hmotnosť múky;

• emulgátory – slúžia na vytvorenie dokonalej a stálej emulzie tuku vo vodnej fáze cesta. Najčastejšie používaným emulgátorom je lecitín. Bežný lecitín je sirupovitá hmota neurčitého pachu a chuti. Lecitín, ktorý sa používa na výrobu oblátok, je zo sójového oleja. Tiež sa používajú emulgátory na báze mono-a diacylglycerolov.

• sušené mlieko – používa sa sušené plnotučné mlieko s obsahom tuku v sušine 26 %. Dávka sušeného mlieka sa pohybuje v pomerne širokom rozmedzí, v závislosti od receptúry.

• sušené žĺtky – svojím obsahom lecitínu pôsobia emulgačne, žĺtkový olej má pozitív- ny vplyv na krehkosť oblátok. Vaječné bielkoviny priaznivo ovplyvňujú chuť a zvyšujú, rovnako ako bielkoviny mlieka, aj výživovú hodnotu výrobku;

• kypriace prostriedky – oblátky sú kyprené najmä vodnou parou, ktorá vzniká pri pečení. V receptúrach oblátkových ciest sa používajú aj chemické kypridlá, najmä pri príprave veľmi krehkých a kyprých oblátok. Používajú sa jednoduché kypridlá – hydrogén uhličitan amónny a sodný (zmes);

• ostatné suroviny a prísady – okrem základných surovín sa pri výrobe špeciálnych oblátkových plátov používajú aj ďalšie suroviny a prísady: škrob, vaječná melanž, oriešky, kakao, vanilka, vanilínový cukor, škorica, cukor, mliečne produkty (bryndza, syr, srvátka), farbivá, soľ, citrónová aróma a iné.