Cukrárska výroba 2.ročník

Odborný výcvik

Zopakujme si

**Nahrievané šľahané hmoty**

**Charakteristika nahrievaných šľahaných hmôt**

Sú riedkej konzistencie, pripravujú sa takzvanou teplou cestou- nahrievaním vaječného obsahu cukrom a pitnou vodou za stáleho miešania na teplotu 45°C. Následne sa šľahajú do studena na teplotu 26 – 22°C. Do takto upravenej hmoty sa postupne vmiešava múka a ďalšie prísady.

Patria sem: tortová hmota, tortová hmota s olejom, kakaová tortová hmota – grilážová, dobošová, piškótová roláda, šľahaná bábovka...

**Technologický postup nahrievanej šľahanej hmoty**

Suroviny:

* vajcia
* cukor jemný kryštálový
* múka pšeničná hladká
* tuk ak je uvedený v receptúre ( pridáva sa tekutý)
* ostatné prísady podľa receptúry

Výrobný postup:

Celý vaječný obsah s cukrom predhrejeme na teplotu 45°C, neustále miešame, aby sa hmota nepripálila. Predhriata hmota sa v stroji vyšľahá na penu. Pred došľahaním sa pridá voda. Šľahaním 20 – 25 minút sa teplota zníži na 26 – 22 °C. Do hmoty sa pridajú chuťové prísady a pena sa došľahá. Do vyšľahanej hmoty sa zľahka zamieša preosiata múka, prípadne podľa receptúry olej. Pečením sa zväčší objem o 50 %.

Vo formách pečieme 30 – 35 minút pri teplote 190 – 200°C.

Pláty pečieme 7 – 8 minút pri teplote 230 – 240 °C.

Po upečení korpus poprášime múkou a obrátime na teplý plech s papierom.

**Výrobky z nahrievaných šľahaných hmôt**

1**. Cukrárske výrobky z tortových korpusov**: korpusy sú plnené rôznymi náplňami, dohotovené rôznymi polevami.

2. **Cukrárske výrobky z korpusových plátov**: sú základným polotovarom pre ďalšie výrobky napríklad rolády, rezy.

3. **Múčniky pečené vo forme** : hranaté, oblúkové formy napr. srnčí chrbát, bábovkové formy...Forma sa vymastí a vysype múkou najčastejšie hrubou.

**Tvarovanie korpusov z nahrievaných šľahaných hmôt**

Medzi nahrievané šľahané hmoty patria: tortová hmota, tortová hmota s olejom, kakaová tortová hmota – grilážová, piškótová roláda, šľahaná bábovka a ďalšie.

Tvarujú sa:

1. Dávkovaním – do foriem, povrch sa zarovná cukrárskou kartou
2. Rozotieraním – na papierom vyložené plechy, následne sa rozotiera plochým nožom. Rozotierame rýchle, lebo pri zdĺhavom rozotieraní uniká z hmoty kypriaci vzduch a objem upečeného plátu je potom nižší.

**Pečenie korpusov nahrievaných šľahaných hmôt**

Vo formách pečieme 30 – 35 minút pri teplote 190°C až 200°C.

Pláty pečieme 7 – 8 minút pri teplote 230°C až 240°C.

Pečením nahrievaných šľahaných hmôt sa ich objem zväčší aj o 50%.

Po upečení sa korpusy poprášia múkou a obrátia na teplý plech s papierom.