# Ostatné smotanové výrobky

Smotanové ovocné želé

Smotanové ovocné želé je výrobok určený pre rýchlu spotrebu. Výrobok má tvar hranolového tvaru na povrchu zdobený šľahačkovou náplňou a ovocím. Na strane výrobku vidíme dva pláty piškótového korpusu spojené džemom, na ktorý je nanesená vlastná náplň svetlo ružovej – pastelovej farby, zaliata upravenou agarovou polevou.

Chuť výrobku je po použitom ovocnom pretlaku, doplnená chuťou šľahačkovej náplni a korpusu.

Suroviny a polotovary:

Korpus roládovej hmoty piškótovej (1plát) 0,540

Džem 0,480

Náplň vlastná 2,500

Šľahačková náplň na zdobenie 0,300

Ovocný kompót – čerstvý 0,560

Agarová poleva – upravená 0,200

Suroviny celkom 4,580

Straty –0,100

Hotový výrobok 56ks a 80g 4,480

 Výrobný postup:

Korpus plátu roládovej hmoty odkrojením zarovnáme a rozkrojíme na polovicu tak, aby sme dostali rozmer 300x400 mm. Korpusy spojíme džemom a vložíme do obdĺžnikovej formy vyloženej papierom. Po stranách utesníme džemom tak, aby náplň nemohla vytiecť, potom ju nalejeme do formy a necháme stuhnúť. Nakoniec zatuhnutú náplň zalejeme 200g jemne zafarbeného agarového rozvaru.

Po riadnom stuhnutí všetkých zložiek polotovaru zložíme formu, okraje očistíme a rozkrájame na 56 ks(7x8). Jednotlivé kúsky prekladáme papierovými pásikmi a ozdobíme šľahačkovou náplňou aj mierne potreným ovocím základnou agarou polevou.



<https://dobrejedlo.pluska.sk/recepty/jahodova-torta-zele-touto-vyhrate-kazdu-cukrarsku-sutaz>