# Výrobný postup náplní

Na výrobu cukrárskych náplní a krémov sa používa široký sortiment surovín. Suroviny svojimi vlastnosťami výrazne ovplyvňujú nielen kvalitu a vlastnosti náplne, ale aj hotového cukrárskeho výrobku. Musia byť kvalitné a hygienicky bezchybné. Medzi najpoužívanejšie suroviny patria: vajcia, cukor, jedlé tuky a oleje, mlieko, smotana, ovocie a ovocné výrobky, jadroviny, kakaový prášok, čokoláda, aromatické látky a iné.

Mlieko, smotana

Názvom mlieko označujeme len kravské mlieko. Mlieko ostatných cicavcov sa nazýva spolu s prídavným menom vyjadrujúcim pôvod, napríklad kozie mlieko, ovčie mlieko.

Z hľadiska zloženia je mlieko emulzia tuku a bielkovín vo vodnom roztoku mliečneho cukru, solí a vitamínov. Mliečny cukor sa nazýva laktóza.

Mlieko a smotana sú dôležitými a obľúbenými surovinami, ktoré zjemňujú chuť, zvyšujú biologickú hodnotu náplní. Obsahujú plnohodnotné bielkoviny, vitamíny rozpustné vo vode aj v tukoch (A, D, K, B – komplex), dôležité biogénne prvky, najmä vápnik a fosfor. Živiny v mlieku sú vo veľmi ľahko stráviteľnej forme a sú v optimálnom pomere, čo je pre výživu organizmu nevyhnutné.

Mliečny tuk pôsobí na vláčnosť a pórovitosť výrobkov.

Na výrobu náplní sa môže používať len mliekarensky ošetrené mlieko a výrobky z mlieka, ako sú smotana, maslo, tvaroh, syry, sušené mlieko a sušený mliečny krém. Na lepšiu skladovateľnosť a dlhšiu trvanlivosť sa v cukrárskej výrobe uprednostňuje mlieko v sušenej forme.

Rastlinná šľahačka – na báze rastlinných, najmä sójových bielkovín sa čoraz viac používa v cukrárskych výrobniach. Jej nespornou výhodou je dlhšia trvanlivosť – po našľahaní vydrží v chladničke viac než 30 hodín, nemení svoju konzistenciu a môže sa stále používať na zdobenie. Môže sa tiež zmrazovať. Má však mierne „krémovú“ chuť. Dnešná ponuka tohto sortimentu však už zahŕňa aj „kombinovanú“ šľahačku. Skladá sa sčasti aj z mliekarenskej šľahačky, čím sa dosiahne spojenie lahodnej chuti a dlhšej trvanlivosti.

Rastlinná šľahačka neobsahuje cholesterol. Má vysokú výťažnosť, z 1-litra možno našľahať 2 l šľahačky. Nášľah závisí od množstva šľahanej hmoty a doby šľahania. Šľahačku je vhodné riediť vodou alebo mliekom v pomere 1 diel ľadovej vody, prípadne mlieka ku 4 dielom šľahačky. Zriedená šľahačka viac zväčšuje svoj objem, je ľahšia a pevnejšia. Záručná lehota je 9 mesiacov od dátumu výroby. Možno ju skladovať pri teplote do 20 °C.