**Cukrárenská kakaová poleva**

Cukrárenská kakaová poleva - CKP je polotovar, ktorej hlavnou zložkou je kakaový prášok. Neobsahuje kakaové maslo. Je najpoužívanejšou polevou.

Suroviny :

* kakaový prášok
* tuk – stužený pokrmový tuk (SPT)
* práškový cukor
* sušené plnotučné mlieko
* sójová múka
* lecitín
* vanilka

Príprava na použitie :

CKP sa nakrája na menšie kusy, zriedi sa s SPT v pomere 3:1. Zmes sa za stáleho miešania zohrieva vo vodnom kúpeli. Najvhodnejšia teplota na použitie je 33 – 36°C. CKP riedená má svetlejšiu farbu, redšiu konzistenciu. Poleva sa ľahko krája, pri dotyku s rukami sa ľahko rozpúšťa.

Výhoda je, že nedochádza k tvorbe tukových ,,výkvetov“ (neosivie).



cukrárenská kakaové poleva – CKP

Dú. Napíšte si poznámky a fotokópiu mi prosím zašlite na emailovú adresu jozefínasaparova@gmai.com