Cukrárska výroba

Technológia

Zopakujme si

Špeciálne hmoty a výrobky z nich

# Charakteristika a rozdelenie špeciálnych výrobkov

Výrobky, ktoré patria do tejto skupiny, sa vyrábajú zo špeciálnych hmôt. Sú to polovýrobky, ktoré sa len zriedka používajú v kombinácii s inými cukrárskymi hmotami, cestami alebo náplňami. Pri ich výrobe sa nepoužívajú pečené korpusy, výnimku tvoria len oblátkové pláty.

Špeciálne výrobky sa nepečú, preto sa v odbornej literatúre často označujú aj prívlastkom „nepečené“. Pripravujú sa šľahaním, varením, pražením alebo sa priamo tvarujú z upravených hotových dodávaných polotovarov: modelovacej hmoty, kávovej alebo orieškovej pasty, čokoládových košíčkov, oblátkových plátov a podobne.

Sortiment nepečených výrobkov je rôznorodý a vyznačuje sa rozdielnosťou výrobných postupov. Nevýhodou je skutočnosť, že technologické postupy si vyžadujú vysoký podiel ručnej práce.

Špeciálne nepečené výrobky sa vyznačujú dlhšou trvanlivosťou, do obchodnej siete sa dodávajú balené aj nebalené.

Rozdelenie špeciálnych výrobkov

Jednotlivé druhy špeciálnych nepečených výrobkov sa líšia charakterom, technológiou, tvarmi a zložením. Rozdeľujeme ich do 3 skupín podľa určitých spoločných znakov:

1. výrobky s charakterom orientálnych cukroviniek,

2. jemné smotanové výrobky,

3. ostatné špeciálne výrobky.

# Výrobky s charakterom orientálnych cukroviniek – rozdelenie

Charakteristika: pôvodná receptúra a technológia prípravy tejto skupiny výrobkov pochádza z orientálnych krajín, ich výroba bola na naše územie prenesená. Charakteristickým znakom je vysoký obsah cukru a použitie surovín orientálneho pôvodu. Dôležitými surovinami sú jadrá orechov (lieskovce, vlašské orechy, mandle, arašidy, strúhaný kokos), hrozienka, agar –agar a pod. Výrobky sú výrazne sladké s príjemnou vôňou použitých orechov.

Rozdelenie: výrobky s charakterom orientálnych cukroviniek sa delia podľa hlavnej surovinovej zložky na tri skupiny:

\* jadrové výrobky – košický med, turecký med, nugát, grilážové terče, pražené oriešky a mandle v cukre a iné ,

\* kokosové výrobky – kokosový kmeň, orientálny chlebíček, kokosové rezy a iné ,

\* výrobky želé – rezy želé, kocky, arabesky a pod.

Výrobou orientálnych cukroviniek sa zaoberajú v súčasnosti najmä drobní výrobcovia. Tí ponúkajú svoj sortiment formou pultového predaja, ponukou v bežnej obchodnej potravinárskej sieti alebo v prenosných stánkoch v rámci rôznych výstav a podobne. Niektoré druhy sa vyrábajú aj v cukrárskej výrobe na doplnenie bežného sortimentu. Medzi najobľúbenejšie špeciálne výrobky tejto skupiny patria košický med, turmed, kokosový kmeň, cukrárske želé a iné.

**Košický med**

****

Charakteristika: výrobok má tvar nízkeho obdĺžnika alebo kocky. Povrch a spodnú základňu tvoria oblátkové korpusy. Na povrchu je potiahnutý cukrárskou kakaovou polevou. Na reze je viditeľná vrstva svetlokrémovej bielkovej náplne so zmesou presladeného ovocia a pražených jadrovín. Chuť je výrazne sladká. Výrobok je trvanlivejšieho charakteru, dodáva sa balený s hmotnosťou 40g.

Výrobný postup:

príprava náplne – vaječné bielky sa vyšľahajú s časťou cukru na tuhý sneh. Druhá časť cukru s vodou a škrobovým sirupom sa uvarí na 180\*C a ihneď sa pomaly pridáva do šľahaného bielkového snehu. Do došľahaného krému sa zamiešajú orechy a hrubo nasekané presladené ovocie.

tvarovanie a dohotovenie – upravená hmota sa upraví na dva oblátkové pláty a vlhkým nožom sa rozotrie a urovná na rovnomernú vrstvu. Na povrch sa priložia ďalšie dva oblátkové pláty. Uložia sa na rovnú dosku a zaťažia sa. Pred zaťažením sa okolo polovýrobku položia po obvode plechové obdĺžnikové formy, ktoré musia mať rovnakú výšku ako hotové výrobky. Na druhý deň sa povrch plátov poleje cukrárskou kakaovou polevou a po stuhnutí sa nakrájajú. Iný postup je, že sa nakrájajú na jednotlivé rezy a tie sa namáčajú priečne do polevy.

Po stuhnutí sa jednotlivé rezy balia do celofánu.

# Kokosový kmeň – charakteristika, výrobný postup

****Charakteristika: výrobok má tvar kameňa alebo „salámy“. Na povrchu je potiahnutý mliečnou cukrárskou kakaovou polevou s viditeľným ryhovaním (kmeň) s imitáciou odseknutých zvyškov vetví stromu. V prípade salámy je povrch obalený v strúhanej kokosovej múčky. Na reze je vidieť rôznofarebné sfarbenie a zloženie výrobku. Chuť a vôňa je kokosová, s príchuťou aromatického výťažku a vanilínu. Výrobok sa predáva balený alebo nebalený, podľa hmotnosti. Výrobok je trvanlivejšieho charakteru.

Suroviny:

\* strúhaný kokos,

\* cukor – sacharóza,

\* sušené mlieko,

\* ostatné – škrobový sirup, voda, rumový výťažok, vanilínový cukor, kakaový prášok, kakaová poleva, potravinárske farbivo.

Výrobný postup:

príprava kokosovej hmoty – cukor krupica a škrobový cukor sa spolu s vodou uvaria na 112,5\*C. Do cukrového rozvaru sa nasype sušené mlieko, zamieša sa a nechá povariť. Do zmesi sa primieša strúhaný kokos s mletým cukrom a chuťovými prísadami. Hmota sa dokonale premieša. Potom sa rozdelí na tri diely. Jeden diel zostane biely, ďalšie dva sa podľa potreby prifarbia potravinárskou farbou (najčastejšie ružovou) a kakaovým práškom.

tvarovanie a dohotovenie – jednotlivé zafarbené diely sa spoja a vyvaľkajú na pramienky s priemerom asi 3 cm. Pramene sa natrú mliečnou cukrárskou kakaovou polevou a následne obalia strúhaným kokosom. Po stuhnutí sa krájajú na kusy s hmotnosťou 100 g (saláma), ktoré sa balia do celofánu. Z kokosovej hmoty sa môže vyrábať aj roláda v tvare kmeňa až do hmotnosti 5 kg.

Pri tvarovaní kokosovej hmoty sa pracovná plocha jemne posýpa mletým cukrom, aby sa pri vaľkaní prameňov nelepila.

# Turmed – charakteristika, výrobný postup

****

Charakteristika – výrobok má tvar hranolčekov alebo valčekov, máčaných v mliečnej cukrárskej kakaovej poleve. Na reze je viditeľná polotuhá hmota, ktorá farbou zodpovedá príslušnému druhu. Chuť a vôňa sú výrazne sladké, doplnené príchuťou cukrárskej kakaovej polevy a príslušnej chuťovej zložky. Vyrába sa v troch druhoch: arašidový, ovocný a kávový. Hmotnosť výrobkov je 30 g, dodávajú sa balené. Výrobky majú trvanlivejší charakter.

Suroviny:

\* tekuté bielky,

\* cukor- sacharóza, používa sa jemný kryštálový cukor,

\* chuťová prísada – olúpané pražené jadrá podzemnice olejnej, zmes presladeného ovocia, kávová pasta,

\* ostatné – škrobový sirup, voda, mliečna cukrárska kakaová poleva, vanilínový cukor, tuk na vymastenie.

Výrobný postup:

príprava hmoty – bielky sa vyšľahajú asi s 1/3 cukru na tuhý sneh, do ktorého sa postupne zašľahá horúci rozvar z cukru, škrobového sirupu a vody, uverený na teplotu 115\*C. Po dôkladnom došľahaní sa pridajú chuťové zložky. Hmota sa môže vhodne prifarbiť roztokom potravinárskej farby.

tvarovanie a dohotovenie – teplá hmota sa rozotrie na papier vopred potretý tukom vo formách 40 x 50 cm na výšku 1,5 cm. Na rozotretý plát sa priloží papier potretý tukom a valčekom sa hmota zarovná. Zo stuhnutého plátu sa nakrájajú hranolčeky, ktoré sa polievajú riedenou cukrárskou kakaovou polevou. Po stuhnutí polevy sa jednotlivé výrobky balia.

# Cukrárske želé – charakteristika, výrobný postup

Charakteristika: cukrárske želé sú dvojfarebné plátky obalené v cukre. Na reze sú viditeľné dve vrstvy rôznych farieb. V strede je vrstva bielkovej náplne želé svetlej farby. Chuť je ovocná, mierne kyslastá. Výrobky sa dodávajú balené v celofáne.

****Suroviny:

\* agar – agar – rôsolovacia látka, vyrába sa z morských rias,

\* cukor – sacharóza,

\* vaječné bielky,

\*chuťová prísada – malinový, pomarančový a citrónový výťažok, kyselina citrónová,

\* roztok potravinárskeho farbiva – žltý, červený,

\* ostatné – škrobový sirup, voda.

Výrobný postup:

- príprava hmoty želé - agar sa nechá vopred namočiť vo vode, aby napučal, následne sa prevarí. Prisype sa cukor a zmes sa varí na teplotu 105°C. Potom sa pridá škrobový sirup. Uvarená hmota sa rozdelí na dva diely, prvý sa prichutí malinovým výťažkom a zafarbí na červeno, druhý pomarančovým výťažkom a zafarbí na žlto. Takto upravené hmoty sa nechajú čiastočne vychladnúť a okyslia sa kyselinou citrónovou. Vylejú sa do foriem s rozmermi 40 x 30 cm pokrytých pergamenovým papierom, v ktorých sa nechajú stuhnúť.

- príprava bielkovej náplne – vopred namočený agar sa rozvarí s vodou na teplotu 105°C, pridá sa škrobový sirup a bielkový tuhý sneh s cukrom. Prichutí sa citrónovým výťažkom a roztokom kyseliny citrónovej.

- dohotovenie – bielková náplň sa rovnomerne nanesie na plát vychladnutej hmoty želé vo forme a priloží sa druhým plátom. Po stuhnutí sa rozkrája na kusy, ktoré sa obalia v jemnom krupicovom cukre a následne sa balia do celofánu

# Jemné dezertné výrobky – charakteristika a druhy

Charakteristika: jemné dezertné smotanové výrobky sú špeciálne nepečené výrobky, v ktorých receptúre sa nachádza smotana na šľahanie. Používa sa predovšetkým na prípravu náplní výrobkov tejto skupiny. Smotana zjemňuje chuť a vôňu a zvyšuje kvalitu výrobkov. Výrobky sa vyznačujú výrazne sladkou chuťou, ktorá je zjemnená šľahačkou. Výrobky majú polotrvanlivý charakter. Medzi najobľúbenejšie patria kávový dezert, jemný dezert brazílsky, špeciality z hrozienok, kávové rožky.

Druhy:

Kávový dezert – (Kávové zrno) – výrobok má tvar kávového zrna. Na povrchu je polievaný cukrárskou kakaovou polevou. Na reze je pod polevou obal zo svetlej modelovacej hmoty. Stred výrobku tvorí náplň tmavej farby a krémovej konzistencie. Výrobok je zvýraznený kávovou príchuťou.

Jemný dezert brazílsky – výrobok má tvar malého valca a guľky s nerovným povrchom. Povrch je potiahnutý tmavou cukrárskou kakaovou polevou. Na reze sú viditeľné nahrubo hobľované mandle v ľahkom karamelovom kréme polotuhej konzistencie. Chuťovo prevláda káva zjemnená smotanou, doplnená chuťou čokolády, karamelu a mandlí.

Špecialita z hrozienok – výrobky majú tvar kocky alebo tyčinky s hrúbkou asi 1 cm. Na vrchnej a spodnej strane sú potiahnuté cukrárskou kakaovou polevou. Vôňa a chuť pochúťky sú charakteristické po hrozienkach a čokoláde, zvýraznené rumom.

# Ostatné špeciálne výrobky

Medzi ostatné špeciálne výrobky patria“

\* výrobky vyrábané alebo tvarované priamo z hotových upravených hmôt – drobné modelované výrobky (vyrábajú sa rovnakým spôsobom ako ozdoby z modelovacích hmôt a z pečených cukrárskych korpusov), kávová tyčinka a iné,

\* dezertné výrobky s jednoduchou prípravou – orieškový nugát, šuhajda, pišingerový dezert, košíčky s kokosovou náplňou a iné,

\* oblátkové výrobky – oblátkové gule, pišingerové rezy, oblátkový nugát a iné. Niektoré z nich bývajú súčasťou čajového pečiva,

\* slané pražené arašidy a mandle – pripravujú sa celkom odlišnou technológiou.

# Charakteristika výrobkov

Do tejto skupiny zaraďujeme široký sortiment nepečených výrobkov, ktoré nemožno priradiť k predchádzajúcim dvom skupinám. Spoločným znakom týchto výrobkov je jednoduchá príprava a možnosť použitia strojového zariadenia ( krájanie, máčanie, balenie)

# Druhy a spôsoby výroby ostatných špeciálnych výrobkov

Kávová tyčinka – cukrárska kávová tyčinka má tvar malého hladkého valčeka, potiahnutého cukrárskou kakaovou polevou. Na reze pod polevou vidieť vrstvu marcipánovej hmoty polovláčnej konzistencie, kávovej farby. Vôňa a chuť výrobku sú sladké, s príchuťou po mandliach, čokoláde a káve.

Výrobný postup: mandľová hmota sa vymieša s tukovou kávovou pastou. Hotová hmota sa vyvaľká na dlhé pramene s priemerom asi 2 cm. Tie sa nakrájajú na požadované diely (tyčinky). Tyčinky sa potiahnu cukrárskou kakaovou polevou. Po stuhnutí čokolády sa vkladajú do papierových košíčkov alebo sa balia do celofánu. Výrobok má hmotnosť 35 g.

Orieškový nugát – výrobok má tvar trojuholníka, je polievaný cukrárskou kakaovou polevou. Vrchol výrobku je ozdobený opraženým lieskovým orieškom. Na reze je viditeľná zrnitá mierne vláčna náplň hnedastej farby s kúskami opražených orieškov. Vôňa a chuť výrobku sú charakteristické po použitých surovinách: lieskových orieškoch a čokoláde s jemnou rumovou príchuťou. Výrobok má hmotnosť 35 g a je trvanlivejšieho charakteru.

Výrobný postup – 2/3 opražených lieskových orieškov na najemno nastrúhajú, zmiešajú sa s vanilínovým cukrom, základnou fondánovou hmotou a zmes sa dochutí rumovým výťažkom. Hmota sa následne zjemní na trecom stroji. Potom sa zmieša so zvyškom opražených orieškov, ktoré sa nasekali nahrubo.

Hotová hmota sa vyvaľká na plát hrúbky asi 1,5 cm. Plát sa nakrája na trojuholníčky, ktoré sa polejú zriedenou cukrárskou kakaovou polevou. Ozdobia sa na jednom z vrcholov celým opraženým orieškom. Stuhnuté sa vkladajú do papierových košíčkov.

**Šuhajda** – má tvar čokoládového košíčka, ktorý je naplnený špeciálnou trvanlivou náplňou. Horná plocha je poliata cukrárskou kakaovou alebo čokoládovou polevou. Šuhajda sa pripravuje v dvoch druhoch – višňová a kávová, expeduje sa v papierových košíčkoch alebo balená v celofáne. Výrobok má polotrvanlivý charakter.

Višňová šuhajda – mandľová modelovacia hmota sa rozriedi nálevom z višní v liehu a cukrovým rozvarom (alebo griotkovým likérom). Náplň sa nastrieka vreckom s rúrkou do pripravených čokoládových košíčkov. Do stredu náplňovej hmoty sa vloží vykôstkovaná višňa naložená v liehu a košíček sa až po okraj doplní pražským krémom. Povrch krému sa zahladí nožom a nechá v chlade stuhnúť. Po stuhnutí krému sa povrch poleje riedenou tmavou cukrárskou kakaovou polevou a ozdobí polovicou presladenej čerešne.

**Kávová (mokka) šuhajda** – čokoládový košíček je potiahnutý cukrárskou kakaovou polevou, bez ďalšej ozdoby. Na reze vidieť pod polevou upravenú mandľovú hmotu, parížsky a kávový krém. Vôňa a chuť sú charakteristické po čokoládovej hmote, mandliach, parížskom a kávovom kréme. Výrobky sa vkladajú do papierových košíčkov alebo balia do celofánu.

Výrobný postup: mandľová hmota sa rozriedi asi 2/3 kávového výťažku. Náplň sa nastrieka vreckom s rúrkou do čokoládových korpusov. Z cukru a vody sa uvarí cukrový rozvar na teplotu 117,5°C, ktorý sa ochutí zvyškom kávového výťažku. Horúci rozvar sa pomaly vlieva tenkým prúdom do dobre vyšľahanej vaječnej peny. Po čiastočnom vychladnutí sa do hmoty zamieša maslo a vyšľahá sa na hladký kávový krém. Na modelovaciu hmotu sa nastrieka parížsky ťažký krém, navrchu sa doplní vychladnutým kávovým krémom a nechá sa stuhnúť. Stuhnuté polotovary sa polejú riedenou cukrárskou polevou tmavou.

**Slané pražené arašidy a mandle** – slané pražené arašidy sú olúpané upražené jadrá podzemnice olejnej.

Slané pražené mandle sú rovnakým spôsobom upravené sladké jadrá mandle obyčajnej. Na ich povrchu je tenká tuková vrstva s rozptýlenými kryštálikmi jedlej soli. Výrobok je slaný a má príjemnú orechovú chuť. Obsahujú vysoký podiel tuku od 25 do 50%.

Výrobný postup: olúpané a upražené jadrá orechov sa za stáleho miešania v horúcom stuženom pokrmovom tuku dopražia a zároveň sa zníži obsah vlhkosti v jadrách. Upravené jadrá sa vyklopia na sito a prebytočný tuk sa nechá odkvapkať. Na horúce jadrá sa nasype veľmi jemná kryštalická soľ. Zmes sa dôkladne premieša, čím sa na povrchu arašidov a mandlí vytvorí jemný slaný tukový film. Slané jadrá sa nechajú vychladnúť a následne sa balia do príslušných obalov.