# Úprava oblátkových plátov po upečení

Existuje niekoľko možností spracovania upečených oblátkových plátov. V podstate ich môžeme rozdeliť takto:

* + - skladanie a odležanie – balenie neplnených plátov a plnenie suchými náplňami;
		- okamžité spracovanie– tvarovanie teplých plátov a plnenie pastovitými náplňami.

Skladanie a odležanie oblátkových plátov

Teplé oblátkové pláty sa skladajú na seba a zaťažia sa. Tak sa vyrovnáva vlhkosť vnútri plátu a predchádza sa jeho možnej deformácii. Odležanie zaťažených stohov oblátkových plátov prebieha v sušiarni pri teplote asi 40 °C a nízkej relatívnej vlhkosti vzduchu. Odležanie trvá 10 až 30 dní. Sušením sa dosiahne stály tvar plátov.

Odležané pláty sa spracúvajú takto:

* + - *balenie neplnených plátov* – určitá časť odležaných oblátkových plátov sa balí na ex- pedíciu, zvyšok zostáva na ďalšie spracovanie. Ako obalový materiál sa používa per- gamenový papier. Tortové oblátky (obdĺžnikové alebo okrúhle) sú určené na priamy konzum, väčšinou sa balia po 10 kusov do jedného spotrebiteľského obalu;
		- *plnenie plátov suchými náplňami* – podstatou sypkých suchých náplní je práškový cukor a rôzne prísady (vanilka, škorica, pomarančová kôra a pod.). Typickým predstaviteľom takéhoto výrobku sú kúpeľné oblátky. Spravidla ich tvoria dva pláty okrúhle- ho tvaru na povrchu s typickým dezénom. V strede je suchá náplň. Všetko je spojené tepelným záhrevom v pečúcej forme bez dezénu. Ešte horúce spečené pláty môžeme stáčať do tvaru trubičiek.

Okamžité spracovanie teplých oblátkových plátov

Týmto spôsobom pripravujeme rôzne profilové tvary oblátkových korpusov alebo široký sortiment výrobkov plnených pastovitými náplňami:

* + - *tvarovanie oblátkových plátov za tepla* – oblátkové cesto na tvarované výrobky musí byť sladké, pretože sacharóza pri pečení karamelizuje a horúci karamel uľahčuje tvarovanie oblátok. V malovýrobe sa tvarovanie robí ručne pomocou vhodných formičiek. Častejšie sa používajú pečúce automaty – automatické linky. Najčastejšie sa vyrábajú rúrky, kornútky a misky a iné;

