



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35

Obor: 29–54-H/01 Cukrář

Registrační číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0985

Předmět: Technologie
Ročník: III.
Téma: Cukrářská výroba
Vypracoval: Bc. Ivana Kobzevová
Materiál: VY_32_INOVACE_304
Datum: 10.1.2013
Anotace: Materiál slouží k výuce
tématu Restaurační
moučníky.



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Charakteristika restauračních moučníků

- podávají se po hlavním jídle
- hlavní předpoklad kvality moučníků:
 - kvalitní suroviny
 - kvalitní zpracování
 - čerstvost výrobků
- značné množství tuku a cukru

- moučníky podávané ke kávě nebo čaji, nazýváme kavárenské moučníky
- cílem moučníků není nasycení zákazníků, proto mají sníženou hmotnost
- především teplé moučníky mohou být podávány jako hlavní chod

Technologické postupy

- Blanšírování
- Macerování
- Filírování
- Mixování
- Vaření
- Vaření ve vodní lázni
- Pečení
- Pečení na pánvi
- Smažení
- Grilování
- Flambování



Blanšírování

- krátkodobé zahřátí, spaření nebo krátkodobé vaření
- například při výrobě ovocných salátů, kde má za úkol upravit dužinu ovoce tak, aby dobře přijímala cukerné, kyselé nebo alkoholické roztoky
- **přelití suroviny vařící vodou** – u měkkého ovoce pro snadnější loupání slupek (jahody)
- **zahřátí k bodu varu** – u tužších druhů ovoce, musí se pozvolna zahřívat
- **krátce povaření** – u tuhých druhů ovoce (hrušky)

Macerování

- provádí se u čerstvého ovoce pro zlepšení chuti
- jde o naložení tvrdšího druhu ovoce např. ve víně, v cukrovém rozvaru nebo karamelu

Filírování

- ozdobné krájení filátek z ovoce tenkým nožem

Mixování

- provádíme pomocí mixérů
- velké mixéry jsou součástí cukrárenské provozovny (víceúčelové)



Vaření

- základní způsob tepelného zpracování
- teplo je předáváno prostřednictvím vody, popř. jiných vodních roztoků
- technika vaření je rozdílná a řídí se druhem vařené potraviny
- moučníky a těstoviny vkládáme až do vroucí vody

Vaření ve vodní lázni

- při přípravě vaječných krémů a pudinků
- připravená hmota se urovná do forem a ta se vloží do větší nádoby s vodou (3/4 výše formy)
- voda se přivede k varu a poté se ztlumí, popř. se vloží do středně vyhřáté trouby (pošívá se)
- přikryje se poklicí



Pečení

- vyžaduje zvláštní podmínky ohledně teploty a doby pečení
- rozmezí od 120-270°C
- při zavřené nebo pootevřené troubě, na otevřeném ohni na pánvi

Smažení

- používáme bezvodé tuky, 150-180 °C
- obsahují větší obsah tuku

Flambování

- konečná úprava moučníků
- přelití nebo podlití moučníku lihovinou a zapálení



Rozdělení moučníků

Původně se restaurační moučníky rozdělovaly takto:

- **teplé** – podávané na ohřátém talířku
- **studené** – cukrářské zákusky

Nyní jde o daleko bohatší paletu moučníků (ovocné speciality, zmrzlinové a ovocné poháry, ovocné pěny a saláty, dietní moučníky, mléčné poháry, atd.)

Zdroj

http://b.wz.cz/photo800600/m/miric_unas_cz/21/dessert-1.gif

http://i.lidovky.cz/11/022/Ingai/GLU393fd8_koktejl.jpg

<http://mojedilo.ireceptar.cz/navody/videnske-susenky/fzzwbfwgs3bdlz4.jpg>

http://t3.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcSUo3z9UCAeVGNZvj_9HotkywfB_WSLw-eJDrlgt44UQir2tB-9uw