



evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

## **Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou**

**Obor: 29–54-H/01 Cukrář**

**Registrační číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0985**

**Předmět: Technologie**

**Ročník: I., II., III.**

**Téma: Cukrářská výroba**

**Vypracoval: Bc. Ivana Kobzevová**

**Materiál: VY\_32\_INOVACE\_314**

**Datum: 25.2.2013**

**Anotace:**

**Přepočty surovinových norem – Karamelové větrníky.**

Vypočítejte suroviny a polotovary na 245 ks karamelových větrníků.

Karamelové větrníky	100ks	245ks
Suroviny a polotovary	Hmotnost v kg	Přepočet v kg
<b>Karamelový krém</b>		
Cukr krupice	0,460	
Smetana ke šlehání	0,400	
Suroviny celkem	0,860	
Ztráty	- 0,110	
Hotový krém	0,750	
<b>Dohotovení</b>		
Korpusy pálené hmoty	2,000	
Žloutková šlehačka	2,700	
Karamelový krém vlastní	0,750	
Šlehačková náplň do karamelového krému	1,500	
Fondánová poleva upravená	1,200	
Suroviny celkem	8,150	
Ztráty	- 0,150	
<b>Hotový výrobek 100 ks</b>	<b>8,000</b>	

#### Žloutková šlehačka

Suroviny	Hmotnost v kg	Přepočet v kg
ZŽK	1,000	
Šlehačková náplň	1,000	
Suroviny celkem	2,000	
<b>Hotová náplň</b>	<b>2,000</b>	

#### Základní žloutkový krém – ZŽK:

Suroviny	Hmotnost v kg	Přepočet v kg
Cukr krupice	0,500	
Sušené mléko	0,200	
Krémový prášek	0,300	
Žloutky	0,160	
Vanilínový cukr	0,060	
Voda	2,000	
Suroviny celkem	3,220	
Ztráty	- 0,320	
<b>Studený krém</b>	<b>2,900</b>	

## Správné řešení

$$p = 245 : 100 = 2,4$$

<b>Karamelové větrníky</b>	<b>100 ks</b>	<b>245 ks</b>
<b>Suroviny a polotovary</b>	<b>Hmotnost v kg</b>	<b>Přepoččet v kg</b>
<b>Karamelový krém</b>		
Cukr krupice	0,460	1,130
Smetana ke šlehání	0,400	0,980
Suroviny celkem	0,860	2,110
Ztráty	- 0,110	- 0,270
Hotový krém	0,750	1,840
<b>Dohotovení</b>		
Korpusy pálené hmoty	2,000	4,900
Žloutková šlehačka	2,700	6,610
Karamelový krém vlastní	0,750	1,840
Šlehačková náplň do karamelového krému	1,500	3,680
Fondánová poleva upravená	1,200	2,940
Suroviny celkem	8,150	19,970
Ztráty	- 0,150	- 0,370
<b>Hotový výrobek 100 ks</b>	<b>8,000</b>	<b>19,600</b>

$$p = 6,610 : 2,000 = 3,3$$

### Žloutková šlehačka

<b>Suroviny</b>	<b>Hmotnost v kg</b>	<b>Přepoččet v kg</b>
ZŽK	1,000	3,310
Šlehačková náplň	1,000	3,310
Suroviny celkem	2,000	3,610
<b>Hotová náplň</b>	<b>2,000</b>	<b>6,610</b>

$$p = 3,310 : 2,900 = 1,14$$

### Základní žloutkový krém – ZŽK:

<b>Suroviny</b>	<b>Hmotnost v kg</b>	<b>Přepoččet v kg</b>
Cukr krupice	0,500	0,570
Sušené mléko	0,200	0,230
Krémový prášek	0,300	0,340
Žloutky	0,160	0,180
Vanilínový cukr	0,060	0,680
Voda	2,000	2,280
Suroviny celkem	3,220	3,670
Ztráty	- 0,320	- 0,360
<b>Studený krém</b>	<b>2,900</b>	<b>3,310</b>

Zdroje:

PULPÁNOVÁ, Alena, CUKRÁŘSKÁ TECHNOLOGIE, HRADEC  
KRÁLOVÉ 2001, Radek Runštuk – R plus, ISBN 80-902492-2-1