



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: OV

Ročník: 1.– 3.

**Téma: Gastronomické a odborné
prohlubovací kurzy**

Vypracoval: Alena Pechlátová

Materiál: VY_32_INOVACE_361

Datum: 25.2.2013

**Anotace: Žáci se seznámí s temperováním
čokolády, modelováním a výrobou různých
ozdob.**



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Čokoláda – Práce s čokoládou



Suroviny pro výrobu čokoládových ozdob

Čokoláda

Se vyrábí z kvašených, pražených a mletých zrněk tropického kakaového stromu *Theobroma cacao*. Zrna pocházejí z kakaových tobolek – bobů.

Výsledný produkt je známý jako „čokoláda“ (intenzivně ochucená hořká potravina – to je definice čokolády v mnoha slovnících).



Příprava čokolády - temperování

A.

Rozpustíme a nahřejeme čokoládu na požadovanou teplotu a dvě třetiny přemístíme na mramorový povrch, kde špachtlí mícháme tak dlouho, dokud nezchladne na uvedenou teplotu 27°C a vrátíme ji ke zbylé třetině, což by jí mělo vyhnat na požadovanou pracovní teplotu.

B.

Rozpustíme a na zahřejeme na 45°C jen 2/3 čokolády a přidáme zbylou nerozpuštěnou, která ji zchladí na 27°C a pak už jen nad párou nahřejeme na pracovní teplotu.



Polotovary pro výrobu čokoládových ozdob

Modelovací čokoláda - Barry decor bílá

Obsahuje 18 % kakaa. Plastická čokoláda modelování i potahování. Hmota vyniká jemnou čokoládovou chutí a dobrou elasticitou.



Modelovací čokoláda - Barry decor tmavá, obsahuje 32% kaka. Plastická čokoláda na modelování i potahování. Hmota vyniká jemnou čokoládovou chutí a dobrou elasticitou.



Pomůcky pro výrobu čokoládových ozdob

Modelovátka, formy na modelování

Folie na čokoládu s potiskem

Nerezové nádoby na vaření

Cukrářský nůž

Papír pečicí

Vařečka

Nůžky

Tác



Váleček

Špachtle

Formy

Lžíci

Rádýlko

Kornoutky

Štěteček na barvy

Ozdoby z čokolády

Čokoládové ozdoby se používají na zdobení rautových zákusků, petit-fours, slavnostních dortů a čokoládové monumenty doplňují slavnostní tabule.



Čokoládové ozdoby vykrajované

- vypichujeme různé tvary ozdob.

Čokoládové ozdoby tvarované

- čokoládu tvarujeme pomocí fólie, forem.

Čokoládové ozdoby modelované

- modelovací čokoláda.

Čokoládové ozdoby stříkané

- pomocí kornoutku.



Čokoládové ozdoby vykrajované

Vytemperovanou čokoládu rozetřeme na připravený táč s pečícím papírem. Necháme zatuhnout a vykrajujeme různé tvary.

Můžeme na papír před čokoládou rozetřít potravinářské barvy.



Čokoládové ozdoby tvarované

Na připravený stůl slabě potřený olejem položíme fólii kakaovým máslem (potiskem) nahoru. Rozetřeme nožem vytemperovanou čokoládu , z části zatuhlou nožíkem rozřízneme a tvarujeme. Do připravených forem nanese vytemperovanou čokoládu a necháme zatuhnout. Po zatuhnutí vyklopíme a pár spojíme k sobě. Tvary slepujeme pomocí čokolády. Ozdobíme modelovací čokoládou.



Čokoládové ozdoby modelované

Modelovací čokoládu vypracujeme v tvárnou hmotu.

Vyválíme a rádýlkem vykrojíme požadovaný tvar a necháme zatuhnout.

Vykrajujeme kolečka. Pomocí lžice uhladíme kraje koleček, slepujeme a modelujeme do tvaru růže.

Dohotovení: modelovací čokoládu můžeme zdobit potravinářskými barvami.



Čokoládové ozdoby stříkané

Vytemperovanou čokoládu vložíme do papírového kornoutku a stříkáme požadované tvary (filigránky) na platíčko s pečícím papírem .

Tyto tvary používáme na zdobení petit-fours, minidezertů.



Zdroje:

<http://cs.wikipedia.org/wiki/%C4%8Cokol%C3%A1da>

Vlastní zdroje - fotografie