



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_364

Datum: 8.4.2013

**Anotace: Žáci se seznámí s
temperováním čokolády, stříkání
čokolády**



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Stříkání s čokoládou, filigránků, písmen, čísel a ozdobných krajů.



Příprava čokolády – temperování

Než začneme musíme si připravit čokoládu –
VYTEMPEROVAT

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.



Pomůcky pro stříkání s čokoládou.

Nerezové nádoby na vaření

Cukrářský nůž

Papír pečící na kornoutky

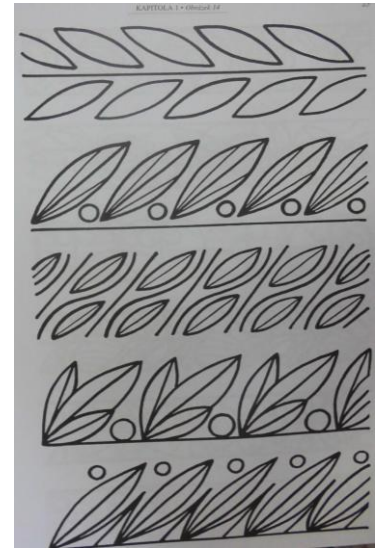
Předlohy ozdobných krajů

Předlohy filigránů

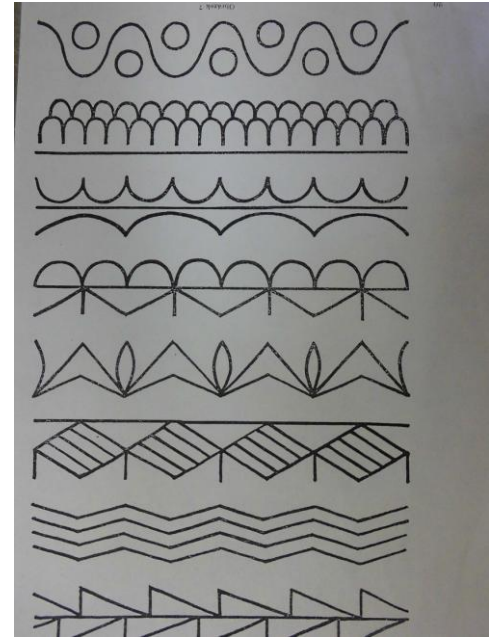
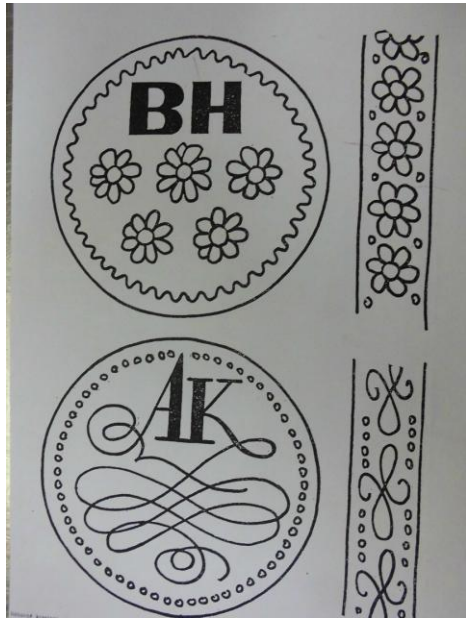
Vařečka

Nůžky

Tác



- Vytemperovanou čokoládu vložíme do papírového kornoutku.
- Stříkáme požadované tvary - filigránky, písmena, čísla na plátíčko s pečícím papírem .
- Necháme zatuhnout a používáme na zdobení dortů, petit-fours, minidezertů.
- Nebo stříkáme ozdobně čokoládu na kraj potaženého dortu.



Zdroje:

Učebnice: Odborné kreslení (Pro učební obor cukrář) - Jaroslava Stejskalová,
Karel Míšek

Nakladatelství INFORMATORIUM ,rok vydání 1999