Polevy Rosolové

● Rosolové polevy jsou polotovary, jejichž podstatu tvoří vhodně obarvené a ochucené rosoly

● V cukrářské praxi se rosolem rozumí hmota připravená z agaru, upravených pektinů, a popřípadě z želatiny

Agarová poleva

* Agarová poleva základní je čirý, průhledný polotovar rosolovité konzistence
* Chuť je sladká Výrobní postup:
* Agar předem namočíme do určeného množství vody. Doba namočení agaru 8 hodin, nejlépe do druhého dne
* Přidáme cukr krupici, škrobový sirup a směs uvedeme do varu. Doba varu nesmí být příliš dlouhá, asi 1 – 2 minuty. Po ukončení varu sebereme pomocí síta vzniklou pěnu obsahující nečistoty z cukru.
* Necháme zchladnout na teplotu asi 60°C. Tímto je polotovar připravený k další úpravě-ochucení.

Úprava agarové polevy základní:

* Agarová poleva základní ( bez ochucení ) se používá pouze ke ztužování šlehačkových náplní při výrobě speciálních smetanových výrobků
* Při běžném ochucení agarové polevy základní se používá roztok kyseliny citronové, aromatické látky ( likérové, citronové aroma apod.) a k získání žádané barvy roztok potravinářské barvy
* Po rozmíchání a zchlazení na teplotu 40°C je poleva připravená k zalévání
* Tímto způsobem dohotovujeme nejčastěji výrobku s ovocem kompotovaným nebo čerstvým
* Upravenou polevu nikdy znovu nepřevařujeme