

Restaurační moučníky

- Moučníky a cukrářské zákusky, zpestřují stravu stávají se její součástí.
- **Teplé** moučníky např. bavorské vdolečky
- **Studené** moučníky např. ovocný dort
- **Kavárenské moučníky** – charakter cukrářských výrobků, podávané samostatně ke kávě či čaji.
- Některé typy moučnicků se podávají jako hlavní chod např. ovocné knedlíky, lívance, kaše....

Technologie přípravy restauračních moučníků

Blanšírování – krátkodobé zahřátí, spaření
nebo krátké povaření (např. u ovoce)
přelití suroviny vařící vodou
zahřátí k bodu varu, krátké povaření

Macerování – naložení tvrdšího ovoce
(např. jablek) do vína, cukrového roztoku, aj.

Filírování – ozdobné krájení

Mixování – provádí se pomocí mixeru . Mixéry také používají k drcení, tření a emulgování.

Vaření – patří k základním způsobům tepelného zpracování a opracování surovin. Teplo je při vaření předáno surovinám prostřednictvím vody nebo jiných roztoků (mléka aj.).



Vaření ve vodní lázni – uplatnění při vaření vaječných krémů a pudinků. Hmota se vloží do forem, které se vloží do nádoby s vodou. Voda se přivede k varu nebo se nádoba vloží do trouby. Teplota se udržuje těsně pod bodem varu (*pošírování se*), moučníky se přikryjí poklicí (kvůli kůrce).

Pečení – jednotlivá technologie moučníků má zvláštní požadavky na teplotu a dobu pečení. Rozmezí 120- 270 °C.

Pečení na pánvi – při pečení se volí z počátku teplota vyšší, při dopékání mírnější.

Smažení – probíhá v různých pánvích i s drátěnou vložkou, kterou můžeme výrobky vyjmout, smaží se v bezvodém tuku, t. 150 – 160 °C.

- Přidáním **etanolu** do kynutého těsta zabráníme nasávaní tuku o 12%.



Flambování – konečná úprava moučníku u stolu před očima hosta. Moučník se podlije ušlechtilou tekutinou a zapálí na talíři.



Rozdělení moučníků podle technologie přípravy

Vařené moučníky

- ***Kaše*** – základem je vroucí mléko, přidáme určitý druh obilovin, provaříme. Podávají se různě upravené a ochucené.
- ***Krupicová kaše***
- ***Krupicové Flamery*** (*studená krupicová kaše*)
- ***Rýžová kaše***
- ***Studená rýže***
- ***Cezené nudle s perníkem***

Těsta používaná na výrobu ovocných knedlíků

- tvarohové
- pálené
- bramborové
- kynuté



Tvarování ovocných knedlíků

- těsto se vyválí na plát, tloušťka závisí na druhu použitého těsta a ovoce. Plát s nakrájena čtverečky, na každý se vloží omyté a okapané ovoce, zabalí se, aby vznikla kulička. Kynuté těsto na knedlíky se musí nechat před vařením vykynout.

Vaření ovocných knedlíků

- vkládají se osolené vařící se vody, dle velikosti (rozmezí 12min.) Po 3min. se vařečkou musí vyzdvihnout aby se nepřichytily ke dnu. Po uvaření knedlíky vyjmeme cedníkem, necháme okapat propíchneme.

... další vařené moučníky

- **Bramborové šišky**
- **Bramborové taštičky**
- **Kynuté povidlové knedlíky**



Moučníky vařené ve vodní lázni

- původ mají v Anglii.
- Připravená pudinková hmota se zamíchá do bílkového sněhu a ihned se plní do připravených forem, které jsou vymazané máslem a vysypané moučkovým cukrem.
- Nádoby postavíme do pekáče s vodou a dáme do trouby zapéct.
- Přikryjeme pokličkou, aby hmoty neoschla. Asi po **45 min.** poklici odkryjeme a necháme ještě cca **10 min.** péct.
- Hotový pudink vyklopíme na talíř a teplý podáváme se šťávou nebo krémem.

Pudink diplomat

- do vymaštěné formy se do poloviny naplní na kostky nakrájené piškoty, krájeným kompotovaným ovocem a rozinkami.
- Směs ochutíme griotkou, zalijeme prochladlým krémem (*zamícháme mléko, cukr, vanilku, vejce a krémový prášek, za stálého míchání šleháme na mírném ohni až zpění, nesmí se vařit.*)
- Krémem zalijeme formičky, dáme zapéct ve vodní lázni cca 45 min.
- Hotový pudink vyklopíme a ozdobíme šlehačkou a čokoládovými hoblinami.



Pečené moučníky

- technologie pečení má zvláštní požadavky na teplotu a dobu pečení.
Rozmezí teplot 120 -180 °C.
- ***Plněné buchty***
- ***Krájené koláče***
- ***Dukátové buchtičky***
- ***Tažený listový závin***
- ***Listový závin***
- ***Jablka v županu***
- ***Bublaniny***
- ***Litý perník***

Jablková žemlovka

- Žemle se nakrájí na tenké plátky, pokape mlékem se žloutky a 1/3 se poklade do máslem vymaštěného pekáče, na žemli po pokladou na plátky nastrouhaná jablka posypou se polovinou cukru, rozinek a skořice, přidáme 2/3 namočených žemlí, jablka atd., na závěr přikryjeme poslední třetinou žemlí.
- Pokapeme zbytkem másla a dáme dočervena zapéct. Před vyjmutím z pece se povrch potře ušlehaným sněhem z bílků, necháme lehce dopéct.

... další druhy

- **Tvarohová žemlovka**
- **Makový nákyp**
- **Rýžový nákyp (*viz. foto*)**
- **Krupicový nákyp**
- **Tvarohový nudlový nákyp**



Moučníky pečené na pánvi

Palačinky

- jsou moučníky z litého vaječného těsta dozlatova upečeného

Palačinky se zavařeninou

- s čokoládou a šlehačkou
- s jahodami a šlehanou smetanou
- pařížské, aj.



Zapékané tvarohové palačinky

- upečené palačinky se naplní tvarohovou náplní, která se připraví z propasírovaného tvarohu, moučkového cukru, citrónové kůry, vajec a opraných rozinek.
- Naplněné palačinky se svinou a rozříznou na polovinu. Skládají se do tukem vymazaného pekáče. Dáme do trouby hodně zahřát, poté přelijeme mlékem a rozšlehanými vejci. Na palačinkách se utvoří sražený vaječný povrch, který je dorůžova zbarvený.
- Podávají se sypané moučkovým cukrem.

- **Trhanec**
- **Lívance**
- **Přírodní vaječná omeleta**
- **Štěpánská omeleta**
- **Omeleta Monaco**



Smažené moučníky

- smaží se v bezvodém tuku (omegy, olej, aj.) při t. 150 – 160 °C v hlubší hrnci, výrobek musí v tuku plavat.

Bavorské vdolečky

- vyrábějí se kynutého těsta, které rozválíme na plát, kulatým, tvořítkem vypichujeme vdolečky, klademe na vál, přikryjeme a necháme vykynout. Poté promáčkeme střed, a touto stranou se pokládají do rozpáleného tuku, smažíme.
- Po usmažení a odkapání se potřou povidlovou náplní nebo borůvkovým džemem, posypou se tvrdým strouhaným tvarohem a dozdobí smetanou.
- Podáváme i studené.

obr. Bavorské vdolečky se smetanou a s tvarohem



Smažené ovoce

- ovoce připravené ke smažení se omáčí v řídkém těstíčku a smaží v rozpáleném tuku.

Základní těsto

- smícháme mléko, vejce, cukr, hladkou mouku a malé množství soli.

Vinné těsto

- smícháme bílé víno, vejce, hladkou mouku, cukr, malé množství oleje a soli a připravíme řidší těsto.

Lehké těsto

- připraví se stejným způsobem, liší se skladbou surovin tj. smetana, hladká mouka, cukr, malé množství soli a žloutky. Do takto připraveného těsta se přidává ušlehaný sníh z bílků a ochutí se rumem.
- Smažená jablka, meruňky, banány, hrušky, aj.

Obr. Smažená jablka



Studené krémy

Krém karamel

Ruský krém

Čokoládový krém

Bavorský krém

- se používá k přípravě šlehačkových studených pudinků mandlových, čokoládových, oříškových, likérových apod. Plní se jím také dorty a řezy.

Ovocné speciality

- *Plněné pomeranče*
- *Hořící jablka*
- *Jahodová jablka*
- *Banán se šlehačkou*
- *Pařížský banán*



Ovocné saláty

- podáváme ve skleněných miskách, vychlazené, připravují se z různých druhů čerstvého nebo kompotového ovoce.
- Sladký nálev se připravuje z cukrového sirupu, ovocných šťáv, vína, likéru nebo destilátu.

Salátová majonéza

- se připravují z majonézy,
- smetany na šlehání,
- cukru a citrónové šťávy.
- Zdobí se šlehanou smetanou a ovocem.



Saláty se sladkým nálevem

- Jahodový salát
- Meruňkový salát
- Pomerančový salát
- Míchaný salát

viz. učebnice str. 128 - 129



Saláty se smetanovou majonézou

- Banánový salát
viz. učebnice str. 129



Mléčné koktejly

- jsou studené nápoje připravené mixováním. Připravují se z vychlazeného mléka, mléčné nebo smetanové zmrzliny, ovocné, kakaové, karamelové, kávové sirupy nebo kvalitní marmelády.

Koktejl:

- kakaový,
- kávový
- karamelový
- jahodový



Sorbety

- jsou polotuhé zmrzliny připravované z vody, cukru, zahušťovadla, ovocných protlaků, roztoku kyseliny citrónové, bílého nebo červeného vína nebo likéru. Podávají se ve vysokých sklenicích se slámkou.



Ovocné polévky

- Připravují se především v létě, kdy je bohatý výběr čerstvého ovoce. Jsou osvěžující, výživné a lehce stravitelné.

Poháry

- připravují se v různých kombinacích, jejich výsledný efekt je založen na vhodné skladbě surovin, které se chuťově a barevně doplňují.

Rozdělení:

Zmrzlinové poháry

- obsahují jeden až dva druhy zmrzliny, různé druhy šlehačkových náplní, ovoce, likéry, jádroviny.

Šlehačkové poháry

- skládají se z piškotových korpusů vlhčených ovocnými šťávami nebo likéry, ovoce, čokolády, ovocných sirupů, šlehačkových náplní.

Speciální moučníky

- jsou to jednoporcové moučníky, které doplňují slavnostní menu. Vyznačují se menším dezertem na masovém nebo klubovém talíři, zdobené dekoračními prvky (čokoládou, karamellem, bylinkami, ovocem, aj.)



Suflé

- lehký stravitelný moučník nakypřený vejci a bílky.
- podává se v ***kokotkách***, ve kterých se připravoval nebo se po upečení a vychladnutí vykrojí a přelévá různými omáčkami.



Sabajon

- vinná pěna, která se podává k teplým i studeným moučníkům připravuje se zahříváním nad párou do zhoustnutí.
- Základní suroviny – žloutky, cukr, víno



Parfait (parfé)

- je mražená pěna, která se připravuje zahřátím surovin ve vodní lázni

Obr. Jahodový parfait s lesními plody



Tiramisu

- Italská specialita s Mascarpone (*jemný italský sýr krémové konzistence*).
- Doplněné chutí Amaretto (*likér s mandlovou příchutí*).



Omeleta Surprise (s překvapením)

- Obsahuje světlý korpus potřený marmeládou, zmrzlinu, ovoce a silnou vrstvu bílkového sněhu. Moučník se zapéká a potom flambuje.

