



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35

Obor: 29 – 54 – H/01

Registrační číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0985

Předmět: Suroviny

Ročník: I.

Téma: Cukrářská výroba

Vypracoval: Bc. Ivana Kobzevová

Materiál: VY_32_INOVACE_301

Datum: 5.1.2013

Anotace:

Materiál slouží k tématu Posuzování kvality mouky. Součástí je pracovní list VY_32_INOVACE_302



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Posuzování kvality mouky

- mouka je mlýnský produkt vzniklý mletím obilných zrn podle technologie určené druhem obilí
- pro cukrářskou výrobu se používá výhradně pšeničná mouka
- použitá mouka musí být vždy výborné kvality.

Kvalitu mouky můžeme posoudit smyslově.

Barva

- nažloutlá se smetanovým nádechem

Vůně

- přirozená, bez rušivých pachů po cizích látkách nebo ztuchlině

Chut'

- podle stupně vymletí
- světlé mouky - neutrální, přirozená
- tmavé mouky - mírně nahořklá

Zrnitost

- zjistí se rozetřením mouky po hřbetě ruky nebo třením mezi palcem a ukazováčkem

Vlhkost

- mouku sevřeme v dlani,
po rozevření se má rozpadnout
(vlhká zůstane v hrudce)



Pečivost mouky

- nejdůležitější vlastnost mouky pro cukrářskou výrobu
- schopnost nabývat na objemu při kynutí a pečení, vytvářet klenutý a vzhledný výrobek
- ovlivněna množstvím a kvalitou bílkoviny lepku

Obr. Různé druhy čajového pečiva



Posuzování kvality lepku

pomáhá zvolit vhodnou mouku na určité výrobky.

Lepek

- směs bílkovin, dodává pružnost a tažnost
 - má šedožlutou barvu a je nerozpustný ve vodě
 - obsažen v pšeničné, žitné a ječné mouce
 - v mouce ho má být dostatečné množství a má být tažný, pružný a bobtnavý
- schopný přijímat dostatek vody

Stanovení množství a kvality lepku

Vaznost

Množství


Tažnost

Pružnost

Pečivost - kuličku lepku upečeme v troubě při teplotě 240°C

- a) dobrý lepek - větší koule s velkými póry na řezu
- b) lepek horší kvality - malé póry, může se i kulička rozpékat.

Kontrolní otázky:

1. Co je to lepek?
 2. Jaké má lepek vlastnosti?
 3. Co je to vaznost?
 4. Z jakého důvodu je nutné použití kvalitní mouky pro cukrářské výrobky?
 5. Jak se určuje pečivost mouky?
- 

Zdroje:

POSPÍŠILOVÁ Eva, GASTRONOMICKÝ VÝUKOVÝ
PRŮVODCE, č. CZ.1.07/1.1.03/02.0007, SOU Polička
BLÁHA, Ludvík, KOPOVÁ, Ivana, ŠREK, František.
SUROVINY, PRAHA 2007. INFORMATORIUM
ISBN 978-80-7333-000-2

<https://encryptedtbn3.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcTJCd7iAxX1V->

F5pXAIBNpyNgNOmyDW94I5IXDPefjVyyiGnqexRIIj_A
Fotodokumentace, SOŠ a SOU Horky nad Jizerou