



**SOŠ a SOU Horky nad Jizerou**

## **Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35**

**Obor: 29–54-H/01Cukrář**

**Registrační číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0985**

**Předmět: Technologie**

**Ročník: III.**

**Téma: Cukrářská výroba**

**Vypracoval: Bc. Ivana Kobzevová**

**Materiál: VY\_32\_INOVACE\_305**

**Datum: 11.1.2013**

**Anotace: Materiál slouží k výuce tématu  
Vařené restaurační moučníky.**



evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

# Vařené moučníky

## Kaše

- základem je vroucí mléko, do kterého se za stálého míchání přidává určitý druh obilovin (např. pšeničná krupice, rýže, pohanka, ovesné vločky, kukuřičná krupice, atd.)
- v současnosti jsou také oblíbené tzv. **instantní kaše**  
( působením vlhka, tepla a tlaku mění svou strukturu)

# Krupicová kaše

- má bílou až nažloutlou barvu, vůni a chuť typickou pro krupici vařenou v mléce s příchutí použitého másla

## postup:

Do osoleného, vařícího mléka se za stálého míchání zvolna přisypává prosátá krupice. Vaříme ž do zhoustnutí. Ke konci přidáme část cukru a  $\frac{1}{4}$  másla. Před podáváním porce posypeme směsí moučkového cukru, skořice nebo strouhanou čokoládou a polijeme rozehřátým máslem.

Další druhy kaší:

**Krupicové flamery ( studená krupicová kaše)**

**Rýžová kaše**

**Studená rýže**

**Jáhlová kaše**

# Sladké těstoviny

druhy:

**Cezené nudle s perníkem**

**Ovocné knedlíky**

-připravujeme z několika druhů těst ( tvarohové, pálené, bramborové, kynuté)

**Tvarohové knedlíky obalované ve strouhané housce**

**Bramborové taštičky**

**Bramborové šišky**

**Kynuté povidlové knedlíky**



# Moučníky vařené ve vodní lázni

## Pudink

- původ v Anglii
- připravená pudinková hmota se po zamíchání bílkového sněhu ihned plní do forem, které se vymažou máslem a vysypou moučkovým cukrem nebo sladkými drobkami
- plníme do  $\frac{3}{4}$  ( hmota se zvětší)
- postavíme do vodní lázně, přikryjeme pokličkou
- po 45 minutách dáme bez pokličky do horké trouby na 10 minut

## Anglický pudink

- bílá vecka se nakrájí na plátky, rozloží se a pokropí se horkým mlékem a rumem
- máslo se utře s cukrem, přidají se žloutky a ochutí se skořicí a citrónovou kůrou
- do zpěněného másla přidáme nakrájené kandované ovoce a navlhčené plátky vecky
- vše promícháme a zlehka vmícháme ušlehaný bílkový sníh
- naplníme do forem a vaříme v páře 45 až 60 minut

## Pudink Diplomat

- vymaštěné formy se do ½ naplní na kostky nakrájenými piškoty, krájeným kompotovaným ovocem a rozinkami
- směs se ochutí griotkou a zalije se prochlazeným krémem ( do studeného mléka přidáme vejce, cukr, vanilku a krémový prášek a vše se na mírném ohni šlehá do zpenění, nesmí přijít do varu, přecedíme a necháme vychladnout)
- formy vložíme do pekáče s vodou a vaříme 45 až 60 minut
- vyklopíme a ozdobíme ušlehanou smetanou

### Další druhy:

Tvarohový pudink

Čokoládový pudink

Kávový pudink

Jablkový pudink



# Zdroj

<http://prostreno.bety.cz/data/images/recipes/originals//0/182-Kynut%C3%A9%20knedl%C3%ADky%20s%20ovoce m%20a%20tvarohem.jpg>

[http://www.bbcgoodfood.com/recipes/4516/images/4516\\_MEDIUM.jpg](http://www.bbcgoodfood.com/recipes/4516/images/4516_MEDIUM.jpg)