



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: Technologie

Ročník: III.

Téma: Cukrářská výroba

Vypracoval: Bc. Ivana Kobzevová

Materiál: VY_32_INOVACE_306

Datum: 11.1.2013

Anotace: Materiál slouží k výuce tématu
Pečené restaurační moučnický



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Pečené moučníky

- rozmezí teplot pečení je velmi široké, 120-280°C
- u některých nejprve opracujeme vařením, a pak následuje pečení (např. nákyp)

Plněné buchty

- kynuté těsto alespoň jedenkrát přetlužené, středně tuhé konzistence
- rozválíme do čtverce nebo obdélníku o tloušťce asi 10 mm a nakrájíme na čtverce 5 x 5 cm
- na každý čtverec se do středu nanese náplň k pečení a dobře uzavře
- klademe těsně vedle sebe na mastné pekáče
- po vykynutí pečeme ve středně teplé peci dozlatova

Krájené koláče

Dukátové buchtičky

Tažený jablkový závin

Listový závin

Jablka v županu

Bublanina

Solnohradské noky z lehké šlehané hmoty

Litý perník



Jablková žemlovka

- žemle se nakrájejí na tenké plátky a polijí se mlékem s rozšlehanými žloutky
- poloviční dávkou tuku se pomastí pekáč, do kterého se rozloží 1/3 provlhčených žemlí
- nanese se 1/2 strouhaných nebo na plátky nakrájených jablek
- posype se polovinou cukru, rozinek a skořice
- jablka se přikryjí druhou třetinou žemlí a poklade se druhá část jablek, rozinek, skořice a cukru
- třetí třetinou se doplní pekáč a pokropí se zbylým rozpuštěným tukem
- peče se dozlatova a před vyjmutím potřeme ušlehaným bílkovým sněhem (pečeme 5 minut)

Další druhy:

Tvarohová žemlovka

Makový nákyp

Rýžový nákyp

Krupicový nákyp

Tvarohový nudlový nákyp

Trdlovec



Zdroj

http://www.vseovareni.cz/public/galleries/4/3204/_thbs/800X600_45_jablka_v_zupanu.jpg

<http://prostreno.bety.cz/data/images/recipes/originals//0/266-zemlovka.jpg>