



**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\_307**

**Datum: 12.1.2013**

**Anotace: Materiál slouží k výuce tématu  
Restaurační moučníky  
pečené na pánvi**



evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

# Moučníky pečené na pánvi

## Palačinky

- jsou to moučníky z litého jemného vaječného těsta dozlatova upečeného
- do studeného mléka se rozšlehají celá vejce, sůl, citrónová kůra, moučkový cukr a postupně se přidává prosátá polohrubá mouka, až vznikne hladké, řídké těsto
- těsto se přecedí na rozpálenou pánev potřenou tukem se malou naběračkou nalije těsto
- musí být stejně velké, propečené, nepotrhané
- podávají se na teplém talířku

**Palačinky se zavařeninou**

**Palačinky s čokoládou a šlehačkou**

**Pařížské palačinky**

**Palačinky s jahodami a šlehanou smetanou**

**Karamelové palačinky**

**Trhanec**

**Lívance**

**Přírodní vaječná omeleta**

**Štěpánská omeleta**

**Omeleta Monaco**



# 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 poloviny
- skládají se do tukem vymazaného pekáče
- necháme je v rozehrát a přelijeme mlékem s rozšlehanými vejci



Zdroj

<http://t3.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcQIx08ofp8St9ZUmXUKX5iE6BJS6Y0GtxQaKxCVa8-KXbEdWpC7bA>

[http://www.jcnews.cz/wp-content/uploads/2011/02/09\\_livance.jpg](http://www.jcnews.cz/wp-content/uploads/2011/02/09_livance.jpg)