



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_308
Datum: 13.1.2013
**Anotace: Materiál slouží k výuce tématu
Smažené restaurační moučníky.**



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Smažené moučníky

- ke smažení se používá vždy bezvodý tuk, který se rozpálí na 150-160 °C v hlubším hrnci, pánvi nebo ve speciální smažící pánvi
- výrobek musí v tuku plavat
- do těst se přidává rum nebo jiný alkohol, který zabraňuje nasakování tuku do výrobků

Bavorské vdolečky

- z dobře vykynutého těsta se vyválí plát o tloušťce 15 mm, z něhož se kulatým tvořítkem vypichují vdolečky
- kladou se na vál přikrytý moukou poprášeným plátnem a nechají se vykynout

Pálené koule

Pařížské koule



Smažené ovoce

-ovoce připravené ke smažení omáčíme v řidším těstě

Druhy těst:

Základní těsto

- z mléka, vajec, cukru, hladké mouky a malého množství soli

Vinné těsto

- z bílého vína, vajec, hladké mouky, cukru, malého množství oleje a soli

Lehké těsto

- ze smetany, hladké mouky, cukru, malého množství soli a žloutků
- do připraveného těsta se lehce zamíchá z bílků ušlehaný sníh a ochutí se rumem

Smažená jablka

Smažené meruňky

Smažená zmrzlina

- dobře klenuté vyhloubené buflery o hmotnosti 7 g se spojí vždy dva k sobě kvalitní tuhou zmrzlinou
- do každé půlky bufleru se vloží kompotovaná jahoda, která se pokape griotkou
- jedna půlka se pokryje vanilkovou zmrzlinou a druhá jahodovou zmrzlinou a uloží se do mrazícího prostoru
- při objednávce se korpus smočí v palačinkovém těstě, obalí se v bílých drobcích a vloží se do rozpáleného tuku



Zdroj

http://nd03.jxs.cz/399/272/cd43e7fc6d_61872905_o2.jpg

http://www.chuchelnarecepty.hys.cz/obrazky/smazena_zmrzlina.jpg