



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou

Obor: 29–54-H/01 Cukrář

Registrační číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0985

Předmět: Technologie

Ročník: I., II., III.

Téma: Cukrářská výroba

Vypracoval: Bc. Ivana Kobzevová

Materiál: VY_32_INOVACE_315

Datum: 10.1.2013

Anotace:

Přepočty surovinových norem – Listové trubičky.

Vypočítejte suroviny a polotovary na 85 ks listových trubiček.

Listové trubičky	100ks	85ks
Suroviny a polotovary	Hmotnost v kg	Přepočet v kg
Listové těsto	2,800	
Mouka na vyválení	0,080	
Žloutky na mašlování	0,040	
Suroviny celkem	2,920	
Ztráty	- 0,920	
Hotový korpus 100 ks trubiček	2,000	
Bílkový krém základní	1,030	
Cukr moučka na posypání	0,040	
Cukr vanilinový	0,010	
Suroviny celkem	3,080	
Ztráty	- 0,080	
Hotový výrobek 100 ks trubiček	3,000	

Bílkový krém

Suroviny	Hmotnost (kg)	Přepočet (kg)
Cukr krupice	1,000	
Cukr vanilinový	0,040	
Voda	0,260	
Bílky tekuté	0,550	
Suroviny celkem	1,800	
Ztráty	- 0,200	
Hotová náplň	1,600	

Listové těsto

Suroviny	Hmotnost (kg)	Přepočet (kg)
Mouka hladká	5,000	
Mouka hrubá	1,000	
Margarín	5,000	
Žloutky	0,400	
Sůl	0,050	
Ocet 8%	0,100	
Voda	2,500	
Mouka hladká na vyvalování	0,400	
Suroviny celkem	14,450	
Ztráty	- 0,250	
Hotové těsto	14,200	

Správné řešení

$$p = 85 : 100 = 0,85$$

Listové trubičky	100 ks	85 ks
Suroviny a polotovary	Hmotnost v kg	Přepočet v kg
Listové těsto	2,800	2,380
Mouka na vyválení	0,080	0,070
Žloutky na mašlování	0,040	0,030
Suroviny celkem	2,920	2,480
Ztráty	- 0,920	- 0,780
Hotový korpus 100 ks trubiček	2,000	1,700
Bílkový krém základní	1,030	0,880
Cukr moučka na posypání	0,040	0,030
Cukr vanilinový	0,010	0,010
Suroviny celkem	3,080	2,620
Ztráty	-0,080	- 0,070
Hotový výrobek 100 ks trubiček	3,000	2,550

$$p = 0,880 : 1,600 = 0,55$$

Bílkový krém

Suroviny	Hmotnost (kg)	Přepočet (kg)
Cukr krupice	1,000	0,550
Cukr vanilinový	0,040	0,020
Voda	0,260	0,140
Bílky tekuté	0,550	0,300
Suroviny celkem	1,180	0,990
Ztráty	-0,200	- 0,110
Hotová náplň	1,600	0,880

$$p = 2,380 : 14,200 = 0,17$$

Listové těsto

Suroviny	Hmotnost (kg)	Přepočet (kg)
Mouka hladká	5,000	0,840
Mouka hrubá	1,000	0,170
Margarín	5,000	0,840
Žloutky	0,400	0,070
Sůl	0,050	0,010
Ocet 8%	0,100	0,020
Voda	2,500	0,420
Mouka hladká na vyvalování	0,400	0,070
Suroviny celkem	14,450	2,420
Ztráty	-0,250	- 0,040
Hotové těsto	14,200	2,380

Zdroje:

PULPÁNOVÁ, Alena, CUKRÁŘSKÁ TECHNOLOGIE, HRADEC
KRÁLOVÉ 2001, Radek Runštuk – R plus, ISBN 80-902492-2-1