



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: II. – III.
Téma: Cukrářská výroba
Vypracoval: Bc. Ivana Kobzevová
Materiál: VY_32_INOVACE_318
Datum: 18.2.2013

Anotace:
Materiál slouží k teoretické i praktické výuce tématu Modelovací hmoty.



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Dekorace dortů

- nezbytné pro estetický vzhled
- pozdvihne nejen slavnostní dorty, ale také dorty pro denní spotřebu
- důležitá je fantazie cukráře, barevné cítění, zručnost a odhadnutí přání zákazníka



Ozdoby podle materiálu

Ozdoby z:

- glazury
- máslových krémů
- z cukrářské kakaové polevy nebo čokolády
- z modelovací hmoty
- griliáše
- z karamelu
- z čerstvého, kompotovaného i kandovaného ovoce



Modelovací hmota

- slouží k potahování a zdobení dortů
- má čistě bílou barvu (tónuje se jak tekutými, gelovými nebo práškovými barvami)
- hnětením měkne
- tvarují se květy, figurky, lístky, figurky
- na hmotu se dá také malovat
- hotové ozdoby můžeme lepit jak vodou, sirupem, jedlým lepidlem

Druhy modelovacích hmot

- K2
- White Icing
- Chokoflex
- Gumpasta
- Smartflex Flower



Modelování Gumpastou

- druh určený k modelování květin
- rychle zasychá, nevlhne a drží tvar
- může se obarvit jak celá Gumpasta, tak hotová květina práškovými barvami
- s hmotou se musí pracovat velice rychle
- při použití modelovacích drátků a pestíků se květiny stávají dekoracemi nejedlými

pomůcky:

- váleček
- modelovací deska
- modelovací kostice
- potravinářské barvy
- popřípadě pestíky a modelovací drátky (nejsou jedlé!)



Zdroj

<http://www.hospodynkam.cz/hospodynkam/eshop/5-1-CUKRARSKE-HMOTY>

<http://bradlecdorty.webnode.cz/>