



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: OV

Ročník: 1. – 3.

**Téma: Gastronomické a odborné
prohlubovací kurzy**

Vypracoval: Alena Pechlátová

Materiál: VY_32_INOVACE_362

Datum: 20.2.2013

**Anotace: Žáci se seznámí se s
potahovacími hmotami, jejich
zpracováním, modelovacími hmotami a
zdobením dortů**



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Zdobení slavnostních dortů



Suroviny a polotovary pro výrobu slavnostních dortů:

Slepený korpus libovolného tvaru

Plát na obalení korpusu

Krém na omazání dortu

Marcipán (mandlová hmota)

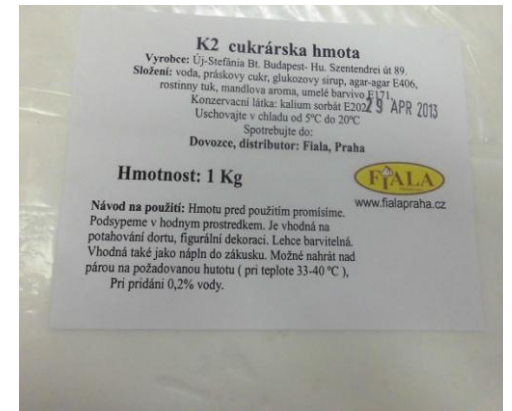
Potahovací bílá hmota K/2

Potahovací bílá hmota RUTH

Potahovací bílá hmota Wilton

Barvy potravinářské





Pomůcky pro potahování a zdobení dortů:

Modelovátka, formy na modelování

Štětečky na barvy

Strukturní fólie

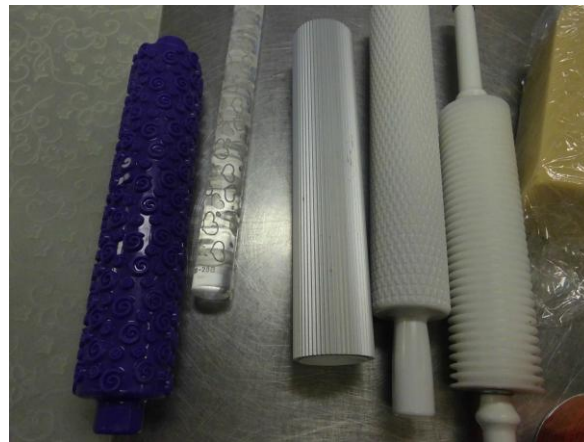
Cukrářský nůž

Vykrajovátka

Kleštičky

Váleček

Rádýlko



Práce s potahovací hmotou:

- Před potahováním dort omažeme připraveným krémem.
- Potahovací hmoty před rozvalováním řádně propracujeme, aby byly hladké.
- Vyvalujeme na hladké pracovní desce.
- Podsyáváme moučkovým cukrem.
- Vyvalujeme na sílu 2 až 5 mm.
- Plát položíme na připravený dort.
- Než hmotu ořízneme, důkladně ji uhladíme a přitiskneme k povrchu dortu.



Ozdoby z:

- mléčné hmoty
- čokolády na modelování
- karamelové
- gum pasty
- glazury
- pastyláže
- ovoce





Zdroje:

- Vlastní zdroje - fotografie