



**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\_363**

**Datum: 16.4.2013**

**Anotace: Žáci se seznámí se  
sezáváním a dohotovení 3D dortů**



evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

# Sesazování a dohotovení 3D dětských dortů



## Suroviny a polotovary pro výrobu 3D dortů.

Slepený korpus libovolného tvaru

Máslový krém na omazání dortu

Plát na domodelování 3D dortu

Máslový krém domodelování 3D dortu

Rumové aroma

Potahovací bílá PASTA DAMA

Barvy potravinářské

Modelovací čokoláda - Barry decor tmavá

Marcipán (mandlová hmota)



# Pomůcky pro potahování a zdobení dortů:

Štětečky na barvy

Cukrářský sáček

Cukrářský nůž

Modelovátka

Vykrajovátka

Kornoutek

Trubička

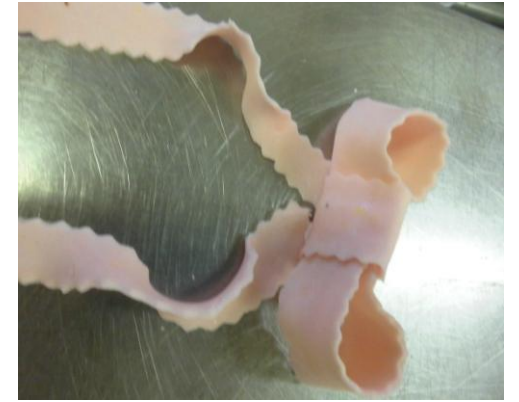
Váleček



## Dohotovení 3D dortů :

A.)

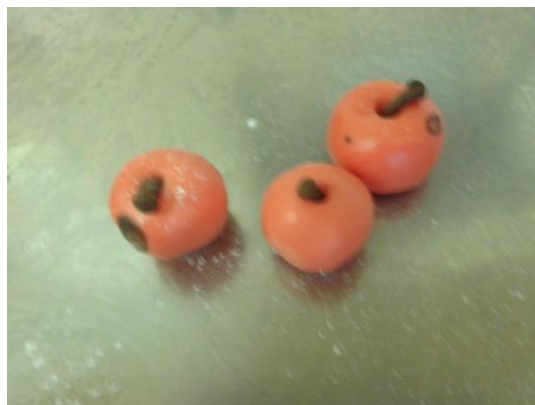
- Před potahováním dort omažeme připraveným krémem.
- Potahovací hmoty před rozvalováním řádně propracujeme, aby byly hladké.
- Vyvalujeme na sílu 2 až 5 mm.
- Plát položíme na připravený dort.
- Než hmotu ořízneme, důkladně ji uhladíme a přitiskneme k povrchu dortu.
- Vymodelujeme doplňky – mašli, oči, vlasy...



B.)

- Před potahováním dort omažeme připraveným krémem.
- Potáhneme rozehrátou čokoládovou polevou.
- Nastříkáme bodlinky.
- Doděláme oči.
- Dozdobíme ovocem.





# Zdroje:

Vlastní zdroje - fotografie