



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_366

Datum: 19.3.2013

Anotace: Žáci se seznámí s pralinkami



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Pralinky



Suroviny a polotovary pro výrobu pralinek.

Pařížský krém

Nugátová náplň

Čokoláda

Marcipán

Bianka

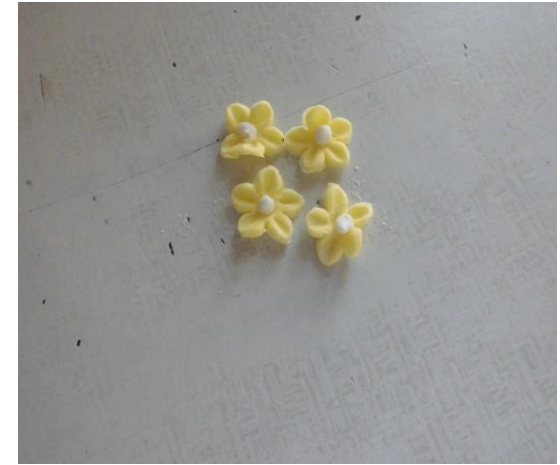
Proslazené třešně

Pasta Dama Top

Lányže

Modelovací čokoláda - Barry decor bílá

Modelovací čokoláda - Barry decor tmavá



Pomůcky pro výrobu pralinek.

Cukrářský sáček

Cukrářský nůž

Vykrajovátko

Misky

Trubička

Váleček

Vařečka

Kornoutky

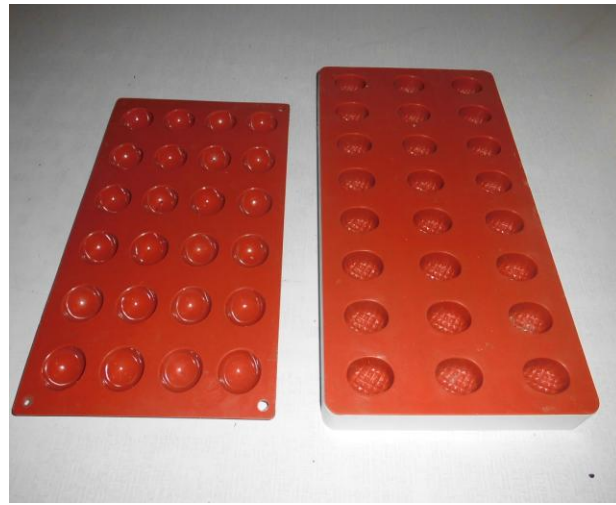
Cukrářská karta

Naběračka

Silikonové formy

Nerezové nádoby na
vaření

Tác



Příprava čokolády - temperování

A.

Rozpustíme a na zahřejeme na 45°C jen $2/3$ čokolády a přidáme zbylou nerozpuštěnou, která ji zchladí na 27°C a pak už jen nad párou nahřejeme na pracovní teplotu.

B.
Rozpustíme a nahřejeme čokoládu na požadovanou teplotu a dvě třetiny přemístíme na mramorový povrch, kde špachtlí mícháme tak dlouho, dokud nezchladne na uvedenou teplotu 27°C a vrátíme ji ke zbylé třetině, což by jí mělo vyhnat na požadovanou pracovní teplotu.

Příprava pralinek.

- Vytemperovanou čokoládu nalijeme do silikonových tvořítek a vytvoříme skořepinu, necháme zatuhnout.
- Naplníme skořepinu náplní – proslazenými třešněmi, marcipánem, vyšlehanou Biankou
- Potřeme povrch skořepinky čokoládou a necháme zatuhnout.
- Vyndáme z formy a zdobíme, filigrány, marcipánovými ozdobami..



Zdroje:

Vlastní zdroje - fotografie

