



Kaleidoskop moderní gastronomie I

RESTAURAČNÍ MOUČNÍKY

**Určeno pro dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků
středních odborných škol gastronomických oborů**



Střední škola hotelnictví a gastronomie,
Frenštát pod Radhoštěm, příspěvková organizace
Mariánská 252, 744 01 Frenštát pod Radhoštěm



SŠ Hotelnictví a Gastronomie Frenštát pod Radhoštěm

Autor
Tvrdoňová Anna

Lektor
Berzsiová Pavlína

Rok vytvoření vzdělávacího programu
2012

Obsah

1. HYGIENA A BEZPEČNOST VE STRAVOVACÍCH SLUŽBÁCH	5
1.1 Legislativa	6
2. RESTAURAČNÍ MOUČNÍKY	9
2.1 Současné trendy	9
2.2 Vzhled moučníků	10
3. CHARAKTERISTIKA RESTAURAČNÍCH MOUČNÍKŮ	12
3.1 Charakteristika moderního restauračního moučniku	12
3.2 Cukrářské trendy	13
3.3 Skladba restauračních moučníků	13
4. ZÁKLADNÍ ROZDĚLENÍ RESTAURAČNÍCH MOUČNÍKŮ	16
4.1 Teplé moučníky	16
4.1.1 Kaše, nákypy	17
4.1.2 Žemlovka	17
4.1.3 Palačinky	17
4.1.4 Kobliha	19
4.2 Studené dezerty	20
4.2.1 Pudinky	20
4.2.2 Panna cotta	20
4.2.3 Zabaglione	20
4.2.4 Mousse	21
4.2.5 Sorbet	21
4.2.6 Zmrzlina	21
4.3 Kombinované	22
4.3.1 Piškotové těsto	22
4.3.2 Čokoládové brownies	22
5. RECEPTOVÝ SEŠIT	25

5.1	Jablková žemlovka na omáče San Remo.....	25
5.2	Meruňkové palačinky	27
5.3	Vdoleček s nugátem, žloutkovým krémem a zakysanou smetanou	29
5.4	Pomerančový krém Panna Cotta s ovocem	31
5.5	Pečený banán na másle s omáčkou zabaglione a piniovými oříšky	32
5.6	Savarin s ovocným saute a vinným šodó	33
5.7	Cappuccino pěna se sněhovou čepicí a mandlovým piškotem	35
5.8	Koňakový komínek s pistáciovou pěnou a sezónním ovocem	37
5.9	Tvarohová pěna s chutí medové mrkve a rybízovou omáčkou	38
5.10	Čokoládové brownies s malinami a likérovou omáčkou.....	40
5.11	Pečený tvarohový řez s broskvemi a ovocným coulies	42
5.12	Smetanový dezert s pařížským krémem a pomerančem	44
6.	OZDOBY	45
6.1	Ozdoby z bienexu	45
6.2	Ozdoby z karamelu	46
6.3	Ozdoby z pečených těst	46
6.4	Ozdoby z čokolády.....	46
6.5	Ozdoby ze suchých plodů	47
6.5.1	Vlašské ořechy	47
6.5.2	Lískové oříšky	47
6.5.3	Pistácie	47
6.5.4	Para ořechy	48
6.5.5	Podzemnice olejná	48
6.5.6	Kokosové ořechy	48
6.5.7	Mandle	48
6.5.8	Kešu oříšky	49
6.5.9	Kaštiny jedlé	49
6.5.10	Slunečnicová jádra.....	49

6.5.11 Kávová zrna	49
6.6 Ozdoby z jedlých květů a bylin.....	49
7. POUŽITÁ LITERATURA.....	51

Úvod

Tato studijní opora byla vypracována školním týmem metodiků odborného vzdělávání organizace Střední škola hotelnictví a gastronomie, Frenštát pod Radhoštěm, příspěvková organizace v rámci projektu Moravskoslezského kraje „TIME“, (tréninkové, inovační, metodické a edukační týmy škol poskytujících střední odborné vzdělání). Škola je jednou ze čtyř partnerských škol kraje, které se zapojily do realizace plánovaných aktivit projektu zaměřených na podporu odborného vzdělávání prostřednictvím dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků.

Z řad pedagogických pracovníků školy byl vytvořen realizační tým, který spolupracuje s významnými odborníky z praxe a zástupci zaměstnavatelů s cílem zajistit ve vzdělávacích programech co nejtěsnější vazby na potřeby praxe i vývojových tendencí v oboru gastronomie. Tento tým zajišťuje celý proces přípravy i realizace vzdělávacích programů, kterému předcházela průzkum ke zjištění zájmu a potřeb pedagogů v oblasti dalšího profesního vzdělávání.

Vytvořený vzdělávací program se skládá z více modulů a pro potřeby projektu byl nejdříve pilotně ověřen v rámci vzdělávání pedagogických pracovníků školy a následně inovován na základě zpětné vazby a získaných poznatků. Takto ověřený vzdělávací program určený učitelům odborných předmětů, učitelům odborného výcviku a učitelům praktického vyučování pro obory vzdělání skupiny č. 65 Gastronomie, hotelnictví a turismus je určen k akreditaci pro potřeby dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků (DVPP). V zájmu šíření příkladů dobré praxe a využití výstupů projektu bude program nadále školou, která se stane regionálním oborovým centrem, nabízen i po ukončení projektu.

POKYNY KE STUDIU

Vzdělávací modul „Restaurační moučníky I “

Cílem vzdělávacího modulu je poskytnout podněty k prohloubení poznatků o přípravě tradičních i moderních moučníků, které respektují současné kulinářské trendy. Získané poznatky si ověříte v rámci praktických cvičení zaměřených na přípravu a podávání moučníků, kombinaci známých i méně známých surovin, jejich vhodné využití a nové technologické postupy a trendy.

Cíl studijní opory

Cílem studijní opory vzdělávacího modulu je:

- seznámit účastníky se základní legislativou, která řeší problematiku hygienických předpisů ve veřejném stravování,
- seznámit účastníky s moderní přípravou restauračních moučníků, novými technologickými postupy a trendy v gastronomii.

Získané teoretické znalosti a praktické dovednosti je absolvent schopen uplatnit při sestavování menu, kde se projeví kreativita a pestrost.

Charakteristika vzdělávacího modulu:

- Osvojíte si poznatky o základních surovinách, pomocných látkách, přísadách, jejich vlastnostech a použití v různých kombinacích při přípravě moučníků.
- Osvojíte si nové technologické postupy při výrobě restauračních moučníků.
- V rámci praktických cvičení získáte potřebnou manuální zručnost. Naučíte se připravovat a zpracovávat potřebné suroviny, vyrábět standardní restaurační moučníky s využitím neobvyklých kombinací surovin.

Vzdělávací modul se skládá ze tří částí:

Hygiena a bezpečnost při přípravě teplých a studených moučníků:

- dodržování zásad a postupů hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a bezpečnostních předpisů při obsluze strojů a zařízení ve výrobním středisku,
- uplatňování zásad bezpečnosti potravin.

Základní suroviny pro přípravu:

- poznatky o základních druzích moučníků,
- poznatky o jejich složení, vlastnostech a použití vhodných surovin,
- kalkulace vybraných moučníků a technologické postupy.

Praktická část:

- příprava moučníků dle receptur a technologických postupů,
- netradiční kombinace a kreativita,
- finální úprava moučníků na talíři.

Organizace výuky:

Modul je organizován jako dvoudenní vzdělávací seminář s dotací 14 hodin:

- teoretická část modulu bude probíhat na odborné učebně,
- praktická část bude probíhat na odborném pracovišti.

Modul je koncipován formou přednášek, praktických cvičení a samostatné práce účastníka.

Metodické postupy a hodnocení výsledků výuky

Modul vznikl ve spolupráci s uznávaným odborníkem a byl pilotně ověřen v rámci vzdělávání pedagogů. Pomocnou lektorkou je učitelka odborného výcviku školy, která se rovněž podílela na vytvoření této studijní opory.

Hodnocení výsledků výuky probíhá formou kontrolních otázek a účastníkům vzdělávací akce je dána možnost konzultací. Velký podíl hodinové dotace je věnován praktickým cvičením, při nichž mohou účastníci nejen vidět práci lektorů, ale současně si mohou vybrané pracovní postupy procvičit.

V závěru modulu jsou účastníkům předkládány evaluační dotazníky, které mají poskytnout zpětnou vazbu lektorům a organizátorům vzdělávací akce a současně mají sloužit ke zhodnocení přínosů vzdělávací akce jak pro organizátory, tak i pro účastníky a poskytovatele dotace na zajištění vzdělávání pedagogů.

Úspěšné a příjemné studium s tímto učebním textem Vám přejí autoři studijní opory.

LEGENDA



Cíl

Na úvod kapitoly jsou uvedeny cíle, kterých máte dosáhnout po absolvování dané kapitoly, konkrétní znalosti a praktické dovednosti.



Klíčová slova

Klíčová slova představují metadata, která Vám usnadní vyhledávání v informačních zdrojích.



Čas ke studiu

Čas potřebný k realizaci měření, včetně výkladu a instruktáže. Jedná se o vyučovací hodinu 45 minut.



Shrnutí pojmů

Na závěr kapitoly jsou zopakovány základní pojmy, které si má účastník vzdělávacího programu osvojit.



Otázky k opakování

Pro ověření, že jste učivo zvládli, máte k dispozici několik otázek k opakování.



K zapamatování

Pojmy, které je potřeba si zapamatovat k získání návaznosti na další učební látku

1. Hygiena a bezpečnost ve stravovacích službách



Cíl

Po prostudování této kapitoly získáte:

- znalosti základní legislativy ve veřejném stravování,
- znalosti zásad správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách
- znalosti hygienických požadavků pro pracovníky ve stravovacích službách.



Klíčová slova

Legislativa, HACCP, kritický bod, sledovaný znak, sanitační řád, provozní řád.



Čas

20 minut



Systém HACCP

1.1 Legislativa

Základní legislativní předpisy, které se vztahují k potravinářským provozům, vychází z unitární legislativy, tj. legislativy Evropské unie. Národní legislativa České Republiky upravuje tyto předpisy dle našich potřeb.



Stěžejní legislativou pro potravinářské provozy je:

- Zákon č. **258/2000** Sb. **o ochraně veřejného zdraví** a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů.
- Zákon č. **110/1997** Sb. **o potravinách a tabákových výrobcích** a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů,
- Vyhláška č. **137/2004** Sb. **o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných**, ve znění vyhlášky č. 602/2006 Sb.,
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. **178/2002**, kterým se **stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva**, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin,
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. **852/2004 o hygieně potravin.**



Zkratka HACCP z anglického termínu: Hazard Analysis and Critical Control Point.

Ze zákona 258/2000 Sb. O ochraně veřejného zdraví mají provozovny povinnost zpracovat „**systém kritických bodů**“ podle druhu provozovny a rozsahu činností, které zajišťuje. Jde o systém, který má určit ve výrobě, přípravě, skladování, přepravě a uvádění potravin do oběhu technologické úseky (kritické body), ve kterých je největší riziko porušení zdravotní nezávadnosti pokrmů, provádět jejich kontrolu a vést evidenci o kritických bodech, termínech a závěrech jejich kontrol.

Vnější orgánem pro kontrolu hygieny jsou Hygienické stanice a Potravinářská inspekce.



HACCP



1. Jaký zákon v České Republice řeší ochranu veřejného zdraví?
2. Jakým legislativním předpisem stanoví Evropská unie požadavky na hygienu potravin?
3. Vysvětlete co znamená zkratka HACCP?
4. Jakým dokladem se musí mít každý pracovník v potravinářských provozech prokázat kontrolním orgánům?

2. Restaurační moučníky



Cíl:

Po prostudování této kapitoly získáte následující znalosti:

- co jsou to restaurační moučníky,
- jaké jsou současné cukrářské trendy a požadavky na vzhled moučníků,
- význam a rozdělení moučníků.



Klíčová slova:

jednoporcové moučníky, klasická cesta výroby, čerstvé suroviny, vzhled moučniku



Čas:

30 minut

2.1 Současné trendy

Při výrobě cukrářských výrobků se orientujeme na chutné a estetické dezerty, které se snažíme výhradně připravovat klasickou cestou za použití **čerstvých přírodních surovin**. Více se zaměřujeme na **jednoporcové moučníky** a na vlastní fantazii při jejich zdobení.

Moderní restaurační dezerty se dnes neobejdou bez prostorové ozdoby a drobných doplňků v podobě smetanových noků, zmrzliny a hlavně čerstvého ovoce. Moučníky by měly být odlehčené a jejich hmotnost závisí na tom, zda jsou podávány ve vícechodovém menu nebo jako samostatný dezert. Součástí moučniku by měla být omáčka, která svou chutí harmonicky doplňuje chuť dezertu. Ten musí být vždy vévodící a tvůrce si musí pohrát nejen s nápadem, ale také s prostorem na talíři, aby výsledek jako celek působil co nejlépe.

Nejnovějším trendem posledních let je zajistit pro konzumenta výrazný zážitek (zážitková gastronomie), a proto musíme připravovat dezerty novým moderním způsobem a snažit se tak hosta zaujmout hned prvním pohledem na moučník. Záleží tedy jak na chuti, tak na vzhledu moučníku. **Vzhled** nám napomáhá dotvářet i podávací inventář: sklo, porcelán, nerez, keramika, na kterém moučníky podáváme.

2.2 Vzhled moučnicků

Nejnovějším trendem posledních let je zážitková gastronomie, proto připravujeme dezerty novým, moderním způsobem.

Zásady moderní přípravy moučnicků:

- zaujmout hosta pohledem na moučník,
- zajímavá kombinace různých druhů surovin,
- netradiční inventář, který nám pomáhá dotvářet vzhled moučníku při jeho servisu.

Hlavním cílem servisu dezertu je:



- zaujmout vzhledem moučníku,
- zajímavá kombinace surovin a chutí,
- neobvyklý inventář.



Nejen chuť, ale i vzhled moučnicků jsou důležité pro servis.



1. Nakreslete zajímavou a jednoduchou dekoraci restauračního moučníku?
2. Jaké tvary a druhy inventáře používáme na servis?

Poznámky

3. Charakteristika restauračních moučníků

Dnešním trendem je neprodávat jen jednotlivý dezert, nýbrž se tvoří celé kompozice se zajímavým optickým výsledkem. Sladký pokrm je dekorativně doplněn ovocem, krémy, pěnama drobným pečivem, bylinkou, ořechovými jádry nebo jedlými květy.

Restaurační moučníky jsou klasické moučníky připravované novými technologiemi s originálním servisem na zajímavém inventáři větších rozměrů. V restauracích kde není cukrář, se o přípravu dezertů musí postarat kuchař.



Cíl:

cílem kapitoly je popis základních charakteristických znaků restauračních moučníků, především však těch, které budou procvičovány v rámci praktických cvičení.



Klíčová slova:

kvalitní suroviny; nové technologie, skladba a vzhled moučníku, hmotnost porce.



Čas

30 minut

3.1 Charakteristika moderního restauračního moučníku

V současné moderní gastronomii vznikají nové kombinace surovin na přípravu moučníků s minutkovým charakterem. Klade se důraz na kvalitní **suroviny**, nové **technologie** přípravy a nové požadavky na skladbu a vzhled **restauračního** moučníku. Lehkou stravitelnost a jemnou plnou charakteristickou chuť použitých surovin. Vzhledem k tomu, že moučníky nemají za cíl nasytit, snižuje se jejich **hmotnost** přibližně na 80 – 150 gramů. Všechny druhy moučníku připravujeme vždy z prvotřídních a čerstvých surovin.

Přísady přidávané do těsta mají dvojitý význam:

- Jednu skupinu tvoří přísady, na jejichž množství je závislá pevnost struktury výrobku: mouka, vejce.
- Druhou skupinu tvoří přísady, které způsobují zvětšení objemu výrobku: našlehaný bílek, částečně cukr, ušlehané žloutky, tekutiny v kombinaci s kypřícím práškem.
- Oba druhy přísad mají být v rovnováze.

3.2 Cukrářské trendy

V současné gastronomii vznikají nové receptury restauračních moučníků s použitím surovin s vyšší biologickou hodnotou obsahující např. čerstvé ovoce, tvaroh, sýry. Moučníky můžeme vyrábět z tradičních surovin s použitím nejnovějších technologií přípravy.

Nejnovější postupy přípravy moučníků:

- moučníky musí být odlehčené,
- velikost moučníku je závislá na počtu chodů v menu,
- dbáme na současný trend - zážitkovou gastronomii,
- volíme vhodný a atraktivní inventář k podávání moučníků a dezertů.

3.3 Skladba restauračních moučníků

Restaurační moučníky musí splňovat určitá pravidla. Moderní restaurační moučník se skládá z moderně připraveného klasického moučníku, který doplňuje omáčka, pěna či zmrzlina a součástí je prostorová ozdoba, která musí být vždy jedlá: jedlé květy, jádroviny, kávová zrnka, čokoláda a jiné doplňky.

Nejnovější zásady pro skladbu moučníku:

- samotný moučník musí být na inventáři vévodící a objemově největší,
- součástí je omáčka, která svou chutí harmonicky doplňuje moučník,
- doplňkem jsou smetanové pěny, zmrzlina, ovoce, želé,
- prostorová ozdoba, která musí být jedlá.



Moderní restaurační moučník se neobejde bez:

- kvalitních surovin
- čerstvého ovoce
- nových technologií
- moderních technologických postupů
- nevšedního aranžmá
- netradičního inventáře



1. Jaká je váha restauračního moučníku?
2. Jaké druhy ozdob používáme při přípravě moučníku?
3. Jaké druhy inventáře je možno použít na servis moučníku?

4. Základní rozdělení restauračních moučníků



Cíl:

cílem kapitoly je popis základních charakteristických znaků restauračních moučníků, především však těch, které budou procvičovány v rámci praktických cvičení.



Klíčová slova:

rozdělení moučníků:

- teplé moučníky,
- studené moučníky.



Čas

30minut



Rozdělení moučníků

4.1 Teplé moučníky

Technologie přípravy se liší podle druhu přípravy.

V současné době se rozděluje moučníky:

- vařené moučníky-různé druhy kaší, nákypy,
- moučníky pečené na pánvi-z litých těst: palačinky, omelety,
- moučníky smažené- z kynutých těst: koblihy,
- moučníky pečené – žemlovka, piškotová, třená těsta další.

4.1.1 Kaše, nákypy

Kaše připravujeme zavařením krupice (rýže, pšenice) do vroucího a mírně osoleného mléka s přísadou tuku. Kaše podáváme posypané směsí práškového cukru a mleté skořice nebo nastrohané čokolády a omaštěné rozehřátým máslem.

Nákyp je lehce stravitelný druh pokrmu, který připravujeme z mléka, vajec, másla, cukru, ovoce a předem tepelně upravených surovin – především z rýže, krupice, prosa, ovesných vloček a podobně. Nákypy tepelně upravujeme pečením.

4.1.2 Žemlovka

Žemlovka je sladký nákyp, který se připravuje z jablek a pečiva, namočeného do oslazeného mléka, případně vajec.

Místo nejčastěji používaných jablek lze použít také hrušky. Jedná se o pokrm, který je tradiční součástí české kuchyně. V současné době se podává jako teplý restaurační moučník.

Příprava: Pečivo se nakrájí a namočí do mléka, do kterého se přidá cukr, vanilkový cukr a případně vajíčka. Do máslem vymazaného pekáče se pak klade střídavě vrstva pečiva namočeného v mléce a vrstva nastrohaných nebo nakrájených jablek, přičemž poslední vrstva je tvořena v mléce máčeným pečivem. Ovoce se posype cukrem, vanilkovým cukrem, mletou skořicí, případně rozinkami. Peče se, dokud se nevytvoří zlatavá kůrka. Žemlovka se podává teplá, ale lze ji jíst také studenou.

4.1.3 Palačinky

Palačinky jsou nekynutý moučník teplý moučník, který je vyráběn smažením na pánvi na minimálním množství tuku. Základní suroviny: mouka, mléko a vejce. Tento moučník je populární zejména v zemích Střední Evropy. Má podobu velmi tenké placky. Pojídá se obvykle plněná (tedy z jedné strany namazaná a pak zarolovaná nebo složená), nejčastěji nasladko. Typickým plněním je ovoce, ať už čerstvé, nebo ve formě marmelády či kompotu. Zvenku i zevnitř bývá často přidáván mléčný produkt šlehačka, jogurt nebo tvaroh. V USA je typickým ochucovadlem k palačinkám javorový sirup. Ve Francii existují tenké palačinky nazývané crêpes.

Ty nejslavnější palačinky nesou jméno Suzette podle dámy která se zúčastnila slavnostní večeře na počest budoucího anglického krále Eduarda VII. a připravoval je pozdější slavný šéfkuchař Henri Carpentier, tehdy nervózní úředník. Do těstíčka přidal trošku citrusového likéru a ten se omylem vzňal. Výsledek, ale byl tak lahodný, že se Suzette, vonící pomerančem, dnes podávají flambované.

Crêpe (crepes) je tenká palačinka připravovaná z pšeničné mouky. Je velmi oblíbená nejen v celé Evropě. Základní surovinou jsou: mouka, vejčička, mléko, máslo a špetka soli. Rozlišujeme dva typy palačinek "crepes": sladké, připravované z pšeničné mouky a pikantní "galettes", připravované z pohankové mouky. Crêpe pochází ze západního francouzského regionu Brittany, kde jim říkají "krampouezh"; v nynější době je jejich obliba rozšířena po celé Francii. Říká se, že tento druh palačinek se zrodil v tomto kdysi chudobném regionu proto, že zde se neurodilo tolik pšenice, aby stačila k pečení chlebů. Tradičně byly v Brittany podávány s jablečným cidrem. Ve Střední Evropě jsou nazývány "palačinky" (Česko, Slovensko, Chorvatsko a Slovinsko), "Palatschinken" v Rakousku, "palacsinta" v Maďarsku. Tento název je odvozen od z románského "pláčintă". V latině byl slovem "placenta" označován koláč. Ve většině německých oblastí jsou nazývané "Pfannkuchen", v Holandsku "pannenkoeken", kde názvy vznikly spojením slov "pan" (pánev) a "cake" (koláč); v Polsku se jim říká "naleśniki".

Crepes mohou být rolovány nebo přehnuty a předtím plněny různými náplněmi. Náplně mohou být jak slané (sýr, chřest, šunka, vejčička, zeleninové ratatouille, žampiony, nebo různé masité výrobky), tak sladké. Ve sladké verzi jsou podávány jako dezert po naplnění džemy, roztavenou čokoládou, smetanou, zmrzlinou, nuttelou, banány, jahodami, oříšky, mákem, skořicí aj. Oblíbenou polevou (topping) je práškový cukr, citrónová šťáva, šlehačka, ovocné džemy, plátky měkkého ovoce aj. Typickou francouzskou a belgickou specialitou je "CrepeSuzette" s jemně nastrohanou pomerančovou kůrou a likérem, obvykle osvědčeným Grand Marnier. Po zabalení mohou být crepes ještě zapečeny nebo podušeny. Ve Francii jsou tradičně podávány 2. února na svátek Panny Marie nazývané "La Chandeleur". Dnes se tento den již stal spíše „Dnem Crepes". Například se věří, že když zde dokážeme bez úhony obrátit palačinku ve vzduchu vyhozením z pánve, kterou držíme v levé ruce, budeme mít v příslušném roce štěstí a jistě zbohatneme.

4.1.4 Koblíha

Koblíha je kynuté pečivo ve tvaru lehce zploštělé koule, obvykle s marmeládovou nebo ovocnou náplní. Jiné varianty obsahují pudink nebo nugát. Smaží se ve vysoké vrstvě oleje do tmavě zlaté barvy, hotová se obvykle sype cukrem, případně polévá cukrovou či čokoládovou polevou.

Kynuté těsto používáme na přípravu mnoha druhů teplých a studených moučníků. Jsou to především **koblíhy**, lívance, vdolky, koláče, různé druhy závinů, buchty, bábovky, šátečky, plněné knedlíky a podobně.

Základní těsto: **Příprava kvásku** – droždí + cukr rozpustíme mícháním ve vhodné nádobě, přidáme část vlažného mléka, část mírně ohřáté mouky a všechno vypracujeme na řídké těstíčko. Těstíčko zaprášíme moukou, zakryjeme ubrouskem a v teple necháme vykynout. Příprava těsta – do vykynutého kvásku přidáme ostatní vlažné suroviny (mouka, mléko, vejce, rozehrátý tuk, chuťové přísady) a vše dobře vypracujeme na hladké těsto. Přikryjeme ubrouskem a necháme v teple nakynout. Těsto vyválíme na plát, okrouhlou formou naznačíme na těstě kolečka, doprostřed vložíme džem, přeložíme druhým plátem a formou vypícháme koblíhy. Přikryté necháme mírně nakynout a smažíme po obou stranách dozlatova.

Koblíhy mají spornou historii. Jedna z teorií říká, že byla dovezena do Severní Ameriky holandskými osadníky, kteří byli zodpovědní za propagování dezertů. Hanson Gregory, Američan, tvrdil, že vynalezl prsten ve tvaru koblíhy v roce 1847 na palubě lodi, když mu bylo pouhých 16 let. Od poloviny 19. století koblíha vypadala a chutnala jako dnešní koblíhy a byly považovány za zcela americké jídlo. První známé tištěné recepty **koblíhy** otiskl v *Bad Boy Pecka* v roce 1900.

4.2 Studené dezerty

Dezert je slovo francouzského původu a označuje zákusek – poslední chod, kterým se ukončuje jídlo. Pochází od slova „desservir“, což v překladu znamená sklízet ze stolu.

Technologie přípravy se liší podle druhu přípravy. V současné době se rozděluje:

- pudinky – panna cotta, crème brulée,
- pěny- mousse, suflé, zabaglione,
- zmrzliny – sorbety,
- kombinované -studený dezert doplněný teplou omáčkou a doplňkem, teplý moučník doplněný zmrzlinou nebo studenou omáčkou.

4.2.1 Pudinky

Pudinky jsou jemné druhy teplých moučníků, které připravujeme vařením v páře. Připravujeme je z mléka, másla, cukru a vajec, mouky, oříšků, mandlí, tepelně upravených surovin (rýže, ovoce), různých chuťových a aromatických přísad jako jsou káva, kakao, rum, skořice, vanilka a podobně.

4.2.2 Panna cotta

Panna cotta, česky vařená smetana, je italský dezert z oblasti Piemontu. Je to vlastně smetana svařená se želatinou, mlékem a cukrem. Horký krém se pak vlije do formiček, nechá ztuhnout a podává se s lesními plody, karamellem a s čokoládovou či ovocnou polevou. Podobné dezerty jsou známé i v Řecku a ve Francii.

4.2.3 Zabaglione

Zabaglione- je starý benátský dezert u nás známý pod názvem „šodó“, který je dobře znám z restaurací nebo na buchtíčkách. Tradičně se dělá z vaječných žloutků zahříváných s cukrem a vínem v misce s horkou vodou, dokud směs nezhoustne. Jako víno Italové používají výhradně dezertní víno **Marsala**. Je to silné víno, které kromě vína obsahuje i brandy a má těžkou, výraznou chuť, připomínající staré sladké sherry. Zabaglione se připravuje z vaječných žloutků zahříváných v misce nad horkou vodou, dokud nezhoustnou. Pak

zašleháme víno nebo sekt. Vytvoří se mák hustá nadýchaná pěna, která slouží jako doplněk ke spoustě moučníků. Tradiční teplý zabaglione musí být připraven těsně před podáváním. Pak je podáván jako dezert buď samotný nebo jako omáčka přelitá na buchtičkách, ovoci, zmrzlině nebo různém sladkém pečivu. Dezert má několik variant, ale nejlepší je s ovocem jako jsou jahody nebo maliny. Ve Francii je nazýván „sabayon“ nebo „sabayonsauce“. Podává se převážně teplý, ale existuje i jeho vychlazená verze Zabaglione Gelato.

4.2.4 Mousse

Mousse je pěna, která patří mezi mražené dezerty. Je hladká a bohatá na vejce, smetanu a proto ji během chlazení nemusíme ani míchat. Ušlehané bílky a šlehačka se přimíchá do základu podobnému pudinku. „Mousse“ je v podstatě ochucenou a dobře vychlazenou ztuženou šlehačkou s různou příchutí např. alkoholu, čokolády, kapucína aj. Může se podávat tak, že z její tuhé hmoty vykrajujeme noky a skládáme je na talíř, nebo ji stříkáme do poháru pomocí cukrářského pytlíku. Mousse je v podstatě totožné s francouzským „parfé“, ve kterém však převažují příchutě z prolisovaného různého ovoce, ovocného rosolu nebo džemu. Zmrazené tuhé hmoty můžeme vytvarovat např. v kelímku, po krátkém ohřátí obvodu nádoby např. teplou utěrkou, je těsně před podáváním vyklopíme na talíř.

4.2.5 Sorbet

Sorbet je mražený dezert, který se od zmrzliny liší tím, že obsahuje mléko místo smetany. Obsahuje také ovoce, ovocné šťávy, cukr a jiná sladidla. Také se do něj přidává neochucená želatina, která dodává sorbetu hladký vzhled a bílky. Sorbety obsahují méně tuku a nejsou tak hladké a syté jako zmrzliny. Rozdíl mezi sorbetem a šerbetem je, že při výrobě šerbetu se používá mléko místo smetany. Šerbety obsahují méně tuku.

4.2.6 Zmrzlina

Zmrzlina je mražený mléčný výrobek ze směsi smetany nebo mléka, cukru, vajec, přísad (ovoce, čokoláda, vanilka aj.). Zmrzlina je sníh a led ochucený medem nebo ovocnou šťávou, znali ji už ve starém Řecku a ve starém Egyptě. O tom, jak vznikla první skutečná zmrzlina, existuje více verzí. Od Arabů se naučili dělat zmrzlinu Italové a její výrobu rozšířili dále po Evropě (*Arabské slovo scherbet znamená sladký sníh, z toho vzniklo italské slovo sorbetto,*

tedy sorbet). Na počátku se zmrzlina podávala jen v nejvyšších společenských kruzích. V roce 1903 byl patentován zmrzlinový kornout a v roce 1921 byla vyrobena první zmrzlina s dřívkem. Roku 1936 byl sestrojen plně automatický rotační stroj, který zmrzlinu na špejli vyráběl. V pražském Laktosu se mražené krémy začaly vyrábět v roce 1949.

Pravá italská zmrzlina není vyrobena z vody, rostlinných tuků a umělých přísad, ale ze smetany a čerstvého ovoce. Zmrzlina vyrobená z přírodních surovin má vždy méně jásavou barvu než zmrzlina z umělých ingrediencí.

4.3 Kombinované

Kombinované moučníky připravujeme z různých moučníků a doplňků. Moučníky můžou být z piškotového těsta, třeného nebo i odpalovaného. Součástí moučníku jsou různé doplňky ovoce, pěny a jejich kombinace.

4.3.1 Piškotové těsto

Piškotové těsto se připravuje z přesně odměřených a odvážených surovin (vajec, krupicového cukru a mouky) a různých chuťových přísad (citrónové nebo pomerančové kůry, vanilkového cukru, kakaového prášku, ořechu, mandlí atd.). Při přípravě těsta postupujeme takto: žloutky oddělíme od bílků, vyšleháme s poloviční dávkou cukru a citrónové kůry na hustou pěnu. Bílky vyšleháme samostatně s cukrem na tuhý sníh, obě hmoty spojíme, zlehka vmícháme prosátou mouku. Takto připravené těsto pečeme podle druhu moučníku rozetřené na vhodném papíru, pánvi, ve formách, ve středně rozehřáté troubě dozlatova.

4.3.2 Čokoládové brownies

Čokoládovým brownies obohatili jídelníček mlsní Američané. V oblibě mezi nimi vedou Brownies, česky skřítkové – hnědáčci. Existuje nepřeborné množství receptů, ten první vyšel v katalogu obchodního domu Sears Roebuck už v roce 1897. Brownies jsou čokoládové kostky, které mají menší rozměry, proto jim jejich milovníci odpouštějí kalorickou vydatnost. Celosvětové tažení amerických brownies dorazilo i k nám.

Jak má vypadat: vláčná struktura křupavý a místy rozpraskaný povrch, výška maximálně 1,5 cm, podáváme ho i bez dalších úprav nebo je součástí zajímavého moderního restauračního moučníku s ovocem a zmrzlinou. Do těsta můžeme přidat: sekané vlašské oříšky, kešu oříšky, rozinky, kandované ovoce, pekanové ořechy, čokoládové čocky.



Teplé moučníky:

- musí se podávat na ohřátém inventáři,
- podáváme s doplňky – ovoce, omáčka,
- zajímavý servis,
- po přípravě co nejrychleji podáváme.

Studené moučníky:

- musíme podávat na vychlazeném inventáři,
- podáváme s doplňky – ovoce, omáčka, ozdoby, upečené moučníky,
- ihned servírujeme.



1. Uvedte různé druhy náplní do palačinek.
2. Jaké druhy pečiva je možné použít na žemlovku?
3. Co je důležité přidat do těsta na koblihy?
4. Jak servírujeme teplé moučníky?
5. Jaký druh vína používáme do šodó?
6. Co je to mousse?
7. Z jakých surovin připravujeme sorbet?

Poznámky

5. Receptový sešit

5.1 Jablková žemlovka na omáče San Remo

Suroviny	Hrubá hmotnost 10 porcí v g	Čistá hmotnost 10 porcí v g	Hmotnost.....porcí
Jablka Golden Delicious	1250	750	
Toustový chléb	1000	1000	
Měkký tvaroh	1000	1000	
Vejce	160/4ks/	160/4ks/	
Žloutky	80	80	
Máslo	400	400	
Vanilkový cukr	80	80	
Skořice mletá	24	24	

Zálivka na žemlovku

Bílky	160	160	
Vejce	160	160	
Mléko	1000	1000	

Omáčka San Remo

Žloutky	200	200	
Smetana ke šlehání	1250	1250	
Brandy	75	75	
Sekt	125	125	

Technologický postup:

Na žemlovku použijeme velkou formu nebo malé jednoporcové zapékačí misky kokotky. Formu vymažeme máslem a vysypeme bílou strouhankou. Na dno položíme chléb, který namáčíme do zálivky. Pak rozložíme oloupaná, vyjádřincovaná, na plátky nakrájená jablka. Posypeme skořicí a cukrem. Opět dáme vrstvu chleba namočeného v zálivce a na něj rozetřeme tvaroh, který jsme ochutili cukrem a smícháme se žloutky a vejcem. Na povrch rozložíme chléb a zalijeme zbylou zálivkou. Na povrch rozložíme máslo nakrájené na tenké plátky. Pečeme v předehřáté troubě na 170°C asi 30 minut. Povrch můžeme taky ozdobit bílkovým sněhem a zapéci.

Omáčka San Remo:

Smetanu vyšleháme se žloutky a cukrem ve vodní lázni do zhoustnutí. Pak přidáme brandy a omáčku stáhneme z vodní lázně. Nakonec vmícháme sekt a hned podáváme s porcí žemlovky.

Moučník při servisu zdobíme karamelovou spirálkou, čerstvým jablkem a praženými mandlemi.

Poznámky:

5.2 Meruňkové palačinky

Suroviny	Hrubá hmotnost 10 porcí v g	Čistá hmotnost 10 porcí v g	Hmotnost.....porcí
Mléko	500	500	
Vejce	300	300	
Hladká mouka	250	250	
Meruňkový džem	125	125	
Vanilkový cukr	60	60	
Citronová kůra- strouhaná	7,5	7,5	

Oplatka

Cukr moučka	125	125	
Bílky	125	125	
Mouka hladká	125	125	
Máslo	125	125	
Pistácie nesolené	50	50	

Vanilková šlehačka

Smetana ke šlehání	500	500	
Vanilkový lusk	1	1	
Cukr krystal	25	25	
Med	40	40	

Meruňková omáčka

Meruňky mražené kompotované bez nálevu	500	500	
Krupicový cukr	50	50	
Meruňkový likér	50	50	
Kukuřičný škrob	12,5	12,5	
Voda	125	125	

Technologický postup:

Ze surovin si připravíme těsto na palačinky a upečeme obvyklým způsobem. Povrch potřeme džemem a srolujeme. Každou palačinku rozkrojíme na čtyři válečky.

Suroviny na oplatku smícháme dohromady a vytvoříme hladké těstíčko. Rozetřeme přes obdélníkovou šablonu, povrch posypeme nastrohanými pistáciemi a pečeme v předehřáté troubě na 200°C.

Meruňky rozvaříme s cukrem a propasírujeme. Omáčku zahustíme škrobem s vodou a povaříme asi 2 minuty. Odstavíme a ochutíme likérem.

Smetanu svaříme se zrníčky z vanilkového lusku a cukrem. Necháme do druhého dne vychladit a pak vyšleháme s medem na pevnou šlehačku.

Servis pokrmu

Palačinky podáváme teplé s omáčkou a vanilkovou šlehačkou. Ozdobíme oplatkou, meruňkami a pistáciemi.

Poznámky:

5.3 Vdoleček s nugátem, žloutkovým krémem a zakysanou smetanou

Vdoleček

Suroviny	Hrubá hmotnost 10 porcí v g	Čistá hmotnost 10 porcí v g	Hmotnost.....porcí
Polohrubá mouka	500	500	
Droždí	25	25	
Moučkový cukr	125	125	
Mléko	200	200	
Žloutky	100	100	
Rum	32	32	
Sůl	10	10	
Olej na smažení	900	900	

Žloutkový krém

Mléko	500	500	
Pudinkový prášek vanilkový	37,5	37,5	
Žloutky	100	100	
Smetana ke šlehání	250	250	
Cukr moučka	125	125	

Dohotovení

Zakysaná smetana	250	250	
Čerstvé ovoce	250	250	
Nugát	125	125	
Karamelová ozdoba	1	1	

Technologický postup:

Ze surovin na vdoleček připravím kynuté těsto. Do mísy dáme mouku. Uděláme v ní dolík, do kterého rozdrobíme droždí. Posypeme je lžící cukru a zalijeme troškou vlažného mléka. Necháme vzejít kvásek, počkáme asi 1/4 hodiny. Pak přidáme vlažné mléko, žloutky, sůl a rum. Těsto hodně propracujeme a necháme vykynout. Asi po 20 minutách těsto opět promícháme. Těsto necháme dostatečně vykynout. Těsto vyválíme na pomoučeném vále na plát asi 1,5 cm silný a pak z něj vykrajujeme kulatou formičkou vdolky. Necháme opět vykynout, potom smažíme v rozehrátém oleji. Usmažíme 20 vdolečků. Z mléka, cukru a pudinkového prášku připravíme ve vodní lázni krém. Odstavíme z ohně a vmícháme žloutky. Necháme vychladnout. Pak vyšleháme šlehačku a smícháme s vanilkovým krémem.

Servis pokrmu:

Na talíř nastříkáme krém. Do něj položíme vdolečky naplněné nugátem, ozdobíme karamellem, ovocem a nokem ze zakysané smetany.

Poznámky:

5.4 Pomerančový krém Panna Cotta s ovocem

Krém

Suroviny	Hrubá hmotnost 10 porcí v g	Čistá hmotnost 10 porcí v g	Hmotnost.....porcí
Smetana ke šlehání	1250	1250	
Pomerančová šťáva	250	250	
Pomerančová kůra strouhaná	12,5	12,5	
Krupicový cukr	250	250	
Slazené kondenzované mléko	250	250	
Želatina	25	25	
Pomerančový likér	125	125	

Ozdoba

Bienexu	250	250	
Sezamové semínko	125	125	
Čerstvé ovoce	250	250	

Technologický postup:

Smetanu vyšleháme na pevnou šlehačku. Kondenzované mléko, šťávu, kůru a cukr přivedeme k varu. Odstavíme a přidáme rozpuštěnou želatinu pomerančový likér a vyšlehanou šlehačku. Nalijeme do misek a dáme ztuhnout.

Z bienexu připravíme malé kulaté oplatky.

Servis pokrmu:

Pohárky ozdobíme čerstvým ovocem a ozdobou.

Poznámky:

5.5 Pečený banán na másle s omáčkou zabaglione a piniovými oříšky

Suroviny	Hrubá hmotnost 10 porcí v g	Čistá hmotnost 10 porcí v g	Hmotnost.....porcí
Banány menší	1000	600	
Máslo	60	60	
Med	35	35	
Citronová šťáva	40	40	
Piniové oříšky	125	125	

Zabaglione

Žloutky	100	100	
Krupicový cukr	375	375	
Bílý rum	125	125	
Ozdoba			
Máslo	125	125	
Moučkový cukr	125	125	
Hladká mouka	125	125	
Bílky	125	125	
Dohotovení			
Hořká čokoláda	250	250	
Smetana ke šlehání	50	50	

Technologický postup:

Na ozdobu smícháme všechny suroviny dohromady a vytvoříme hladké těstíčko. Z něho roztíráme na plech s pečicí podložkou různé tvary přes šablonu. Pečeme v předehřáté troubě na 200 °C. Za tepla formujeme do požadovaného tvaru.

Na pánvi rozežřejeme máslo, vložíme oloupané banány a po obou stranách na mírném ohni opečeme do zlaté barvy. Ke konci pečení přidáme med, citronovou šťávu, pinie a krátce prohřejeme. Na zabaglione dáme do misky žloutky, přidáme cukr a šleháme na horké vodní lázni do zhoustnutí. Nakonec nalijeme rum.

Úprava na talíři:

Na nahřáté talířky dáme opečený banán, který přelijeme medovou šťávou a přidáme zabaglione. Doplníme čokoládou a pečenou oplatkou.

5.6 Savarin s ovocným saute a vinným šodó

Savarin

Suroviny	Hrubá hmotnost 10 porcí v g	Čistá hmotnost 10 porcí v g	Hmotnost.....porcí
Droždí	25	25	
Mléko	200	200	
Moučkový cukr	50	50	
Hladká mouka	400	400	
Žloutky	100	100	
Máslo	75	75	
Sůl	20	20	
Smetana ke šlehání	250	250	

Šodó

Žloutky	150	150	
Krupicový cukr	125	125	
Mléko	750	750	
Bílý rum	75	75	
Sauté			
Zelené hroznové víno	250	200	
Modré hroznové víno	250	200	
Jablka	250	175	
Bílé víno – muškátové	500	500	
Badyán, hřebíček, skořice celá, citronová kůra, vanilka			
Ozdoba			
Krupicový cukr	250	250	
Pistácie nesolené sekané	125	125	

Technologický postup:

Ze surovin na savarin připravíme kynuté těsto a upečeme 20 malých savarinů ve formičkách. Po upečení necháme vychladnout.

Ovoce očistíme, hroznové víno nakrájíme na půlky a vypeckujeme. Jablka nakrájíme na kostičky a povaříme ve víně s kořením. Necháme mírně vychladnout a pak přidáme hroznové víno. V nálevu necháme vychladnout do druhého dne.

Z cukru na ozdobu utavíme světlý karamel a na silikonovou podložku uděláme malé tenké placičky. Ihned posypeme nasekanými pistáciemi a necháme ztuhnout.

Savariny namočíme do nálevu z ovoce a necháme nasáknout.

Sauté připravíme ze žloutků, které vyšleháme na horké vodní lázni do husté pěny. Pak vlijeme horké mléko a rum.

Poznámky:

5.7 Cappuccino pěna se sněhovou čepicí a mandlovým piškotem

Suroviny	Hrubá hmotnost 10 porcí v g	Čistá hmotnost 10 porcí v g	Hmotnost.....porcí
Mléko	250	250	
Káva instantní	60	60	
Krupicový cukr	125	125	
Vanilkový cukr	50	50	
Žloutky	250	250	
Želatina	10	10	
Kávový likér	125	125	
Smetana ke šlehání	625	625	

Mandlové piškoty

Vejce	450	450	
Krupicový cukr	250	250	
Polohrubá mouka	200	200	
Jemně nastrohané mandle	100	100	
Bílý rum	125	125	
Bílkový sníh			
Bílky	50	50	
Krupicový cukr	125	125	
Cukr moučka	75	75	

Technologický postup:

Na piškoty vyšleháme žloutky s polovinou cukru do pěny. Bílky vyšleháme se zbylým cukrem na pevný sníh. Pak obě hmoty spojíme a nakonec lehce vmícháme prosátou mouku. Sáčkem a hladkou trubičkou nastříkáme na plech s papírem malé kulaté piškoty. Pečeme v předehřáté troubě na 180 °C.

Mléko svaříme s kávou, krupicovým a vanilkovým cukrem. Odstavíme z ohně a přidáme vejce a žloutky. Želatínu namočíme do studené vody a necháme nabobtnat. Pak přidáme do horké

směsi a necháme rozpustit. Směs necháme vychladnout. Pak vmícháme likér, vyšlehanou šlehačku a hotovou pěnu naplníme střídavě do misek nebo hrníčků s piškoty, které namáčíme do rumu.

Z bílků a cukru vyšleháme pevný sníh, který stříkáme ozdobně na povrch a zapečeme.

Úprava na talíři:

Vyšlehaný sníh stříkáme ozdobně na povrch a zapečeme.

Zdobíme oplatkou nebo piškotem.

Dále při servisu můžeme použít jedlé květy a kávová zrnka na ozdobu talíře.

Poznámky:

5.8 Koňakový komínek s pistáciovou pěnou a sezónním ovocem

Komínek

Suroviny	Hrubá hmotnost 10 porcí v g	Čistá hmotnost 10 porcí v g	Hmotnost.....porcí
Máslo	300	300	
Krupicový cukr	300	300	
Hladká mouka	187,5	187,5	
Skořice mletá	12,5	12,5	
Brandy	40	40	
Med	40	40	
Krém			
Mascarpone	625	625	
Žloutky	150	150	
Vanilkový cukr	50	50	
Likér Amareto	50	50	
Smetana ke šlehání 40 % tuku	250	250	
Moučkový cukr	125	125	
Pistácie nebo pistáciové pasty	125	125	
Dohotovení			
Sezónní ovoce	250	250	

Technologický postup:

V kastrůlku rozežřejeme máslo, přidáme cukr a necháme mírně zkaramelizovat. Pak odstavíme. Přidáme mouku, skořici, brandy a dobře promícháme. Těsto rozetřeme na plech vyložený pečícím papírem a pečeme v předehřáté troubě na 180 °C. Po upečení necháme mírně vychladnout a rozkrájíme na 10 trojúhelníků. Za tepla stočíme do komínku a necháme vychladnout.

Mascarpone smícháme se žloutky, vanilkovým cukrem, likérem, pistáciemi, ušlehanou šlehačkou. Krém naplníme do komínků, které dáme na talířky a ozdobíme ovocem.

Servis na talíři:

Na talíř dáme komínky, které jsme naplnili krémem a ozdobíme ovocem.

Poznámky:

5.9 Tvarohová pěna s chutí medové mrkve a rybízovou omáčkou

Pěna

Suroviny	Hrubá hmotnost 10 porcí v g	Čistá hmotnost 10 porcí v g	Hmotnost.....porcí
Piškotový korpus polotovar	1000	1000	
Mrkev	400	300	
Krupicový cukr	125	125	
Citronová šťáva	25	25	
Vanilkový cukr	50	50	
Měkký tvaroh	500	500	
Želatina plátky	10	10	
Voda do želatiny	125	125	
Smetana ke šlehání	250	250	

Omáčka

Rybíz	500	450	
Krupicový cukr	250	250	
Rybízový sirup z černého rybízu	250	250	
Škrobový sirup	25	25	
Dohotovení			
Hořká čokoláda	125	125	
Smetana ke šlehání	125	125	

Technologický postup:

Mrkev očistíme a nastroháme. V kastrůlku necháme zkaramelizovat cukr, přidáme mrkev, šťávu, podlijeme vodou a necháme mrkev podusit doměkka.

Želatinu namočíme do studené vody a necháme nabobtnat. Přidáme do horké mrkve, necháme rozpustit. Tvaroh smícháme s vanilkovým cukrem a vyšlehanou smetanou.

Nakonec vmícháme mrkev se želatinou. Hotovou pěnu naplníme do tvořitek, ve kterých máme na dně piškotový korpus a dáme ztuhnout. Po ztuhnutí vyndáme z tvořítka a okraje ozdobíme čokoládovou mřížkou.

Polovinu rybízu svaříme s cukrem a škrobovým sirupem. Propasírujeme a ochutíme sirupem.

Servis na talíři:

Na talíř nakreslíme čokoládou ozdobu, kterou vyplníme rybízovým sirupem a přidáme mrkvovou pěnu, kterou jsme ozdobili čokoládovou mřížkou. Zdobíme čokoládou a snítkou čerstvého rybízu.

Poznámky:

5.10 Čokoládové brownies s malinami a likérovou omáčkou

Brownies

Suroviny	Hrubá hmotnost 10 porcí v g	Čistá hmotnost 10 porcí v g	Hmotnost.....porcí
Máslo	187,5	187,5	
Mléčná čokoláda	375	375	
Vejce	450	450	
Krupicový cukr	312,5	312,5	
Hladká mouka	250	250	
Prášek do pečiva	1	1	

Likérová omáčka

Pasterované žloutky	75	75	
Moučkový cukr	75	75	
Smetana ke šlehání	250	250	
Vaječný likér	50	50	
Malinové želé			
Maliny	250	250	
Ovožel	25	25	
Voda	250	250	
Dohotovení			
Maliny na ozdobu	250	250	
Zakysaná smetana	250	250	
Čokoláda na dekoraci talíře	100	100	

Technologický postup:

Vejce vyšleháme s cukrem do pěny. Přidáme rozpuštěnou čokoládu s máslem, nakonec vmícháme prosátou mouku s kypřícím práškem do pečiva. Hotové těsto rozetřeme do formy vymazané tukem a vysypané hrubou moukou. Pečeme v předehřáté troubě na 180°C asi 20 minut. Po upečení necháme vychladnout a nakrájíme na malé obdélníky. Smetanu vyšleháme s cukrem, žloutky a ochutíme likérem.

Maliny rozvaříme, propasírujeme a přidáme k uvařenému ovoželu. Nalijeme do tvořítka a necháme ztuhnout. Po ztuhnutí nakrájíme na malé kousky.

Úprava na talíři:

Na talíř natřeme dekoraci z čokolády, přidáme brownies čerstvé maliny, omáčku a želé.

Poznámky:

5.11 Pečený tvarohový řez s broskvemi a ovocným coulies

Těsto

Suroviny	Hrubá hmotnost 10 porcí v g	Čistá hmotnost 10 porcí v g	Hmotnost.....porcí
Hladká mouka	450	450	
Krupicový cukr	200	200	
Máslo	300	300	
Vejce	150	150	
Náplň			
Měkký tvaroh	375	375	
Moučkový cukr	150	150	
Vanilkový cukr	50	50	
Vejce	150	150	
Máslo	125	125	
Smetana 12 %	250	250	
Krémový prášek	50	50	

Coulines

Kumkvaty	250	250	
Krupicový cukr	125	125	
Pomerančový džus	250	250	
Škrobový sirup	60	60	
Dohotovení			
Hořká čokoláda	250	250	
Broskve nebo mandarinky	250	175	

Technologický postup:

Ze surovin na těsto zpracujeme hladké těsto, které rozválíme na plát a vložíme do formy. Předpečeme při 180°C asi 20 minut.

Mléko svaříme a rozpustíme v něm máslo. Tvaroh smícháme s cukrem, vanilkovým cukrem, vejcem a krémovým práškem. Přidáme vychladlé mléko s máslem. Náplň rozetřeme na

předpečený korpus a dopékáme při teplotě 160°C asi 40 minut. Po upečení necháme vychladnout a nakrájíme na obdélníčky.

Kumkvaty nakrájíme na tenká kolečka a vyndáme pecky. Cukr s pomerančovým džusem a sirupem přivedeme k varu. Přidáme kumkvaty a povaříme na velmi mírném plameni asi 20 minut. Necháme vychladnout.

Úprava na talíři:

Na tvarohový řez naaranžujeme broskve, ozdobíme čokoládou a podáváme s coulines z kumkvatů.

Poznámky:

5.12 Smetanový dezert s pařížským krémem a pomerančem

Náplň

Suroviny	Hrubá hmotnost 10 porcí v g	Čistá hmotnost 10 porcí v g	Hmotnost.....porcí
Piškotový korpus polotovar	500	500	
Pomerančová alaska	250	250	
Smetana ke šlehání	1250	1250	
Pařížský krém			
Smetana ke šlehání	250	250	
Kakao	50	50	
Krupicový cukr	37,5	37,5	
Hořká čokoláda	125	125	

Pomeranče v karamelu

Pomeranče	625	300	
Krupicový cukr	250	250	
Pomerančový likér	125	125	
Dohotovení			
Ozdoba z pálené hmoty	10	10	

Technologický postup:

Na dno formy dáme piškotový plát. Alasku smícháme s vodou a přidáme vyšlehanou šlehačku. Hotovou náplň rozetřeme na plát a dáme ztuhnout. Pak nakrájíme na porce. Smetanu na pařížský krém svaříme s cukrem a kakaem. Odstavíme z ohně a přidáme na kousky nakrájenou čokoládu. Necháme ztuhnout a pak vyšleháme na hladký krém. Krém ozdobně nastříkáme na povrch dezertu.

Z jednoho pomeranče odkrájíme kůru a nakrájíme na kousky. Cukr necháme zkaramelizovat, zalijeme šťávou z pomeranče a přidáme nakrájený pomeranč. Odstavíme z ohně a necháme vychladnout.

Úprava na talíři:

Na talířky dáme dezert, ozdobíme filigránem z pálené hmoty a karamelovým pomerančem.

Poznámky:

6. Ozdoby

Zdobení cukrářských výrobků zaznamenalo velké změny. Nedílnou součástí restauračních moučnicků je důležité zdobení. Při zdobení využíváme různých jedlých surovin a připravujeme zajímavé ozdoby a jejich kreativita záleží na tvůrčím nápadu každého cukráře či kuchaře. Využít můžeme také nepřeberné množství dekoračních přípravků na současném trhu.

K dekoraci se používají i jiné suroviny, hmoty, polotovary, např. jádroviny, vlašské ořechy, mandle, lístkové ořechy, strouhaný kokos, pražené arašídny, pistácie, kávová zrna, atd.

Ukázky ozdob jsou součástí přiloženého CD.

Na zdobení restauračních moučnicků používáme různé druhy ozdob:

- z bienexu – griliáše,
- z karamelu – přírodní, barvený, sypaný jádrovinami,
- z pečených hmot - pálené těsto, piškotové těsto,
- z čokolády – filigrány, figurky, čokoládové puky,
- ze suchých plodů – ořechy, kávová zrna,
- z jedlých květů.

6.1 Ozdoby z bienexu

Bienex je suchá směs na přípravu různých korpusů nebo originálních ozdob s chutí karamelu. Přidáním libovolných semínek, máku, sezamu, ořechů získáte směs, kterou můžete dát do formiček nebo na silikonovou podložku, vytvořit tvar a následně zapéct. Povrch zkaramelizuje a vytvoří křupavou krustu. Pokud po upečení ještě teplou placku ztvarujete, pomocí různých pomůcek, docílíte zajímavých dekorací, které používáme ke zdobení restauračních moučnicků.

6.2 Ozdoby z karamelu

Tyto ozdoby nejsou příliš rozšířené - jejich výroba je náročná na čas a vyžaduje delší dobu praxe. Ozdoby mají krátkou trvanlivost. Škodí vlhké prostředí - vlhnou, ztrácí lesk a tvar. Před vlhkem chráníme ozdoby tím, že je natíráme máslem nebo marcipánovým lakem.

Karamel připravíme tak, že nasypeme nejlépe do nerezového kastrolku asi 150 g krystalového cukru, zalijeme ho 150g vody, aby byl cukr zcela ponořen. Zahříváme na teplotu 140 °C, při teplotě 156 °C odstavíme a rychle zchladíme. Karamel by měl mít konzistenci medu a tvořit pramínek, jako když nabíráme med. Na předem připravenou silikonovou podložku pak vidličkou nebo lžící tvoříme různé ornamenty (mřížku, spirálky). Můžeme také kápnout kapku karamelu na podložku a tu pak přeložit, aby se nám hmota roztekla a obtiskla i na druhou půlku podložky. Tím vytvoříme celistvá, nepravidelná „karamelová zrcátka“, která můžeme sypat různými jádrovinami. V této fázi pracujeme však dosti rychle, karamelová hmota, jak známo rychle tuhne.

6.3 Ozdoby z pečených těst

Ozdoby z pečených těst jsou zajímavé a zde využijeme tvořivost, nápad a originalitu. Do pečených těst řadíme linecká, pálená a piškotová těsta. Na ozdobu z piškotového těsta smícháme máslo, cukr, hladkou mouku a bílky dohromady a vytvoříme hladké těstíčko. Z něho roztíráme na plech s pečicí podložkou různé tvary přes šablonu. Pečeme v předehřáté troubě na 200 °C. Za tepla formujeme do požadovaného tvaru.

Po vychladnutí máme tvarově zajímavou dekoraci, kterou používáme na zdobení moučníků.

Pálené těsto si připravíme o něco řidší a pomocí kornoutu stříkáme různé mřížky, spirálky a kolečka na pečicí podložku a upečeme. Takto připravené ozdoby jsou bez chuti a můžeme je použít jak ke sladkému tak sladkému pokrmu.

6.4 Ozdoby z čokolády

Čokoládové ozdoby používáme jak hotové tak vlastnoručně vyrobené. Čokoládové ozdoby stříkáme pomocí cukrářského kornoutu na pečicí papír. Po zatuhnutí opatrně sejmem a dále využíváme ke zdobení moučníků.

Transferové fólie: plastová folie s nánosem barevných různorodých vzorů, jednorázové použití.

Reliefní folie: Plastové podložky rozličných reliéfových vzorů a velikostí se používají na odlévání čokoládových plátů, opakované použití.

Transférové folie: Chocotransfer je technika, při které se přenáší vzorek z folie na čokoládu. Vzor obsahuje kakaové máslo, které se vlivem vlažné čokolády natřené na něj rozpouští a tím se přenese – transfér. Z plátů se pak vykrajují tvary na ozdobu moučníků.

6.5 Ozdoby ze suchých plodů

Suché plody patří k nejcennějším potravinám. Vyznačují se vysokým obsahem tuku a malým množstvím vody. Jsou bohaté na bílkoviny, vitamíny a minerální látky. Zásobují nás též vlákninou, na druhé straně mají vysokou spalnou hodnotu, proto bychom je měli konzumovat sice pravidelně, ale s mírou.

Druhy jaderovin

6.5.1 Vlašské ořechy

Prodávají se skořápkou, ale i samotná jádra před zpracováním sterilujeme při 80° C po dobu 5 min. Vedle lískových oříšků jsou vlašské zejména u nás neodmyslitelnou součástí cukroví.

6.5.2 Lískové oříšky

Obsahují mnoho vitamínů B a E, vyrůstají na větévkách v malých shlucích. Nejchutnější jsou na podzim nebo v zimě kdy jsou čerstvé, praží se, protože se slupka oddělí od jádra. Prodávají se loupané, neloupané, pražené, strouhané.

6.5.3 Pistácie

Pocházejí z Přední a Střední Asie, mají světle žlutou až nazlátlou skořáčku, jádro je polodlouhé asi 2 cm velké, uvnitř mají jádra zelenou barvu. Chutí připomínají mandle, používají se do omáček, nádivek, k přípravě sladkostí, nejznámější je pistáciiová zmrzlina.

6.5.4 Para ořechy

Pocházejí z tropických oblastí Bolívie, Brazílie a pěstují se hlavně v povodí Orinoka a Amazonky. Strom, na kterém se rodí, dosahuje výšky až 60 m. Pro vysoký obsah tuků tyto ořechy rychle žluknou, což lehce poznáme čichem. Jíme je jako delikatesu, používáme je však též k přípravě drobného cukroví a moučníků. Vlastní jádro je pokryto rezavě hnědým osemením - uvnitř je jádro bílé - nasládlé a aromatické.

6.5.5 Podzemnice olejná

Arašídny - neboli burské oříšky - patří k luštěninám. Jsou to semena podzemnice olejně, pocházející z Jižní Ameriky, která se dnes pěstuje po celých tropech. Semena jsou uložena v podlouhlém, suchém, nepukavém lusku. Průmyslově se využívají k výrobě oříškového másla a podzemnicového oleje. Přidávají se do salátů, moučníků a drobného pečiva. Je to jednoletá rostlina, syrová jádra mají nepříjemnou luštěninovou chuť - odstraňuje se pražením. Slupky nutno po upražení odstranit.

6.5.6 Kokosové ořechy

Dužina i mléko jsou hodnotnou pochoutkou. Kokosovou moučku používáme hlavně k přípravě drobného pečiva a jiných sladkostí. Stromy palmy kokosové jsou kulovité, mírně protáhlé, pokryté hladkým, nepropustným obalem. Jádro je bílé, křehké, má nasládlou olejnatou typickou chuť a intenzivní vůni. Uvnitř je dutina, obsahující kokosové mléko.

6.5.7 Mandle

Jádro má tvar švestky, je obaleno tenkou, drsnou hnědou slupkou a je složeno ze dvou půlek. Hnědá slupka se po nabobtnání v horké vodě sloupne. Mandle mohou být dodávány jako mandle sladké a hořké. Hořkost způsobuje amigdalín, který je ve větších dávkách jedovatý. Používá se pouze jako chuťová přísada. Sladké mandle u nás používáme do drobného pečiva a cukroví. Dodávají zajímavou chuť moučnickům, pudinkům a nákypům.

6.5.8 Kešu oříšky

Jsou semena ledvinovníku západního stromu pocházejícího z Brazílie. Syrová jádra jsou nepoživatelná, upravují se pražením a sušením. Lze je použít k přípravě různých nádivek do koláčů a moučníků. Průmyslově se zpracovávají při výrobě oříškového másla.

6.5.9 Kaštiny jedlé

Známé též jako marény, konzumujeme vařené, pečené nebo dušené. Pod slupkou je bělošedé jádro, které je tvrdé, zasyrova nepoživatelné. V kuchyni můžeme kaštiny použít k přípravě sladkých i pikantních pokrmů. Přidáme-li mouku z kaštanů do moučných výrobků, dává chlebu, palačinkám nebo obilné kaši zvláštní příchuť.

6.5.10 Slunečnicová jádra

Jádro je obaleno slupkou, která se musí odstranit. Po upražení se chutí podobá oříškům.

Složení jádrovin: společnou vlastností je vysoký obsah rostlinných tuků 20 - 65 %. Čím větší obsah tuku v jádru, tím jemnější a lahodnější tuk. Dále obsahují bílkoviny, aroma se zvýrazní pražením a dále obsahují minerální látky a vitamíny.

6.5.11 Kávová zrna

Kávové zrno začíná svůj životní cyklus ukryté uvnitř jasně červeného plodu kávovníku. Trvá to zhruba pět let, než kávovník vyprodukuje plody, které se sklízí. Zelená, oblázkům podobná kávová zrna se před pražením zpracovávají pomocí přirozené metody nebo propláchnutím. Než jsou kávová zrna vyjmuta ze slupky, zralé plody kávovníku se nechají přirozenou metodou uschnout na keři nebo na zemi. Metodou oplachování jsou kávová zrna vyjmuta z plodů, ponořena do vody a poté sušena na obrovských prostranstvích nebo pomocí moderního zařízení. Kávové zrno se praží a tím dosáhne jedinečné chuti a aroma.

6.6 Ozdoby z jedlých květů a bylin

Stále častěji se totiž přidávají do svých receptů byliny a čerstvé květy. Pokud si dokážete představit, že si je do svého jídelníčku zařadíte i vy, musíte znát několik pravidel.

Stručná fakta: správná identifikace jedlých květů je důležitá. Používejte **květiny**, které jsou pěstovány bez použití pesticidů. Pro nejlepší chuť vybírejte **květiny** v době vrcholného květu. **Jedlé květy** můžete nakládat do octa nebo oleje.

Mnohé **květy** a většina kuchyňských **bylin** jsou jedlé a bezpečné. Nicméně, správné určení je důležité, protože některé květiny jsou jedovaté a neměly by se jíst, ani se jich dotýkat. **Jejich požití způsobuje zvracení a bolesti žaludku.** Mezi ně patří květy šalvěje, verbeny, hrachoru, lobelek, narcisu, oleandru, kvetoucího tabáku, máku setého, azalek, rododendronů, kaly a některých orientálních květin. Rozhodnete-li se ke konzumaci květů, nepoužívejte květiny s ovadlými lístky, vybledlé květy, či uzavřené.

7. Použitá literatura

Časopis *Apetit, Co & kde& jak*, únor 2006, str. 34

Cukrářská technologie pro 3. ročník Bláha L., Conková V., Kadlec F., 2001, 3. vydání

Cukrářská technologie pro 1. ročník Bláha L., Conková V., Kadlec F., 2001, 3. vydání

Berrys M., *Desserts and confections*, šesté vydání, 2004

Hladík Z., Bečvářová D., *Moderní trendy v kulinářském umění*, Vitana sešit, 2003

Berzsiová P, *Současné trendy v přípravě restauračních moučníků*

19. 3. 2011, citace 17. 3. 2012

SSSS, *Příprava moučníků a nápojů*, citace dne 11. 3. 2012,

http://www.ssss.cz/files/ucebnice_3lete_obory/te/3rocnik/moucniky/uvodvznam.htm

Asistenka.cz, *Nejslavnější dezerty světa*, citováno dne 20. 3. 2012,

<http://www.asistentka.cz/node/12174>

Cukrářské ozdoby, ing. Teichmanová, 2010, citace dne 28. 3. 2012

<http://issuu.com/sspsmirice/docs/ozdob>

Starbuck Cofee Company citováno dne 11. 3. 2012,

http://starbuckscoffee.cz/cs/_Worlds+Best+Coffee/_Coffee+Experience/The+Roast+Story.htm

Projekt Moravskoslezského kraje TIME je zaměřený na podporu odborného vzdělávání a návrh podmínek nástrojů k nastavení krajského systému specifického odborně a profesně orientovaného dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků (DVPP) v Moravskoslezském kraji pro potřeby vybraných kategorií pedagogických pracovníků středních odborných škol.

Vzdělávací programy byly vytvořeny školními týmy metodiků odborného vzdělávání z partnerských škol, které zapojily do realizačních týmů významné odborníky z praxe a zástupce zaměstnavatelů s cílem zajistit co nejtěsnější vazby na potřeby praxe i vývojových tendencí v příslušném oboru. Tyto týmy zajišťují celý proces přípravy i realizace vzdělávacích programů od tvorby, pilotního ověření, inovace na základě zpětné vazby a získaných poznatků, následnou realizaci v rámci vzdělávání pedagogů jiných škol akreditaci těchto programů pro potřeby DVPP. Takto mohou být výstupy projektu dále šířeny prostřednictvím pilotních partnerských škol, které v roli regionálního oborového centra zajistí specifické DVPP pro potřeby učitelů odborných předmětů, učitelů odborného výcviku a praktického vyučování z vybraných oblastí i po ukončení tohoto krajského projektu.

Tento vzdělávací program byl vytvořen ve spolupráci s odborníky z praxe v rámci projektu Moravskoslezského kraje a je určen učitelům odborných předmětů, odborného výcviku a praktického vyučování na středních odborných školách příslušného oborového zaměření.