Dobrý den,

zasílám Vám zápis k přepsání do sešitu PRAXE. Kdo u sebe nemá, přepište na papír a poté si to tam vložíte.

Receptury si prostudujte, poté si dané výrobky vyrobíme na praxi.

Hezký den.

S pozdravem

Krejčí

**GRILIÁŠOVÉ TRUBIČKY**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **SUROVINY** | **100 KS** | **KORPUS** | **KRÉM** | **DOHOTOVENÍ** |
| Cukr krupice | 0,560 | 0,560 |  |  |
| Hladká mouka | 0,080 | 0,040 |  | 0,040 |
| Bílky | 0,195 | 0,195 |  |  |
| Sója | 0,155 | 0,155 |  |  |
| Podzemnice | 0,155 | 0,155 |  |  |
| CKP | 0,590 |  |  | 0,590 |
| Drobečky | 0,070 | 0,070 |  |  |
| Olej | 0,030 |  |  | 0,030 |
| ZPT | 0,150 |  |  | 0,150 |
| Směs na krémy | 0,440 |  | 0,440 |  |
| Máslo | 0,770 |  | 0,770 |  |
| Rum. Výtažek | 0,095 |  | 0,095 |  |
| griliáš | 0,350 |  | 0,350 |  |
| voda | 1,070 | 0,350 | 0,720 |  |
| **CELKEM** | **4,695** | **1,520** | **2,380** | **0,800** |

**Technologický postup:**

Všechny suroviny na korpus mimo mouku a vodu smícháme. Hmotu přetřeme na třecím stroji 2x-3x za postupného utahování válců. Jemnou hmotu šleháme za postupného přidávání vody, nakonec zašleháme mouku. Řídká hmota se roztírá na vymazaný a vysypaný plech přes šablonu. Váha hmoty na jeden plech 430 g. Pečeme při teplotě 180°C -200°C a za horka stáčíme pomocí dřevěného tvořítka do tvaru trubičky. Upečené korpusy mají zlatohnědou barvu. Po upečení a vychladnutí nejlépe až druhý den máčíme v CKP. Drobečky smí být pouze z jádrové hmoty nebo podobného složení. Potažené trubičky se plní griliážovým krémem hl. trubičkou.

**MUFFINY**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **30 KS** | **SVĚTLÉ** | **KAKAOVÉ** |
| VEJCE | 6 KS | 6 KS |
| HLADKÁ MOUKA | 0,750 | 0,700 |
| CUKR MOUČKA | 0,450 | 0,450 |
| JOGURT | 0,750 | 0,750 |
| CUKR VANILÍN | 0,024 | 0,024 |
| MARGARÍN | 0,450 | 0,450 |
| KYPŘÍCÍ PRÁŠEK | 0,024 | 0,024 |
| KAKAO |  | 0,050 |
| STROUHANÁ ČOKOLÁDA | 0,150 | 0,150 |

Technologický postup:

Vejce, cukr moučka a cukr vanilín vyšleháme do pěny. Přidáme změklé máslo a došleháme. Ručně vmícháme jogurt a nakonec prosátou mouku smíchanou s kypřícím práškem a sekanou nebo strouhanou čokoládou. Dávkujeme sáčkem s hladkou trubičkou do papírových košíčků. Pečeme při teplotě 180°C asi 18-20 minut.

**HARLEKÝN**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SUROVINY** | **100KS** | **DORTOVÁ HM. KAKAOVÁ** | **ŠLEHAČKOVÁ NÁPLŇ** | **PAŘÍŽSKÁ ŠLEHAČKA** | **DOHOTOVENÍ** |
| Cukr krupice | 0,725 | 0,565 |  | 0,160 |  |
| Cukr moučka | 0,071 |  | 0,070 |  |  |
| Cukr vanilín | 0,021 | 0,021 |  |  |  |
| Hladká mouka | 0,620 | 0,620 |  |  |  |
| Olej | 0,142 | 0,140 |  |  |  |
| Vejce | 0,840 | 0,840 |  |  |  |
| Smetana ke šleh. | 3,035 |  | 1,415 | 1,620 |  |
| Kakao | 0,196 | 0,080 |  | 0,116 |  |
| CKP | 0,208 |  |  |  | 0,208 |
| Voda | 0,083 | 0,083 |  |  |  |
| **CELKEM** | **5,933** |  | **1,485** | **1,893** | **0,208** |

**Technologický postup:**

Dortový korpus viz. hmota nahřívaná. Dortový korpus se prokrojí na 2 stejné části, vrchní část korpusu otočí se řezem nahoru a na každý plát se nastříká pomocí sáčku řez. Trubičkou střídavě bílá a pařížská šlehačka po kruhu. Horní plocha se posype strouhanou CKP. Rozkrájí se na 12 dílků o váze 50g. Jednotlivé kusy se prokládají pergamenovým papírem.

Pařížská šlehačka viz. náplně pro rychlou spotřebu.

**DORT FLORIDA**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SUROVINY** | **100 KS** | **DORTOVÁ HMOTA** | **ŽLOUT. KRÉM** | **ŠLEHAČKA** | **KOMPOT** | **DOHOTOVENÍ** |
| Cukr krupice | 0,801 | 0,406 | 0,395 |  |  |  |
| Cukr moučka | 0,076 |  |  | 0,076 |  |  |
| Cukr vanilín | 0,053 | 0,016 | 0,037 |  |  |  |
| Máslo | 0,356 |  | 0,356 |  |  |  |
| Hladká mouka | 0,544 | 0,544 |  |  |  |  |
| Olej | 0,106 | 0,106 |  |  |  |  |
| Vejce | 0,625 | 0,625 |  |  |  |  |
| Žloutky | 0,098 |  | 0,098 |  |  |  |
| Sušené mléko | 0,123 |  | 0,123 |  |  |  |
| Krémový prášek | 0,184 |  | 0,184 |  |  |  |
| Smetana ke šl. | 1,516 |  |  | 1,516 |  |  |
| CKP | 0,156 |  |  |  |  | 0,156 |
| Ovoce | 3,741 |  |  |  | 3,741 |  |
| Citropasta | 0,016 | 0,016 |  |  |  |  |
| Voda | 1,289 | 0,062 | 1,227 |  |  |  |
| **CELKEM:** | **9,690** | **1,775** | **2,420** | **1,592** | **3,741** | **0,156** |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

**Technologický postup:**

Dortový korpus viz. šlehaná hmota nahřívaná. Dortový korpus se prokrojí na 2 stejné části. Povrch potřeme tenkou vrstvou krému, na který rozložíme ovoce. Ovoce se zakryje rovnoměrně vrstvou krému. Po ztuhnutí se na krém rozetře pevně ušlehaná šlehačka, která vytvoří další vrstvu. Nakonec povrch posypeme čokoládou. Dort rozkrájíme na 16 dílků o váze 70g.