Dobrý den,

zasílám Vám přepočty, kde k tomu máte ještě podotázku k vyplnění. Čtěte pozorně zadání, aby daný úkol byl správně vyplněn! Připomínám, že výsledky u přepočtu, které Vám vyjdou, jsou na tři desetinná čísla.

**Každý si najděte SVŮJ pracovní list dle příjmení.** Danou stránku vyplníte a zašlete na email:[**krejcikaterina@centrum.cz**](mailto:krejcikaterina@centrum.cz)

**TERMÍN ODEVZDÁNÍ JE DO 23. 10. 2020!**

Mějte se hezky a přeji Vám pevné zdraví.

S pozdravem

Krejčí Kateřina

**AUGUSTINOVÁ ZDEŇKA**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **BEZÉ HMOTA** | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Suroviny na 96 ks |  |  |  |  |  |  |
| Příprava surovin na **24 ks** |  |  |  |  |  |  |
| Vypočítej přepočtové číslo ( na dvě desetinná místa, bez zaokrouhlení) | | | | | | |
| …………………………….. |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Suroviny | Hmotnost v kg | Přepočet v kg |  |  |  |  |
| Cukr krupice | 0,885 |  |  |  |  |  |
| Cukr moučka | 0,125 |  |  |  |  |  |
| Mouka hladká | 0,406 |  |  |  |  |  |
| Bílky tekuté | 1,354 |  |  |  |  |  |
| Podzemnice olejná | 0,410 |  |  |  |  |  |
| Suroviny celkem | 3,180 |  |  |  |  |  |
| Ztráty výrobní | -0,123 |  |  |  |  |  |
| Ztráty pečením | -0,807 |  |  |  |  |  |
| Hotová hmota | 2,250 |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **Název výrobku, který se peče z daného korpusu a technologický postup daného výrobku :** | | |  |  |  |  |

**BENEDIKT MAXIM**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **LINECKÉ TĚSTO** | | | | | | |  |
|  |  | |  | |  |  |  |  |
| Suroviny na 160 ks |  | |  | |  |  |  |  |
| Příprava surovin na **120 ks** | | |  | |  |  |  |  |
| Vypočítej přepočtové číslo ( na 2 desetinná místa, bez zaokrouhlení) | | | | | | | | |
| …………………………. |  |  | |  | |  |  |  |
|  |  |  | |  | |  |  |  |
| Suroviny | Hmotnost v kg | Přepočet v kg | |  | |  |  |  |
| Mouka hladká | 4,700 |  | |  | |  |  |  |
| Cukr moučka | 1,500 |  | |  | |  |  |  |
| Margarín | 3,150 |  | |  | |  |  |  |
| Vejce tekutá | 0,550 |  | |  | |  |  |  |
| Cukr vanilinový | 0,050 |  | |  | |  |  |  |
| Citropasta | 0,120 |  | |  | |  |  |  |
| Mouka na vyvalování | 0,300 |  | |  | |  |  |  |
| Suroviny celkem | 10,100 |  | |  | |  |  |  |
| Ztáty | -0,100 |  | |  | |  |  |  |
| Hotové těsto | 10,000 |  | |  | |  |  |  |
|  |  |  | |  | |  |  |  |
| **Napiš oba technologické postupy k lineckému těstu a k tomu názvy tří výrobků z lineckého těsta.** | | | | | |  |  |  |
|  |  | |  | |  |  |  |  |

**BODINKOVÁ PETRA**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **OŘECHOVÁ NÁPLŇ** | | | | | | | | | |  | |
|  |  | |  | | | | |  |  |  |  | |
| Suroviny na 100 ks |  | |  | | | | |  |  |  |  | |
| Příprava surovin na **80 ks** | | |  | | | | |  |  |  |  | |
| Vypočítej přepočtové číslo ( na 2 desetinná místa, bez zaokrouhlení) | | | | | | | | | | | | |
| ………………………… |  | |  | | | | |  |  |  |  | |
|  |  | |  | | | | |  |  |  |  | |
| Suroviny | Hmotnost v kg | Přepočet v kg | |  |  |  |  | | | | |
| Cukr krupice | 0,600 |  | |  |  |  |  | | | | |
| Cukr vanilinový | 0,060 |  | |  |  |  |  | | | | |
| Škrobový sirup | 0,300 |  | |  |  |  |  | | | | |
| Mleté ořechy | 0,900 |  | |  |  |  |  | | | | |
| Rumový výtažek | 0,050 |  | |  |  |  |  | | | | |
| Sušené mléko | 0,450 |  | |  |  |  |  | | | | |
| Voda pitná | 1,500 |  | |  |  |  |  | | | | |
| Dortový korpus-drobečky | 0,900 |  | |  |  |  |  | | | | |
| Suroviny celkem | 4,760 |  | |  |  |  |  | | | | |
| Ztaráty | -0,360 |  | |  |  |  |  | | | | |
| Hotová náplň | 4,400 |  | |  |  |  |  | | | | |
|  |  | |  | | | | |  |  |  |  | |
| **Do jakého výrobku patří daná náplň. Napiš technologický postup náplně.** | | | | | | | | |  |  |  | |
|  |  | |  | | | | |  |  |  |  | |

**CIKRYTOVÁ LUCIE**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **JÁDROVÁ HMOTA** | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Suroviny na 100 ks |  |  |  |  |  |  |
| Příprava surovin na **120ks** |  |  |  |  |  |  |
| Vypočítej přepočtové číslo ( na 2 desetinná místa, bez zaokrouhlení) | | | | | | |
| ………………………….. |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Suroviny | Hmotnost v kg | Přepočet v kg |  |  |  |  |
| Cukr krupice | 5,520 |  |  |  |  |  |
| Bílky tekuté | 1,930 |  |  |  |  |  |
| Podzemnice olejná | 1,620 |  |  |  |  |  |
| Sójová drť nepražená | 0,870 |  |  |  |  |  |
| Citropasta | 0,130 |  |  |  |  |  |
| Suroviny celkem | 10,070 |  |  |  |  |  |
| Ztráty výrobní | -0,070 |  |  |  |  |  |
| Hotová hmota | 10,000 |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **Napiš technologický postup jádrové hmoty, a k tomu vyjmenuj dva výrobky.**  **FRÉHAROVÁ MICHAELA**   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | **DORTOVÁ HMOTA KAKAOVÁ** | | | | |  | |  |  |  |  |  |  |  | | Suroviny na 100 ks |  |  |  |  |  |  | | Příprava surovin na **24 ks** |  |  |  |  |  |  | | Vypočítej přepočtové číslo ( na 2 desetinná místa, bez zaokrouhlení) | | | | | | | | ……………………….. |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  | | Suroviny | Hmotnost v kg | Přepočet v kg |  |  |  |  | | Cukr krupice | 0,563 |  |  |  |  |  | | Cukr vanilinový | 0,021 |  |  |  |  |  | | Mouka hladká | 0,621 |  |  |  |  |  | | Olej jedlý | 0,142 |  |  |  |  |  | | Vejce tekutá | 0,833 |  |  |  |  |  | | Kakaový prášek | 0,883 |  |  |  |  |  | | Voda pitná | 0,883 |  |  |  |  |  | | Suroviny celkem | 2,346 |  |  |  |  |  | | Ztráty výrobní | -0,121 |  |  |  |  |  | | Ztráty vařením a pečením | -0,350 |  |  |  |  |  | | Hotový korpus | 1,875 |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  | | **Napiš technologický postup korpusu, a ke kterým výrobkům můžeš daný korpus použít.** | | | | |  |  | | | |  |  |  |  |

**HARENČÁKOVÁ KAROLÍNA**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **LISTOVÝ KORPUS** | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Suroviny na 85 ks |  |  |  |  |  |  |
| Příprava surovin na **40 ks** | |  |  |  |  |  |
| Vypočítej přepočtové číslo ( na 2 desetinná místa, bez zaokrouhlení) | | | | | | |
| …………………………. |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Suroviny | Hmotnost v kg | Přepočet v kg |  |  |  |  |
| Mouka hladká | 1,000 |  |  |  |  |  |
| Mouka hrubá | 0,200 |  |  |  |  |  |
| Margarin tažný | 1,000 |  |  |  |  |  |
| Žloutky tekuté | 0,080 |  |  |  |  |  |
| Ocet 8% | 0,020 |  |  |  |  |  |
| Sůl jedlá | 0,010 |  |  |  |  |  |
| Voda pitná | 0,500 |  |  |  |  |  |
| Mouka na provalování | 0,080 |  |  |  |  |  |
| Suroviny celkem | 2,890 |  |  |  |  |  |
| Ztráty výrobní | -0,050 |  |  |  |  |  |
| Hotové těsto | 2,840 |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **Napiš technologický postup listového těsta a vyjmenuj dva výrobky .** | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

**HOFINGEROVÁ ANNA**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ČOKOLÁDOVÁ ROLÁDA S MÁSLOVÝM KRÉMEM** | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Suroviny na 132 ks |  |  |  |  |  |  |
| Příprava surovin na **165 ks** | |  |  |  |  |  |
| Vypočítej přepočtové číslo ( na 2 desetinná místa, bez zaokrouhlení) | | | | | | |
| …………………………. |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Suroviny | Hmotnost v kg | Přepočet v kg |  |  |  |  |
| Roládová hmota kakaová | 2,160 |  |  |  |  |  |
| Máslový krém kakaový | 2,800 |  |  |  |  |  |
| CKP | 0,700 |  |  |  |  |  |
| Suroviny celkem | 5,660 |  |  |  |  |  |
| Ztráty | -0,130 |  |  |  |  |  |
| Hotový výrobek | 5,470 |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **Napiš technologický postup čokoládové rolády :**  **KRUMNIKLOVÁ NIKOLA** | |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **PÁLENÁ HMOTA** | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Suroviny na 100 ks |  |  |  |  |  |  |
| Příprava surovin na **65 ks** | |  |  |  |  |  |
| Vypočítej přepočtové číslo ( na 2 desetinná místa, bez zaokrouhlení) | | | | | | |
| ……………… |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Suroviny | Hmotnost v kg | Přepočet v kg |  |  |  |  |
| Mouka hladká | 4,000 |  |  |  |  |  |
| Olej stolní | 1,600 |  |  |  |  |  |
| Sůl | 0,050 |  |  |  |  |  |
| Vejce tekutá | 5,200 |  |  |  |  |  |
| Voda pitná | 5,400 |  |  |  |  |  |
| Olej na plechy | 0,050 |  |  |  |  |  |
| Suroviny celkem | 16,300 |  |  |  |  |  |
| Ztráta výrobní | -1,250 |  |  |  |  |  |
| Ztráta pečením | -6,950 |  |  |  |  |  |
| Hotový korpus | 8,100 |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **Napiš technologický postup pálené hmoty a vyjmenuj dva výrobky.** | | |  |  |  |  |

**KUBISZOVÁ BEATA**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **KÁVOVÝ DEZERT** | | | | | | | | | |  | | | |
|  |  | | |  | | | |  |  |  |  | | | |
| Suroviny na 100 ks |  | | |  | | | |  |  |  |  | | | |
| Příprava surovin na **45 ks** | | | |  | | | |  |  |  |  | | | |
| Vypočítej přepočtové číslo (na 2 desetinná místa, bez zaokrouhlení) | | | | | | | | | | | | | | |
| ………………………….. |  | |  | | |  | | |  |  |  | | | |
|  |  | |  | | |  | | |  |  |  | | | |
| Suroviny | Hmotnost v kg | | Přepočet v kg | | |  | | |  |  |  | | | |
| Modelovací hmota | 2,000 | |  | | |  | | |  |  |  | | | |
| Cukr moučka | 0,100 | |  | | |  | | |  |  |  | | | |
| Náplň do kávového dezertu | 1,570 | |  | | |  | | |  |  |  | | | |
| CKP | 0,500 | |  | | |  | | |  |  |  | | | |
| Suroviny celkem | 4,170 | |  | | |  | | |  |  |  | | | |
| Ztráty | -0,170 | |  | | |  | | |  |  |  | | | |
| Hotový výrobek | 4,000 | |  | | |  | | |  |  |  | | | |
|  |  | |  | | |  | | |  |  |  | | | |
|  |  | |  | | |  | | |  |  |  | | | |
|  |  | |  | | |  | | |  |  |  | | | |
|  |  | |  | | |  | | |  |  |  | | | |
|  |  | |  | | |  | | |  |  |  | | | |
| **Napiš technologické postupy výroby.** | |  | | |  | |  | | | | |  |  |  | |

**LEŠTINSKÁ PETRA**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **KARAMELOVÉ VĚTRNÍKY** | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Suroviny na 100 ks |  |  |  |  |  |  |
| Příprava surovin na **65 ks** |  |  |  |  |  |  |
| Vypočítej přepočtové číslo (na 2 desetinná místa, bez zaokrouhlení) | | | | | | |
| …………………………… |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Suroviny | Hmotnost v kg | Přepočet v kg |  |  |  |  |
| Korpus pálené hmoty | 2,000 |  |  |  |  |  |
| Žloutková šlehačka | 2,700 |  |  |  |  |  |
| Karamelová šlehačka | 2,250 |  |  |  |  |  |
| Fondánová poleva | 1,200 |  |  |  |  |  |
| Suroviny celkem | 8,150 |  |  |  |  |  |
| Ztráty | -0,150 |  |  |  |  |  |
| Hotový výrobek | 8,000 |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **Napiš technologický postup karamelových větrníků :** | | |  |  |  |  |

**MAZURYKOVÁ LIA**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **LISTOVÉ ŽLOUTKOVÉ ŘEZY** | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Suroviny na 85 ks |  |  |  |  |  |  |
| Příprava surovin na **40 ks** | |  |  |  |  |  |
| Vypočítej přepočtové číslo (na 2 desetinná místa, bez zaokrouhlení) | | | | | | |
| ………………………… |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Suroviny | Hmotnost v kg | Přepočet v kg |  |  |  |  |
| Listový korpus | 1,000 |  |  |  |  |  |
| Žloutkový krém máslový | 2,060 |  |  |  |  |  |
| Ovocná směs | 0,120 |  |  |  |  |  |
| Fondánová poleva | 0,420 |  |  |  |  |  |
| Suroviny celkem | 3,600 |  |  |  |  |  |
| Ztráty výrobní | -0,050 |  |  |  |  |  |
| Hotový výrobek | 3,550 |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **Napiš technologický postup listových žloutkových řezů :** | | |  |  |  |  |

**NOVÁKOVÁ MICHAELA**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **MEDOVÉ PERNÍKOVÉ TĚSTO** | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Suroviny na 100 ks |  |  |  |  |  |  |
| Příprava surovin na **156 ks** | |  |  |  |  |  |
| Vypočítej přepočtové číslo (na 2 desetinná místa, bez zaokrouhlení) | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Suroviny | Hmotnost v kg | Přepočet v kg |  |  |  |  |
| Cukr krupice | 1,250 |  |  |  |  |  |
| Med | 0,450 |  |  |  |  |  |
| Džem meruňkový | 0,100 |  |  |  |  |  |
| Vejce | 0,300 |  |  |  |  |  |
| Mouka hladká | 2,650 |  |  |  |  |  |
| Kyselina citronová | 0,002 |  |  |  |  |  |
| soda | 0,005 |  |  |  |  |  |
| perníkové koření | 0,010 |  |  |  |  |  |
| voda | 0,554 |  |  |  |  |  |
| Suroviny celkem | 5,521 |  |  |  |  |  |
| Ztráty | -0,321 |  |  |  |  |  |
| Hotové těsto | 5,000 |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **Napiš technologický postup a název jednoho výrobku :** | | |  |  |  |  |

**PROKOPOVÁ MARKÉTA**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **SACHROVÝ KORPUS** | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Suroviny na 100 ks |  |  |  |  |  |  |
| Příprava surovin na **16 ks** | |  |  |  |  |  |
| Vypočítej přepočtové číslo (na 2 desetinná místa, bez zaokrouhlení) | | | | | | |
| ………………………. |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Suroviny | Hmotnost v kg | Přepočet v kg |  |  |  |  |
| Cukr krupice | 2,250 |  |  |  |  |  |
| Mouka hladká | 0,900 |  |  |  |  |  |
| Mouka hrubá | 0,438 |  |  |  |  |  |
| Olej jedlý | 0,938 |  |  |  |  |  |
| Bílky tekuté | 2,250 |  |  |  |  |  |
| Žloutky tekuté | 1,250 |  |  |  |  |  |
| Kakaový prášek | 0,624 |  |  |  |  |  |
| Suroviny celkem | 8,650 |  |  |  |  |  |
| Ztáta výrobní | -0,100 |  |  |  |  |  |
| Ztráta pečením | -1,050 |  |  |  |  |  |
| Hotový korpus | 7,500 |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **Napiš technologický postup sachrového korpusu.** | |  |  |  |  |  |

**ROHOVÁ NIKOL**

**KOŠÍČKY S OVOCEM A MÁSLOVOU NÁPLNÍ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Suroviny na 100 ks | |  |  |  | |  |  |  |  |
|  | Příprava surovin na **65 ks** | | |  | |  |  |  |  |
|  | Vypočítej přepočtové číslo (na 2 desetinná místa, bez zaokrouhlení)  ………………………….. | | | | | | | | |
| **SUROVINY** | | **Hmotnost v kg** | **Přepočet v kg** | |
| směs na krémy | | 0,892 |  | |
| cukr krupice | | 0,229 |  | |
| cukr moučka | | 0,177 |  | |
| cukr vanilín | | 0,006 |  | |
| mouka hladká | | 0,599 |  | |
| margarín | | 0,372 |  | |
| máslo | | 0,415 |  | |
| vejce | | 0,064 |  | |
| citropasta | | 0,014 |  | |
| ovoce kompot | | 2,000 |  | |
| agar | | 0,007 |  | |
| glukoza | | 0,091 |  | |
| kyselina citronová | | 0,002 |  | |
| likérový výtažek | | 0,070 |  | |
| voda | | 1,788 |  | |
| **Celkem** | | **6,726** |  | |

**Napiš technologické postupy a výrobní postup daného výrobku.**

**SÝKOROVÁ ADÉLA**

**MLÉČNÁ MODELOVACÍ HMOTA**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Suroviny na 10kg |  |  |  |  |  |  |
| Příprava surovin na **12 kg** | |  |  |  |  |  |
| Vypočítej přepočtové číslo (na 2 desetinná místa, bez zaokrouhlení) | | | | | | |

**…………………………………….**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **SUROVINY** | **Hmotnost v kg** | **Přepočet v kg** |
| cukr moučka | 3,475 |  |
| ZPT | 0,520 |  |
| fondán | 3,475 |  |
| sušené mléko | 3,475 |  |
| glukóza | 0,868 |  |
| cukr vanilín | 0,096 |  |
| mandlové aroma | 0,100 |  |
| voda | 0,340 |  |
| **Celkem** | **12,349** |  |
|  |  |  |

**Napiš technologický postup daného výrobku.**

**ŠIMAROVÁ NIKOLA**

**KOKOSOVÁ ROLÁDA S MÁSLOVÝM KRÉMEM**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Suroviny na 100 ks |  |  |  |  |  |  |
| Příprava surovin na **35 ks** | |  |  |  |  |  |
| Vypočítej přepočtové číslo (na 2 desetinná místa, bez zaokrouhlení)  ……………………………..   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **SUROVINY** | **Hmotnost v kg** | **Přepočet v kg** | | cukr krupice | 0,788 |  | | cukr vanilín | 0,048 |  | | mouka hladká | 0,870 |  | | vejce | 1,065 |  | | citropasta | 0,046 |  | | vanessa | 0,490 |  | | máslo | 0,990 |  | | kokos | 0,470 |  | | jahodový džem | 0,800 |  | | voda | 0,912 |  | | **Celkem** | **6,479** |  |   **Napiš technologické postupy a výrobní postup kokosové rolády.**  **Z čeho a jak se vyrábí kokosová pasta? Patří do krému nebo do korpusu?** | | | | | | |