



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Vladimír Golláš.

Dostupné ze Školského portálu Karlovarského kraje www.kvkskoly.cz, materiál vznikl v rámci projektu Gymnázia Cheb s názvem Rozvoj školského portálu Karlovarského kraje

JÁDROVÉ HMOTY

(Cukrářská výroba – 2. ročník)

zpracoval: ***Vladimír GOLLÁŇ***

učitel odborných předmětů gastronomických a
potravinářských oborů na Integrované střední škole Cheb

CHARAKTERISTIKA JÁDROVÝCH HMOT

- jsou to **polotovary** připravené z **většího množství cukru a mletých jádrou** spojených **vaječnými bílky**
- používanými jádrou jsou **lísková jádra, mandle, vlašská jádra, kokos, arašíd**
- **některé druhy jádrou před vlastním použitím pražíme**

Rozdělení jádrových hmot

Podle druhu použité jádroviny rozlišujeme různé druhy jádrových hmot:

- jádrové hmoty z lískových jader
- jádrové hmoty z mandlí
- jádrové hmoty z arašídů
- jádrová hmota z vlašských jader
- jádrové hmoty ze směsi jádrovin
- jádrová hmota ze strouhaného kokosu

SUROVINY PRO PŘÍPRAVU JÁDROVÝCH HMOT

✓ ***Cukr***

- používáme cukr krystal

✓ ***Jádroviny***

- předem použitím některé jádroviny pražíme a loupeme, pak semeleme

✓ ***Vaječný bílek***

- používáme bílky čerstvé, mražené a sušené,
- často používáme ty bílky, které ztratily šlehatelnost

VÝROBA JÁDROVÉ HMOTY

- umleté jádroviny se smíchají s krystalovým cukrem
- výše uvedené suroviny se spojí s vaječnými bílky
- vzniklá hmota se na třecím stroji zjemní – několikrát promele
- hmota se urovná, povrch se potře bílkem a nechá se do druhého dne odležet
- před vlastní výrobou se hmota řádně vymíchá, může se ředit bílky nebo se hmota nahřívá

Odležení

*Před pečením je **nutno hmotu nechat odležet** z těchto důvodů:*

- cukr se rozleží
- všechny suroviny se dokonale prolnou
- dochází k mírnému kvašení – tvorba oxidu uhličitého – kyprost, pórovitost výrobků při pečení

Tvarování

- hmota se tvaruje **převážně stříkáním** pomocí sáčku a hladké trubičky
- v průmyslových cukrárnách se tvaruje pomocí stříkacího stroje
- hmota se stříká **na plechy** s pečícím papírem nebo s teflonovou folií
- před vlastním pečením se hmota přiředí bílky a vymíchá se, **může se nahřát**, a to maximálně na teplotu 60 °C

Pečení

- tvarovaná hmota se nechá před pečením **mírně oschnout** – vytvoří se povlak
- tloušťka má vliv na hrubost prasku
- **počáteční teplota je mírná**, pec zůstává pootevřená, **při dopékání se teplota zvyšuje**
- pečené výrobky se snímají z papíru tím způsobem, že **po vychladnutí** se papír zespodu lehce navlhčí, tím se výrobky uvolní a jdou lehce sejmout

Leštění

- charakteristickým znakem pečeného jádrového pečiva je **vyšoký lesk**
- leštění se provádí **potíráním roztokem klovatiny**

Vady výrobků

- *výrobky jsou **hrubě popraskané*** – hmota před pečením rychle oschla
- *výrobky jsou **malé, roztrhané*** – hmota byla příliš hustá
- *výrobek je **bez lesku*** – příčinou je malý podíl cukru ve hmotě
- *povrch výrobků **není popraskaný*** – hmota byla příliš jemná, nebo byl použit moučkový cukr
- *výrobky jsou **nízké, rozteklé*** - hmota byla příliš řídká
- *výrobek **během pečení zapadá*** – počáteční teplota je vyšší
- *výrobky **po vyjmutí z pece zapadají*** – výrobek byl málo pečený
- ***spodky nejsou hladké, jsou vyduté*** – hmota byla stříkána na teplé plechy

VÝROBKY Z JÁDROVÉ HMOTY

Hmota na kokosky

Kokosky můžeme vyrábět několika technologickými postupy:

1. Technologický postup

- krupicový cukr a bílky se za stálého míchání nahřejí na 60 °C
- do zahřáté směsi se přidá nastrouhaný kokos
- přidáme světlou marmeládu a hmota se vymíchá
- konečná hustota hmoty se upraví přidáním bílků

2. Technologický postup

- bílky se ušlehají cukrem v pevný bílkový sníh
- ušlehané bílky se nahřejí na 60 °C a přidá se strouhaný kokos a marmeláda, vše se dobře vymíchá
- konečná úprava hmoty se upraví přidáním bílků

3. Technologický postup

- hmota se upravuje zvláštním způsobem v mixéru

VÝROBKY Z JÁDROVÉ HMOTY

Hmota na griliážové trubičky

- nepražené arašídý a nepražená sója drť se smísí na třecím stroji a utřou najemno
- pak přidáme vodu, hladkou mouku a upotřebitelný odpad
- připravíme řídkou hmotu, kterou roztíráme přes šablonu na mastné, moukou vysypané plechy
- pečeme při zavřené peci na 200 °C
- ještě horké jednotlivé obdélníčky se stácejí pomocí dřevěných válečků do tvaru trubiček
- vychladlé se potahují v cukrářské polevě a po zaschnutí se plní smetanovými náplněmi

VÝROBKY Z JÁDROVÉ HMOTY

Marokánky

- cukr, hrubě sekané jádroviny, sekaná pomerančová kůra, proslazené ovoce, tuk a mléko se smíchají a vše se uvaří za občasného míchání na silnou nit
- po uvaření se do hmoty zamíchá prosetá hladká mouka
- po částečném prochladnutí se hmota nanáší na mastné, moukou vysypané plechy do tvaru hromádek
- jednotlivé hromádky se prsty tvarují do tenkých kulatých placiček
- po upečení a vychladnutí se spodní strana výrobku potahuje v čokoládě, před ztuhnutím se rýhovanou kartou vyznačí vlnovka