



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

PÁLENÁ HMOTA

(Cukrářská výroba – 1. ročník)

zpracoval: **Vladimír GOLLÁŇ**

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

CHARAKTERISTIKA PÁLENÉ HMOTY

- pálenou hmotu nazýváme též jako ***odpalované těsto***
- pálená hmota je ***vláčný polotovar*** volnější konzistence, žluté barvy
- má neutrální chuť a je proto vhodná pro všechny ***náplně: sladké, slané, sýrové***
- pálenou hmotu ***lze péci i smažit***

SUROVINY PRO PŘÍPRAVU PÁLENÉ HMOTY I.

- **Vejce**

přítomnost vajec v hmotě je velmi důležitá a má rozhodující vliv na lehkost, pórovitost a kyprost korpusu, používáme vejce čerstvá, vaječnou melanž nebo vejce sušená

- **Mouka**

používáme mouku hladkou speciál s nižším obsahem lepku, tedy mouku škrobnatější, mouku před použitím prosejeme

SUROVINY PRO PŘÍPRAVU PÁLENÉ HMOTY II.

- **Tuk**

nejčastěji používáme jedlý olej, lze také použít margarín, Heru, máslo, ztužený pokrmový tuk nebo sádlo (tuk přispívá k dosažení křehkosti kůrky korpusu)

- **Tekutina**

obvykle se používá voda, v některých případech se používá také mléko