



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

VÝROBKY Z PÁLENÉ HMOTY

- **Vaječné věnečky**
- **Vaječné kávové banánky**
- **Karamelové větrníky**
- **Šotky**
- **Čokoládové banánky**

VÝROBKY Z PÁLENÉ HMOTY

Vaječné věnečky

- korpusy věnečků se podélně rozkrojí na dvě půlky
- na spodní část korpusu se nastříká žloutkové krém máslový nebo tukový, ochucený rumovým výtažkem
- povrch vrchní části korpusu se potře tence marmeládou, omočí se v upravené, nahřáté bílé fondánové polevě a po odkapání a osušení se přiklopí na naplněnou spodní část věnečků

VÝROBKY Z PÁLENÉ HMOTY

Vaječné kávové banánky

- vyrábějí se stejným způsobem jako vaječné věnečky, liší se však tvarem a chutí
- kávové banánky mají rovný tvar a jsou naplněny máslovým žloutkovým krémem ochuceným kávovou pastou
- vrchní část korpusu potahujeme ve fondánové polevě, která se obarví kulérem

VÝROBKY Z PÁLENÉ HMOTY

Karamelové větrníky

- korpusy větrníků zhotovené z pálené hmoty se podélně rozkrojí
- na spodní část korpusu se nastříká nejdříve žloutková šlehačka a na její povrch jako druhá vrstva karamelová šlehačka
- horní část korpusu se potáhne fondánovou polevou obarvenou kulérem

VÝROBKY Z PÁLENÉ HMOTY

Šotky

- korpusy větrníků se podélně rozkrojí
- na spodní část se nestříká žloutkový krém máslový, ochucený vaječným likérem, a na jeho povrch jako druhá vrstva pařížská šlehačka
- horní část korpusu se potáhne čokoládou

VÝROBKY Z PÁLENÉ HMOTY

Čokoládové banánky

- korpusy tvaru banánku se bez běžného rozkrajování napichují na plnicí jehly poloautomatické plničky a plní se cikánským krémem
- naplněné banánky se pak máčejí v čokoládě