

# Písemná příprava do předmětu odborný výcvik

Vypracovala: Mgr. Renata Svobodová

Tematický celek: **Výroba ozdob z karamelu**  
**(karamel stříkaný, litý, tažený)**

Opakování: Úprava cukru (fondán, kandys, kulér, griliáš)

## Související tematické celky:

- Dodržovat BOZP, PO, osobní hygienu a hygienu pracoviště
- Dodržovat platné právní předpisy v potravinářském průmyslu
- Příprava pracoviště
- Příprava surovin
- Skladování a uchovávání surovin a výrobků

## Vzdělávací cíle žáka:

- přichází do odborného výcviku teoreticky připraven;
- umí připravit cukerný rozvar;
- umí tavit cukr pro technologické účely;
- ví jak zjistit teplotu (popřípadě hustotu) cukerného rozvaru;
- umí vyrobit karamel, fondán, kandys, kulér, griliáš;
- ovládá výrobu ozdob z karamele, zná jejich použití a skladování.

## Výchovné cíle žáka:

- dodržuje pravidla BOZP, PO, osobní a pracovní hygieny;
- dodržuje školní řád;
- umí pracovat v kolektivu;
- hospodárně využívá suroviny;
- umí nakládat s odpadem;
- umí získávat a využívat nové informace z různých zdrojů;
- má snahu zdokonalovat se ve svém oboru;
- chce se dále vzdělávat.

*Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Mgr. Renata Svobodová.*

*Dostupné z Metodického portálu [www.rvp.cz](http://www.rvp.cz); ISSN 1802-4785.*

*Provozuje Národní pedagogický institut České republiky (NPI ČR).*

## **Téma: 1. Karamel stříkaný, litý**

### **Pracovní pomůcky:**

- hrnec, kapátko, vařečka, studená vodní lázeň, fólie, jednorázové gumové rukavice, papírový kornout, nůžky, mramorová deska, štětec, tvořítko

### **Suroviny (kg):**

0,250 cukr krystal  
0,100 voda  
0,040 škrobový sirup  
roztok potravinářské barvy  
tuk na ošetření tvořitek

### **Postup přípravy:**

- do hrnce si navážíme cukr krystal a vodu a přivedeme k varu;
- dobře rozmícháme – necháme zpěnit, sítkem sebereme případné nečistoty z cukru, štětcem namočeným ve studené vodě omyjeme stěny hrnce;
- při 100 °C přidáme škrobový sirup a roztok potravinářské barvy;
- při 148 °C prudce zchladíme (ponořením hrnce do studené lázně);
- rozvar nalijeme do papírového kornoutu a stříkáme na fólii do různých tvarů (filigrány, mřížky, apod.); nebo lijeme do tukem vymazaných tvořitek položených na fólii.

### **Skladování:**

- vzniklé stříkané (lité) ozdoby ihned použijeme nebo skladujeme v dobře uzavřené nádobě.

### **Poznámky:**

- do litých tvarů můžeme ještě za horka malovat roztokem potravinářské barvy nebo vkládat jádrovinu a jiné vhodné potravinářské suroviny;
- kornout s karamellem je velmi horký, je dobré použít silnější rukavice.

*Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Mgr. Renata Svobodová.*

*Dostupné z Metodického portálu [www.rvp.cz](http://www.rvp.cz); ISSN 1802-4785.*

*Provozuje Národní pedagogický institut České republiky (NPI ČR).*

## **Téma: 2. Karamel tažený**

### **Pracovní pomůcky:**

- hrnec, kapátko, vařečka, studená vodní lázeň, fólie, jednorázové gumové rukavice, nůžky, mramorová deska, štětec, hydrogen uhličitán sodný (pro uchovávání), tvořítko, trubička s balónkem, sítko, lampa na karamel

### **Suroviny (kg):**

0,250 cukr krystal

0,100 voda

0,040 škrobový sirup

11 kapek roztoku kyseliny vinné (kyselina a voda v poměru 1 : 1)  
roztok potravinářské barvy

### **Postup přípravy:**

- do hrnce si navážíme cukr krystal a vodu a přivedeme k varu;
- dobře rozmícháme – necháme zpěnit, sítkem sebereme případné nečistoty z cukru, štětcem namočeným ve studené vodě omyjeme stěny hrnce;
- při 100 °C přidáme škrobový sirup;
- při 138 °C přidáme roztok potravinářské barvy;
- při 146 °C prudce zchladíme (šokujeme – ponořením hrnce do studené lázně) až do zklidnění hladiny;
- přidáme roztok kyseliny vinné, necháme asi 2 min odpočinout;
- opět zahřejeme, až první bublinky začnou prskat;
- vylejeme na mramorovou desku s fólií a postupně sbalíme do hrudky;
- hmotu střídavě stejnoměrně roztahujeme a překládáme až do vychladnutí (zpevnění – hmota se neroztéká) a vytvoříme válec;
- válec hmoty kroutíme a roztahujeme až do perleti (15–20krát);
- hmotu rozstříhneme na větší kousky a roztlačíme na nižší čtverce.

*Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Mgr. Renata Svobodová.*

*Dostupné z Metodického portálu [www.rvp.cz](http://www.rvp.cz); ISSN 1802-4785.*

*Provozuje Národní pedagogický institut České republiky (NPI ČR).*

### **Skladování hmoty:**

- vychladlé kousky hmoty skladujeme v dobře uzavřené dóze (kde je silikon nebo odděleně uložen hydrogen uhličitán sodný – pohlcuje vlhkost);
- takto uskladněný karamel vydrží až 6 měsíců.

### **Postup práce s karamellem:**

- karamel rozložíme na fólii a necháme postupně rozehrát pod lampou;
- rukama v rukavicích (zabraňují přenosu vlhkosti z rukou do karamelu) tvarujeme z karamelu různé ozdoby;
- pomocí trubičky s balónkem vyfukujeme různé tvary.

### **Skladování ozdob:**

- hotové karamelové ozdoby ihned použijeme nebo skladujeme v dobře uzavřené nádobě.

### **Poznámky:**

- černá barva = žlutá + červená + modrá (1 : 1 : 1);
- zelená barva = žlutá + modrá (2 : 1);
- foukaný karamel jahoda = roztavený karamel + cukr krupice  
meruňka, švestka = hotový foukaný tvar obalený v mletém cukru;
- přetažením taženého karamelu hmota zfondánovatí – zbledá, stane se esteticky nevhodnou pro další přípravu ozdob.

## **Téma: 3. Fondán**

### **Pracovní pomůcky:**

- hrnec, vařečka, fólie, jednorázové gumové rukavice, mramorová deska, špachtle

### **Suroviny (kg):**

0,250 cukr krystal

0,100 voda

0,040 škrobový sirup

### **Postup přípravy:**

- do hrnce si navážíme cukr krystal a vodu a přivedeme k varu;
- při 100 °C přidáme škrobový sirup a dovaříme na 115 °C;
- rozvar prudce zchladíme (ponořením hrnce do studené lázně);
- rozvar nalijeme na fólii a mramorovou desku a třením (třeba pomocí špachtle) vytvoříme bílou hladkou hmotu – fondán.

### **Skladování:**

Fondán skladujeme v dobře uzavřených nádobách. Před použitím upravujeme.

**Téma: 4. Kandys**



Citováno z internetu:

*cukrem „kandys“ rozumíme cukr, nazývaný taky „skalní cukr“, který  
a) se skládá z velkých krystalů alespoň 5 mm dlouhých, získaných chlazením  
a pomalou krystalizací dostatečně koncentrovaného cukerného roztoku,  
b) obsahuje nejméně 96 % hmotnostních sacharózy v sušině, stanovených  
polarimetrickou metodou.“*

Takže je to úplně obyčejný cukr, pouze v obřích krystalech.

Proč je tedy méně sladký? Právě proto, že je to jeden krystal a ne hromada krystalků malých.

Z fyziky víme, že čím větší povrch, tím lepší rozpouštění (větší prostor pro útoky rozpouštědla).

Kandys je **cukrkandl**, známý ze starších knížek a vyprávění.

Kandys lze zakoupit v prodejně suchých plodů a podobných specialit.

## **Téma: 5. Kulér**

### **Pracovní pomůcky:**

- hrnec, vařečka,

### **Suroviny (kg):**

0,250 cukr krystal

0,100 horká voda

### **Postup přípravy:**

- do hrnce si navážíme cukr krystal a utavíme ho do tmavohnědé barvy;
- přidáme horkou vodu a rozvaříme.

### **Skladování:**

- kulér skladujeme v dobře uzavřené nádobě.

### **Poznámky:**

- používá se jako potravinářské barvivo.

## **Téma: 6. Griliáš**

### **Pracovní pomůcky:**

- hrnec, vařečka, mramor, fólie, nůžky, tvořítka

### **Suroviny (kg):**

0,100 cukr krystal

0,150 jádrovina

tuk na ošetření tvořítek

### **Postup přípravy:**

- do hrnce si navážíme cukr krystal a utavíme ho do zlatohnědé barvy a odstavíme;
- do horkého karamelu přidáme jádrovinu (kokos, mandle, vlašské ořechy, pistácie, lískové ořechy) nebo směs jádrovin;
- hmotu vylijeme na fólii a mramor a necháme vychladnout.

### **Skladování:**

- griliáš skladujeme v dobře uzavřené nádobě.

### **Poznámky:**

- ještě vlažný griliáš můžeme různě tvarovat;
- griliáš lze vlévat do tukem vytřených tvořítek;
- vystydlý griliáš lze nalámat a použít na ozdobu;
- vystydlý griliáš lze válečkem nadrtit a použít jako chuťovou přísadu do krémů a náplní.



## **Použitá literatura:**

Vlastní text

Fotografie: Alice Wiegand, CC BY-SA 3.0,

<https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=3489643>