

## **Pracovní list**

### **Odborný výcvik**

Vypracovala:                      Mgr. Renata Svobodová

Tematický celek:                **Práce s čokoládou**

Opakování:                        Polevy. Náplně

## **Téma: 1. Čokoládové tvary**

### **Pracovní pomůcky:**

- umělohmotná miska, špachtle, vařečka, teplá vodní lázeň (40 °C), pevná fólie, jednorázové gumové rukavice, papírový kornout, nůžky, mramorová deska, štětec, tvořítko a formy, cukrářské karty, mikrovlnná trouba, vpichový teploměr, polopergamenový papír, lešticí ubrousky, váha, štětec.

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

1,000	čokoláda
0,100	kakaové máslo (KM)

### **Postup přípravy:**

- do misky si navážíme čokoládu a ve vodní lázni či v mikrovlnné troubě ji za průběžného míchání zahřejeme na přibližně 43 °C (teplota je odvislá od druhu čokolády a teploty v místnosti, přesné hodnoty uvádí výrobce čokolády);
- do rozpuštěné čokolády vmícháme kakaové máslo a hmotu vymícháváme – temperujeme do hladka a do lesku, čokoláda se tak zchladí na 31–33 °C, tedy na teplotu požadovanou k další práci;
- dobře vyčištěné formy na bonbóny do plna vylejeme připravenou čokoládou (vytemperovaná, teplota 32 °C);
- krouživým pohybem přebytečnou čokoládu vyklopíme a kartou formu řádně začistíme;
- formu dáme vychladit;
- vychlazené tvary vyklopíme z formy a dohotovujeme (slepujeme tvary k sobě, zdobíme čokoládou, modelovací hmotou, marcipánem).

Temperaci čokolády lze provést také tak, že polovinu čokolády zahřejeme na 40 °C, vylejeme ji na mramorovou desku a na té čokoládu roztíracím nožem obracíme a přitom stěrkou čokoládu z nože seškrabujeme. Když začne čokoláda tuhnout, rychle ji přidáme do teplé čokolády a hmotu vymícháme. Pokud je teplota nižší než 30 °C, musíme ji opět zahřát na 32 °C.

### **Skladování:**

- čokoládové tvary skladujeme v chladnu a temnu.

*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).*

**Poznámky:**

- formy na čokoládové tvary je nutné před použitím velmi dobře vyčistit a vyleštit pomocí papírových ubrousků nebo vaty;
- při kompletaci, dohotovení, expedici čokoládových tvarů pracujeme v jednorázových rukavicích;
- povrch čokoládových tvarů lze v případě potřeby přetřít čokoládou – nanášíme pomocí štětce, nebo přestříkáme pistolí na čokoládu (čokoláda a kakaové máslo v poměru 1 : 1).

## **Téma: 2. Čokoládové bonbóny**

Suroviny na základní náplň (kg): 0,100 smetana  
0,200 čokoláda  
0,030 glukóza  
příchuť

### **Postup přípravy náplně:**

- do hrnce si navážíme smetanu a glukózu a přivedeme k varu;
- odstavíme z plotny a rozmícháme čokoládu;
- necháme vychladit;
- vzniklou hmotu vyšleháme a ochutíme (alkohol, jádroviny, pasty, griliáš, ...).

### **Postup přípravy bonbónů:**

- dobře vyčištěné formy na bonbóny do plna vylejeme připravenou čokoládou (vytemperovaná, teplota 32 °C);
- krouživým pohybem přebytečnou čokoládu vyklopíme a kartou formu řádně začistíme;
- necháme zatuhnout;
- sáčkem dávkujeme náplň těsně pod okraj, ale ne do plna;
- povrch bonbónů zalejeme čokoládou a opět důkladně přebytečnou čokoládu začistíme kartou;
- bonbóny řádně vychladíme, až odskakují ode dna, a vychlazené vyklepeme z formy.

### **Skladování:**

- čokoládové tvary skladujeme v chladnu a temnu.