

Pracovní list do předmětu odborný výcvik

Vypracovala: Mgr. Renata Svobodová

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

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

Téma: 1. Karamel stříkaný, litý

Pracovní pomůcky:

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

Suroviny (kg):

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

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 tvořítek 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.

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.

Skladování hmoty:

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

Postup práce s karamellem:

- karamel rozložíme na fólii a necháme postupně rozehtát 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 – zbledlá, 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, 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>