



STŘEDNÍ ŠKOLA
SPOLEČNÉHO STRAVOVÁNÍ
OSTRAVA-HRABŮVKA

Příspěvková organizace
Moravskoslezského kraje



**STŘEDNÍ ŠKOLA SPOLEČNÉHO STRAVOVÁNÍ,
OSTRAVA-HRABŮVKA, PŘÍSPĚVKOVÁ ORGANIZACE
KRAKOVSKÁ 1095/33, 700 30 OSTRAVA-HRABŮVKA**

SAMOSTATNÁ ODBORNÁ PRÁCE

Téma: Jmeniny

**Název: Jmeniny, dortová hmota kakaová,
máslový krém ochucený, dohotovení
fondánovou potahovací hmotou**

Petra Mikulová

obor vzdělání: 29-54-H/01 Cukrář

vedoucí práce: Jana Lokaiová

třída: CU3

2020

Prohlašuji, že předložená odborná práce je mým původním autorským dílem, které jsem vypracoval(a) samostatně. Veškerou literaturu a další zdroje, z nichž jsem při zpracování čerpal(a), v práci řádně cituji a jsou uvedeny v seznamu použité literatury.

V Ostravě, 26.4.2020

.....

(podpis)

Obsah

1	ÚVOD.....	4
2	Slavnostní výrobek	5
2.1	Charakteristika slavnostního výrobku	5
2.2	Popis hlavních surovin pro zhotovení výrobku	5
2.3	Surovinové normy slavnostního výrobku	7
2.4	Technologický postup slavnostního výrobku	8
3	Specifický výrobek.....	10
3.1	Charakteristika specifického výrobku	10
3.2	Popis hlavních surovin specifického výrobku	10
3.3	Surovinové normy specifického výrobku	11
3.4	Technologický postup specifického výrobku.....	12
4	Cizojazyčná část.....	16
4.1	Dort	16
4.2	Cake	18
5	Závěr.....	20
6	Seznam použitých zdrojů	21
7	Zdroje z internetu.....	21
8	Žádanka na suroviny	22
9	Žádanka na inventář.....	23

1 ÚVOD

Jako téma jsem si vylosovala Jmeniny. Jmeniny nebo také svátek je zvyk oslavovat den zasvěcený konkrétnímu jménu. Občas může mít i větší význam než narozeniny, zejména v katolických zemích. Jmeniny se slaví podobně jako narozeniny. V českém kalendáři je u každého dne v roce uvedeno většinou jedno jméno. Při oslavách je zvykem nositelům jména popřát a případně je i obdarovat dárkem. K tomuto tématu jsem si vybrala jméno moje maminky Lenky, která mě v cukrařině podporuje a je mi ve všem oporou. Tímto malým gestem bych jí chtěla za vše poděkovat.

Ke slavnostnímu výrobku jsem si zvolila dortovou hmotu kakaovou a jako náplň máslový krém kakaový. Na dohotovení výrobku budu používat fondán, se kterým budu dort potahovat a taktéž i ozdobovat.

Jako specifický výrobek jsem si vybrala svůj vlastní recept. Chtěla jsem spojit dohromady suroviny, které mám velmi ráda a vznikl z toho pistáciový - malinový mousse. Kombinace pistácií, čokolády a malin se k sobě úžasně hodí a navzájem se doplňují.

Mým hlavním cílem je splnit zadání a vypracovat samostatnou odbornou práci.

2 Slavnostní výrobek

2.1 Charakteristika slavnostního výrobku

Slavnostní výrobek kulatého tvaru je zhotovený z dortové hmoty kakaové a náplně z máslového kakaového krému. Na řezu jsou viditelné tři vrstvy tmavě hnědého, středně porézního korpusu a dvě vrstvy světle hnědého krému. Jemná kakaová chuť korpusu je doplněna ještě více lahodnou kakaovou chutí máslového krému. Celý povrch dortu je potažen sytě červeným fondánem s příchutí mandlí a taktéž dekor na bocích dortu, jimž jsou volánky, které jsou na koncích pozlacené práškovou barvou jsou vyrobeny z tohoto fondánu. Celkový vzhled dortu doplňuje bílá květina na vrchu dortu, spolu se zlatým nápisem z belgické čokolády.

2.2 Popis hlavních surovin pro zhotovení výrobku

- **Cukr** – je přírodní sladidlo, sladká poživatina, zpravidla označována odborně jako potravinářský cukr. Cukry jsou rozpustné ve vodě. Chemicky je to sacharóza, tedy disacharid složený z jedné molekuly glukózy a jedné molekuly fruktózy. Surovinou pro výrobu cukru je u nás dvouletá řepa cukrovka. Cukr pomáhá technologickému kypření v těstech a v hmotách určených k pečení. V krémech a v náplních působí nejen jako sladidlo, ale v některých také jako zpevňující složka.
- **Kakaový prášek** – Je obvyklé označení pro semena kakaovníku a z nich vyrobený prášek. Kakaový prášek je hnědý s odstínem do červena, chuť je nahořklá a vůně výrazně kakaová. Používá se jako chuťová přísada při výrobě šlehaných hmot, tukových těst, máslových a tukových krémů, mléčných a smetanových zmrzlin a při přípravě smetanových náplní.
- **Hladká mouka** – Je mlýnský produkt vzniklý mletím zrn. V cukrářské výrobě je vedle tuků, cukru a vajec pšeničná mouka hlavní surovinou. Bez mouky se vyrábí jen malé množství cukrářských výrobků např. sněhové pečivo, vaničky, některé jádrové výrobky, zmrzliny, poháry a některé speciální výrobky. Je důležitá pro dobrou pečivost výrobku, neboť fyzikálně chemickými změnami

při pečení dostává výrobek správný tvar, klenutost, objemnost a pórovitost. Mouka se používá do všech druhů těst např. lineckých, vaflových, listových, kynutých, perníkových, šlehaných, třených a pálených hmot.

- **Máslo** – Máslo je nejrozšířenějším a nejpoužívanějším živočišným tukem, je snadno stravitelné a má vysokou biologickou hodnotu pro svůj obsah vitamínů A, E a D. Základní surovinou pro výrobu másla je pasterovaná smetana. Používá se k výrobě krémů a náplní a při výrobě těst jako pojivo. Nepříjemnou vlastností je jeho krátká trvanlivost.
- **Vejde** – Mají vysokou biologickou hodnotu nejen pro obsah živin, ale i pro obsah minerálních látek a vitamínů. Obsahuje plnohodnotné bílkoviny, vaječné žloutky obsahují cholesterol. Je jen málo cukrářských výrobků, ve kterých nejsou obsažena vejce nebo jejich části. Kromě toho, že díky vejším jsou cukrářské výrobky velmi výživné, nebylo by možné bez nich většinu výrobků vyrobit.
- **Mléko** – Je výchozím produktem pro výrobu dalších mléčných výrobků, jako jsou smetana, jogurt, tvaroh, sýr, máslo apod. Používá se k výrobě zmrzlin, mléčných nápojů, koktejlů, některých restauračních moučníků, k výrobě pudinků, krémů a k výrobě mléčné modelovací hmoty. V cukrářské výrobě se většinou používá sušené mléko.
- **Olej** – Jsou tuky, které jsou ze zdravotního hlediska vhodnější než tuky živočišného původu, protože mají vyšší obsah esenciálních vyšších mastných kyselin. Oleje se používají ke smažení cukrářských výrobků, jako tuková přísada do různých šlehaných hmot, pálené hmoty, kynutých těst, jako pomocná látka při modelování, mazání plechů a tvořítek, tavení cukru apod.

2.3 Surovinové normy slavnostního výrobku

Dortová hmota kakaová K/29	Hmotnost
Cukr krupice	140 g
Mouka hladká	145 g
Vejce	200 g
Olej	35 g
Kakaový prášek	20 g
Pitná voda	20 g

Základní žloutkový krém	Hmotnost
Polotučné mléko	400 g
Cukr krupice	100 g
Krémový prášek	60 g
Vanilkový cukr	12 g

Máslový krém kakaový	Hmotnost
Základní žloutkový krém	500 g
Máslo	500 g
Cukr krupice	61 g
Kakaový prášek	25 g

Fondán	Hmotnost
Smartflex s příchutí mandlí	800 g
Červené gelové barvivo	15 g
Moučkový cukr	50 g

Dohotovnění slavnostního výrobku	Hmotnost
Zlaté práškové barvivo	3 g
Vodka	5 g
Cukrová hmota	50 g
Čokoláda Arabesque noir 58 %	30 g

2.4 Technologický postup slavnostního výrobku

Dortová hmota kakaová K/29

Nahřejeme vejce s cukrem krupicí za stálého míchání na teplotu 45°C. Nahřátou směs šleháme při nejvyšších obrátkách šlehacího stroje, až zvětší svůj objem v průměru o 360 - 380 % a její teplota přitom klesne na 20 – 22 °C. Doba šlehání je 20 – 25 minut. Před došleháním hmoty přidáme vodu a olej. Hmotu došleháme ručně a zlehka promícháme s prosátou moukou a kakaovým práškem. Hmotu ihned dávkujeme do dortové formy. Pečeme na 170°C cca 30 minut.

Základní žloutkový krém

Všechny suroviny prošleháme a za stálého míchání řádně provaříme. Vaříme tak dlouho, až nemá škrobovou příchut', vzniklá hmota je hladká a bez kousků. Přendáme do kotle šlehacího stroje.

Máslový krém kakaový

Do hladkého, základního žloutkového krému v kotli šlehacího stroje přidáme cukr a směs šleháme do úplného vychlazení. Do studeného krému přidáme nakrájené máslo. Směs řádně vyšleháme až vznikne hladký, objemný krém. Poté přidáme prosátý kakaový prášek. Poté směs buď promícháme ve stroji nebo ručně metličkou.

Dohotovení slavnostního výrobku

Korpus opatrně vykrojíme z ráfku a prokrojíme na tři stejné části. Na dva pláty rozkrojeného korpus nanese vrstvu máslového kakaového krému a jednotlivé části na sebe skládáme. Poslední části korpusu přikryjeme vrstvu krému. Takto zhotovený dort obmažeme tenkou vrstvou krému. Poté dáme vychladit do lednice. Vychlazený a ztuhnutý dort znova obmažeme, tentokrát hrubší vrstvou krému a

opět necháme ztuhnout v lednici. Po ztuhnutí dort celý potáhneme sytě červeným fondánem, který jsem si vyválila na plát o tloušťce cca 4 mm. Při vyvalování podsypávám moučkovým cukrem, aby se fondán nelepil na pracovní desku. Poté vyválíme zbylý fondán na plát o tloušťce 3 mm a vykrojíme z něj pásy, dlouhé cca 35 cm a široké 3 cm. Jednotlivé pásy pomocí kostic na okraji zvlíame a tím docílíme vzhledu volánku, poté je postupně lepíme po celém boku dortu.

Vrch dortu je dekorován bílou květinou z cukrové hmoty. Tenké floristické drátky si nastříháme na délku cca 4 cm. Jednotlivé drátky z poloviny zabalíme tenkou vrstvou cukrové hmoty. Poté tvoříme po jednom okvětní lístky. Na jednotlivý drátek vyválíme na speciální desce kuličku cukrové hmoty. Vyvalujeme tak, aby konce okvětních lístků byly co nejtenčí a střed byl hrubší. Poté pomocí vykrajovátka vypíchneme tvar okvětního lístku, který poté vložíme do lžice, aby se vytvaroval do přirozenějšího tvaru. Takto připravené okvětní lístky postupně vážeme pomocí floristické pásky k silnému floristickému drátu s pestíky. Vzniklou květinu opatrně zapíchneme na horní část dortu. Poté si připravíme čokoládu, kterou necháme ve vodní lázni roztopit. Jakmile je čokoláda roztopená, přendáme jí do sáčku a pomocí sáčku na zbylou horní část dortu napíšeme jméno Lenka. Nakonec smícháme zlaté práškové barvivo s trochou vodky a touto směsí potřeme pestíky květu, čokoládový nápis a volánky.



3 Specifický výrobek

3.1 Charakteristika specifického výrobku

Specifickým výrobkem je můj vlastní recept na pistáciovo - malinový mousse. Skládá se z 6 různých vrstev. První vrstvu tvoří lahodný, křehký pistáciový korpus. Poté následuje tenká křupavá vrstva bílé čokolády s pistáciemi. Třetí vrstva se skládá z nadýchaného, jemného pistáciového krému. Čtvrtou vrstvu tvoří na osvěžení jemný, kyselkavý malinový krém z malinového pyréné. Poté následuje vrstva krému z lahodné bílé čokolády, která se skvěle doplňuje z poslední vrstvou a tou je malinové želé, které dezertu dodá svěží a ovocnou chuť. Na vrchu je dezert dozdoben malinami a lístky čerstvé máty. Tato kombinace surovin se k sobě nesmírně hodí a navzájem se všechny chutě jednotlivých ingrediencí doplňují.

3.2 Popis hlavních surovin specifického výrobku

- **Smetana** – Je mléčný výrobek z vysokým obsahem tuku (minimálně 10%). Obsahuje kromě velkého podílu mléčného tuku i mléčné bílkoviny, mléčný cukr, minerální látky a vitamíny. Základní rozlišení smetany je na smetanu sladkou a smetanu kysanou. V CV se používá hlavně smetana ke šlehání, tzv. šlehačka. Smetana ke šlehání je základní surovinou pro výrobu smetanových zmrzlin a šlehačkových náplní. Kromě toho se smetana ke šlehání uplatňuje i při výrobě cukrářských výrobků, kde zjemňuje chuť a činí výrobek kvalitnější, např. u některých druhů pařížského pečiva.
- **Maliny** – Karmínově zbarvené plody jsou nabitě vitamíny – zejména C a B, provitaminem A, organickými kyselinami a antioxidanty. Maliny jsou oblíbeným lesním ovocem a jejich použití je velmi široké např. malinový sirup, do jogurtů, zmrzliny, může se použít jako přírodní barvivo, dále se setkáme s malinovou příchutí například u pudinku.
- **Pistácie** – Tvarem a složením jsou pistácie podobné piniovým oříškům, ale mají více proteinů a méně tuků. Významné jsou i svým množstvím sacharidů. Obsah provitaminu A i vitamínu C mají relativně nízký, jsou však velmi bohaté na draslík, hořčík, fosfor a vápník. Mají stejný nebo vyšší

obsah železa jako čočka. Používá se k ozdobení výrobků, k dochucení např. ve formě past.

- **Želatina** – Vyrábí se z čistých a čerstvých kostí, kůží, šlach a chrupavek jatečných zvířat. Uvedené části obsahují kolagen a ossein. Tyto látky jsou ve vodě nerozpustné, ale varem se mění na látky rozpustné. Používá se při výrobě zmrzlin, želatinových bonbonů, měkkých karamel nebo marshmallows nebo jako stabilizátor ve výrobku.

3.3 Surovinové normy specifického výrobku

Pistáciový korpus	Hmotnost
Vejce	110 g
Cukr krupice	70 g
Pistáciová mouka	60 g
Hladká mouka	20 g
Máslo	15 g

Čokoládová krusta	Hmotnost
Bílá čokoláda Ariba Diamonds	60 g
Smetana 33 %	15 g
Pražené pistácie	50 g

Ganache	Hmotnost
Smetana 33 %	100 g
Bílá čokoláda Ariba diamonds	300 g

Pistáciový mousse	Hmotnost
Ganache	200 g
Smetana 33 %	200 g
Mascarpone	50 g
Pistáciové máslo 100 %	30 g
Želatina plátková	7 g

Malinové pyré	Hmotnost
Mražené maliny	230 g
Cukr krupice	55 g
Citrónová šťáva	5 g

Malinový mousse	Hmotnost
Smetana 33 %	200 g
Malinové pyré	90 g
Mascarpone	50 g
Želatina plátková	7 g

Čokoládový mousse	Hmotnost
Ganache	200 g
Smetana 33 %	200 g
Mascarpone	50 g
Želatina plátková	7 g

Malinové želé	Hmotnost
Malinové pyré	110 g
Želatina plátková	3 g

Dohotovení výrobku	Hmotnost
Čerstvé maliny	10 ks
Lístky máty	10 ks

3.4 Technologický postup specifického výrobku

Pistáciový korpus

Vejce a cukr krupici v míse vyšleháme do tuhé hmoty. Do vyšlehané hmoty se přisype prosátá pistáciová a hladká mouka. Opatrně smícháme, aby nám hmota neztratila objem. Máslo si rozpustíme a jakmile je vlažné přilijeme ho do vzniklé hmoty. Hmotu poté vlijeme do připravené formy (∅ 20,5-21 cm). Poté hmotu zarovnáme a pečeme při 180 °C 15–17 minut.

Čokoládová krusta

Smetanu a bílou čokoládu si společně roztopíme na vodní lázni. Mezitím si nasekáme najemno pražené pistácie, které přidáme do roztopené čokolády a řádně smícháme, aby vznikla celistvá hmota.

Ganache

Smetanu a bílou čokoládu společně roztopíme ve vodní lázni. Nesmí v ní zůstat žádné kousky čokolády, zkrátka musí být hladká a celistvá.

Pistáciový mousse

Plátkovou želatinu si dáme do studené vody nabobtnat. Mezitím si smetanu, mascarpone a pistáciové máslo smícháme v míse pomocí metličky, mícháme do té doby, než vznikne řídká celistvá hmota. Poté nabobtnanou želatinu vytáhneme z vody a přebytečnou vodu z ní vymačkáme. Želatinu dáme rozpustit buď na vodní lázeň nebo do mikrovlnné trouby. Rozpuštěnou želatinu přilijeme do vzniklé hmoty a pořádně rozmícháme, aby nebyly v krému hrudky. Poté přidáme lehce vyšlehanou ganache a řádně promícháme.

Malinové pyrė

Mražené maliny si dáme do hrnce spolu s krupicovým cukrem. Směs necháme pořádně provařit za občasného míchání. Maliny poté přepasírujeme přes sítko, aby se zbavily semínek. Do malin poté přidáme citrónovou šťávu a promícháme. Necháme vychladit.

Malinový mousse

Plátkovou želatinu si dáme do studené vody nabobtnat. Mezitím si smetanu, mascarpone a malinové pyrė smícháme v míse pomocí metličky, mícháme do té doby, než vznikne řídká celistvá hmota. Poté nabobtnanou želatinu vytáhneme z vody a přebytečnou vodu z ní vymačkáme. Želatinu dáme rozpustit buď na vodní

lázeň nebo do mikrovlnné trouby. Rozpuštěnou želatinu přilijeme do vzniklé hmoty a pořádně rozmícháme, aby nebyly v krému hrudky.

Čokoládový mousse

Plátkovou želatinu si dáme do studené vody nabobtnat. Mezitím si smetanu a mascarpone smícháme v míse pomocí metličky, mícháme do té doby, než vznikne řídká celistvá hmota. Poté nabobtnanou želatinu vytáhneme z vody a přebytečnou vodu z ní vymačkáme. Želatinu dáme rozpustit buď na vodní lázeň nebo do mikrovlnné trouby. Rozpuštěnou želatinu přilijeme do vzniklé hmoty a pořádně rozmícháme, aby nebyly v krému hrudky. Poté přidáme lehce vyšlehanou ganache a řádně promícháme.

Dohotovení specifického výrobku

Korpus si pomocí menší formy (Ø 20 cm) vyřežeme a poté do ní korpus vložíme. Forma je položená na plechu nebo jakémkoliv pevném a rovném tácku. Na vložený korpus ve formě rozetřeme čokoládovou krustu, tak aby byla po celém povrchu. Necháme chvíli ztuhnout a poté do formy přilijeme pistáciový mousse a zarovnáme. Pokaždé co přilijeme další vrstvu, necháme dezert ztuhnout alespoň 15 min v lednici. Jako další vrstvu přilijeme malinový mousse a poté následuje vrstva čokoládového moussu. Nakonec dáme plátkovou želatinu do studené vody nabobtnat. Nabobtnanou želatinu vytáhneme z vody a přebytečnou vodu z ní vymačkáme. Želatinu dáme rozpustit buď na vodní lázeň nebo do mikrovlnné trouby. V misce si přichystáme malinové pyrė, do kterého přilijeme rozpuštěnou želatinu a řádně promícháme. Vzniklou směs přilijeme do dortové formy jako poslední vrstvu a necháme dezert ztuhnout a vychladit v lednici alespoň 4 hodiny. Ztuhnutý dezert poté vytáhneme z lednice a pomocí hladkého nože vykrojíme z formy. Dezert přendáme na skleněný podnos a ozdobíme malinami a mátou.



4 Cizojazyčná část

4.1 Dort

Ingredience:

Korpus	Hmotnost
Cukr krupice	140 g
Mouka hladká	145 g
Vejce	200 g
Olej	35 g
Kakaový prášek	20 g
Voda	20 g

Pudink	Hmotnost
Polotučné mléko	400 g
Cukr krupice	100 g
Krémový prášek	60 g
Vanilkový cukr	12 g

Máslový krém kakaový	Hmotnost
Základní žloutkový krém	500 g
Máslo	500 g
Cukr krupice	61 g
Kakao	25 g

Fondán	Hmotnost
Smartflex s příchutí mandlí	800 g
Červené gelové barvivo	15 g
Moučkový cukr	50 g

Zdobení dortu	Hmotnost
Zlaté práškové barvivo	3 g
Vodka	5 g
Cukrová hmota	50 g
Čokoláda Arabesque noir 58 %	30 g

Inventář:

Mísy, dortová forma kulatá, stěrka, nůž, sítko, štětec, kostice

Příprava korpusu

- Nejprve vejce zahřejeme s cukrem na 45° C a směs vyšleháme.
- Přidáme olej a vodu. Vyšleháme ručně a opatrně smícháme prosátou mouku a kakao.
- Směs nalijeme do dortové formy
- Pečeme na 170 ° C 30 minut.

Příprava krému

- Uvaříme pudink.
- Dáme ho šlehat do stroje a přidáme cukr krupici.
- Poté přidáme máslo a kakaový prášek.

Příprava fondánu

- Fondán smícháme s červeným barvivem

Zdobení dortu

- Zaprvé dort rozkrojíme na tři části, a pak části natřeme máslovým kakaovým krémem a všechny části spojíme.
- Poté obmažeme celý dort máslovým kakaovým krémem a dáme vychladit do lednice.
- Poté rozválíme fondán a dort jím potáhneme.
- Z fondánu uděláme pásky. Pásky kosticemi upravíme a dáme kolem boku dortu.
- Na vrch dortu napíšeme čokoládou jméno Lenka a zapíchneme květinu.
- Nakonec květinu, čokoládový nápis a boky natřeme zlatou barvou.

4.2 Cake

Ingredients:

Corpus	Weight
Castor sugar	140 g
Fine flour	145 g
Eggs	200 g
Oil	35 g
Cocoa powder	20 g
Water	20 g

Pudding	Weight
Milk	400 g
Castor sugar	100 g
Pudding powder	60 g
Vanilla sugar	12 g

Butter cocoa cream	Weight
Pudding cream	500 g
Butter	500 g
Castor sugar	61 g
Cocoa powder	25 g

Fondant	Weight
Smartflex fondant, almond flavour	800 g
Red gel color	15 g
Icing sugar	50 g

Decorating cake	Weight
Gold powder	3 g
Vodka	5 g
Sugar fondant	50 g
Chocolate Arabesque noir 58 %	30 g

Utencils:

Bowls, cake form, spatula, knife, strainer, brush, sculpture tools

Corpus preparation

- First heat eggs with sugar to 45 °C and whisk this mixture.
- Add oil and water. Whisk manually and mix gently with sifted flour and cocoa powder.
- Pour mixture to the cake form.
- Bake at 170 °C for 30 minutes.

Cream preparation

- Cook the pudding
- Whisk the pudding in the kitchen machine and then add castor sugar.
- Then add butter and cocoa powder

Preparation fondant

- Mix fondant with red gel color.

Decorating cake

- First, slice corpus into three pieces, then all layers spread with butter cocoa cream and combine all the layers.
- Then spread whole cake with butter cocoa cream and let chill in the fridge.
- Then roll out the fondant and coat whole cake.
- Make strips out of the fondant, then adjust the strips with sculpture tools and decorate the edge of the cake with them.
- Write the name Lenka with chocolate on the top of cake and stick flower.
- Finally paint with gold color the flower, chocolate name and edges of cake.

5 Závěr

Na závěr této práce bych ráda napsala, jak moc mě tento obor bavil a chci v něm pokračovat i nadále a to v profesním životě. Zjistila jsem jak je cukrařina velmi precizní, umělecká a těžká práce. Jsem vděčná že jsem mohla tento obor studovat a objevit co mě opravdu baví a naplňuje. Myslím si, že cíl, který jsem si v úvodu práce stanovila se mi povedlo splnit a zúročila jsem znalosti nabyté během studia na SŠSS.

6 Seznam použitých zdrojů

- Půlpánová, Receptury pro cukrářskou výrobu
- L. Bláha, I. Kopová, F. Šrek, Suroviny pro obor cukrář

7 Zdroje z internetu

- www.wikipedia.cz

8 Žádanka na suroviny

Jméno:		Petra Mikulová	
Třída:		CU3	Datum: 26.4.2020
Název suroviny			Měrná jednotka
			Žádané množství
1.	Cukr krupice	g	426
2.	Mouka hladká	g	165
3.	Vejce	g	310
4.	Olej	g	35
5.	Kakao	g	45
6.	Polotučné mléko	g	400
7.	Krémový prášek	g	60
8.	Vanilkový cukr	g	12
9.	Máslo	g	515
10.	Smartflex s mandlovou příchutí	g	800
11.	Červené gelové barvivo	g	15
12.	Cukr moučka	g	50
13.	Zlaté práškové barvivo (koupím sama)	g	3
14.	Vodka	g	5
15.	Cukrová hmota (koupím sama)	g	50
16.	Čokoláda Arabesque noir 58%(koupím sama)	g	30
17.	Pistáciiová mouka (koupím sama)	g	60
18.	Bílá čokoláda Ariba diamonds	g	360
19.	Smetana 33 %	g	715
20.	Pražené pistácie (koupím sama)	g	50
21.	Mascarpone	g	150
22.	Pistáciové máslo 100% (koupím sama)	g	30
23.	Želatina plátková	g	24
24.	Citrónová šťáva	g	5
25.	Čerstvé maliny	ks	10
26.	Lístky máty	ks	10
27.	Mražené maliny	g	230

Podpis žadatele:

9 Žádanka na inventář

Jméno:	Petra Mikulová		
Třída:	CU3	Datum:	26.4.2020
Název inventáře			Množství
1.	Misky		1x
2.	Stěrka		1x
3.	Vařečka		1x
4.	Kotlík do stroje		1x
5.	Šlehací metla do stroje		1x
6.	Hrnec		1x
7.	Sítko		1x
8.	Konvektomat		1x
9.	Plech		1x
10.	Prkénko		1x
11.	Nůž		1x
12.	Metlička		1x
13.	Cukrářské karty		1x
14.	Váleček		1x
15.	Kostice		1x
16.	Hladký nůž		1x
17.	Pravítko		1x
18.	Skalpel		1x
19.	Štěteček		1x

Podpis žadatele: