

**Konkrétní zadání\_ Příloha**

**65-023-H Cukrář v restauračním provozu**

Zadání pro účastníky ověřování\_ Specifický moučník

**Uchazeči bude zadána příprava jednoho specifického restauračního moučníku. Autorizovaná osoba určí, který z uvedených druhů restauračních moučníků bude uchazeč připravovat např. puding, palačinky, omelety, želé, ovocné saláty, zmrzliny a jiné. Počet porcí zadá zkoušející. Doporučený počet porcí jsou 4 porce.**

Možné náměty pro výrobu specifického moučníku:

**a) 7 porcí Bavorského krému s malinovou polevou.**

**Bavorský krém s malinovou polevou**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **BAVORSKÝ KRÉM** | **10 porcí (g)** | **7 porcí (g)** |
| Plátková želatina | 6 ks |  |
| Mléko | 250 |  |
| Vanilkový lusk | 1 ks |  |
| Sůl | 0,001 |  |
| Žloutky | 0,06 |  |
| Cukr | 60 |  |
| Smetana 33% | 200 |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **POLEVA** | **10 porcí (g)** | **7 porcí (g)** |
| Maliny mražené | 360 |  |
| Cukr | 60 |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **OZDOBA** | **10 porcí (g)** | **7 porcí (g)** |
| Čerstvé maliny | 100 |  |
| Máta |  |  |

**Technologický postup:**

* Želatinu rozpustíme podle návodu na obalu
* Do hrnce nalijeme mléko, přidáme vanilkový lusk a sůl,
* Směs přivedeme k varu a odstavíme
* Žloutky s cukrem ušleháme mixérem
* Pomalu přiléváme směs mléka
* Vše nalijeme zpět do hrnce a za stálého míchání zahřejeme na 85°C
* Směs odstavíme a přecedíme
* Z želatiny vymačkáme vodu, necháme ji rozpustit ve směsi
* Ušleháme tuhou šlehačku, opatrně zapracujeme do zhoustlé směsi
* Formičky vymyjeme studenou vodou
* Směs plníme do formiček
* Necháme 2 hodiny v ledničce uležet

**Poleva:**

* Maliny povaříme s cukrem
* Propasírujeme přes jemné sítko
* Polevu necháme na chladném místě

**Dohotovení:**

* Formy krátce namočíme do horké vody
* Krém vyklopíme na dezertní talířky
* Přelijeme malinovou omáčkou
* Dozdobíme celými malinami a mátou



**b) 4 porce hruškového závinu**

**Hruškový závin**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TĚSTO** | **16 kusů (g)** | **4 kusy (g)** |
| Listové těsto | 500 |  |
| Vejce - pomašlování | 100 |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **NÁPLŇ** | **16 kusů (g)** | **4 kusy (g)** |
| Hrušky | 800 |  |
| Třtinový cukr | 200 |  |
| Směs ořechů | 100 |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **OZDOBA** | **16 kusů (g)** | **4 kusy (g)** |
| Smetana | 200 |  |
| Máta |  |  |

**Technologický postup:**

* Listové těsto si vyválíme 60x50 cm
* Rozkrojíme na čtyři stejné díly – 30x25 cm

**Náplň:**

* Hrušky oloupeme, nakrájíme na plátky
* Cukr necháme zkaramelizovat
* Hrušky promícháme s karamelem
* Přidáme ořechy

**Dohotovení:**

* Na listové těsto rozetřeme náplň
* Kraje těsta pomašlujeme
* Těsto přehneme a zabalíme
* Propícháme vidličkou, pomašlujeme celý závin
* Pečeme cca na 180°C cca 30 minut
* Po upečení krájíme na 4 díly
* Pocukrujeme
* Servírujeme na dezertním talířku

****

**c) 10 porcí jablečných lívanečků s jahodovou omáčkou**

**Jablečné lívanečky s jahodovou omáčkou**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TĚSTO** | **15 porcí (g)** | **10 porcí (g)** |
| Jablka | 500 |  |
| Hl. mouka | 300 |  |
| Vejce | 4ks |  |
| Mléko | 400 |  |
| Cukr krupice | 90 |  |
| Skořice | 5 |  |
| Kypřící prášek | 2 |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **OMÁČKA** | **15 porcí (g)** | **10 porcí (g)** |
| Jahody | 240 |  |
| Cukr krupice | 150 |  |
| Voda | 50 |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **DOHOTOVENÍ** | **15 porcí (g)** | **10 porcí (g)** |
| Tuk na smažení | 100 |  |
| Cukr moučka | 50 |  |
| Skořice | 10 |  |
| Jahody | 200 |  |
| Máta |  |  |

**Technologický postup:**

* Jablka oloupeme, očistíme a nastrouháme
* Vejce, cukr, mléko a sůl rozšleháme
* Přidáme jablka, mouku a skořici
* Spojíme v těsto
* Pomocí cukrářského sáčku stříkáme na pánev
* Smažíme do zlatova

**Omáčka:**

* Jahody omyjeme, očistíme
* Prokrájíme na menší kusy
* Vodu, jahody a cukrem dáme vařit
* Necháme zcela změknout
* Přecedíme přes jemné sítko

**Dohotovení:**

* Cukr smísíme a prosejeme se skořicí
* Lívance obalíme ve směsi cukru
* Omáčku nalijeme na dezertní talířek
* Přidáme lívance
* Dozdobíme jahodou a mátou



**d) 8 porcí žemlovky s broskvemi**

**Žemlovka s broskvemi**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ŽEMLOVKA** | **8 porcí (g)** | **4 porce (g)** |
| Žloutky | 4ks |  |
| Bílky | 4ks |  |
| Smetana | 300 |  |
| Vanilkový cukr | 12 |  |
| Rohlík | 4ks |  |
| Komp. broskve | 4ks |  |
| Skořice ml. | 10 |  |
| Moučkový cukr | 50 |  |
| Měkký tvaroh | 250 |  |
| Cukr krupice | 100 |  |
| Citrón | 1ks |  |
| Vlašské ořechy | 50 |  |
| **FORMA** |  |  |
| Máslo | 50 |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **OZDOBA** | **8 porcí (g)** | **4 porcí (g)** |
| Máta |  |  |
| Cukr moučka | 50 |  |

**Technologický postup**

* Vyšleháme tuhý sníh
* Smetanu smícháme s trochou cukru, vanilkou a 2 žloutky
* Rohlíky nakrájíme na 1cm široká kolečka
* V misce utřeme tvaroh se zbytkem cukru, žloutkem a citronovou kůrou
* Lehce vmícháme vyšlehaný sníh
* Formu vytřeme máslem
* Rohlíky namočíme ve směsi smetany, rozložíme na dno
* Rozložíme rovnoměrně plátky broskví
* Navrstvíme rovnoměrně tvarohovou pěnu
* Poklademe opět plátky broskví
* Posypeme ořechy
* Ukončíme další vrstvou namočených rohlíků
* Zbytkem smetany celou žemlovku přelijeme
* Pečeme při 180°C do růžova
* Hotovu žemlovku vykrojíme z ráfku
* Po vychlazení porcujeme a cukrujeme
* Přizdobíme mátou

