TEC 1.A gastronomické služby Meno a priezvisko ..............................................................

**Úloha č.1: prečítaj si a prepíš do zošita**

**Príprava odpaľovanej hmoty a výrobky z nej**

**Charakteristika odpaľovanej hmoty:**

* je žltej farby
* má neutrálnu chuť, môže sa plniť sladkými, slanými, syrovými aj mäsovými plnkami
* neobsahuje cukor, preto ju môžu konzumovať aj diabetici (majú cukrovku)
* tvaruje sa striekaním

**Výrobky z odpaľovanej hmoty:**

* Venček
* Karamelový veterník
* Vaječné banániky

**Suroviny na odpaľované cesto:**

* **Múka -** pšeničná hladká
* **Tuk -** olej, stužený tuk (cera), bravčová masť
* **Vajcia -** čerstvécelé
* **Soľ** - na zlepšenie chuti
* **Tekutiny** – pitná voda, ktorá slúži ako kypridlo

***Výrobný postup:***

* voda, soľ a olej sa dá variť
* do vriacej zmesi sa nasype múka a uvarí sa hustá hmota (odpáli sa)
* po ochladení hmoty sa postupne pridávajú celé vajcia, šľahá sa kým nevznikne hustá hmota
* hmotu tvarujeme striekaním pomocou vrecúška na pomastené plechy
* pohárom si vyznačíme tvar a veľkosť, aby boli všetky rovnaké
* po vytvarovaní pofŕkame studenou vodou a dáme piecť
* najprv pečie pri teplote 240 °c a dopeká sa pri teplote 160 až 180 °C
* počas pečenia nikdy neotvárame rúru, cesto by spadlo
* správne upečený korpus je dutý, má zlatohnedú farbu, na povrchu ostré obrysy
* necháme vychladnúť
* nožom rozrežeme na polovicu a naplníme krémom

**Úloha č.2:** odpovedz na otázky.

1. Čo znamená, že hmota má neutrálnu chuť?

.........................................................................................................................

1. Pri tvarovaní venčekov alebo veterníkov vytvárame vo vnútri krúžku dierku?

.........................................................................................................................

1. Aká múka sa pridáva do odpaľovanej hmoty?

.........................................................................................................................

1. Prečo rúru počas pečenia neotvárame?

.........................................................................................................................

1. Pridáva sa do odpaľovanej hmoty kypriaci prášok?

.........................................................................................................................

1. Vymenujte druhy tuku, ktorý môžeme použiť na prípravu odpaľovanej hmoty.

........................................................................................................................

1. Akou plnkou plníme venčeky?

........................................................................................................................

1. Karamelová šľahačka sa pridáva do venčekov alebo veterníkov?

........................................................................................................................

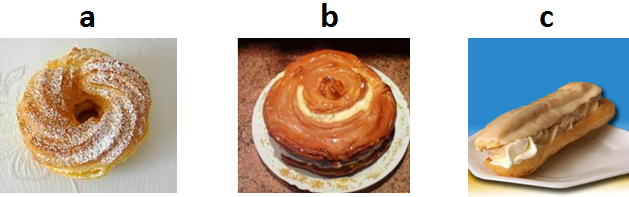
1. Prečo nastriekanú hmotu pred pečením pokropíme vodou?

........................................................................................................................

1. Môžeme do odpaľovanej hmoty pridať miesto vody mlieko?

........................................................................................................................

1. Pomenujte názvy výrobkov na obrázku.



a - ........................................................................

b - ........................................................................

c - ........................................................................

Úloha č.3: vypracované pošli späť!