Cukrárska výroba

Odborný výcvik 3. ročník

December

Modelovacia hmota - gaštanová

Úprava, prispôsobenie modelovacej hmoty a modelovacia hmota s fondánom a mandľami.

Tieto polotovary sú lacnejším variantom modelovacích hmôt. Majú vyšší obsah cukru. Používajú sa rovnako ako modelovacie hmoty z mandlí .

Kryštálový cukor a vodu varíme na cukrový rozvar na teplotu 120 stupňov C.

Po prerušení varu sa do roztoku nasypú upravené mandle a zmes sa premieša, rovnako aj v priebehu chladenia sa zmes niekoľkokrát premieša.

Vychladnutá zmes sa postupne trie na trecom stroji, pričom sa postupne pridáva fondán, škrobový sirup, práškový cukor, vanilkový cukor. Hmota musí byť jemná, elastická.

# Modelovacia hmota gaštanová

- do prepasírovaných jedlých gaštanov sa pridá preosiaty práškový a vanilínový cukor. Spolu sa zmiešajú a potom sa spoja ako cesto. Hmota sa používa na modelovanie veľkých a malých gaštanov alebo na dochutenie tukových a smotanových výrobkov.

Gaštanové jazýčky



Jedlé gaštany