# Smotanové výrobky z jadrovej hmoty

Cukrárske smotanové výrobky z jadrových hmôt – korpusy z jadrovej hmoty sú krehké, jemné s výraznou príchuťou použitých jadier - orechov. Tieto vlastnosti sa vhodne dopĺňajú s jemnou chuťou smotany. Typickým výrobkom z tejto skupiny je jadrová trubička so šľahačkou. Hmotnostný pomer šľahačkovej náplne k celému výrobku je 44,7 %.

Jadrová trubička so šľahačkou a s parížskou šľahačkou: korpus z jadrovej hmoty v tvare trubičky je potiahnutý tmavou cukrárskou kakaovou polevou. Korpus je plnený šľahačkovou náplňou alebo parížskou ľahkou šľahačkou. Chuť a vôňa výrobku je jemná, chladivá smotanovo kakaová a jemne sladká po jadrovom korpuse. Hmotnosť trubičky so šľahačkou je 30 g, s parížskou šľahačkou 40 g. Výrobky sú určené na rýchlu spotrebu.

Výrobný postup:

* + príprava korpusu – cukor krupica, podzemnica olejná nepražená a sójová drvina nepražená sa navlhčia bielkami. Pridá sa upotrebiteľný odpad z grilážových trubičiek. Všetky suroviny sa zmiešajú a zjemnia na trecom stroji. Jemne roztretá hmota sa po častiach rozriedi vodou a potom sa do nej zamieša múka. Riedka hmota sa roztiera na normalizovaný plech cez šablónu. Šablóna je obvykle rozdelená na 30 dielov, veľkosť jedného otvoru je 95 x 75 mm. Plechy musia byť vymastené olejom a posypané múkou. Hmota sa pečie pri teplote asi 200 °C do zlatohnedej farby. Upečené korpusy sa snímajú z plechu za horúca a stáčajú sa do tvaru trubičky pomocou valčekov. Vychladnuté trubičky sa polievajú cukrárskou kakaovou polevou.

Surovinové zloženie na korpus (360 kusov po 17 g): cukor krupica 2,000 kg, pšeničná múka hladká 0,130 kg, tekuté bielky na riedenie 0,700 kg, sójová drvina nepražená 0,560 kg, podzemnica olejná nepražená 0,560 kg, upotrebiteľný odpad 0,250 kg, pitná voda 1,250 kg, olej jedlý (na plechy) 0,100 kg, pšeničná múka hladká (na plechy) 0,150 kg, tmavá cukrárska poleva kakaová 2,640 kg.

Dohotovenie – trubičky sa plnia s použitím hladkej rúrky tak, aby výrobok mal pred- písanú hmotnosť.

Jadrové trubičky sa plnia šľahačkovou náplňou alebo parížskou šľahačkou ľahkou