**Technológia**

**Opakovanie učiva**

Prosím zašlite nejaké uvarené jedlo alebo ak máte možnosť aj nejakú plnku do koláčov na telefón cukrári 1.A

 Budem sa na vašu prácu tešiť, nemusí to byť dokonalé.

**Ďakujem.**

**Základný maslový krém – príprava**

Postup pri príprave základného krému je rovnaký ako pri výrobe žĺtkového krému maslového, rozdiel je len v pomere masla a cukru k základnému žĺtkovému krému. Pomer masla a základného krému je 1 :1. Cukor, ktorý sa pridáva pri šľahaní, je v pomere k žĺtkovému krému 1: 0,25.

Krém má jemnú chuť a vláčnu, hladkú, nezrazenú konzistenciu. Základný maslový krém sa používa na plnenie až po dochutení. Dochucuje sa prísadami všetkých druhov (kakao, čokoláda, kávová pasta, jadrová pasta, likér, ovocné pretlaky a podobne ).

Niekedy sa stáva, že krém sa pri šľahaní zrazí. Chyba sa dá odstrániť miernym zohriatím krému a dôkladným rozšľahaním. Krém sa môže zraziť aj preto, že základný žĺtkový krém je príliš riedky. Riedky krém má veľa vody a pri šľahaní s maslom sa zle spoja suroviny a vytvorí sa tuková emulzia. Vtedy treba do zrazeného krému pridať maslo a krém prisladiť.

Keď použijeme namiesto masla margarín, krém sa nazýva tukový.

**Ľahký krém – príprava**

Krém sa vyrába v dvoch chutiach, kávovej a čokoládovej. Charakteristickou vlastnosťou tohto krému je jeho ľahkosť a jednoduchá rozotierateľnosť. Pripravuje sa z krupicového cukru, masla, čerstvých vajec, žĺtkov, stuženého pokrmového tuku, mletej praženej alebo cukrárenskej kakaovej polevy a z rumového výťažku.

**Suroviny na 1 kg krému :**

 **a.**

krupicový cukor 0,420 kg

maslo 0,250 kg

vajcia 0,120 kg

žĺtka 0,120 kg

pražená káva 0,050 kg

stužený pokrmový tuk 0,130 kg

**b.**

krupicový cukor 0, 230 kg

maslo 0,250 kg

vajcia 0,100 kg

žĺtka 0,100 kg

cukrárska kakaová poleva 0,230 kg

stužený pokrmový tuk 0, 050 kg

rumový výťažok 0,090 kg

vanilkový cukor 0,020 kg

**Výrobný postup:**

Cukor s vajcami a žĺtkami sa vyšľahá. Do vyšľahanej hmoty sa postupne pridáva mierne zohriate maslo a stužený pokrmový tuk. Do vyšľahaného krému sa pridá chuťová prísada (jemne pražená káva alebo rozpustená cukrárska poleva s rumovým výťažkom). Ľahký maslový krém je určený na rýchlu spotrebu.

**Bielkový krém – príprava**

Bielkový krém je ľahká náplň bielej farby.

**Suroviny na 1 kg náplne:**

krupicový cukor 0,628 kg

čerstvé bielka 0,314 kg

voda na varenie cukru 0,169 kg

vanilkový cukor 0,025 kg

**Výrobný postup:**

Čerstvé bielka sa za postupného pridávania asi 1/3 krupicového cukru ušľahajú na tuhý sneh. Zo zvyšných 2/3 cukru a vody sa pripraví cukrový rozvar, ktorý sa uvarí na 115°C. Rozvar sa za stáleho šľahania pomaly nalieva do tuho ušľahaného bielkového snehu. Pridá sa vanilkový cukor a krém sa zľahka došľahá. Krém sa podľa potreby prichutí, prípadne prifarbí. Ako chuťová prísada sa používa rozpustená cukrárska kakaová poleva, kávová pasta, prípadne aj najemno zomleté orechy. Krém je určený na okamžité spracovanie a spotrebu.

Pomer bielkov a cukru je 1:4.