# Cukrárenské výrobky pre bezlepkovú diétu

Bezlepková diéta je nevyhnutná pre pacientov, ktorí trpia celiakiou. Ide o neznášanlivosť (intoleranciu) na hlavnú pšeničnú bielkovinu – lepok. Táto diéta je náročná na špeciálne potraviny. Odporúča sa do receptúr výrobkov určených pre túto skupinu zaradiť ovsené produkty, kukuričný, zemiakový škrob, sóju, mlieko, škrobový sirup, vajcia, maslo, glukózu a chemické kypridlá.

Podstatou celiakie je nadmerná citlivosť tenkého čreva na hlavnú múčnu bielkovinu lepok. Choroba sa začína prejavovať už v útlom detstve, keď dojča prechádza od materského mlieka na kašovitú stravu, ktorá obsahuje pšeničné produkty, napríklad krupicová kaša, piškóty a pod. Príčinou choroby je, že chýba enzým na štiepenie lepku. Toto ochorenie sa lieči predovšetkým dodržiavaním prísnej diéty s absolútnou absenciou pšeničného lepku. Celiatici nesmú konzumovať výrobky (okrem alkoholu) z pšenice, raže, ovsa a jačmeňa.

Dodržiavanie bezlepkovej diéty je veľmi náročné. Lepok je totiž obsiahnutý v skrytej forme v mnohých priemyselne vyrábaných potravinách, kde sa múka používa len v minimálnom množstve (úprava konzistencie, napríklad v salámach, dokonca i v niektorých jogurtoch.

Pretože počet ľudí trpiacich intoleranciou na lepok sa celosvetovo zvyšuje, rastie tiež počet výrobcov surovín, polotovarov a potravín vhodných pre bezlepkovú diétu. Aj na Slovensku už existujú špecializované predajne s týmto sortimentom. Bežne je dostať napr. bezlepkové cestoviny, trvanlivé pečivo, ale aj suroviny a polotovary určené na domáce spracovanie. Základom týchto potravín sú sójové a amarantové múky, ovocné produkty, rastlinné oleje, vaječné bielkoviny a pod.

Sójová bábovka

Bábovka má klasický tvar podľa použitej formy, pšeničnú múku nahradzuje sójová múka, ktorá neobsahuje lepkové bielkoviny. Korpus bábovky je vláčnejší, receptúra je obohatená o tvaroh. Bábovka sa kyprí chemicky.

Výrobný postup:bábovka sa pripravuje podobným spôsobom ako obdobný výrobok z trenej hmoty. Tuk sa spení s práškovým cukrom za súčasného pridávania vaječných žĺtkov. Vmieša sa mäkký tvaroh. Z bielkov a krupicového cukru sa vyšľahá tuhý sneh. Hmoty sa spoja a zľahka sa vmieša zmes sójovej múky a kypriaceho prášku. Hmota sa dávkuje do bábovkových foriem, pečie sa pri teplote 180 °C, a to 30 až 40 minút.

Surovinové zloženie na bezlepkovú bábovku:

Tvaroh 0,500 kg, margarín 0,500 kg, sušené mlieko 0,100 kg, práškový cukor 0,300 kg, cukor krupica 0,300 kg, sójová múka 0,600 kg, vaječné bielky 0,240 kg, vaječné žĺtky 0,160 kg, prášok do pečiva 0,015 kg.