# Pečenie oblátok

Pečenie oblátkového cesta prebieha medzi dvoma kovovými platňami kontaktným spôsobom v oblátkových formách, ktoré sú základnou súčasťou pečúcich zariadení.

Pri ručnej výrobe sa tekuté oblátkové cesto dávkuje na spodnú pečúcu platňu otvorenej formy kalibrovanou naberačkou. V automaticky riadených zariadeniach sa cesto strieka tromi prípadne i viacerými tryskami. Po zatvorení formy a jej uzamknutí nastáva vlastné pečenie oblátkového cesta.

Teplota pri pečení oblátok v prvej fáze je 120 až 150 °C, v prvej fáze sa prudko vyvíja a expanduje vodná para a rozkladajú sa použité chemické kypriace prostriedky. Vzniknuté plyny pečenú hmotu kypria, časť hmoty však vytláčajú z formy. Tým vzniká nežiaduci odpad – odpečky. Odpečky majú polotuhú konzistenciu a už sa nedajú ďalej spracovať na potravinársku výrobu, používajú sa len na skrmovanie. V strednej fáze pečenia teplota dosahuje až 280 °C, ku koncu pečenia 240 až 260 °C.

Čas pečenia sa pohybuje v širokých medziach: od 45 sekúnd do 4 minút. Závisí od viacerých faktorov, napr. od hmotnosti, hrúbky a rozmeru oblátky, teploty foriem, kvality a druhu oblátkových ciest a pod.

Formy na pečenie bielych oblátok sú rovnaké ako na hnedé oblátky, ich pečúce plochy sú však hladké. Teplota pečenia bielych oblátok je nižšia ako teplota pečenia hnedých oblátok.

Aby sa cesto nelepilo na plochy formy, musia sa občas potierať stolovým olejom, stuženým pokrmovým tukom alebo upraveným včelím voskom.

Plníme ich rôznymi trvanlivými plnkami: vanilková, kakaová, orechová, kokosová..



