Cukrárska výroba

Odborný výcvik

DV: január 2022

**Smotanové náplne**

Spoločným znakom smotanových náplní je použitie základnej suroviny :

- čerstvej sladkej smotany na šľahanie s obsahom tuku 33%,

- rastlinnej šľahačky, ktorej šľahaním možno získať tuhú, trvanlivú penu.

**Optimálna teplota šľahania šľahačky je 3 až 5 °C, maximálne však 10°C.**

**Druhy smotanových náplní:**

**- šľahačková náplň** (smotana na šľahanie, práškový cukor)

- **smotanové krémy** (smotana na šľahanie, kakaový prášok, cukrárenská kakaová poleva CKP, stužený pokrmový tuk SPK, maslo...).

**Smotanové krémy:**

**1, parížska šľahačka ľahká** sa pripravuje uvarením smotany na šľahanie s cukrom a preosiatym kakaovým práškom. Po uvarení a čiastočnom vychladnutí sa nechá do druhého dňa vychladiť na 5 až 6 °C. Zmrznutá uvarená parížska šľahačka sa zle šľahá a vo výrobku rýchlo redne. Farba náplne je svetlohnedá, má príjemnú a chladivo horkastú chuť.



**Suroviny na 1 kg náplne:**

smotana na šľahanie 0,980 kg

kakaový prášok 0,070 kg

krupicový cukor 0,100 kg

**2, cigánsky krém** sa pripravuje rovnako ako parížsky krém, namiesto kakaového prášku sa používa CKP



Otázky

Charakterizuj smotanové náplne.

Vymenuj druhy smotanových náplní.

Vymenuj suroviny na výrobu smotanových náplní.