# Cukrárska výroba

Odborný výcvik

DV: január 2022

# Bielková glazúra – charakteristika surovín, výrobný postup

Charakteristika: bielková glazúra má bielu farbu a na vzduchu veľmi rýchlo osychá. Môže sa farbiť podľa potreby roztokom potravinárskej farby. Používa sa na poťahovanie alebo namáčanie korpusov (poleva z bielkovej glazúry), na ozdobovanie perníkov a iných cukrárskych výrobkov. Z bielkovej glazúry sa však vyrábajú aj náročnejšie ozdoby, ako sú imitácie kvetov, rôzne priestorové ozdoby, napríklad svadobné figúrky a pod. Ozdoby z bielkovej glazúry majú dlhú trvanlivosť, ale iba pri vhodných skladových podmienkach. Neznášajú vlhké prostredie, vlhnú a rozpúšťajú sa.

Suroviny:

vaječné bielky – základná surovina, penotvorná látka je živočíšna bielkovina, používajú sa tekuté, čerstvé slepačie bielky,

cukor – používa sa práškový cukor, ktorý sa musí pred použitím dôkladne preosiať cez husté sito, aby bol dokonale jemný a bez hrudiek,

ostatné – organická kyselina (octová, citrónová), potravinárske farbivá, aromatické látky.

Výrobný postup: príprava bielkovej glazúry je jednoduchá, do tekutých vaječných bielkov sa za stáleho miešania pridáva jemný práškový cukor, až vznikne hustá sladká hmota. Nakoniec sa do hmoty pridá niekoľko kvapiek organickej kyseliny. Prísada kyseliny zlepšuje chuť hmoty a má vplyv na jej tuhosť. Hmotnostný pomer bielkov a cukru je 1,00 : 4,50 až 6,00, v závislosti od spôsobu použitia. Na polievanie polotovarov sa volí glazúra redšia a na striekanie tuhšia.

Bielková glazúra sa mieša ručne, pri strojovom miešaní sa do hmoty dostane veľa vzduchových bubliniek, ktoré môžu spôsobiť drobivosť hotových ozdôb.

 



Otázky

Charakterizuj bielkovú glazúru.

Vymenuj suroviny na bielkovú glazúru.

Popíš postup prípravy bielkovej glazúry.