# Jadrové hmoty

Jadrové hmoty sú cukrárske polovýrobky vyrábané z jadier orechov, cukru a vaječného bielka. Vyžadujú náročnejšiu technológiu prípravy a spracovania.

Základom týchto hmôt sú: • jadroviny (mandle, orechy, lieskovce) • sójové bôby • klíčky - pražené a nepražené, kokos. Výrobky sú na povrchu krehké, vo vnútri vláčne sú mierne klenuté, majú zlatohnedú farbu, povrch jemne popraskaný a zároveň si zachovávajú vláčnosť. Z jadrovej hmoty sa vyrábajú koláčiky, rožteky a podobne.



# Rozdelenie jadrových hmôt

Jadrové hmoty rozdeľujeme na:

Nepečená jadrová hmota- táto hmota je základom väčšiny jadrových výrobkov. Má kašovitú konzistenciu a stredne hrubú zrnitosť, sivú farbu s rozoznateľnými svetlejšími bodkami jadrovín.

Príprava jadrových hmôt



Pripravené jadroviny sa postrúhajú. Drvina sa zmieša s krupicovým cukrom, mierne sa navlhčí bielkami. Vzniknutá zmes sa rozotrie vo valcovom trecom stroji- melanžeri. Zjemňuje sa postupne, nenásilne, 2 – 3 krát.

Odležanie jadrovej hmoty: zarobenú jadrovú hmotu treba nechať odležať.

Odležaním sa v hmote získa: chuť, vláčnosť, kyprosť a pórovitosť.

# Tvarovanie a pečenie

Tvarovanie- jadrová hmota sa tvaruje striekaním pomocou vrecka a hladkej trubičky. Jadrová hmota sa strieka na plech pokrytý čistým papierom alebo na dobre namastené plechy, posypané múkou.

Pečenie- vytvarovaná jadrová hmota sa pečie v stredne teplej pootvorenej rúra. Teplota má byť približne 70 stupňov C. Jadrová hmota sa po nastriekaní nechá mierne oschnúť. Pečením pri miernejšej teplote hmota zväčšuje svoj objem.

Chyby výrobkov a ich príčiny:

* výrobky sú hrubo popraskané- príčinou je, že hmota pred pečením príliš oschla,
* výrobky sú malé, roztrhnuté- hmota bola príliš hustá,
* výrobok bez lesku- málo cukru v hmote,
* výrobky sú nízke, roztečené- príliš riedka hmota,
* výrobok sa po vybratí z rúry deformuje- výrobok je málo upečený.



# Jadrové rožky obaľované v mandliach

Do jadrovej hmoty na pečenie sa pridá jemne pokrájaná presladená pomarančová kôra. Táto hmota musí byť jemná, preto sa musí znova prejsť na trecom valci. Z hmota sa striekajú tvary piškót, ktoré sa obaľujú v strúhaných mandliach a formujú sa do tvaru rožkov. Rožky poukladáme na plech s papierom a pečieme ich pri teplote 180 stupňov C. Po upečení potrú cukrovým roztokom aby mandle získali lesk.

 

Pozri si video : <https://www.youtube.com/watch?v=HkLv05CglaQ>