Základní škola SLOUP
679 13 Sloup 200 Tel./fax: 516 435 337

# DORTY

Ročníková práce

Školní rok 2016 / 2017

**Autor: Lenka Marková, IX. A**

**Konzultant: Mgr. Lenka Tallová**

## Poděkování

Mé poděkování patří Mgr. Lence Tallové za pomoc a konzultaci při ročníkové práci. Děkuji i za korekturu českého a anglického jazyka.

# Obsah


1. ÚVOD ..... 4

2. KORPUS ..... 5

3. POLEVY ..... 5

4. NÁPLNĚ ..... 6

4.1. NÁPLŇ ..... 7
4.2 KRÉM ..... 8

5. SUROVINY ..... 8

5.1 PEVNÉ SUROVINY ..... 8
5.2 TEKUTÉ SUROVINY ..... 10
4.3 DOPLŇKOVÉ SUROVINY ..... 11

5. POTAHOVACÍ MATERIÁL ..... 12

5.1. MARCIPÁN ..... 12
5.2. FONDÁN ..... 12
5.3. MODELOVACÍ HMOTA ..... 12

6. NÁSTROJE ..... 12

7. RECEPT NA ČOKOLÁDOVÝ DORT ..... 14

8. ZÁVĚR ..... 15

9. RESUMÉ ..... 15

10. SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY ..... 16

# 1. Úvod

Už od mala mne fascinovala příprava dortů. Často pomáhám své sestře, která je vyučená cukrářka, s pečením. Nadšeně jsem také sledovala pořad Báječné dorty, který vysílala stanice Prima love. Naprosto mě uchvátilo, že se z „obyčejného“ dortu dokáží udělat tak neobvyklé a zajímavé, dokonce trojrozměrné věci, jako např. obří loď, nebo mořská panna. Abych byla upřímná, ráda mlsám a na dortech miluji nejvíc ten krém. Z těchto důvodů jsem si vybrala toto sladké téma pro svou ročníkovou práci a doufám, že zaujme i vás.

č. 1

## 2. Korpus

Korpus je jinak řečeno šlehaná hmota. Korpus tvoří kostru každého dortu. Je to jediná část, která se peče.
Existuje například korpus na bílý dort – tento pruží, takže když na něj přitlačíte prsty, měl by se vrátit do původní pozice.

## 3. Polevy

Polevy jsou polotovary, které se používají k potahování cukrářských výrobků. Nejčastěji se připravují z cukru, škrobového sirupu, vody, kakaa, čokolády, ovocných protlaků, bílků, žloutků a podobně. Mohou se v nich vyskytovat i další látky, například aromatické, chuťové a povolená potravinářská barviva. U polev je důležité, aby na povrchu byly hladké, lesklé a stejnoměrně nanesené.

Rozdělení polev podle surovin:

- Cukrové
- Čokoládové
- Tukové
- Želé

- Cukrová poleva je jedna z nejjednodušších polev, je vytvořená z cukru, vody, žloutků (popřípadě i bílků) a menšího množství ostatních přísad.
    - Nejznámější je asi bílková poleva, která je čistě bílá, kašovité konzistence.

- Karamelová (Dobošova) poleva je speciální poleva, která se používá k potahování Dobošových dortů a řezů. Je to v podstatě tavený cukr, zlatohnědé barvy s vůní a chutí karamelu.
- Fondánová poleva je nejčastěji používaná cukráři. Dá se ochucovat a obarvovat dle potřeby. Velkou nevýhodou je, že se často trhá nebo příliš rychle ztvrdne.

- Do skupiny čokoládových hmot se řadí hmoty, které jsou připravovány ze základních surovin – kakaových bobů. Nejčastěji se tento druh „polev“ využívá na vytváření různých druhů ozdob, figurek, bonbonů.
- Ze základní tukové polevy lze vyrábět několik druhů polev v jemných barevných odstínech a s použitím různých chuťových přísad. Nejčastějšími příchutěmi jsou kávová, arašídová, oříšková, mandlová a kokosová.

- Želé polevy jsou vhodně obarvené a ochucené rosoly (druh želé).

Dobošův dort

# 4. Náplně

## 4.1. Náplň

Náplně jsou polotovary, které se v cukrářské výrobě používají k plnění a zdobení velké části cukrářských výrobků. Vyrábějí se z cukru, tuků, vajec, mléka a podobně. Náplně mohou mít jakoukoli barvu, vůni i chuť, mohou být krémové nebo tuhé, neroztékavé konzistence. Dají se nanášet nožem (u méně tuhých) nebo tvarovat pomocí plátěného sáčku a trubičky. Správná náplň by měla mít lehkou roztíratelnost. Z cukrářských polotovarů mají nejmenší životnost, tudíž čím dříve se zpracují, tím lépe.

Náplně se dají rozdělit do skupin podle trvanlivosti:

- Trvanlivé náplně
- Méně trvanlivé náplně
- Náplně pro rychlou spotřebu

- Trvanlivé náplně jsou například džemy nebo marmelády. Menší nevýhodou je, že mají celkem vysoký obsah cukru a poměrně vysokou kyselost. Vydrží maximálně 3 týdny.
    - Nejčastější marmeládová náplň je jednodruhová, což znamená, že je pouze z jednoho druhu ovoce (například jahodová, rybízová,…). Dále je využívána náplň dvoudruhová. Marmelády vydrží až šest měsíců, bez dřívější kontaminace (znečištění).
- Mezi méně trvanlivé náplně patří třeba klasický bílkový, žloutkový nebo máslový krém. Trvanlivost je 3 dny.
    - Máslový krém se připravuje z másla, vanilkového cukru a základního žloutkového krému. Skladuje se při pokojové teplotě (20 °C).
- Do náplní pro rychlou spotřebu se řadí náplně s nejkratší trvanlivostí. Jsou určeny do výrobků, které se vyrobí a podávají tentýž den. Uchováváme při teplotě 8 °C.
    - Šlehačková náplň je jedna z nejpoužívanějších náplní. Má bílou barvu, pevnou konzistenci a mírně nasládlou chladivou chuť.

Dále existují náplně na pečení, ty jen vyplní syrové těsto. Mezi nejběžnější patří ořechová, maková, tvarohová či ovocná náplň. Ty se používají při výrobě koláčů z kynutého či listového těsta.

Klasická jahodová marmeláda

Bílkový krém

### 4.2 Krém

U klasických krémů omezujeme množství tuku. Nevýhodou lehkých krémů je jejich poměrně krátká trvanlivost.

Mezi ty nejčastější krémy patří například bílkový či karamelový krém, mezi ty neobvyklé patří cikánský krém, který se ale do dortu dává velmi zřídka. Patří spíše mezi zákuskové či moučníkové krémy.

## 5. Suroviny

### 5.1 Pevné suroviny

**Mouka**

- mlýnský produkt vzniklý mletím obilných zrn, skladována například v silových komorách, nebo v obalech (plátěné či papírové)
- chemické složení mouky: 14 % vody, 62-80 % škrobu, 2 % sacharidů, 12-17 % bílkovin, 0,12-2,5 % vlákniny, 1-4 % tuku, 2-9 % pentosanů (skupina vláknin – jinak nazvané Arabinoxylany) a 0,4-2,5 % minerálních látek
- nejznámější výrobce mouk je Babička
- druhy:
    - pšeničná mouka
        - hladká (světlá, polosvětlá, chlebová)
        - polohrubá
        - hrubá
    - žitná mouka

- výražková
- chlebová
- tmavá
  - bezlepková mouka

č. 6

Nejčastěji kupovaná mouka u nás v Česku.

**Kypřící prášek**

- používá se ke zvětšení objemu korpusu

**Cukr**

- cukr krystal
  - nejčastěji se používá do různých rumových a punčových náplní, různých druhů polev, glazur, krémů a náplní
- cukr vanilka
  - ochucování zmrzlin, náplní a krémů, dále pak při výrobě likérů
- cukr moučka
  - vyrábí se z cukrové řepy
  - používá se do směsí na pečení, jako zdobení dezertů

**Máslo**

- příjemná, dobrá chuť, vůně i barva
- nejrozšířenější a nejpoužívanější živočišný tuk

č. 7.

Nejpoužívanější máslo na pečení.

## 5.2 Tekuté suroviny

**Vejce**

- v potravinářské výrobě se převážně používají slepičí vejce, mezi rarity patří i pštrosí vejce a i kolibří vejce
- vnitřek vejce je z 62% bílek a 38% žloutek

**Mléko**

- obsahuje všechny důležité živiny k vývinu organismu
- výrobky:
    - sýry, jogurty, smetana, máslo, tvaroh
- obsahuje:
    - voda 87,5 %
        - sušina 12,5 % (mléčný tuk 3,5-4 %, ostatní anorganické a organické látky 0,7 %, mléčný cukr 4,7-5 %, bílkoviny 3,2-3,5 %)
- druhy
    - zvířecí
        - kravské, kozí, ovčí, kobylí, lamí, velbloudí, buvolí
    - podle obsahu tuku
        - odtučněné, polotučné, plnotučné, sušené mléko

**Olej**

- čirý vzhled, příjemnou, neutrální vůni a chuť
- používá se ke smažení cukrářských výrobků, jako tuková přísada do různých šlehaných hmot, pálené hmoty, kynutých těst a jako pomocná látka při modelování

**Voda**

- bezbarvá, čirá, bez zákalu a bez sedlin, bez chuti či vůně
- lze použít jako „lepidlo“ při upevňování marcipánových výrobků na dort

## 4.3 Doplňkové suroviny

### Čokoláda

- obsahuje:
    - kakaová hmota, práškový cukr, kakaové máslo, doplňky (smetana, lískové oříšky, rozinky, kandované ovoce)
- druhy:
    - na vaření
        - horší kvalita, cenově dostupnější, nižší obsah kakaového másla
    - kvalitnější a dražší (žádný specifický název)
    - mléčná, hořká

č. 8

Pecičky čokolády na vaření

### Karamel

Z karamelu se dají vytvářet nejrůznější tvary. Používá se nejčastěji jako ozdoba dortů. Je nutné ho tvarovat ještě za tepla, za chladna ztvrdne. Musí se pracovat rychle, protože za chviličku by mohl být už tvrdý a křehký.

č. 9

Ozdoba dortu z karamelu

## 5. Potahovací materiál

Modelovací hmoty se používají k modelování a na obalování. Na vzduchu osychají, proto by se měly uzavírat do sáčků a poté do ledničky.

### 5.1. Marcipán

- základem jsou sladké mandle a cukr
- dají se tvarovat figurky, květiny a nejrůznější tvary

### 5.2. Fondán

- bezbarvá, čirá, bez zákalu a bez sedlin, bez chuti či vůně
- lze použít jako „lepidlo“ při upevňování marcipánových výrobků na dort
- většinou se užívá jako potah dortu

### 5.3. Modelovací hmota

- jinak nazývaná „falešný fondán“
- lze ji použít jako potah dortu nebo na výrobu ozdob

## 6. Nástroje

Váleček na marcipán/fondán

č. 10

Forma (kruh)

č. 11

Nůž (hladký)

Žehlička (uhladí fondán)

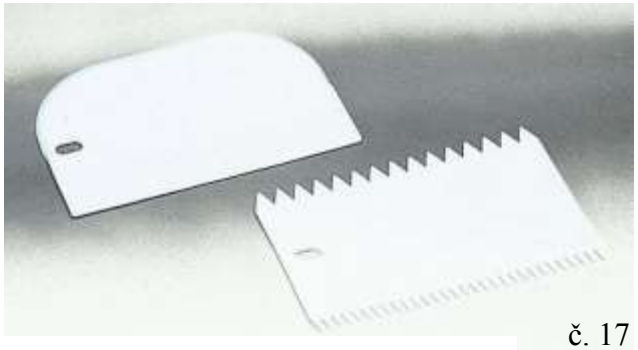
Kostice (paličky na ozdobu)

č. 15

Vypichovač (lístky)

č. 16

Sáček na plnění



č. 17

Cukrářská karta (na krém)

## 7. Recept na čokoládový dort

Suroviny na korpus:

- změklé máslo (375 g)
- třtinový cukr (260 g)
- vejce (3 ks)
- hladká mouka (250 g)
- kypřící prášek (2 lžíce)
- kakao (80 g)
- mléko (200 ml)

Suroviny na polevu:

- smetana ke šlehání (450 ml)
- tmavá čokoláda nalámaná na kousky (300 g)
- pár kapek vanilkového extraktu (výtažku)

Postup

1. Předehřejte troubu na 160 ºC. V míse vymíchejte ručním šlehačem máslo a cukr do pěny; trvá to asi 10 minut. Postupně zašlehejte vejce, zapracujte mouku prosátou s kypřicím práškem a kakaem a mléko.
2. Lžící nakladťe těsto do dortové formy o průměru 22 cm vyložené pečicím papírem. Pečte 1 hodinu 10 minut, pak zkuste do korpusu zapíchnout špejli – pokud na ní nic neulpí, vytáhněte dort z trouby.
3. Nechte 10 minut ve formě, pak vyjměte a nechte vychladnout na mřížce. Vychladlý dort polévejte čokoládovou (nebo rumovou) polevou.

č. 18

## 8. Závěr

Ve své ročníkové práci jsem popsala základní informace o dortech. Zaměřila jsem se podrobně na suroviny a pomůcky potřebné pro pečení a poskytla jsem i recept, který v naší rodině patří k nejoblíbenějším. Díky spolupráci s mou sestrou jsou v ročníkové práci využity i zkušenosti skutečné cukrářky s dlouhou praxí. Tato ročníková práce mi jistě pomůže i v budoucnu, když budu péct dorty pro své bízké. Myslím si, že každý má svůj oblíbený dort, který by mohl jíst od rána do večera. Je to ten druh tématu, které je lidem blízké a příjemné.

## 9. Resumé

I chose cakes as the topic for my cousework. I described many ingredients and tools for making cakes, e. g. types of creams, tools you need to have, etc. I also wrote a recipe for my favourite chocolate cake. One of the top reasons why I chose this topic, was the famous american TV show, where people make the cakes, it is called „Wonderful cake“. I also cooperated with my sister, who has baked cakes for a long time. I learnt few new information by writing this coursework, so I am glad that I chose it.

## 10. Seznam použité literatury

Kniha

Bláha, L., Conková, V., Kadlec, F. : Cukrářská výroba I. Praha : Informatorium 2001. ISBN 80-86073-85-8

Internet

http://www.jaktak.cz/jak-udelat-ruzne-druhy-sladkych-polev.html

http://docplayer.cz/13255668-Obsah-charakteristika-rozdeleni-naplni-mene-trvanlive-naplne-testy.html

http://www.apetitonline.cz/recepty/4066-zakladni-cokoladovy-dort.html

http://www.agropress.cz/druhy-mleka-a-slozeni/

http://recepty.chytrazena.cz/cikansky-krem-120036.html

Obrázky

Obrázky bez odkazu jsou mé vlastní

Korpus (str. 5, č. 2)
*https://www.toprecepty.cz/fotky/recepty/0023/e9f5a5046891abb7c937f5d502c45f65-facebook.jpg*
Dobošovův dort (str. 6, č. 3)
*https://t2.aimg.sk/magaziny/wEsdWMlqQzHl6vsH8bMiPw~Dobo-ov-torta.jpg?t=LzB4MTc5OjEwMjR4NzU1L2ZpdC1pbi85MjB4NTE4&h=dL-VQ3XUM-B13OuRouRwaw&e=2145916800&v=5*
Jahodová marmeláda (str. 7, č. 4)
*http://www.receptyonline.cz/wp-content/uploads/2012/06/102210marmelada_z_jahod2.jpg*
Bílkový krém (str. 7, č. 5)
*http://vychytavkov.cz/wp-content/uploads/2016/10/na%CC%81hled-31.jpg*
Mouka Babička (str. 8, číslo 6)
*https://www.toprecepty.cz/fotky_clanky/kcfinder/23443/images/mouka/babi.jpg*
Máslo (str. 9, č. 7)
*http://nd04.jxs.cz/902/204/73b98826f4_76852718_o2.jpg*
Pecičky (str. 10, č. 8)
*https://www.cukrarkam.cz/fotky46442/fotos/_vyr_3146horka-cokolada.jpg*
Dort s karamelem (str. 11, číslo 9)
*http://www.claireshomemade.com/uploads/2/8/1/1/28117549/5415482_orig.jpg*
Váleček (str. 12, číslo 10)
*http://www.kupendo.cz/fotky7604/fotos/_vyr_55DL41-valecek.jpg*
Forma kruh (str. 12, č. 11)
*https://www1.tescoma.com/images/zbozi/623260.jpg?1*

Nůž (str. 12, č. 12)
*http://www.zatisicatering.cz/inventory_images/big/193_3077547a0801665aa8.jpg*
Žehlička (str. 12, č. 13)
*https://www.muffinworld.cz/fotky22108/fotos/_vyr_1719261_3.jpg*
Kostice (str. 12, č. 14)
*https://i.mimibazar.cz/h/bc/2/120113/14/b51790699.jpg*
Vypichovač (str. 12, č. 15)
*http://minshop.web5.cz/_obchody/minshop.web5.cz/prilohy/5/vypichovac-3-ks-10.jpg.big.jpg*
Sáček na plnění (str. 13, č. 16)
*http://www.minshop.cz/_obchody/minshop.web5.cz/prilohy/19/zdobicka-na-dort-4-ks-nastavcu-0.jpg.big.jpg*
Cukrářská karta (str. 13, č. 17)
*https://www.vsenavareni.cz/upload/img/1/00000617cd/761100.jpg*
Dort čokoládový (str. 14, č. 18)
*http://www.apetitonline.cz/sites/default/files/styles/630x420/public/recept/4066.jpg?itok=vPoFAH93*