

Sladké rolády

(Ročníková práce)

Školní rok: 2018/ 2019

Autor: Natálie Mynaříková, IX.A
Konzultant: Mgr. Renata Kulíšková

Prohlášení

Prohlašuji, že jsem tuhle ročníkovou práci psala sama, protože zrovna tohle téma mě velice zajímá a baví.

Ve Sloupě 13.6.2019

Natálie Mynaříková

Poděkování

Chtěla bych poděkovat paní učitelce Renatě Kulíškové, která se mnou měla po celou dobu trpělivost a pomáhala mi.

Obsah

ÚVOD.....	5
1. SUROVINY	7
3. KRÉMY	8
4. ZDOBENÍ	9
5. RECEPTY	10
5.1 METHETTALSKÁ ROLÁDA	10
5.2 NEBESKÁ ROLÁDA BEZ MOUKY	13
5.3 DIA ROLÁDA.....	15
6. ZÁVĚR	17
RESUMÉ.....	18
ZDROJE	19

Úvod

Tohle téma jsem si vybrala, protože jsem se přihlásila na obor cukrářka. Pečení mě velice baví a ráda doma pečů. V dnešní době si můžeme všechno cukroví koupit, ale když si je upeču doma, mám z toho velkou radost. Je to pro mě zábava. Někdo by mohl říct, že cukrář jenom peče, ale není to tak docela pravda. Cukrář musí umět zdobit, být kreativní, trpělivý a musí mít výtvarné cítění. Není to lehké povolání, ale když vás to baví, tak to děláte s láskou a od srdce.

1. Suroviny

Suroviny můžeme rozdělit na sypké a tekuté.

Sypké:

mouka (polohrubá, hladká, hrubá, bezlepková, žitná, kukuřičná,.....)

cukr (krupice, třtinový, moučka, umělá sladidla, vanilkový cukr)

kakao, kokos, ořechy, čokoláda

Tekuté:

vejce

máslo

salko

rum

mléko

2. Pomůcky

Dále potřebujeme různé potřeby na pečení.

Elektrické:

metličkový mixér

trouba

Ruční:

vařečka

gumová stěrka

nůž

strouhátko

potřeby na zdobení

váha-odměrka-hrnek

miska

plech

podnos

pečicí papír

3. Krémy

Existuje velká řada krémů. Na následující straně je vypsáno několik druhů.

Světlé krémy:

puddingový krém

krém stracciatella

puddingový krém s vejci

žloutkový krém

koňakový krém

máslový krém

Tmavé krémy:

pařížský krém

čokoládový puddingový krém

nugátový krém

vařený čokoládový krém

Karamelové krémy:

karamelový krém ze salka

karamelový krém z moučné kaše

karamelový krém z pudinku a salka

Kávové:

krém kofila

krém kávový

Ovocné krémy:

krém pikantní jahodový

Tvarohové a lehké krémy:

Tyto krémy je vhodné lít na piškot upevněný v dortové formě. Ztuhnou teprve po zchlazení v lednici.

tvářohový krém

jogurtový krém

krém se zakysanou smetanou
krém z pomazánkového másla
krém z mascarpone
tvarohovo - máslový krém

4. Zdobení

V dnešní době se cukráři předhánějí ve způsobech zdobení. Používají se různé kreativní ozdoby, zajímavé příchutě, barvy a pomůcky. Na zdobení můžeme použít třeba cukrářské zdobení, čokoládu, různé ovoce, kokos, mandlové lupínky, stříbrné kuličky a ostatní zdobení dle vlastní fantazie. Hojně se využívá i šlehačka.

Šlehačky:

pařížská šlehačka
pařížská pěna
šlehačkový krém s pudinkem
karamelová šlehačka
ovocný šlehačkový krém

5. Recepty

5.1 Methettalská roláda

Korpus:

6 vajec (bílký a žloutky zvlášť)
215 g cukru krupice
120 g polohrubé mouky
45 g kakaa

Máslový krém s bílou čokoládou:

3 lžíce mléka
60 g bílé čokolády (nasekat)
120 g moučkového cukru
175 g změkklého másla

Postup

Vymastěte dva plechy o rozměrech 33x23 cm a vyložte je pergamenovým papírem na pečení. Ve velké míse elektrických šlehačem na plnou rychlost ušlehejte z bílků sníh. Po malých dávkách přisypejte 75 g cukru a šlehejte, až se cukr zcela rozptýlí a sníh je hladký a tuhý.

Přehřejte troubu na 190 stupňů, plyn stupeň 5. V jiné velké míse utřete elektrickým šlehačem žloutky a zbylý cukr, až směs zhoustne a zbarví se do citronova. Přidejte mouku a 45 g kakaa, třete, až se přísady dobře promísí a občas při tom oškrábněte stěny mísy gumovou stěrkou. Stěrkou nebo drátěnou metlou po třetinách zlehka vmíchejte do těsta ušlehaný sníh. Přelejte těsto na plech a stejnoměrně ho rozetřete. Pečte 8-10 minut nebo do té doby, až těsto při lehkém zmáčknutí prstem povyskočí zpět.

Dvě čisté kuchyňské utěrky posypejte kakaem. Upečené pláty ihned vyklopte na utěrky. Opatrně z plátů sloupněte pergamenový papír. Pokud chcete, můžete odkrojit okraje s kůrkou. Od úzké strany sviňte oba pláty i s utěrkou do rolády. Srolované pláty položte spojem dospod na drátěný rošt a nechte úplně vychladnout. Zatím si připravte máslový krém z bílé čokolády. Rozbalte jeden z vychladlých plátů, potřete ho asi jednou třetinou máslového krému. Znovu ho stočte, tentokrát bez utěrky.

Rozbalte druhý plát, potřete ho druhou třetinou máslového krému. Přidejte ho k prvnímu a stočte oba dohromady. Položte roládu na podlouhlou mísu, potřete ji zbývajícím máslovým krémem. Ozdobte čokoládovými hoblinkami.

Pokud roládu ihned nepodáváte, uložte ji do ledničky.



Vyšlehaný sníh z bílků a cukru.
(vlastní fotografie)



Upečené těsto, potřené krémem.
(vlastní fotografie)



Zabalené s krémem do rolády.
(vlastní fotografie)



(vlastní fotografie)

Hotová roláda, potřená krémem a
posypaná čokoládovými hoblinami.



Hotová roláda po rozkrojení.



(vlastní fotografie)

5.2 Nebeská roláda bez mouky

Korpus

5 ks vejce

120 g moučkový cukr

0,5 balíček vanilkový cukr

Krém

0,5 ztužovač šlehačky

tuk (jen na vymazání plechu)

1 kelímek smetany ke šlehání

2 lžíce kakao

kokos na vysypání

papír na pečení

Postup

Tento recept potřebuje rozpálenou troubu na maximum, a protože je velmi rychlý, vyplatí se roládu péct po nějakém mase, aby se nemusela naplno "roztápět" jen na pár minut.

Na velký mělký plech položíme papír na pečení. Je nutný! Papír důkladně vymažeme tukem (Herou) a vysypeme kokosem. V míse promícháme žloutky, moučkový cukr a kakao. Z bílků ušleháme tuhý sníh a opatrně ho vmícháme ke směsi v míse. Hmotu rozetřeme na plech s vysypaným papírem a dáme do trouby horké na maximum. Pečeme přesně 8 minut! Po osmi minutách okamžitě vyndáme a sundáme papír s piškotem z plechu, aby se "nedopékal" ze spodu od horkého plechu - piškot by se pak lámal. Necháme zchladnout.

Smetanu ušleháme se ztužovačem a vanilkovým cukrem, roládu potřeme a stočíme. Dáme ztuhnout do lednice.



Příprava těsta.
(vlastní fotografie)



Zabalená roláda s krémem.
(vlastní fotografie)



Hotová roláda po rozkrojení.
(vlastní fotografie)

5.3 Dia roláda

Korpus

1 lžíce hrubé mouky
5 vajec
30 g Dia Chromu (cca 2 a půl lžíce)
1,5 lžíce kakaa

Krém

1 šlehačka,
6 g (0,5 lžíce) Dia Chromu
ovoce (maliny, jahody, borůvky)

Postup:

Celá vejce vyšleháme s Dia Chromem do pěny, přidáme mouku a kakao. Dávám i víc než 1,5 lžíce, záleží jak je tmavé. A ještě chvíli šleháme. Plech vyložíme pečícím papírem, který lehce namažeme olejem, a vylijeme na něho připravené těsto. Pečeme ve vyhřáté troubě. Upečený korpus ještě teplý srolujeme a necháme vychladnout. Vychladlou roládu rozbalíme a plníme šlehačkou vyšlehanou s Dia Chromem a ovocem. Dia Chrom šlehačku hezky ztuží, takže není potřeba ztužovač.



Připravená směs na těsto.
(vlastní fotografie)



Malinový krém.
(vlastní fotografie)



Hotová roláda.
(vlastní fotografie)

6. Závěr

Při přípravě téhle ročníkové práce jsem se utvrdila v tom, že zvolený obor jsem si vybrala správně. Přečetla jsem si spoustu zajímavostí a receptů na přípravu těst a krémů. Zjistila jsem, že nemusí být roláda nejen z klasické mouky a cukru, ale že lze udělat i bezlepkovou nebo diabetickou. Tím pádem není nijak omezen. Naučila jsem se odvažovat suroviny na váze, šlehat sníh a důležité je si hlídat teplotu trouby, protože těsto je citlivé na spálení.

Resumé

I wrote this coursework about sweet roulades. I mentioned ingredients, baking tools, creams and my favourite recipes. I focused on many different recipes. I learnt new information, for example that the dough is very easy to get burnt.

Zdroje

Z knihy

HEJDA, S. A KOLEKTIV: Zlatá kniha Mary Berryové, Slovart, 1984, s.106-107

Z internetu

www.toprecepty.cz

www.zorka.estranky.cz

www.recepty.cz