

DORTY

Ročníková práce

Školní rok **2021/2022**

Autor: Anna Beránková, IX.A
Konzultant: Mgr. Klára Šindelková

Prohlášení

Prohlašuji, že jsem tuto ročníkovou práci vypracovala samostatně a použila jen uvedené prameny.

Ve Sloupu dne 26. 5. 2022

Podpis:

Poděkování

Na tomto místě bych chtěla poděkovat mé konzultantce Kláře Šindelkové, za pomoc a ochotu při konzultacích a vypracování mé ročníkové práce.

OBSAH

1. ÚVOD.....	5
2.VÝROBA.....	6
2.1. Korpus.....	6
2.2. Korpus, který používám já.....	6
2.3. Krémy.....	7
2.4. Krém, který používám já.....	8
3.ZDOBENÍ.....	9
3.1 Druhy zdobení.....	9
3.1.1. Krém a šlehačka.....	9
3.1.2. Ovoce.....	10
3.1.3. Marcipán.....	10
3.1.4. Čokoláda.....	11
3.1.5. Zrcadlová poleva.....	11
3.1.6 Jedlý papír.....	12
4. DRUHY DORTŮ.....	13
4.1 Narozeninové.....	13
4.2 Dětské.....	14
4.3Svatební.....	14
4.4 Nepečené.....	14
4.5 Hrníčkové dortíky.....	16
4.6 Běžné dorty.....	17
5. ZÁVĚR.....	18
6. RESUMÉ.....	19
7. INTERNETOVÉ ODKAZY A KNIŽNÍ TIPY.....	20

1. ÚVOD

Pečení a výroba dortů mě moc baví a zajímá. Jako malá jsem mamce asistovala u každého pečení, dostávala jsem od mamky spoustu krásných dortů různých tvarů a barev, s různými ozdůbkami. V téhle tradici pokračuje sestra, jsem za to moc ráda, její dorty jsou vždy lahodné. Často sestře pomáhám s pečením, nikdy bych nevěřila, kolik druhů plev může být. Peču také různé koláče, dorty jsem sama už nějaké pekla a dost mě to začalo bavit. K pečení a vyrábění různých sladkých pochoutek mě dovedla právě sestra, naučila mě spoustu triků a různých vymožeností, jak si to zjednodušit. I moje mamka mi předala spousty zkušeností. Doufám, že vás téma dorty zaujme stejně jako mě.



Obrázek 1



5 Obrázek 2

2.VÝROBA

Dorty se dělají hlavně za účelem narozenin, svateb, nebo také na různé společenské akce.

2.1. Korpus

Základní korpus je piškotový.

Korpusů je hodně druhů, příchutí i barev. Může být čokoládový, vanilkový, ovocný, oříškový, nebo jen s mandlovým extraktem. Barvy můžete dát podle libosti, jen by měly být tekuté. Barvy v prášku by mohly udělat hrudky.

Recept na základní piškotový korpus

Suroviny:

- 5 vajec
- 150 g cukru krupice
- 150 g polohrubé mouky
- Špetka prášku do pečiva

Postup:

Dortovou formu vymažeme máslem a vysypeme moukou, vejce s cukrem vyšleháme do pevné hmoty. Těsto vylijeme do vysypané formy a necháme péct 10 minut na 180 °C, pak teplotu snížíme a necháme dopéct, zhruba tak 7 minut. Korpus je hotový, když do něj vložíte špejli a po vytažení je suchá.

2.2. Korpus, který používám já

Forma 20 cm, korpus je krásně nadýchaný a vláčný.

Recept

Suroviny:

- cukr (podle libosti)
- 200 g hladké mouky
- 4 vejce
- 4 lžíce oleje (olej vždy podle počtu vajec)
- tajná přísada (mandlový extrakt)



Obrázek 3

Postup:

Vymažeme formu máslem a vysypeme moukou, vyšleháme bílky, poté nasypeme po částech cukr. Jakmile je těsto vyšlehané nasypeme mouku, nalejeme žloutky a přidáme lžíce oleje. Na závěr přidáme, podle libosti, mandlový extrakt. Těsto připravujeme za stálého míchání

2.3. Krémy

Nezákladnější krém je máslový. Krémů je velké množství druhů, různých barev a příchutí, nejčastěji se používá máslový. Hodně lidí máslový krém neocení. Proto podle mě nejrychlejší a nejchutnější krém je předpřipravená směs od Dr. Oetkera. Krémy můžeme barvit, ale jako u korpusů musíme barvit tekutými barvami.

Recept na máslový krém**Suroviny:**

- 150 gramů másla
- 150 gramů moučkového cukru
- vanilkový cukr nebo vanilkový extrakt

Postup:

Změklé máslo rozšleháte, pak k němu přimícháte cukr a směs šleháte ještě přibližně 2 minuty, dokud není jemná a vzdušná. Na konec se přidá podle chuti vanilkový cukr nebo extrakt a krém se vyšlehá, aby byl lesklý a vláčný, hlavně musí být dostatečně tuhý.

2.4. Krém, který používám já

Nejrychlejší krém je kupovaný.

V obchodě si koupíte předpřipravenou směs (například jahodovou náplň s kousky ovoce od Dr. Oetkera), se kterou připravíme lahodnou smetanovou náplň.

Předpřipravených směsí je více druhů.

Recept

Suroviny:

- 2 pytlíčky směsi
- 1000 ml. smetany ke šlehání
- 2x ztužovač šlehačky



Obrázek 5



Obrázek 4

Postup:

Nejprve vyšleháme šlehačku, poté nasypeme směs do mísy (opatrně, ale rychle, aby nám šlehačka nepadla), do mísy přidáme ztužovač, který rozsypeme po celé míse. Vše připravujeme za stálého míchání. Hotovou směsí můžeme potírat korpus.

3.ZDOBENÍ

3.1 Druhy zdobení

- Krém a šlehačka
- Ovoce
- Marcipán
- Čokoláda
- Zrcadlová poleva
- Jedlý papír

3.1.1. Krém a šlehačka

• Kakaový krém

Suroviny:

- 4 lžíce zakysané smetany
- 3 lžíce kakaa
- 3 lžíce moučkového cukru
- 200 g másla

Postup:

Zakysanou smetanu utřeme s moučkovým cukrem a kakaem, máslo utřeme mixérem do pěny a postupně přidáváme smetanu. Uložíme na hodinu do lednice, a poté můžeme zdobit.

• Tvarohový krém

Tvarohový krém je na přípravu celkem jednoduchý, ale docela sytý.

Suroviny:

- 140 g tvarohu
- 100 g másla
- Moučkový cukr podle chuti
- 50 g marmelády dle vlastního výběru

Postup:

Máslo s moučkovým cukrem a marmeládou utřeme do pěny, postupně po lžících přidáváme tvaroh a vmícháme hladký krém. Necháme hodinu uležet v lednici, po vychlazení můžeme zdobit.

3.1.2. Ovoce

Zdobení ovocem je jedno z nejjednoduššího zdobení. Ovoce na dortu chutná snad všem, nejvíce se hodí k čokoládovému dortu. Ovocem by se měly zdobit méně sladké dorty, jinak by cukr přebil chuť ovoce.



Obrázek 4

3.1.3. Marcipán

Marcipán už není tak častý, v dnešní době se více používá zrcadlová poleva, nebo tzv. holé dorty. Holé dorty nejsou ničím polévány.

Suroviny:

- 200 g moučkového cukru
- 200 g mandlí
- 1-2 bílky

Postup:

Mandle spaříme horkou vodou a oloupeme, oloupané mandle najemno nastrouháme nebo rozmixujeme, přidáme prosátý moučkový cukr. Pomocí vidličky napěníme bílek a utřeme, dokud nevznikne hmota. Je-li hmota moc řídká, přidáme moučkový cukr, v opačném případě bílky.

3.1.4. Čokoláda

Dort se čokoládou většinou polévá. Na fólii se dá nakreslit spoustu tvarů čokoládou, poté zapíchnout do dortu. Čokoláda se může používat jakkoliv, jen se nesmí rozehtívat v hrnci na přímém ohni. Čokoláda se vloží do hrnce a do druhého hrnce nalejete vodu, která se položí ohřát na sporák. Poté, když je voda rozehtátá vložíte hrnec s čokoládou do vody, čokoláda se pomalu začne rozehtívat. Když je čokoláda rozehtátá můžete naplnit potravinářské pytlíčky a zdobit.



Obrázek 5

3.1.5. Zrcadlová poleva

Zrcadlová poleva je v dnešní době, jak už jsem popisovala výše, dost používána. Vypadá krásně, ale příprava je celkem náročná.

Další překážkou je to, že zrcadlová poleva se vždy musí krájet horkým nožem, takže do vysoké sklenice nalejeme vodu, ohřátou z rychlovarné konvice, nůž do ní vložíme a můžeme dort nakrájet.

Suroviny:

- 1 plechovka Salka
- 600 g cukru
- 300 g vody
- 40 g želatiny
- 700 g bílé čokolády
- 1x želatina



Obrázek 6



Obrázek 7

Postup:

Salko s vodou a cukrem přivedeme k varu, odstavíme. Přidáme nabobtnalou želatinu, promícháme, do směsi přidáme bílou čokoládu nasekanou na kostičky a necháme rozpustit. Čokoláda nesmí na sporák! Poté můžeme směs obarvit podle

libosti, rozmixujeme tyčovým mixérem do hladka. Poléváme na zmražený dort, který byl v mrazáku nejméně 6 hodin. Čokoláda by měla mít teplotu 29-31°C.



Obrázek 10



Obrázek 11



Obrázek 12



Obrázek 13

3.1.6 Jedlý papír

Jedlý papír jde objednat přímo na dort, stránka zravypapir.cz je za mě nejvhodnější. Jedlým papírem jde ozdobit jakýkoliv dort a vždy to vypadá krásně.



Obrázek 14



Obrázek 15

4. DRUHÝ DORTŮ

4.1 Narozeninové

Narozeninové dorty jsou hodně podobné jako dětské dorty. Mají vždy na sobě svíčku, většinou ve tvaru čísla, nebo počet svíček podle věku. Místo nich může být napsaný věk krémem nebo udělaný z čokolády.



Obrázek 16

4.2 Dětské

Dětské dorty jsou úplně stejné jako všechny ostatní, jen ozdobené pro dítě. Můžou být narozeninové, nebo na oslavu narození dítěte.



Obrázek 17



Obrázek 18

4.3 Svatební

Svatební dorty jsou většinou vícepatrové. Bývají bílé, světle růžové, nebo broskvové, ozdoby můžou být v pestřejších barvách.

Na vrchu dortu někdy bývají dvě postavičky, aby znázorňovaly ženicha a nevěstu. Dort je většinou pokryt marcipánem nebo fondánem a ozdoben marcipánovými kytíčkami. V dnešní době jsou oblíbené holé dorty.



Obrázek 19

4.4 Nepečené

Nepečené dorty jsou většinou cheescaky, mají na spodu rozmixované sušenky.

Tvarohový nepečený dort s limetkami a mátou

Mátová smetana:

- 200 g smetany ke šlehání
- 3 stonky čerstvé máty

Krém:

- 250 g mátové smetany
- 5 pytlíčků želatiny
- 250 g tvarohu
- 110 g cukru krupice
- 2 limetky

Korpus:

- 45 g másla
- 100 g máslových sušenek

Na dokončení:

- 1 limetka
- lístky máty

Postup:

Mátová směs:

Mátovou smetanu připravíme dva dny předem. Smetanu s mátou necháme přejít varem 15 minut louhujeme. Přecedíme a dáme vychladit přes noc.

Korpus:

Máslo rozpustíme, sušenky rozmixujeme nebo je dáme do zip-lok sáčku a rozdrtíme válečkem. Smícháme je s máslem.

Připravíme si dortovou formu o průměru 18 cm, dno vyložíme pečícím papírem, boky dortovou páskou. Sušenkovou směs upěchujeme na dno (dobře to jde obyčejnou lžící). Dáme stranou.

Krém:

Vychlazenou mátovou smetanu přecedíme a ušleháme do polo tuha. Želatinu namočíme do ledové vody, nabobtnalou želatinu neždímáme a dáme ji do kastrolu

spolu s dalšími 3 lžicemi vody. Na velmi mírném ohni ji za stálého míchání rozpustíme, nevaříme!

Z tvarohu odebereme 3 lžíce a pomocí metličky ho vmícháme do želatiny, pokračujeme s přidáváním tvarohu po malých částech, až ho více než polovinu smícháme s želatinou. Obě části smícháme dohromady a natřikrát do tvarohové směsi pomocí gumové stěrky vmícháme ušlehanou smetanu, ihned nalijeme na sušenkový korpus.

Necháme přes noc ztuhnout v lednici, po vychladnutí vyjeme z formy, odstraníme pásku a ozdobíme ho lístky a plátky limetky. Můžeme servírovat.

4.5 Hrníčkové dortíky

Hrníčkové dortíky jsou jedny z nejlehčích a nejrychlejších dortíků, skládají se jen ze čtyř surovin. Pečou se jen 4 minuty v mikrovlnné troubě. Hrníčkové dortíky jdou dát i do formy na dort a upéct, dají se použít i jako takový rychlý korpus. V normální troubě se pečou cca 20 minut ve formě na dort, místo korpusu. Do hlavních surovin můžeme přidat různé tekuté barvivo, kakao, kokos, oříšky či ovoce.

Suroviny

- mouka
- Mléko
- 1 vejce
- 1/3 prášku do pečiva

Postup

Vše smícháme dohromady, dáme do hrníčku a pečeme 4 minuty v mikrovlnné troubě.

4.6 Běžné dorty

Běžné dortíky jsou čokoládové, oříškové a ovocné. Jsou to jedny z nejprodávanějších dortů.

Čokoládové dortíky mají korpus s velkým množstvím kakaa na vaření, bývají polité čokoládou. Spousta lidí do těsta na korpus přidá čokoládu na kousičky.



Obrázek 20



Obrázek 21

Oříškové dorty mívají hlavně oříškový krém z vlašských ořechů, ostatními oříšky je ozdoben. V knize specializované na dorty jsem našla recept i s oříškovým korpusem, ale na to, jak to vypadá jednoduše, zrovna dobře to nedopadlo.



Obrázek 22

Ovocné dorty mají korpus bez příchutě, jen s mandlovým extraktem. Krémy bývají vanilkové nebo mohou být i z nějakého ovoce. Dorty jsou ovocem ozdobeny, hodně dortů je ozdobeno ovocem a na ovoci nalitá želatina. Aby ovoce neokoralo a bylo pořád krásné.



Obrázek 23

5. ZÁVĚR

Ve svojí ročníkové práci jsem shrnula, jaké všechny dorty jsou, různé recepty a jaký korpus a krém bych udělala já. Vložila jsem sem i pár fotek dortů které jsme pekli se sestrou společně. Moc mě to baví a určitě se v budoucnu budu věnovat pečení dortů pro své nejbližší. Tahle práce mi určitě pomůže nejen v pečení dortů, ale také na střední škole.

6. RESUMÉ

In my year's work, I write about the production of cakes, about many types of decorating and about all kinds of cakes. It also writes about unbaked, potted and ordinary cakes.

7. INTERNETOVÉ ODKAZY A KNIŽNÍ TIPY

Z literatury:

- DVOŘÁKOVÁ, Lucie. *Dorty Chez Lucie*. V Brně: CPress, 2018. ISBN 978-80-264-2165-8.

Z internetu:

- <https://www.toprecepty.cz/recept/12178-piskotovy-korpus/>
- <http://www.milujivareni.cz/cukrarska-skola/87-maslove-kremy/>
- <https://www.vareni.cz/magazin/jak-pripravit-domaci-marcipan/>

Seznam obrázků:

Obrázek 1: Vlastní

Obrázek 2: Vlastní

Obrázek 3: Vlastní

Obrázek 4: Vlastní

Obrázek 5: <https://cz.pinterest.com/pin/242842604897022471/>

Obrázek 6: Vlastní

Obrázek 7: Vlastní

Obrázek 8: Vlastní

Obrázek 9: Vlastní

Obrázek 10: Vlastní

Obrázek 11: Vlastní

Obrázek 12: Vlastní

Obrázek 13: Vlastní

Obrázek 14: Vlastní

Obrázek 15: Vlastní

Obrázek 16: Vlastní

Obrázek 17: Vlastní

Obrázek 18: Vlastní

Obrázek 19: <https://cz.pinterest.com/pin/598064025526791545/>

Obrázek 20: <https://cz.pinterest.com/pin/752101206509337087/>

Obrázek 21: <https://cz.pinterest.com/pin/456130268520027214/>

Obrázek 22: <https://cz.pinterest.com/pin/308426274489553015/>

Obrázek 23: Vlastní