

ODBORNÝ VÝCVIK

Moderné trendy v gastronómii



NÁRODNÝ PROJEKT

„Zlepšenie stredného odborného školstva v Prešovskom samosprávnom kraji“



„Tento projekt sa realizuje vďaka podpore z Európskeho sociálneho fondu a Európskeho fondu regionálneho rozvoja v rámci operačného programu Ľudské zdroje“

Súčasn^é svetov^é trendy v cukrárskej výrobe

Bc. Andrea Hanesovská

Zo svetových trendov sú veľmi populárne

Výrobky amerického pôvodu

- ➔ Cake pop
- ➔ Cheesecake
- ➔ Brownies
- ➔ Cookies
- ➔ Cup caky
- ➔ Donut

Výrobky francúzskeho pôvodu

- ➔ Zrkadlová poleva – mirror glaze
- ➔ Venčeky Paris – brest
- ➔ Makrónky
- ➔ Mille – feuille
- ➔ Tartaletky

Cake pop



Dezert v tvare lízanky z rôznych ciest.

➔ 1. spôsob prípravy:

Hlavičkou hore: pečieme v špeciálnych formách, aby boli rovnakého tvaru

➔ 2. spôsob prípravy:

Hlavičkou dole: použijeme omrviny, ganache, dochucovadlá, tvarujeme ručne

➔ Výrobky máčame do čokolády.

➔ Zdobíme cukrovinkami.

Cheesecake



Príprava pozostáva z dvoch častí:

- ➔ korpus zo sušienok a masla
- ➔ tvarohová vrstva

Vieme pripraviť pečený aj nepečený cheesecake.

Dochutíme a ozdobíme rôznymi polevami, ovocím, karamelom, čokoládou, kávou.

Brownies



- ➔ Dezert patrí medzi ťažké šľahané hmoty.
- ➔ Výrobok obsahuje veľké množstvo čokolády a masla.
- ➔ Pri príprave torty pečieme v dvoch formách, aby sa korpusy dostatočne upiekli.
- ➔ Dochutíme bobuľovým ovocím, zmrzlinou, šľahačkou.

Cookies



- ➔ Výrobok patrí k tuhým tukovým cestám, má trvanlivý charakter.
- ➔ Sušienka s kúskami čokolády, orieškov a hrozienok.

Technologický postup je jednoduchý:

1. Pripravíme cesto
2. Tvarujeme cookies
3. Pečieme cookies

Cupcaky



- ➔ Torta malých rozmerov, z jemného, vláčneho cesta, zdobená krémom.
- ➔ Pečieme v papierových košíčkoch.
- ➔ Dekorujeme farebnými cukrovinkami a ozdobami na rôznu príležitosť.



Donut

- ➔ Výrobok patrí k výrobkom z kysnutých ciest.
- ➔ Z kysnutého cesta pečieme šišky.
- ➔ Polievame rôznymi polevami.
- ➔ Bohato zdobíme cukrovinkami.

Zrkadlová poleva – mirror glaze



Torta s čokoládovou zrkadlovou polevou

- ➔ Výrobok patrí do tematického celku Polevy.
- ➔ Lesklá poleva so zrkadlovým efektom.
- ➔ Výrobný postup je zložitý.
- ➔ Zrkadlové polevy vieme kúpiť a použiť ako hotový polotovar.

Venčky Paris - Brest



Výrobok patrí k výrobkom z odpaľovaného cesta.

Povrch výrobku je chrumkavý, náplň oriešková.

➔ Príprava :

1. Vyrobitíme craquelin
2. Pripravíme odpaľovanú hmotu
3. Pridáme craquelin na venček, pečieme
4. Venček plníme krémom praliné

Makrónky



- ➔ Výrobok patrí medzi špeciálne hmoty.
- ➔ Francúzska cukrovinka, pestrofarebná.
- ➔ Korpus vyrobíme z bielkov, cukru, mandľovej múky.
- ➔ Plníme rôznymi náplňami.
- ➔ Výrobok je zaujímavý nielen svojim tvarom, ale aj farebnosťou a často je súčasťou candy barov.

Mille - feuille



➔ Výrobok patrí k listovým cestám.

➔ Postup:

1. Upečieme listové pláty
2. Pripravíme krém
3. Plníme a prekladáme
4. Výrobok dekorujeme ovocím, polevami

Tartaletky

- ➔ Výrobok zaradíme medzi tuhé tukové cestá.
- ➔ Košíček pripravíme z lineckého cesta.
- ➔ Tartaletku plníme krémom, zdobíme ovocím, snehovou hmotou, čokoládou.





Literatúra:

1. Franková, P., Húbeková, B. 2018. Magické cupcaky a muffiny. 1. vydanie. Bratislava: Ikar 2018. 6 s. ISBN 978-80-551-5816-7
2. Tóthová, P., 2018. Sladké zdobenie rady a nápady. 1. vydanie. Bratislava: Ikar 2018. 8 s. ISBN 978-80-551-6365-9



Stredná odborná škola agropotravinárska a technická



 **Kušnierska brána 349/2, 060 01 Kežmarok**

 <https://www.soskezmarok.sk/>

 [@sekretariat@soskezmarok.sk](mailto:sekretariat@soskezmarok.sk)

 +421 52 4523040



Učiteľ

Bc. Andrea Hanesovská

