



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

- **Označení materiálu:** VY_32_INOVACE_DVOLE_SUROVINY1_18
- **Název materiálu:** Cukr v cukrářské výrobě
- **Tematická oblast:** Suroviny, 1. ročník
- **Anotace:** Prezentace slouží k výkladu nového učiva.
- **Očekávaný výstup:** Žák umí popsat použití cukru v cukrářské výrobě, význam cukru ve výživě, negativní stránky, vlastnosti a skladování cukru.
- **Klíčová slova:** cukr, druhy cukru, použití a skladování cukru
- **Metodika:** Podklad k výuce nové látky.
- **Obor:** 29-54-H/01 Cukrář
- **Ročník:** 1.
- **Autor:** Ing. Lenka Dvořáčková
- **Zpracováno dne:** 17. 02. 2013
- Prohlašuji, že při tvorbě výukového materiálu jsem respektoval(a) všeobecně užívané právní a morální zvyklosti, autorská a jiná práva třetích osob, zejména práva duševního vlastnictví (např. práva k obchodní firmě, autorská práva k software, k filmovým, hudebním a fotografickým dílům nebo práva k ochranným známkám) dle zákona 121/2000 Sb. (autorský zákon). Nesu veškerou právní odpovědnost za obsah a původ svého díla.

Cukr v cukrářské výrobě

Použití cukru

- téměř do všech druhů výrobků
- né do listových těst, korpusů z pálené hmoty

Cukr se používá ve formě:

- ❖ Krystalické
- ❖ Moučkové
- ❖ Roztoků různé koncentrace
- ❖ Taveného cukru
- ❖ Invertního cukru – směs glukózy a fruktózy

Cukr ve výrobě

Cukr se používá při výrobě:

1. většiny těst
2. korpusů
3. náplní
4. polev
5. zmrzlin
6. restauračních moučníků
7. dokončování hotových výrobků

Význam cukru v cukrářské technologii

Pomáhá kypření těst

Karamelizací vytváří zbarvení a chuť

Zpevňuje strukturu výrobků (laskonky)

Význam cukru v cukrářské technologii

v krémech, náplních sladidlem

zpevňující složka, konzervant

zdobení výrobků

Druhy cukru - použití

- **Krystalový a moučkový** – zdobení
- **Cukerné roztoky** – do rumových, punčových náplní, do polev, modelovacích hmot, karamelových ozdob, perníkového těsta
- **Tavený cukr** – jako poleva k potahování, k přípravě griláže, k výrobě ozdob, karamelových náplní

Význam cukru ve výživě

použití je velice široké, obsah se nesmí bezdůvodně zvyšovat

přeslazené výrobky odporují zásadám racionální výživy

Negativní stránky používání cukru

- cukr je energeticky vydatná látka
- nadměrné používání vede k poruchám životosprávy
- nemá biologickou hodnotu
- přebytek cukru se přeměňuje na tuk – přibývá obézních lidí
- snaha nahrazovat cukr jinými surovinami – ovocem, tvarohem, vejci, mléčnými výrobky

Vlastnosti cukru

Zahřívání:

- na 160 °C – čirá tekutina
- nad 160 °C – cukr žloutne, karamel
- větší zahřátí – cukr hnědne, kulér

Rozpustnost ve vodě

- velmi dobře rozpustný

Zkvasitelnost

- cukerné roztoky zkvasitelné na etanol a CO₂

Skladování cukru

Vlhkost vzduchu

- cukr hygroskopický – pohlcuje vlhkost
- vlhkost do 75 % u krystalu a krupice
- vlhkost do 65 % u moučkového cukru

Teplota

- maximálně 30 °C

Skladování cukru

Mráz

- škodí, cukr zvlhne a slepí se

Sklady musí být

- větrané, bez cizích pachů, regály od stěn, důkladná požární ochrana

Záruční doba

Krystalový, krupicový cukr

- do konce příštího kalendářního roku ode dne výroby

Cukr moučka

- 4 měsíce od zabalení

Kontrolní otázky

- Jaké znáš druhy cukru?
- Popiš použití cukru v cukrářské výrobě.
- Jaký je význam a vlastnosti cukru?
- Urči negativní stránky používání cukru?
- Uveď zásady při skladování cukru.
- Jak škodí cukru mráz?
- Jaká je doba použitelnosti u cukru?

Použitá literatura

- BLÁHA, Ludvík, RNDr. Ivana KOPOVÁ a František ŠREK. *SUROVINY: pro učební obor Cukrář, Cukrářka*. 4. aktualizované vydání. Praha: Informatorium, spol.s.r.o., 2007. 4. ISBN 978-80-7333-000-2.