



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

- **Označení materiálu:** VY_32_INOVACE_DVOLE_SUROVINY2_10
- **Název materiálu:** Použití vajec, vaječná hmota
- **Tematická oblast:** Suroviny, 2.ročník
- **Anotace:** Prezentace slouží k výkladu nového učiva.
- **Očekávaný výstup:** Žák se v prezentaci seznámí s používáním vajec v cukrářské výrobě a s výrobou a konzervací vaječné hmoty.
- **Klíčová slova:** vaječná hmota, melanž, konzervace vajec, druhy vaječné hmoty
- **Metodika:** Podklad k výuce nové látky.
- **Obor:** 29-54-H/01 Cukrář
- **Ročník:** 2.
- **Autor:** Ing. Lenka Dvořáčková
- **Zpracováno dne:** 5. 10. 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.

POUŽITÍ VAJEC

VAJEČNÁ HMOTA - MELANŽ

POUŽITÍ VAJEC

Zlepšují vzhled a chuť
cukrářských výrobků

Zvyšují výživovou hodnotu
cukrářských výrobků

Příklady použití vajec

Výroba šlehaných hmot

- schopnost vytvářet pěnu

Přísada do těst

- zvyšují jemnost a zpracovatelnost těst
- žloutky – těsta jsou hladší, soudržnější

Příklady použití vajec

K výrobě krémů, náplní a zmrzlin

- využívá se šlehatelnost bílků

K výrobě polev

- celá vejce, bílky nebo žloutky
- potírání výrobků před pečením – pěkný, lesklý.

KONZERVACE VAJEC

- na trh se celoročně dodávají čerstvá vejce
- odstraněna potřeba vejce konzervovat
- pro průmyslové zpracování a pro cukrářskou výrobu – dodávána vytlučená vejce jako vaječná směs = **MELANŽ**



VAJEČNÁ HMOTA = MELANŽ

- vytlučená vejce
- vaječná směs
- polotovar ve výrobě, kde se používá větší množství vajec

Výhody použití:

- odpadá pracné vytloukání vajec
- zvyšuje se produktivita práce

Příprava vaječné hmoty

Ruční nebo strojové
vytloukání vajec



Neustálá kontrola jakosti



Hmota se homogenizuje



Filtrace přes síta

KONZERVACE VAJEČNÉ HMOTY

Pasterací

Zmrazením

Sušením a slazením

Konzervace pasterací

Teplota pasterace:

- u směsi 64,5 °C
- u žloutků 65 °C
- u bílků 56 °C
- směs se ochladí na 5 °C
- plní se do vhodných nádob
- skladuje se při teplotě 2 – 10 °C
- záruční doba melanže 28 dní

Konzervace zmrazováním

Melanž se pasteruje a zmrazí



Skladování při $-15\text{ }^{\circ}\text{C}$



Záruční doba - 12 měsíců

Konzervace sušením a slazením

SUŠENÍ

- vaječná hmota sušena proudem teplého vzduchu
- záruční doba - 24 měsíců

SLAZENÍ

- vaječná hmota se postupně míchá s cukrem
- záruční doba - 3 měsíce

DRUHY VAJEČNÉ HMOTY

Vaječná melanž, bílek, žloutek:

- pasterovaný
- mražený
- slazený
- solený
- sušený



Kontrolní otázky

1. Uved' příklady použití vajec v cukrářské výrobě.
2. Jaké jsou klady používání vajec v cukrářské výrobě?
3. Co je to vaječná hmota?
4. Popiš přípravu vaječné hmoty.
5. Jaké jsou možnosti konzervace vaječné hmoty?
6. Jaké druhy vaječné hmoty znáš?

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.

Použité zdroje:

<http://minas-gerais.all.biz/cs/melanz-vajickovy-tekuty-pasterizovany-g31454>

<http://www.vitalia.cz/galerie/vajecne-polotovary/#1>

<http://www.obchodnicentrum-milada.cz/milada/eshop/23-1-VEJCE-MAJONEZY>