

# ODBORNÝ VÝCVIK

Moderné trendy v cukrárskej výrobe



## 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“

# Dezertné poháriky

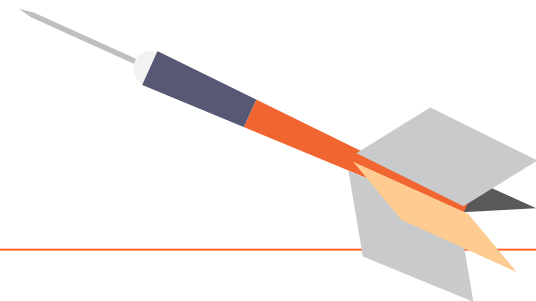
Bc. Mária Strelková



# Cieľ



- Zvýšiť informovanosť o moderných trendoch v cukrárskej výrobe.





# Obsah prezentácie

Druhy pohárikov na prípravu dezertov

Suroviny na prípravu dezertných pohárikov

Príprava dezertných pohárikov

Druhy dezertných pohárikov

Využitie v praxi

# Druhy pohárikov na prípravu dezertov

- ➔ V súčasnosti je na trhu veľké množstvo dezertných pohárikov, ktoré sú vyrobené z vysoko kvalitného plastu. Majú rôzne veľkosti a tvary. Ich teplotná odolnosť sa pohybuje od -18 °C do + 70 °C. Zaujímavosťou je, že aj keď sú jednorazové, môžu sa použiť opakovane.

# Druhy pohárikov na prípravu dezertov



# Suroviny na prípravu dezertných pohárikov



Suroviny na prípravu hmôt a krémov

- maslové sušienky
- maslo
- šľahačková smotana
- mascarpone
- želatína v plátkoch
- biela čokoláda
- práškový cukor



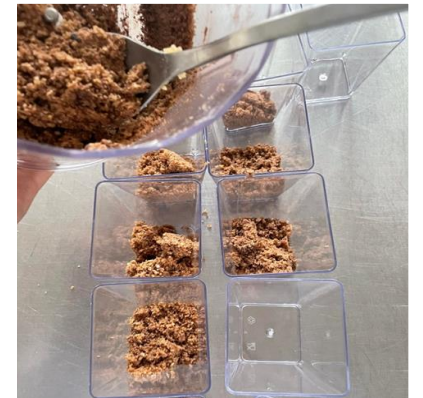
# Príprava dezertných pohárikov

- ➔ Rozdrvíme sušienky a pridáme roztopené maslo.
- ➔ Rozložíme vybraný druh pohárikov.
- ➔ Sušienkovú hmotu rovnomerne rozdelíme na dno pohárikov.



Drvenie sušienok

Plnenie pohárikov  
sušienkovou hmotou



- ➔ Šľahačkovú smotanu ohrejeme na sporáku a pridáme bielu čokoládu.
- ➔ Miešame, pokiaľ sa čokoláda neroztopí.



Pridávanie čokolády

Roztápanie čokolády  
v teplej smotane







Do hrnca nalejeme vodu, pridáme plátky želatíny a necháme napučať. Napučanú želatínu pridáme do teplého krému.

**Miešanie krému so želatínou**

- ➔ Preosiaty práškový cukor vyšľaháme s mascarpone.
- ➔ Do vyšľahaného mascarpone pridávame postupne vychladnutý šľahačkový krém.



Šľahanie cukru s  
mascarpone

Spájanie a šľahanie  
krémov





Pripravený krém rozdelíme na dve časti. Jednu časť nadávkuje do pohárikov na sušienkovú hmotu.

**Plnenie pohárikov šľahačkovým krémom**

- ➔ Druhú časť krému ochutíme malinovým pyrém a dôkladne premiešame.
- ➔ Pripravený malinový krém rovnomerne rozdelíme do pohárikov.



Vmiešanie malinovej hmoty

Rozdelenie malinovej hmoty



- ➔ Povrch malinového krému ozdobíme čerstvými malinami.
- ➔ Želatínovú polevu pripravíme prevarením vody, cukru, malinovej šťavy, napučanej želatíny a červeného potravinárskeho farbiva.



Vkladanie ovocia

Naplnené kelímky  
ovocím



- ➔ Mierne vychladenú želatínovú polevu opatrne nalievame do pohárikov.
- ➔ Po stuhnutí poháriky ozdobíme šľahačkovou náplňou, ovocím a pistáciami.



Nalievanie želatíny

Zdobenie





# Dezertné poháriky

Ovocný a kakaový dezertný pohárik



Malinový dezertný pohárik



# Kde nájdeme v ponuke dezertné poháriky?

V dnešnej dobe sa dostávajú klasické koláče do úzadia a práve tieto dezertné poháriky sú ich obľúbenou náhradou, najčastejšie servírovanou formou CANDY BARU. Môžete sa s nimi stretnúť na rôznych podujatiach, napr.:

➔ svadby

➔ jubilejné oslavy

➔ stužkové slávnosti

➔ firemné večierky a iné

Určite sa s nimi stretnete aj v cukrárni, kaviarni či reštaurácii ako so sladkou pochúťkou ku káve či inému nápoju.

# Druhy dezertných pohárikov



Tiramisu dezertný pohárik



Smotanový dezertný pohárik



Kávoový dezertný pohárik



Vanilkovo-ovocný dezertný pohárik



Dezertné poháriky



Jahodová a broskyňová panacotta

## Stredná odborná škola agropotravinárska a technická



 Kušníerska brána 349/2, 060 01 Kežmarok

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

 sekretariat@soskezmarok.sk

 +421 52 4523040



Učiteľ

Bc. Mária Strelková



