

Spojená škola, Jarmočná 108, Stará Ľubovňa

LIST PRACOVNÉHO POSTUPU

UČEBNÝ ODBOR: 2964 H cukrár

ROČNÍK: druhý

PREDMET PRAKTICKEJ PRÍPRAVY: odborný výcvik

TEMATICKÝ CELOK: Príprava raw výrobkov

**NADVÄZNOŠŤ NA ODBORNÝ PREDMET TEORETICKÉHO
VZDELÁVANIA:** TECHNOLÓGIA

2023

Téma: Raw – višňová torta

Pracovný postup – technologický postup prípravy cesta, náplne a dohotovenie výrobku

Materiálne zabezpečenie: mixér, stierka, tortová forma

Suroviny na korpus: 2 dcl hrnček orechov

2 dcl hrnček kokosu

2 dcl hrnček hrozienok

2 polievkové lyžice kokosového oleja

2 polievkové lyžice kakaa

Suroviny na náplň: 400g mrazených višní

2 ks banánov

2 polievkové lyžice medu

2 polievkové lyžice kokosového oleja

Dohotovenie:

250 g kokosového krému

2 polievkové lyžice medu



1. Príprava korpusu: Šálku hrozienok namočíme na hodinu do vody. Po hodine ich scedíme a rozmixujeme v mixéri s ostrými nožmi spolu s ostatnými surovinami.



Obr. č.1 Suroviny pred mixovaním



Obr. č.2 Suroviny po mixovaní

2. Hmotu roztláčime do okrúhlej formy s odnímateľným dnom o priemere cca 20 cm. Dáme do chladničky.



Obr. č. 3 Sypanie hmoty



Obr. č. 4 Utlačenie hmoty

3. Príprava náplne: Višne necháme čiastočne rozmraziť a potom ich rozmixujeme spolu s banánmi, medom a zľahka roztopeným kokosovým olejom.



Obr. č. 5 Suroviny pred mixovaním



Obr. 6 Suroviny po mixovaní

4. Hmotu rozotrieme na korpus a dáme na pár hodín do mrazničky.



Obr. č. 7 Natieranie náplne



Obr. č. 8 Rozotrená náplň

5. Kokosové mlieko dáme na hodinu schlaď do chladničky. Zlejeme vodu a hustú smotanu vyšľaháme s medom. Tortu dozdobíme.



Obr. č.9 Vyšľahané kokos. Mlieko

6. Smotanu rozotrieme na tortu a ozdobne upravíme jej povrch.



Obr.č. 10 Rozotieranie smotany



Obr. 11 Dozdobenie smotanou

7. Narežeme na kúsky a zbytok možno uskladniť v mrazničke. Pred podávaním necháme hodinu postáť pri izbovej teplote.



Obr.12 Narezaná torta



Obr. 13 Porcia torty

Bezpečnosť a ochrana zdravia pri príprave raw višňovej torty

- Pri práci dodržiavajte všetky predpisy o bezpečnosti pri práci a hygiene.
- Osobitnú pozornosť venujte technologickému postupu.
- Pri práci s mixérom pracujte opatrne.
- Nástroje a pomôcky udržiavajte v maximálnej čistote.

Zdroje:

<https://tortyodmamy.sme.sk/visnova-torta-bez-muky-cukru-pecenia>

vlastné fotografie - vytvorené počas odborného výcviku v odbornej učebni cukrár