# Jemné dezertné výrobky – charakteristika a druhy

Charakteristika: jemné dezertné smotanové výrobky sú špeciálne nepečené výrobky, v ktorých receptúre sa nachádza smotana na šľahanie. Používa sa predovšetkým na prípravu náplní výrobkov tejto skupiny. Smotana zjemňuje chuť a vôňu a zvyšuje kvalitu výrobkov. Výrobky sa vyznačujú výrazne sladkou chuťou, ktorá je zjemnená šľahačkou. Výrobky majú polotrvanlivý charakter. Medzi najobľúbenejšie patria kávový dezert, jemný dezert brazílsky, špeciality z hrozienok, kávové rožky.

Druhy:

Kávový dezert – (Kávové zrno) – výrobok má tvar kávového zrna. Na povrchu je polievaný cukrárskou kakaovou polevou. Na reze je pod polevou obal zo svetlej modelovacej hmoty. Stred výrobku tvorí náplň tmavej farby a krémovej konzistencie. Výrobok je zvýraznený kávovou príchuťou.

Jemný dezert brazílsky – výrobok má tvar malého valca a guľky s nerovným povrchom. Povrch je potiahnutý tmavou cukrárskou kakaovou polevou. Na reze sú viditeľné nahrubo hobľované mandle v ľahkom karamelovom kréme polotuhej konzistencie. Chuťovo prevláda káva zjemnená smotanou, doplnená chuťou čokolády, karamelu a mandlí.

Špecialita z hrozienok – výrobky majú tvar kocky alebo tyčinky s hrúbkou asi 1 cm. Na vrchnej a spodnej strane sú potiahnuté cukrárskou kakaovou polevou. Vôňa a chuť pochúťky sú charakteristické po hrozienkach a čokoláde, zvýraznené rumom.

 

 