**Rozdelenie poliev**

**1. Cukrové polevy :**

* nevarené
* varené
* fondánové

**2. Kakaové polevy**

**3. Čokoládové polevy :**

* máčacia čokoládová poleva
* mliečna čokoládová poleva
* cukrárenská kakaová poleva
* ľadová čokoláda
* varená čokoládová poleva

**4. Tukové polevy**

**5. Rôsolové polevy :**

* agarová poleva
* pektínová poleva
* želatínová poleva

**6. Bielkové polevy a ostatné**

**Ozdoby s použitím rôznych druhov poliev**

Ozdoba je akousi bodkou na dovŕšenie malého cukrárskeho kúzla. Zároveň však robí zákusok alebo tortu lákavejšími, vyvoláva príjemný pocit. Jej príprava si vyžedauje určité estetické cítenie, fantáziu a zručnosť.

**Čokoládová poleva so smotanou**

200g čoklády na varenie, 80g stuženého tuku, 125ml smotany na šľahanie

**Postup:**

Rozlámanú čokoládu rozpustíme spolu s tukom vo vodnom kúpeli, prilejeme smotanu a miešame, kým sa všetko nespojí do hladkého krému.

**Rýchla kávová poleva**

250g práškového cukru, 3 lyžice uvarenej a precedenej silnej čiernej kávy

**Postup:**

Preosiaty práškový cukor zalejeme kávou a vymiešame dohusta.

**Žĺtková poleva**

3 žĺtky, 4 lyžice práškového cukru, 1 vanilkový cukor

**Postup:**

Žĺtky miešame s preosiatym práškovým a vanilkovým cukrom do zhustnutia.

**Citrónová poleva**

200g práškového cukru, 2-3 lyžice citrónovej šťavy, 2 lyžice vriacej vody

**Postup:**

Preosiaty práškový cukor zamiešame s citrónovou šťavou, postupne pridáme vriacu vodu a miešame, až poleva zbelie a zhustne.

**Bielková poleva**

150g práškového cukru, 1 bielok, šťava z ½ citróna

**Postup:**

Preosiaty práškový cukor vyšľaháme s bielkom a citrónovou šťavou do hladkej lesklej polevy.

**Rumová poleva**

2 lyžice rumu, 2 lyžice práškového cukru, 2 lyžice vriacej vody

**Postup:**

Preosiaty práškový cukor zmiešame s rumom, postupne pridávame vriacu vodu a miešame ďalej, až vznikne hladká hustá poleva.

**Ovocná poleva**

200g práškového cukru, 3 lyžice ovocnej šťavy, 2 lyžice horúcej vody

**Postup:**

Do preosiateho práškového cukru pridáme ovocnú šťavu, horúcu vodu a vymiešame dohladka.

**Rady a typy:**

Ak chceme, aby cukrová poleva tuhla pomalšie a lepšie sa rozotierala, pridáme do nej trochu prášku do pečiva.

Biele polevy môžeme zafarbiť potravinárskymi farbami.

Pri krájaní sa nám poleva často láme. Predídeme tomu, ak pod polevu rozotrieme trochu ovocného alebo čokoládového jogurtu.Múčniky s polevami s obsahom tuku krájame nahriatym nožom.

**Cukrová poleva za studena**

**Cukrová poleva za studena** ( nevarená ) je vláčna a lesklá, je málo používaná, býva citrónovej alebo pomarančovej chuti.

**Suroviny**: cukor práškový, voda, kyselina citrónová, vaječný bielok alebo mlieko.

**Výrobný postup:** cukor zmiešame s vodou v pomere 5:1 a miešame až do rozpustenia cukru. Do teplej hmoty sa pridá roztok kyseliny citrónovej a bielka/mlieka. Pridaním bielkovej zložky sa zvýši vláčnosť, lesk a trvanlivosť hmoty.

Výrobky upravené touto polevou sú sušené pri teplote 40 – 50°C 3 - 4 minúty.

**Cukrová poleva varená**

Cukrová poleva varená sa používa na obaľovanie perníkových výrobkov .

Cukrová poleva varená je na výrobku suchá, lesklá, priehľadná.

Suroviny : práškový cukor, voda, rumová, vanilková, citrónová aróma.

Pripravuje sa z cukrového roztoku, ktorý sa uvarí na 105°C až 107°C. Konečná teplota závisí od teploty korpusu a spôsobu polievania. Polevu nanášame štetcom na korpus alebo korpus polievame tenkým prúdom polevy. Do cukrovej polevy sa používajú chuťové prísady ako citrón , rum a vanilka.

**Tukové polevy**

Tukové polevy sú cukrárske polovýrobky vyrobené zo stuženého pokrmového tuku, práškového cukru, cukrárskej kakaovej polevy, sušeného mlieka a pasty z arašidov (plodov podzemnice olejnej).

V odbornej literatúre a v praxi sa stretávame s niekoľkými druhmi tukových poliev.

##### Tuková poleva základná

Charakteristika: poleva má krémovú farbu, pri teplote 20 °C sa prejavuje vláčnosťou a pri dotyku a reze sa nedrví. Má matný lesk. Vôňa a chuť sú charakteristické po cukre, tuku, sójovej drvine a ostatných prísadách.

***Suroviny***

* + *práškový cukor;*
  + *stužený pokrmový tuk;*
  + *sójová drvina nepražená (alebo múka);*
  + *ostatné – vanilínový cukor, lecitín.*

***Výrobný postup:*** predsušená sójová drvina (múka) sa zmieša s práškovým a vanilínovým cukrom. Pridá sa 1/2 zmäknutého stuženého pokrmového tuku. Vzniknutá kašovitá zmes sa postupne rozotrie v trecom stroji. Do malej časti tejto hmoty sa zapracuje emulgátor lecitín a zmes sa pridá do zvyšnej hmoty, premiešaním sa hmota zhomogenizuje. Pridá sa zvyšok predhriateho tuku a hmota sa šľahá v šľahacom stroji. Hmota sa nechá vo vhodných nádobách stuhnúť. Ak sa hmota hneď nespracúva, zabalia sa jednotlivé bloky do pergame- nového papiera a vložia sa do obalov.

Poleva sa používa v roztopenom stave (zahriatím) na polievanie (poťahovanie) výrob- kov, slúži aj ako polotovar na výrobu ochutených tukových poliev.

1. **Tuková poleva ochutená**

***Charakteristika:*** poleva sa pripravuje zo základnej tukovej polevy. Vyrába sa v niekoľ- kých príchutiach: kávová, oriešková, arašidová (z plodov podzemnice olejnej), mandľová a kokosová.

Vôňa a chuť sú charakteristické po použitej kávovej alebo jadrovej paste. Je vláčna, v tep- le sa ľahko topí, stuhnutá má matný lesk. Je veľmi jemná.

***Suroviny***

* + *tuková poleva základná;*
  + *pasta: kávová, arašidová (podzemnicová), oriešková, mandľová a kokosová.*

***Cukrárske pasty*** sú cukrárske polovýrobky svetlohnedej až kávovohnedej farby, polotuhej, vláčnej a hladkej konzistencie. Sú vyrobené z rozotretých jadier orechov, kokosu alebo kávy, používajú sa na ochucovanie cukrárskych výrobkov a ich aromatizáciu.

***Výrobný postup:*** základná tuková poleva sa rozpustí vo vodnom kúpeli. Do tekutej po- levy (pri teplote 40 °C) sa pridá príslušná najemno rozotretá pasta. Hmota sa dobre premie- ša, aby sa pasta v poleve dostatočne rozptýlila.

Ochutené tukové polevy sa používajú na polievanie (poťahovanie) cukrárskych výrob- kov. Druh výrobku musí byť v súlade a harmonizovať s použitou príchuťou.