# Príprava modelovacej hmoty

Modelovacia hmota z mandlí alebo perzika- charakteristika: modelovacia hmota je vláčna, rovnorodá, má bielu farbu. Konzistencia je polotuhá, tvárna. Chuť a vôňa je tipická po použitých surovinách, hlavne po mandliach a perziku.

Výrobný postup: Krupicový cukor sa povarí s vodou na teplotu 131,5 stupňaC. Var sa preruší a do horúceho roztoku sa nasypú pripravené mandle. Hmota sa musí stále miešať, ako pri výrobe fondánu (tabulírovanie). Hmota zbelie a stáva sa drobivou. Vychladnutú hmotu zjemňujeme na trecom stroji (melanžér). Zjemňujeme postupne, aby sme nevytlačili z mandlí olej. Medzi jednotlivými fázami trenia sa hmota prepracúva a pridáva sa do nej práškový cukor, škrobový sirup. Pripravené hmoty majú pri správnych podmienkach skladovania dlhšiu trvanlivosť (6-8 mesiacov). Pripravenú hmotu balíme do fólie kvôli vysychaniu. Modelovaciu hmotu podľa prípravy ozdôb prifarbujeme a dochucujeme.

Použitie: modelovacia hmota z mandlí sa používa najčastejšie na obaľovanie pečených korpusov a na výrobu ozdôb.

 

 