# Kokosový kmeň – charakteristika, výrobný postup

Charakteristika: výrobok má tvar kameňa alebo „salámy“. Na povrchu je potiahnutý mliečnou cukrárskou kakaovou polevou s viditeľným ryhovaním (kmeň) s imitáciou odseknutých zvyškov vetví stromu. V prípade salámy je povrch obalený v strúhanej kokosovej múčky. Na reze je vidieť rôznofarebné sfarbenie a zloženie výrobku. Chuť a vôňa je kokosová, s príchuťou aromatického výťažku a vanilínu. Výrobok sa predáva balený alebo nebalený, podľa hmotnosti. Výrobok je trvanlivejšieho charakteru.

Suroviny:

\* strúhaný kokos,

\* cukor – sacharóza,

\* sušené mlieko,

\* ostatné – škrobový sirup, voda, rumový výťažok, vanilínový cukor, kakaový prášok, kakaová poleva, potravinárske farbivo.

Výrobný postup:

príprava kokosovej hmoty – cukor krupica a škrobový cukor sa spolu s vodou uvaria na 112,5\*C. Do cukrového rozvaru sa nasype sušené mlieko, zamieša sa a nechá povariť. Do zmesi sa primieša strúhaný kokos s mletým cukrom a chuťovými prísadami. Hmota sa dokonale premieša. Potom sa rozdelí na tri diely. Jeden diel zostane biely, ďalšie dva sa podľa potreby prifarbia potravinárskou farbou (najčastejšie ružovou) a kakaovým práškom.

tvarovanie a dohotovenie – jednotlivé zafarbené diely sa spoja a vyvaľkajú na pramienky s priemerom asi 3 cm. Pramene sa natrú mliečnou cukrárskou kakaovou polevou a následne obalia strúhaným kokosom. Po stuhnutí sa krájajú na kusy s hmotnosťou 100 g (saláma), ktoré sa balia do celofánu. Z kokosovej hmoty sa môže vyrábať aj roláda v tvare kmeňa až do hmotnosti 5 kg.

Pri tvarovaní kokosovej hmoty sa pracovná plocha jemne posýpa mletým cukrom, aby sa pri vaľkaní prameňov nelepila.

  