Cukrárska výroba

Odborný výcvik

DV: január 2022

**Pišingerova náplň – príprava**

Pišingerovu náplň možeme pripravovať v 4 príchutiach:

* s príchuťou mandlí,
* s príchuťou lieskových orieškov,
* podzemnice (arašidy),
* s príchuťou kokosu.

Pišingerove náplne sú ľahko rozotierateľné, majú svetlú kakaovú farbu, chuť po použitých jadrách, s príchuťou cukrárenskej kakaovej polevy.

**Suroviny na 1 kg náplne:**

práškový cukor 0,300 kg

stužený pokrmový tuk 0,200 kg

jadrová pasta 0,350 kg

cukrárenská kakaová poleva 0,120 kg

kakaový prášok 0,030 kg

vanilkový cukor 0,010 kg

**Výrobný postup:**

Rozpustená kakaová poleva sa rozmieša s pastou (mandľovou, orieškovou, arašidovou, kokosovou), s práškovým cukrom a kakaovým práškom. Do zomletej hmoty sa pridá mierne zomletý stužený pokrmový tuk a dôkladne sa vyšľahá.



Otázky

Charakterizuj pišingerovú náplň.

Vymenuj z ktorých surovín sa pripravuje.

Opíš postup prípravy pišingerovej náplne.