



CUKROVINKY

CUKROVINKY

- ❖ Potraviny jiné než čokolády a čokoládové bonbony
- ❖ Barvené, aromatizované a okyselené
- ❖ **Hlavní suroviny:** cukr, glukosový / maltosový sirup, přírodní barviva a aroma



CUKROVINKY S AMORFNÍMI CUKRY

- ❖ tvrdá konzistence, různé tvary, barvy, chuť
- ❖ amorfní (nevykrytalizovaná) kandytová hmota :
40-80 g glukosového sirupu na 100 g sacharosy
- ❖ **Dropsy** – bez náplně (Bon Pari, Hašlerky)
- ❖ **Roksy** – na průřezu různé barevné obrazce (lízatká)
- ❖ **Furé** – sklovité, matné, s náplní (Slávie, Klokanky)



CUKROVINKY S KRYSTALICKOU STRUKTUROU

1. **Želé** : obsahuje želatinu, případně pektin, škrob
- konzistence gelu



2. **Karamely**: tvárnivé konzistence, žvýkavé, obsahují tuk i emulgátory (Sněhulky, Toffo)



3. **Fondán**: různé tvary, i jako vložky čok. bonbonů

- polotuhá až tuhá konzistence z cukerné hmoty
- jemná krystalická struktura



CUKROVINKY S KRYSTALICKOU STRUKTUROU

4. **Komprimáty:** lisování ochucených a obarvených práškovitých směsí

- zejména ve tvaru čoček nebo tablet

5. **Marcipán:** směs mletých blanšírovaných mandlí a cukrů, ochucujících látek

- polotuhá konzistence, různé tvary



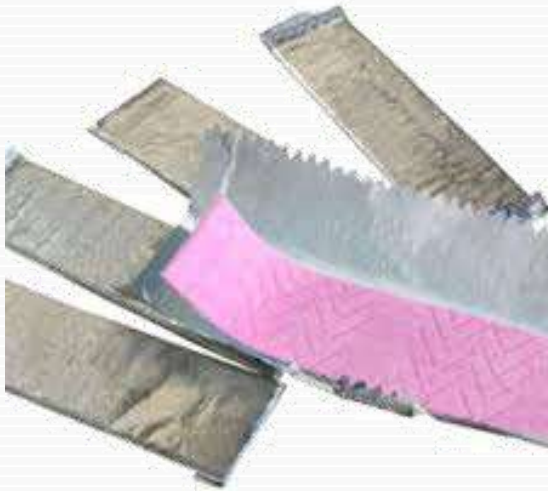
ŠLEHANÉ CUKROVINKY

- ❖ Vaječný bílek nebo želatina je pěnотvornou látkou
- ❖ **Turecký med:** šlehaný cukrosirupový roztok s bílkem, přídavek arašídů nebo jiných oříšků
- ❖ **Marshmallow:** lehčené, pěnovité, žvýkavé



ŽVÝKAČKY

- ❖ Gumovitý charakter
- ❖ Vyrábí se hnětením směsi cukru / sladidel, glukosového sirupu, báze a aromat
- ❖ Různé příchutě
- ❖ Plátkové, dražované, balónky



DRAŽÉ

- ❖ Cukrovinky s různou vložkou obalenou tvrdou nebo měkkou vrstvou cukru nebo čokolády
- ❖ Tužší až tvrdá konzistence
- ❖ Různé vložky s nábalem zejména cukru
- ❖ Tvrdé dražé – Lentilky



POŽADAVKY NA JAKOST

- ❖ **Cukr:** krystaly sacharosu - dropsy – by neměly obsahovat
fondán – by měl obsahovat
- ❖ Sledovat obaly: přítomnost želatiny (fenylketonurie)
- ❖ Chuť a vůně : podle druhu vložky, aroma
- ❖ Konzistence: tvrdá / měkčí / žvýkavá . . .



VADY

- ❖ Chyba tvaru – rozdrcené roksy
- ❖ Vyteklá náplň
- ❖ Slepené kusy
- ❖ Stárnutí – šednutí
- ❖ Hrubozrnní konzistence
- ❖ Škůdci
- ❖ Narušení glazury – bez lesku
- ❖ Zežloutnutí náplně – stárnutí
- ❖ Špatné skladování



SENZORICKÉ HODNOCENÍ NEČOKOLÁDOVÝCH CUKROVIN

Při smyslovém hodnocení nečokoládových cukrovinek se hodnotí lepivost, celkový vzhled, vlastnosti povrchu, příznaky omírání (kandytová hmota krystalizuje a zakalí se), barva, vůně, chuť, konzistence (přítomnost krystalů) a celkový dojem.

Časté vady

Netypická barva, omřeni, příliš měkká konzistence, písčítost (přítomnost krystalů), cizí chuť a vůně.



ČOKOLÁDA

ČOKOLÁDA

- ❖ vysoká energetická hodnota
- ❖ nadměrná spotřeba – vznik obezity a zubních kazů
- ❖ Teobromin (působí povzbudivě na nervovou soustavu)
- ❖ kakaová hmota, kakaový prášek, kakaové máslo, sladidla



DĚLENÍ ČOKOLÁD

❖ Hořká čokoláda:

- Bez mléčných komponentů. V EU musí obsahovat min. 35% kaka

❖ Mléčná čokoláda

- Čokoláda s přísadami, jako mléko a cukr. V EU musí obsahovat nejméně 25% kaka.

❖ Bílá čokoláda

- Z kakaového másla, mléka a sladidel



ČOKOLÁDOVÝ VÝROBEK X NÁHRAŽKY

- ❖ Skutečný čokoládový výrobek musí mít podle vyhlášky č. 43/2005 Sb., která se řídí směrnicí EU, v případě hořké čokolády nejméně 43 % kakaové sušiny, v případě mléčné čokolády 30% kakaové sušiny a v případě čokoládové polevy nejméně 16 % tukuprosté kakaové sušiny.
- ❖ Čokoládové náhražky, které obsahují často jen pět až deset procent kaka, ale někdy je kakao vynecháno úplně a je nahrazeno karabovým práškem. Tuky, které jsou obsaženy v těchto náhražkových čokoládách, často obsahují vysoký obsah nasycených mastných a transmastných kyselin a cukru.

POŽADAVKY NA JAKOST

- ❖ Pravidelný tvar (formovaný)
- ❖ Povrch (lesklý, hladký, stejnoměrně vybarvený)
- ❖ Konzistence (tuhá)
- ❖ Sledovat složení – pozor na čokoládové náhražky (vánoční / velikonoční figurky)



SENZORICKÉ PARAMETRY ČOKOLÁDY A ČOKOLÁDOVÝCH VÝROBKŮ

- ❖ Chuť a vůně – příjemná, aromatická po použitých surovinách, kakaová, mléčná, karamelová, sladká, hořká.
- ❖ Textura – jemnost, rozplývavost v ústech – více kakaového másla (taje při teplotě těla).
- ❖ Vzhled – barva, lesk, lom.
- ❖ Vůně – kakaová, mléčná,

VADY

- ❖ Cizí vůně, pachutě
- ❖ Orosení povrchu (zaschlé šedivé skvrny)
- ❖ Výskyt škůdců
- ❖ Cizí příměsi (nečistoty)
- ❖ Palčivá příchuť (bílá, mléčná a smetanová čokoláda)
- ❖ Nažluklá a žluklá jádrovina
- ❖ Plesnivění (vlhké prostředí)

TUKOVÝ VÝKVĚT- ŠEDIVÝ POVRCH



MOŽNÉ PŘÍČINY

Nedostatečná krystalizace během temperace.

Opětovná krystalizace bez vhodné temperace.

Nehomogenita čokolády nebo polevy.

Rozdíly v teplotách čokolády a centra.

Nesprávné podmínky chlazení.

Migrace tuku.

Nevhodné skladovací podmínky.

NEROVNOMĚRNÉ PLNĚNÍ OŘECHY



NESTEJNORODOST NÁPLNĚ



ŠPATNÝ ZÁTĚR



MECHANICKÉ POŠKOZENÍ



SKLADOVÁNÍ

- Čisté, suché, větratelné sklady
- Suché (relativní vlhkost vzduchu 60–70 %)
- Teplota (do 20 °C), bez kolísání
- Oddělené od výraznějších pachů
- Ochrana před škůdci (zavíječ skladištní), mrazem, slunečním zářením