

SOŠ agropotravinárska a technická,
Kušníerska brána 349/2, Kežmarok



CUKRÁRSKA TECHNOLOGIA

Moderné trendy v cukrárskej výrobe

4. ročník

Nové spôsoby prípravy tortových a iných
druhov korpusov

(Učebný text)

Ing. Eva Pisarčíková

2022

NÁRODNÝ PROJEKT

„Zlepšenie stredného odborného školstva v Prešovskom samosprávnom kraji“





OBSAH

1	NOVÉ SPÔSOBY PRÍPRAVY TORTOVÝCH A INÝCH DRUHOV KORPUSOV	3
2	ČOKOLÁDOVÝ TORTOVÝ KORPUS BEZ MÚKY	4
3	MANDĽOVÝ TORTOVÝ KORPUS	5
4	MAKOVÝ TORTOVÝ KORPUS	5
5	INÉ DRUHY KORPUSOV	6
5.1	KORPUS NA CHEESECAKE	6
5.2	KORPUS NA TARTALETKY.....	7
6	ZDROJE	9





1 NOVÉ SPÔSOBY PRÍPRAVY TORTOVÝCH A INÝCH DRUHOV KORPUSOV

Ciele

1. Vysvetliť význam tortových korpusov pri výrobe a zdobení torty.
2. Opísať prípravu čokoládového tortového korpusu bez múky.
3. Popísať výhody moderného spracovania tortových korpusov.
4. Uviesť rozdiely medzi klasickými a modernými korpusmi.
5. Opísať prípravu nových druhov tortových korpusov.

Oslavovať významné udalosti tortou je tradícia. Buď je to rodinná záležitosť, alebo honosný večierok, dôležitou súčasťou je vždy torta. Skôr než sa torta začne zdobiť, je veľmi dôležité upiecť si dobrý korpus. Recepty na tortové korpusy nájdeme v mnohých cukrárskych a kuchárskych knihách, ale i na internete. Základom tradičných korpusov je pena vyšľahaná z vaječného žĺtka a cukru, doplnená múkou a prísadami. Tradičné korpusy obsahujú pomerne vysoký podiel múky. Takmer všetky tortové korpusy sú receptúrou rovnaké a pripravujú sa podľa zaužívaných jednotných noriem.



Obr. 1.1 Tradičné korpusy

Moderná doba umožňuje cukrárom používať vlastné receptúry, kvalitnejšie ingrediencie či suroviny. Aj napriek tomu, že korpusy sa navonok podobajú, sú pripravované z nových alebo náhradných surovín a prevažne vyrobené odlišným technologickým postupom. Niektoré tortové korpusy sú objemnejšie, vyššie, iné naopak sú nízke a tvoria len spodnú vrstvu torty.



2 ČOKOLÁDOVÝ TORTOVÝ KORPUS BEZ MÚKY

Suroviny – 300 g vajcia, 200 g čokoládová poleva, 100 g cukor.

Postup - bielka vyšľaháme na tuhý sneh. Zvlášť ušľaháme žĺtka s cukrom do tuhej peny. Čokoládovú polevu rozpustíme a do nej zamiešame žĺtkovú penu a nakoniec bielkový sneh. Pripravenú hmotu nadávkuje do tortovej formy a korpus pečieme pri teplote 180°C asi 30 minút. Z uvedeného množstva surovín pripravíme jeden korpus. Ak chceme pripraviť vyššiu tortu, upečieme si dva až tri korpusy.



Obr. 2.1 Korpus bez múky



3 MANDĽOVÝ TORTOVÝ KORPUS

Suroviny – 250 g vajcia, 200 g práškový cukor, 200 g nelúpaných mletých mandlí.

Postup - celé vajcia ušľaháme s práškovým cukrom do hustej peny. Nakoniec primiešame mleté mandle. Vymiešané cesto vlejeme do tortovej formy. Mandľový korpus pečieme pri teplote 170°C asi 30 minút.



Obr. 3.1 Mandľový korpus

4 MAKOVÝ TORTOVÝ KORPUS

Postup - bielka ušľaháme na tuhý sneh. Zvlášť ušľaháme žltka s práškovým cukrom a zmäknutým maslom. Potom pridáme kyslú smotanu, mletý mak a kypriaci prášok. Na záver zamiešame sneh z bielok. Hmotu nadávkujeme do tortovej hmoty a pečieme pri teplote 180°C asi 45 minút.

Suroviny



200g vajcia



120 g práškový cukor



100g maslo



120g kyslá smotana



300 g mletý mak



5 g kypriaci prášok



Makové torty



5 INÉ DRUHY KORPUSOV

5.1 KORPUS NA CHEESECAKE

Suroviny na korpus: 250 g maslové sušienky, 100 g maslo.

Postup - sušienky rozmixujeme najemno. Zmiešame ich s roztopeným maslom a zmes stlačíme na dno tortovej formy. Korpus predpečieme pri teplote 170°C približne 10 minút.



Obr. 5.1 Korpus na cheesecake



5.2 KORPUS NA TARTALETKY

Suroviny na korpus: 60 g maslo, 120 g hladká múka, štipka soli, 20 g mandľová múka, 50 g práškový cukor, 25 g žltka.

Postup - v nádobe vymiešame maslo s hladkou múkou tak, aby vznikla jemná drobenka. Prisypane soľ, mandľovú múku a práškový cukor. Nakoniec primiešame žltka. Zmes premiestnime na pracovnú dosku a hranou dlane ju po častiach odtlačujeme od seba. Cesto zrolujeme ku sebe, a pootočíme o 90°C a takto opakujeme ešte dvakrát. Vypracované cesto zabalíme do fólie a ponecháme odležať minimálne 2 hodiny.

Z cesta vyvaľkáme plát hrubý asi 3 mm a vykrojíme rovnako dlhé pásiky a kolieska. Do každej formičky vložíme koliesko a pásiky, ktoré odrežeme tak, aby sa trochu prekrývali. Naplnené formičky uložíme na plech a pečieme pri teplote 160°C asi 15 minút. Po vychladnutí ich vyklopíme z formičiek. Tartaletky sa nakoniec plnia rôznymi náplňami a zdobia ovocím a inými ingredienciami.





Obr. 5.2 Tartaletky s ovocím



ÚLOHY

1. Porovnajzte prípravu tradičných korpusov s prípravou nových druhov korpusov.
2. Opíšte prípravu tortového korpusu z čokolády.
3. Vysvetlite prípravu mandľového korpusu.
4. Viete zdôvodniť, prečo nové druhy korpusov sa upečú skôr, ako tradičné korpusy?
5. Opíšte prípravu makového tortového korpusu a korpusu na cheesecake.



6 ZDROJE

Carpenterová, A. (2019). *Zdobení dortů*. Bratislava: Slovart.

Donnermeyerová, , A. (2017). *Pečeme bez mouky*. Praha: ITEM.

Maršálek, J. (2020). *Moderní česká cukrařina*. Praha: XYZ.

