**Cukrárenská kakaová poleva**

****

 Zdroj: https://www.lechocolat.cz/blog/cokoladova-poleva-na-dort/

Cukrárenská kakaová poleva - CKP je polotovar, ktorej hlavnou zložkou je kakaový prášok. Neobsahuje kakaové maslo. Je najpoužívanejšou polevou.

Suroviny :

* kakaový prášok
* tuk – stužený pokrmový tuk (SPT)
* práškový cukor
* sušené plnotučné mlieko
* sójová múka
* lecitín
* vanilka

Príprava na použitie :

CKP sa nakrája na menšie kusy, zriedi sa s SPT v pomere 3:1. Zmes sa za stáleho miešania zohrieva vo vodnom kúpeli. Najvhodnejšia teplota na použitie je 33 – 36°C. CKP riedená má svetlejšiu farbu, redšiu konzistenciu. Poleva sa ľahko krája, pri dotyku s rukami sa ľahko rozpúšťa.

Výhoda je, že nedochádza k tvorbe tukových ,,výkvetov“ (neosivie).

cukrárenská kakaové poleva – CKP

**Rozdelenie poliev :**

**1, cukrové :**

- a. vevaené

- b, varené

- c. Fondánové

**2. kakaové**

**3. čokoládové**

**4. tukové**

**5. rôsolové :**

- a. agarové

- b. pektínové

- c. želatínové

**6. z vaječného bielka**

Úloha: Vypracujte referát v ktorom bude : vami vybraná cukrárska poleva, spracovanie pripadne výroba recept plus obrázok . Veľa šťastia vypracovaný referát mi prosím zašlite na email. jozefinasaparova@gmail.com