# Turmed – charakteristika, výrobný postup

Charakteristika – výrobok má tvar hranolčekov alebo valčekov, máčaných v mliečnej cukrárskej kakaovej poleve. Na reze je viditeľná polotuhá hmota, ktorá farbou zodpovedá príslušnému druhu. Chuť a vôňa sú výrazne sladké, doplnené príchuťou cukrárskej kakaovej polevy a príslušnej chuťovej zložky. Vyrába sa v troch druhoch: arašidový, ovocný a kávový. Hmotnosť výrobkov je 30 g, dodávajú sa balené. Výrobky majú trvanlivejší charakter.

Suroviny:

\* tekuté bielky,

\* cukor- sacharóza, používa sa jemný kryštálový cukor,

\* chuťová prísada – olúpané pražené jadrá podzemnice olejnej, zmes presladeného ovocia, kávová pasta,

\* ostatné – škrobový sirup, voda, mliečna cukrárska kakaová poleva, vanilínový cukor, tuk na vymastenie.

Výrobný postup:

príprava hmoty – bielky sa vyšľahajú asi s 1/3 cukru na tuhý sneh, do ktorého sa postupne zašľahá horúci rozvar z cukru, škrobového sirupu a vody, uverený na teplotu 115\*C. Po dôkladnom došľahaní sa pridajú chuťové zložky. Hmota sa môže vhodne prifarbiť roztokom potravinárskej farby.

tvarovanie a dohotovenie – teplá hmota sa rozotrie na papier vopred potretý tukom vo formách 40 x 50 cm na výšku 1,5 cm. Na rozotretý plát sa priloží papier potretý tukom a valčekom sa hmota zarovná. Zo stuhnutého plátu sa nakrájajú hranolčeky, ktoré sa polievajú riedenou cukrárskou kakaovou polevou. Po stuhnutí polevy sa jednotlivé výrobky balia.

 