# Cukrárske želé – charakteristika, výrobný postup

Charakteristika: cukrárske želé sú dvojfarebné plátky obalené v cukre. Na reze sú viditeľné dve vrstvy rôznych farieb. V strede je vrstva bielkovej náplne želé svetlej farby. Chuť je ovocná, mierne kyslastá. Výrobky sa dodávajú balené v celofáne.

Suroviny:

\* agar – agar – rôsolovacia látka, vyrába sa z morských rias,

\* cukor – sacharóza,

\* vaječné bielky,

\*chuťová prísada – malinový, pomarančový a citrónový výťažok, kyselina citrónová,

\* roztok potravinárskeho farbiva – žltý, červený,

\* ostatné – škrobový sirup, voda.

Výrobný postup:

- príprava hmoty želé - agar sa nechá vopred namočiť vo vode, aby napučal, následne sa prevarí. Prisype sa cukor a zmes sa varí na teplotu 105°C. Potom sa pridá škrobový sirup. Uvarená hmota sa rozdelí na dva diely, prvý sa prichutí malinovým výťažkom a zafarbí na červeno, druhý pomarančovým výťažkom a zafarbí na žlto. Takto upravené hmoty sa nechajú čiastočne vychladnúť a okyslia sa kyselinou citrónovou. Vylejú sa do foriem s rozmermi 40 x 30 cm pokrytých pergamenovým papierom, v ktorých sa nechajú stuhnúť.

- príprava bielkovej náplne – vopred namočený agar sa rozvarí s vodou na teplotu 105°C, pridá sa škrobový sirup a bielkový tuhý sneh s cukrom. Prichutí sa citrónovým výťažkom a roztokom kyseliny citrónovej.

- dohotovenie – bielková náplň sa rovnomerne nanesie na plát vychladnutej hmoty želé vo forme a priloží sa druhým plátom. Po stuhnutí sa rozkrája na kusy, ktoré sa obalia v jemnom krupicovom cukre a následne sa balia do celofánu.

 