# Modifikácia modelovacej hmoty

Úprava, prispôsobenie modelovacej hmoty a modelovacia hmota s fondánom a mandľami.

Tieto polotovary sú lacnejším variantom modelovacích hmôt. Majú vyšší obsah cukru. Používajú sa rovnako ako modelovacie hmoty z mandlí .

Kryštálový cukor a vodu varíme na cukrový rozvar na teplotu 120 stupňov C.

Po prerušení varu sa do roztoku nasypú upravené mandle a zmes sa premieša, rovnako aj v priebehu chladenia sa zmes niekoľkokrát premieša.

Vychladnutá zmes sa postupne trie na trecom stroji, pričom sa postupne pridáva fondán, škrobový sirup, práškový cukor, vanilkový cukor. Hmota musí byť jemná, elastická.

# Modelovacia hmota s kokosom

- krupicový cukor sa varí s vodou na 120 stupňov C. Po prerušení varu sa do horúceho cukrového roztoku vsype nastrúhaný kokos a dobre sa zamieša. Po vychladnutí zmesi sa postupne pridávajú ostatné suroviny a spolu sa všetko zomelie na trecom stroji na polotuhú, jemne elastickú hmotu.

# Modelovacia hmota zo sušeného mlieka

- pripravuje sa za studena, všetky suroviny sa spolu dôkladne premiesia a v melanžéri sa spracujú na jemnú hmotu. Hmota sa pripravuje aj bez fondánu s väčším množstvom práškového cukru.

# Modelovacia hmota gaštanová

- do prepasírovaných jedlých gaštanov sa pridá preosiaty práškový a vanilínový cukor. Spolu sa zmiešajú a potom sa spoja ako cesto. Hmota sa používa na modelovanie veľkých a malých gaštanov alebo na dochutenie tukových a smotanových výrobkov.

 

 Rôzne druhy hmoty

 Modelovacia hmota zo sušeného mlieka