# Biele oblátky – charakteristika, výrobný postup

Charakteristika: biele oblátky sa vyrábajú zo zemiakového, kukuričného alebo pšeničného škrobu alebo zo zmesí týchto škrobov. Majú rozličné tvary a rozmery. Povrch bielych oblátok býva hladký, bez tlače a ornamentov. Farba oblátok je biela, no môžu sa aj farbiť. Musia byť dobre rovnomerne prepečené, krehké, bez vône a chuti. Biele oblátky sa nazývajú aj lekárenské.

Vyrábajú sa duté a ploché. Ploché (listové) oblátky sa používajú pri výrobe jadrových a mandľových oblúčikov, tvoria podklad pre bielkové náplne a pri výrobe cukroviniek. Duté oblátky sa uplatňujú vo farmácii, kde tvoria požívateľný obal na rôzne lieky. Na lepšie rozlíšenie liekov sa duté oblátky farbia.

Výrobný postup oblátkového cesta: príprava cesta na biele oblátky sa skladá z dvoch častí:

1. príprava škrobového mazu,
2. vlastná výroba oblátkového cesta.

Príprava škrobového mazu

Zo škrobu a vody si pripravíme škrobový maz. Zmes zahrievame za stáleho miešania dovtedy, kým škrob zmazovatie a roztok zhustne. Krátko povaríme. Hustú zmes necháme vychladnúť.

Príprava cesta

Vychladnutý škrobový maz sa nadávkuje do miešacej nádoby mixéra alebo šľahacieho stroja. Pridá sa potrebné množstvo vody, a tým sa upraví konzistencia hmoty. Do zmesi sa počas intenzívneho miešania môžu pridať odpečky z pečenia bielych oblátok (odpečky sa väčšinou z hygienických dôvodov používajú už len na kŕmne účely). Biele oblátky sa nekypria chemicky, jediným kypridlom je vodná para, ktorá sa uvoľňuje pri pečení. Upravené cesto sa precedí cez sito do zbernej nádoby, odkiaľ sa prečerpáva k pečúcim automatom.

