**Príprava surovín na trenú hmotu**

**Výber a úprava surovín na trenú hmotu**

**Základné suroviny trených hmôt sú :** tuk, cukor, múka, vajcia, ostatné suroviny – orechy, mlieko, kypridlá, CKP, citropasta...

**Tuk:** margarín alebo maslo, prípadne iné upravené tuky, tuk sa pred použitím pokrája na menšie kúsky a nahrieva sa na teplotu 26 – 28°C. Jeho konzistencia musí byť hladká a pastovitá.

**Cukor:** krupicový, práškový, najvhodnejší je však práškový, ktorý pred použitím preosejeme.

**Múka:** pšeničná múka hladká, ktorú tiež treba pred použitím preosiať – ľahšie sa vmiesi do tuku, ak sú v recepte uvedené kakao, škrobový prášok, sušené mlieko dávkujú sa spolu s múkou.



**Vajcia:** žĺtka sa trú spolu s tukom a cukrom až do peny. Pred pridaním do tuku sa musia temperovať na teplotu tuku. Pri použití studených žĺtkov sa tuková pasta zrazí.

**Orechy:** pred samotným použitím sa orechy pomelú.



**Mlieko:** musí mať teplotu 26 – 28°C, nižšia teplota spôsobuje zrážanie hmoty. Vyššia rednutie hmoty.

**Ostatné suroviny:** pred použitím vyberieme aby dosiahli izbovú teplotu, studené suroviny spôsobia zrazenie hmoty.