Cukrárska výroba

Technológia 1.ročník

December 2021

**Vafľové rezy s džemom**

**Suroviny**

|  |  |
| --- | --- |
| 300 g | [múka hladká](https://varecha.pravda.sk/suroviny/muka-hladka/) |
| 200 g | [Palmarin](https://varecha.pravda.sk/suroviny/palmarin/) |
| 100 g | [cukor práškový](https://varecha.pravda.sk/suroviny/cukor-praskovy/) |
| 1 ks (vanilkový cukor) | [vanilka](https://varecha.pravda.sk/suroviny/vanilka/) |
| 2 hrste | [orechy mleté](https://varecha.pravda.sk/suroviny/orechy-mlete/) |
|  | [škorica mletá](https://varecha.pravda.sk/suroviny/skorica-mleta/) |
| 1 ks | [vajce](https://varecha.pravda.sk/suroviny/vajce/) |
| na potretie | [lekvár](https://varecha.pravda.sk/suroviny/lekvar/) |
| na polevu | Tuková poleva |

**Postup prípravy**

Z múky, palmarínu, práškového cukru, vanilky, orechov, vajca a škorice vypracujeme cesto, rozdelíme si na 3časti, upečieme 3pláty.

Pláty po vychladnutí potrieme džemom. Vrch polejeme tukovou polevou.

**Vaflové rezy – dohotovenie**

Vaflové rezy s džemom majú pravidelný obdĺžnikový tvar s ostrými hranami. Polievajú sa svetlou tukovou polevou a posýpajú sa praženou hobľovanou podzemnicou. Majú typyckú chuť a vôňu pečeného vaflového korpusu. Výrobok je krehký, rovnomerne naplnený, dobre prepečený.

Po upečení a naplnení plátov sa pozdĺžne rozkroja na šesť pásov a povrch i boky sa polejú tukovou polevou. Pred stuhnutím polevy sa jednotlivé pásy v strede posypú praženou hoblovanou podzenicou (arašidy) a po stuhnutí sa krájajú na rezy.

