**Základní restaurační moučníky**

1. **Charakteristika restauračních moučníků:**

* Zpestřují stravu
* Jsou součástí jídelníčku
* Podávají se po hlavním jídle, nemají zasytit
* Při výrobě respektujeme zásady zdravé výživy, lehce stravitelné, odlehčené
* Dbáme na současné trendy, moderní gastronomii,
* Volíme vhodný inventář k podávání moučníků

1. **Současné trendy:**

* Chutné a estetické dezerty z čerstvých přírodních surovin
* Jednoporcové moučníky, prostorová ozdoba, zdobení moučníků
* Vzhled moučníků – zaujmout hosta, zajímavá kombinace, netradiční inventář
* Moderní gastronomie – nové kombinace surovin, kvalitní suroviny, lehká stravitelnost, snižování hmotnosti moučníků

1. **Význam a rozdělení moučníků**

**Teplé moučníky** – rozdělujeme dle druhu přípravy

* Vařené moučníky: kaše – krupicová, rýžová jáhlová, pohanková, z ovesných vloček

Ovocné knedlíky (z tvarohového, odpalovaného, bramborového,

Kynutého těst)

* Moučníky pečené na pánvi: palačinky (se zavařeninou, čokoládou, jahodami apod.)

Trhanec

Lívance

Omelety (Monaco, Štěpánská, vaječná)

* Moučníky smažené: Bavorské vdolečky, koblihy
* Moučníky pečené: Dukátové buchtičky s vanilkovým krémem, listový závin, nákypy, žemlovka

**Studené moučníky (dezerty)** – dle druhu přípravy:

* Pudinky: Panna cotta, Créme brulée
* Pěny: Zabaglione (šodó), Mousse (mražené dezerty), Suflé
* Zmrzliny: sorbety (mražený dezert)
* Kombinované: studený dezert doplněný teplou omáčkou a doplňkem nebo teplý moučník doplněný zmrzlinou

1. **Ozdoby na restaurační moučníky:**

* Z bienexu - griliáše
* Z karamelu – přírodní sypaný jádrovinami
* Z pečených hmot – pálená těsto, piškotové těsto, linecké těsto
* Z čokolády – figurky, čokoládové puky – používáme hotové nebo vlastně vyrobené
* Ze suchých plodů – vlašské, lískové ořechy, pistácie, mandle, jedlé kaštany, kávová zrna
* Z jedlých květů a bylin – květiny bez použití pesticidů, v době vrcholného květu, můžeme nakládat do oleje nebo octa

1. **Nanormuj dle zadání omeleta Monaco:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. **Druh potravin** | **10 porcí** | **1 porce** | **3 porce** | **25 porcí** |
| Vejce | 800 | 80 | 240 | 2000 |
| Máslo | 100 | 10 | 30 | 250 |
| Cukr krupice | 300 | 30 | 90 | 750 |
| Mouka hrubá | 400 | 40 | 120 | 1000 |
| Džem meruňkový | 300 | 30 | 90 | 750 |
| Smetana ke šlehání | 300 | 30 | 90 | 750 |
| Cukr moučka | 20 | 2 | 6 | 50 |
| Kompot míchaný bez nálevu | 400 | 40 | 120 | 1000 |
| Apricot brandy | 100 | 10 | 30 | 250 |