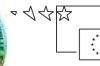


# SLADICE



**Apolonija Lipovšek**



Naslov: SLADICE  
Izobraževalni program: SLAŠČIČAR  
Modul: SLADICE

Avtorica:

Apolonija Lipovšek, univ. dipl. inž. živ. teh.

Strokovni recenzent:

Ljudmila Flajnik, univ. dipl. inž. živ. teh.

Lektorica:

Manuela Krajcer, prof. slov.

Maribor, 2010

© Avtorske pravice ima Ministrstvo za šolstvo in šport Republike Slovenije.

Gradivo je sofinancirano iz sredstev projekta Biotehniška področja, šole za življenje in razvoj (2008-2012).

Operacijo delno financira Evropska unija iz Evropskega socialnega sklada ter Ministrstvo za šolstvo in šport. Operacija se izvaja v okviru operativnega programa razvoja človeških virov za obdobje 2007 – 2013, razvojne prioritete: Razvoj človeških virov in vseživljenjskega učenja, prednostna usmeritev: Izboljšanje kakovosti in učinkovitosti sistemov izobraževanja in usposabljanja.

Vsebina tega dokumenta v nobenem primeru ne odraža mnenja Evropske unije. Odgovornost za vsebino dokumenta nosi avtor.

**Kazalo**

Kazalo .....	I
1 DELITEV PODROČIJ SLAŠČIČARSTVA.....	1
2 TESTO .....	2
2.1 KVAŠENO TESTO .....	3
2.2 KVAŠENO LISTNATO TESTO .....	6
2.3 VLEČENO TESTO .....	7
2.4 LISTNATO TESTO.....	8
2.5 KRHKO TESTO .....	10
2.6 MEDENO TESTO.....	12
2.7 KUHANDO (PALJENO) TESTO .....	14
2.8 OSTALA TESTA .....	15
3 MASE .....	16
VRSTE MAS .....	17
4 POLNILA IN PREVLEKE .....	20
4.1 KREME .....	20
4.2 OBLOGE IN NADEVI .....	21
4.3 MARCIPAN, PERCIPAN, NUGAT, KROKANT .....	22
4.4 PRELIVI IN PREVLEKE (GLAZURE).....	24
5 SVEŽE POLNJENO PECIVO.....	26
TORTE .....	26
REZINE .....	28
ROLADE.....	29
DESERTI .....	29
MINJONI .....	29
6 SLADICE V GOSTINSTVU .....	30
PUDINGI (KIPNIKI) .....	31
NARASTKI.....	31
SUFLEJI.....	31
STRJENKE .....	31
PALAČINKE.....	32
PRAŽENEC.....	32
VAFLJI .....	32
KREME .....	33
7 SLOVENSKE NARODNE IN PRAZNIČNE SLADICE .....	34

	POTICA.....	34
	POGAČE IN GIBANICE .....	35
	KROFI, FLANCATI, MIŠKE.....	35
	ŠTRUKLJI.....	36
	MEDENJAKI .....	36
8	PRALINEJI .....	37
9	KRAŠENJE V SLAŠČIČARSTVU .....	39
	VIRI.....	41
	SEZNAM SLIK.....	42
	SEZNAM TABEL .....	43







# 1 DELITEV PODROČIJ SLAŠČIČARSTVA

Slaščičarstvo obsega široko področje, v katero je zajeta zelo raznolika paleta različnih izdelkov.

Delimo ga na:

- obrtno področje,
- gostinsko področje,
- industrijsko področje.

## **OBRITNO PODROČJE**

### **POLIZDELKI**

Slaščičarski polizdelki so osnova za kombiniranje in oblikovanje končnih izdelkov.

Njihova kakovost je odvisna od surovin, iz katerih jih pripravljamo.

Polizdelki obrtnega slaščičarstva so:

- različne vrste testa (kvašeno testo, kvašeno – listnato testo, vlečeno testo, listnato testo, krhko testo, medeno testo, kuhano testo, žvrkljano testo ...);
- mase (biskvitne mase, beljakove mase, oblatne mase, skutine mase, paljene mase, makronova masa ...);
- polnila (kreme, nadevi, obloge, marcipan, nugat, krokant ...);
- prevleke (glazure) in prelivi (vodne prevleke, beljakove prevleke, maščobne prevleke ...);
- okrasni material (čokolada, marcipan, lupinasto sadje ...).

### **IZDELKI**

Izdelki obrtnega slaščičarstva so:

- mehko pecivo, poltrajno pecivo, trajno pecivo;
- sladoled in sladoledni izdelki;
- dietne in polnovredne sladice;
- izdelki iz vlečenega, pihanega sladkorja;
- čokoladni izdelki;
- izdelki iz marcipana.

## **GOSTINSKO PODROČJE**

V to skupino izdelkov uvrščamo tople in hladne porcijske sladice (pudinge, narastke, sufleje, strjenke, omlete, palačinke, vafle, kreme).

## **INDUSTRIJSKO PODROČJE**

Industrijsko področje slaščičarstva, ki ga imenujejo tudi konditorstvo, obsega proizvodnjo:

- bonbonov;
- žvečilnega gumija;
- sladoleda;
- čokolade in čokoladnih izdelkov;
- instant praškov za hitro pripravo mas, krem, nadevov;
- zamrznjenih polizdelkov;
- mehkega peciva, poltrajnega peciva, trajnega peciva.

## 2 TESTO

Osnovna surovina za izdelavo testa je moka, ki ji dodajamo tekočino, sladkor, maščobe, jajca, začimbe, dišave, sol.

Ustrezno vezavo testa dosežemo z mehansko obdelavo surovin: z gnetenjem, z mešanjem, z mesenjem. Za vezavo testa so pomembne sestavine moke (škrob, beljakovine).

Testo je lahko krhko ali raztegljivo, kar je odvisno od količine vlage v testu.

Pred oblikovanjem počiva zato, da popuščajo vezi lepka.

Kakovost testa ocenjujemo po:

- raztegljivosti (čvrstost testa vpliva na obliko izdelkov);
- moči vpijanja vode (dobimo več testa);
- elastičnosti (testo vzdrži pritisk plinov pri rahljanju, vzhajanju).

Vsako testo mora biti primerno za oblikovanje (raztegljivo, vlečno, plastično) in dovolj zrahljano. Testo oblikujemo v izdelke z valjanjem, okroglanjem, zavijanjem in pletenjem. Izdelke iz testa nadevamo običajno pred peko. Največkrat so trajni ali poltrajni.

Rahlost in luknjičavost testa lahko omogočimo:

- **biološko**

Dodatek kvasa (kvašeno testo, kvašeno listnato testo).

- **kemijsko**

Dodatek pecilnega praška, vinskega kamna, sode, jelenove soli, pepelike (krhko testo, medeno testo).

- **fizikalno**

Zaradi vtepenega zraka in med peko nastalih plinov (vodna para) pride do rahljanja.

Glede na sestavo in namen uporabe ločimo različne vrste test:

1. **kvašeno testo,**
2. **kvašeno listnato testo,**
3. **vlečeno testo,**
4. **listnato testo,**
5. **krhko testo,**
6. **medeno testo,**
7. **kuhano (paljeno) testo,**
8. **druge vrste test (žvrkljano, krompirjevo, skutino testo).**

## 2.1 KVAŠENO TESTO

Izdelki iz kvašenega testa so:

- polnjeno pecivo (potice, krofi, vzhajanci, rogljički);
- nepolnjeno pecivo (brioši, pince, pleteni izdelki, božični kolači).

Osnovne sestavine za kvašeno testo so: moka, kvas, tekočina in sol.

Dodamo mu lahko še sladkor, jajca, maščobo, začimbe in tako dobimo boljše kvašeno testo.

Boljše kvašeno testo delimo po sestavi (glede na dodano količino sladkorja in maščobe) in po načinu izdelave (umešano in gneteno testo).

Vrste kvašenega testa **glede na dodano količino sladkorja in maščobe so:**

- **lahko kvašeno testo**  
Vsebuje 10 % sladkorja in 10 % maščobe glede na količino moke.  
Uporablja se za enostavno polnjeno pecivo, zavitke, potice, sadne rezine, za izdelavo kvašeno listnatega testa.
- **srednje težko kvašeno testo**  
Vsebuje 15–20 % sladkorja in 15–20 % maščobe glede na količino moke.  
Uporablja se za vzhajance, krofe, brioše.
- **težko kvašeno testo**  
Vsebuje 15 % sladkorja in 30–50 % maščobe glede na količino moke.  
Uporablja se za savarine, štole, težke praznične kruhe.

### POSTOPEK IZDELAVE IZDELKOV IZ KVAŠENEGA TESTA

Testo najprej zamesimo, nato ga pustimo vzhajati, sledi oblikovanje, ponovno vzhajanje in peka izdelka.

Izdelavo izdelkov iz kvašenega testa lahko razdelimo na tri stopnje:

1. priprava testa:

- priprava moke in drugih sestavin;
- ročno ali strojno mešanje in mesenje;
- počivanje in vzhajanje testa, razkosanje in tehtanje;
- polnjenje in oblikovanje.

2. počivanje in vzhajanje oblikovanih kosov

3. peka izdelkov

- mazanje;
- rezanje in prebadanje kosov;
- vsajanje v pečišče;
- peka;
- jemanje pečenih kosov iz peči;
- ohlajanje in skladiščenje.

### NAČINI ZAMESA KVAŠENEGA TESTA

Poznamo več načinov zamesa kvašenega testa.

V slaščičarstvu uporabljamo predvsem direktni in indirektni način zamesa.

#### Direktni način zamesa brez kvasnega nastavka

Več vrst kvašenega testa pripravljamo brez kvasnega nastavka. Tekočino (mleko ali vodo) segrejemo na 35–40 °C, dodamo vse ostale surovine po recepturi in gnetemo, razen maščobe, ki jo dodamo na koncu. Maščoba obda celice kvasovk, ki se težje razmnožujejo in testo slabše vzhaja. Testo mora po gnetenju pred nadaljnjo obdelavo vzhajati.

### Indirektni način zamesa s kvasnim nastavkom

Če želimo, da je delovanje kvasovk boljše, izdelamo testo s kvasnim nastavkom.

Priprava kvasnega nastavka: od skupne količine tekočine odvzamemo 1/3 in jo segrejemo na 35 °C. Kvas vmešamo v tekočino in dodamo nekaj sladkorja in moke. Pustimo počivati.

Ostale surovine pripravimo po recepturi. Vse sestavine nato zgnetemo.

Testo mora biti elastično, ne sme se trgati, mora biti gladko in primerne trdote.

Pri takšnem načinu zamesa je čas vzhajanja oziroma počivanja krajši, saj testo hitreje vzhaja.

Tabela 1: Dejavniki, ki vplivajo na trajanje mesenja testa

Mesenje skrajšuje	Mesenje podaljšuje
uporabo moke nižjega tipa	uporabo moke višjega tipa
uporabo mehke moke	uporabo ostre in polostre moke
uporabo vlažne moke	uporabo suhe moke
uporabo sveže moke	uporabo stare moke
uporabo presejane moke	uporabo nepresejane moke
uporabo moke z malo lepka	uporabo moke z veliko lepka
enkratno dolivanje tekočine	večkratno dolivanje tekočine
dodatek sladkorja	dodatke maščob
toplo testo	hladno testo
mehko testo	trdo testo
indirektni način mesenja	direkten način mesenja

### PEKA IZDELKOV IZ KVAŠENEGA TESTA

Izdelke iz boljšega kvašenega testa pečemo običajno pri 200–220 °C, od 20 do 30 minut.

Ko je temperatura v sredici 100 °C, je izdelek pečen.

Čas pečenja je odvisen od časa, ki je potreben, da sredica to temperaturo doseže.

Med pečenjem se luknjičavost izdelka poveča.

Čas peke je odvisen od:

- oblike in velikosti izdelka,
- temperature peči,
- tipa moke,
- načina peke.

Tabela 2: Peka izdelkov iz kvašenega testa

Čas peke	Procesi v pecivu
do 8. minute peke	Izdelki še nadalje intenzivno vzhajajo zaradi delovanja kvasovk, ki sladkor pretvarjajo v ogljikov dioksid in alkohol.
od 9. do 15. minute peke	V notranjosti testa je temperatura nad 55 °C, kvasovke ne delujejo več.
od 16. do 20. minute peke	Pri 60 °C škrob zakleji, veže del tekočine, testo se zgosti.
od 21. do 24. minute peke	Pri 100 °C nastaja veliko vodne pare, ki dokončno oblikuje luknjice v sredini. Pri 130 °C se skorja zlatorumeno obarva, ker preide škrob v dekstrin, saharoza karamelizira. Peka peciva je končana, ko ima pecivo v sredici 100 °C in ko se skorja ustrezno obarva.

Tabela 3: Napake peciva izdelanega iz kvašenega testa

NAPAKE	VZROKI
zavitki in potice z nepovezanim nadevom, z odprtini	preveč vzhajani izdelki, prevlažen nadev, prerahlo zavijanje, testa pred peko nismo prebodli, neustrezna temperatura peke
majhno pecivo	hladne sestavine, prekratko počivanje in vzhajanje, pretrdo testo
gost, težak šarkelj	premalo stepena maščoba, kratkotrajno vzhajanje, previsoka temperatura v peči

## 2.2 KVAŠENO LISTNATO TESTO

Kvašeno listnato testo imenujemo tudi krpičasto testo.

Značilni izdelki iz kvašeno listnatega testa so:

- francoski rogljički (croissants),
- vetrnice,
- blazinice,
- sadni cvetovi,
- sadne konice,
- orehovi polžki,
- trikotniki,
- medvedje šapke,
- glavniki,
- zavitki.



Slika 1: Sadni cvetovi

Kvašeno listnato testo je sestavljeno iz slojev kvašenega testa, med katerimi so sloji maščobe.

Testo rahljamo:

- Biološko – s dodatkom kvasa.
- Fizikalno – z gnetenjem in pregibanjem testa s plastjo maščobe. Plasti so druga od druge izolirane z maščobo. Pri peki potiska vodna para plasti testa navzgor, testo se razlista.

### IZDELAVA KVAŠENO LISTNATEGA TESTA

Izdelamo osnovno kvašeno testo in vanj položimo maščobo, ki ima obliko nizkega kvadra in prepognemo čezenj vse štiri vogale testa.

Tako pripravljeno testo razvaljamo v pravokotnik, ga zložimo, potem pa pustimo testo počivati pol ure. Valjanje in pregibanje ponovimo. Valjanje in zlaganje testa imenujemo "tura", postopek pa "turiranje".

Na tak način dobimo večplastno testo, posamezne plasti pa so med sabo ločene z maščobo. Paziti moramo, da valjamo in pregibamo enakomerno, da so plasti maščobe in testa pravilno razdeljene in da maščoba ne izteka.

Testo moramo pregibati hitro, ker vzhaja in maščobne plasti postajajo mehke, zato ga moramo delati in oblikovati v hladnem prostoru. Testo mora biti hladno.

Po počivanju testo razvaljamo, oblikujemo in polnimo z različnimi nadevi (skutin, lešnikov, makov, orehov, sadni, frančipanski).

Oblikovano pecivo pred peko premažemo z jajcem.

Pecivo pečemo pri temperaturi 200–220 °C, od 20 do 30 minut.

Po peki izdelke aprikotiramo, posujemo s sladkorjem, glaziramo.



## VRSTE KVAŠENO LISTNATEGA TESTA

### Dansko kvašeno listnato testo

Razmerje med kvašenim testom in maščobo je 2:1. Zlagamo ga tridelno in štiridelno.

### Nemško kvašeno listnato testo

Razmerje med kvašenim testom in maščobo je 5:1. Testo se zlaga tridelno.

V tem testu je manj maščobe, zato je lahko osnovno testo bolj toplo.

Nemško kvašeno listnato testo vsebuje manj maščobe, ima manj plasti in slabšo listavost kot dansko kvašeno listnato testo.

Tabela 4: Napake peciva iz kvašeno listnatega testa

NAPAKI	VZROKA
majhen volumen peciva	pecivo je bilo premalo vzhajano, v osnovno testo smo vložili preveč omeščano maščobo
pecivo se slabo lista	v osnovno testo smo vložili preveč omeščano maščobo, nepravilno valjanje testa

## 2.3 VLEČENO TESTO

Vlečeno testo je raztegljivo in prožno testo.

Značilni izdelki iz vlečenega testa so:

- zavitki (skutin, jabolčni),
- štruklji,
- gibanice (prleška, prekmurska),
- baklava,
- burek.



Slika 2: Baklava

### SUROVINE

Izdelamo ga iz moke, vode, soli, maščobe in kisa.

Moka mora vsebovati veliko elastičnega lepka, ki veže veliko tekočine. Sol učvrsti lepek in daje okus. Maščoba je lahko margarina ali olje in testu izboljša prožnost. Jajca izboljšajo krhkost vlečenega testa.

### POSTOPEK IZDELAVE

Vlečeno testo mora biti dobro gnetljivo. Pomembna je pravilna obdelava testa – močno gnetenje in počivanje testa. Bolj je testo pregneteno, bolj je elastično.

Po počivanju testo čim bolj raztegnemo in premažemo z raztopljeno maščobo, dodamo nadev in oblikujemo.

Izdelke iz vlečenega testa pečemo pri 180–190 °C, od 30 do 40 minut.

## 2.4 LISTNATO TESTO

Značilni izdelki iz listnatega testa so:

- podlage za kremne rezine,
- penasti zavitki,
- zavitki,
- slano pecivo,
- pastetke,
- rogljički,
- podlage za torte, rezine.

Za izdelavo listnatega testa uporabljamo osnovno vlečeno testo in maščobo za uvaljanje. Osnova izdelave testa je zlaganje, kjer si izmenično sledijo sloji maščobe in testa. Tudi tu, tako kot pri kvašeno listnatem testu, para povzroči razslojevanje maščobe in plasti testa.

Trdota osnovnega testa in maščobe mora biti enaka.

### SUROVINE

Sestavine testa so: moka, maščoba (maslo, namenska margarina), tekočina, sol, rumenjaki, kis.

**Moka**, ki jo uporabljamo, mora vsebovati kakovosten elastičen in raztegljiv lepek.

**Maščoba** mora imeti plastično strukturo, nevtralen okus in se mora valjati v tanke sloje.

Premehka maščoba povzroči lepljenje slojev, pretrda pa trganje testa. Glede na vrsto uporabljene maščobe poznamo listnato masleno testo (pri izdelavi uporabimo maslo) in listnato mastno testo (pri izdelavi uporabimo namensko margarino).

**Tekočina** je voda ali voda in mleko.

**Sol** daje testu okus, izboljša pa tudi kakovost lepka.

Dodatek **kisa** vpliva na kakovost beljakovin (lepek), dodatek **rumenjakov** pa izboljša barvo, krhkost in okus peciva.

### NAČINI IZDELAVE LISTNATEGA TESTA

#### NEMŠKO LISTNATO TESTO

Maščobo (90 %) in moko (10 %) pregnetemo v maščobni kvader.

Zamesimo osnovno testo. Testo mora imeti enako konsistenco kakor maščoba.

Testo naj počiva vsaj 15 minut.

Nato ga zarezemo v obliki križa, ga zvaljamo in vložimo vanj maščobni kvader. Maščobo pokrijemo s testom tako, da je popolnoma pokrita z enako debelo plastjo testa.

Tako pripravljeno testo razvaljamo v ploščo, ga potresemo s čim manjšo količino moke, odvečno moko pa sproti odstranjujemo. Valjamo pazljivo in enakomerno, da maščoba ne gleda iz testa.

Sledi zlaganje testa: prvič ga zložimo tridelno, potem štiridelno in to še enkrat ponovimo. Po vsakem zlaganju testo počiva.

Pripravljeno testo zavijemo in ga damo na hladno.

#### FRANCOSKO LISTNATO TESTO

Priprava francoskega testa se od priprave nemškega testa razlikuje po tem, da vložimo osnovno testo v razvaljano maščobo. Zlaganje poteka enako, torej dvakrat tridelno in dvakrat štiridelno.

**HOLANDSKO LISTNATO TESTO**

Imenujemo ga tudi hitro listnato testo. Maščoba se ne dodaja v obliki maščobnega kvadra, ampak se uvalja v obliki narezanih kvadratov. Pri tem načinu priprave ne dobimo enakomernega sloja maščobe med sloji osnovnega testa, temveč je sloj maščobe prekinjen. Po peki je testo razlistano v tanjše sloje, je manj občutljivo za poškodbe in ga lahko zlagamo brez vmesnega počivanja.

Listnato testo izdelujemo na hladni delovni površini in hladnem delovnem prostoru pri 20 °C.

**OBLIKOVANJE IN PEKA IZDELKOV IZ LISTNETEGA TESTA**

Testo po počivanju najprej razvaljamo, nato pa ga režemo, zavijamo ...

Testo mora pred peko počivati, da se izognemo krčenju testa. Pred peko ga lahko premažemo z jajcem, da se med peko enakomerno barva.

Pečemo ga pri temperaturi 200–220 °C. Med peko del vode izpari, para ostaja v testu in tvori pore, del pare pa izhaja in dviguje sloje testa. Maščoba se utekočini in loči sloje testa, testo se razlista in tekoča maščoba prodira v pore testa.

Pecivo po peki lahko še glaziramo in aprikotiramo (premažemo z marelično marmelado).

Marmelada naredi zaščitni sloj med skorjo peciva in glazuro. Higroskopična skorja ne more vezati vlage iz glazure, ta se zato sveti in ne kristalizira.

Tabela 5: Napake peciva iz listnatega testa

NAPAKE	VZROKI
presuho pecivo	peka pri prenizki temperaturi, premalo maščobe v testu
težko, zbito pecivo	osnovno testo je pretrdo, testo je premalokrat zloženo
pecivo se slabo lista	testo je premalokrat zloženo, nepravilno valjanje testa

## 2.5 KRHKO TESTO

Krhko testo je testo z drobljivo, krhko strukturo.

Če krhkemu testu dodamo lupinasto sadje, ga imenujemo **linško testo**.

Značilni izdelki iz krhkega testa so:

- keksi,
- čajno pecivo,
- torte,
- rezine,
- deserti,
- minjoni,
- pite,
- podlage za torte.



Slika 3: Jabolčni kolač

### SUROVINE

Sestavine krhkega testa so: moka, maščoba, sladkor, jajca, sol in kemična rahljajna sredstva (pecilni prašek, vinska kislina). Dodajamo tudi začimbe, lupinasto sadje, kokosovo moko, kakav, čokolado, marcipan ....

**Moka** mora biti gladka, uležana. Za posebne vrste krhkega testa lahko dodajamo tudi škrobno moko.

**Maščoba** mora biti ohlajena. Krhkemu testu daje veznost in prožnost. Lahko uporabljamo maslo, margarino, rastlinsko mast. Maščoba v testu obdaja delce moke in jih tako loči med seboj. S tem prepreči nastanek čvrstega in stabilnega lepka.

**Sladkor** daje okus in barvo. Zaradi majhnega deleža tekočine se ves sladkor ne raztopi, ampak se porazdeli med maščobo in moko. Drobnji kristalni sladkor ali sladkor v prahu imata boljšo sposobnost raztapljanja v maščobi.

**Jajca** dajejo testu trdnost in po peki ogrodje. Rumenjak vpliva na barvo in sočnost.

### POSTOPEK IZDELAVE KRHKEGA TESTA

Pri ročni izdelavi vse sestavine hitro zgnetemo.

S predolgo pripravo testa je obdelava težja, saj se testo drobi.

Pri strojni izdelavi najprej umešamo maščobo in sladkor, nato dodamo jajca in mešamo, da zmes postane penasta in naraste. Potem dodamo dodatke in na koncu moko. Mešanje ne sme trajati predolgo, da se testo ne segreje.

Testo mora po izdelavi počivati na hladnem. Medtem se sladkor porazdeli, maščoba se strdi.

Krhko testo lahko valjamo, izrezujemo, zavijamo, brizgamo. Posamezne kose lahko posujemo z lupinastim sadjem, sladkorjem, namažemo z jajčnim premazom, marmelado.

Pecivo iz krhkega testa pečemo pri temperaturi 180 °C.

Testo se enakomerno peče, če smo ga enakomerno zvaljali in če ne vsebuje preveč sladkorja (preveč sladkorja povzroča zažiganje testa med peko).

**VRSTE KRHKEGA TESTA**

Poznamo več vrst krhkega testa glede na razmerje med moko, maslom in sladkorjem.

**Osnovno krhko testo** je sestavljeno iz enega dela sladkorja, dveh delov maščobe in treh delov moke. Dodajamo lahko tudi jajca, začimbe ...

**Linško testo** ima dodano fino ali grobo mleto lupinasto sadje in vsebuje več maščobe.

**Slano krhko testo** je sestavljeno iz enega dela maščobe in dveh delov moke. Dodatki so sol, jajca in tekočina. Testo se uporablja za pripravo pastet, drobnega slanega peciva, krekerjev in košaric.

**Brizgano testo** je iz treh enakih delov moke, maščobe in sladkorja. Testo je zelo krhko in se uporablja za torte ter čajno in brizgano desertno pecivo.

**Holandsko testo** je iz temnega in svetlega linškega testa.

**Hrustljivo krhko testo** je bogato s sladkorjem, vsebuje tudi mleko.



Slika 4: Brizgano krhko testo



Slika 5: Osnovno krhko testo

Tabela 6: Napake peciva iz krhkega testa

NAPAKI	VZROKA
testo se ne poveže	predolg čas obdelave, pretopla maščoba, prevelik delež maščobe
trdo testo	moka s preveč lepka, premalo maščobe, naknadno dodajanje moke ali tekočine

## 2.6 MEDENO TESTO

Medeno testo je aromatično testo s svojstvenim okusom po medu in začimbah. Zgodovina medenega testa sega daleč nazaj, saj je bil v Evropi do 15. stoletja med edino sladilo. Izdelki iz medu so bili vzrok za nastanek medičarjev (lectarjev), ki so bili delni predhodniki današnjih slaščičarjev.

Značilni izdelki iz medenega testa so:

- medenjaki,
- škofjeloški in dražgoški kruhki,
- medeni kolači,
- medeni konfeti,
- lectarski izdelki.



Slika 6: Medenjaki

### SUROVINE

Sestavine medenega testa so: moka, med, rahljalna sredstva, začimbe, jajca, maščoba.

Uporabljamo pšenično **moko** različnih tipov, 25 % pa jo lahko nadomestimo z rženo moko, ki ohranja svežino medenjakov. Moka mora vsebovati dober lepek.

Dobro medeno testo mora vsebovati vsaj 50 % **medu**. Primernejše so temne vrste medu, ki dajejo pecivu tudi značilno barvo in aromo. Med najprej segrejemo, in preden mu primešamo moko, ga ohladimo. Dodajamo lahko tudi sladkor, invertni sladkor, glukozo ...

**Rahljalna sredstva** dodajamo v količini 1 % na težo testa. Za rahljanje uporabljamo jelenovo sol, ki medenjake dviguje in jim daje sredico, pecivo je zato mehko, sočno. Pepelika rahlja medenjake na širino in daje vlažnost in temno barvo sredici. Uporablja se tudi soda, pecilni prašek.

**Začimbe**, ki jih uporabljamo pri izdelavi medenjakov so: cimet, nageljnovc žbice, muškadni orešek, koriander, piment, kardamon, janež, vanilija ...

**Jajca** dodajamo v količini 10 % za povečanje volumna izdelkov. V testo jih penasto umešamo.

**Maščobe** dodajamo za večjo mehko testo, dodaja pa se tudi lupinasto sadje, marcipan, arancini ...

## NAČINI IZDELAVE MEDENEGA TESTA

1. SVEŽE PREGNETENO MEDENO TESTO iz katerega lahko takoj oblikujemo medenjake, so manj aromatični in imajo v strukturi sredice več napak, saj testo ni zorelo.
2. FERMENTIRANO MEDENO TESTO  
Testo pripravimo v dveh fazah:
  - **iz osnovnega medenega testa**  
Izdelamo ga tako, da med, sladkor in vodo segrejemo do 70 °C, ohladimo in primešamo moko, da dobimo gosto maso. Medeno testo pustimo počivati nekaj tednov na hladnem. Med počivanjem poteka v testu mlečnokislinska fermentacija. Mlečna kislina rahlja testo in preprečuje kvarjenje. Čim dalj časa testo počiva, lepše se peče, ima boljši okus in prijetnejši vonj.
  - **iz osnovnega sladkornega testa**  
Pripravimo ga tik pred izdelavo medenjakov. Jajca, sladkor in maščobo penasto umešamo, dodamo dišave in rahljalna sredstva.

Obe vrsti testa (3 dele osnovnega medenega testa in 1 del osnovnega sladkornega testa) zgnetemo ali mešamo v mesilnem stroju približno 15 minut tako, da se obe vrsti testa enakomerno razporedita in da je testo primerno trdo.

## OBLIKOVANJE IN PEKA IZDELKOV IZ MEDENEGA TESTA

Testo za medenjake oblikujemo kot trde kekse ali čajno pecivo, lahko pa ga oblikujemo tudi s pomočjo modela.

Medenjake pečemo pri 180 °C

Prenizka temperatura suši pecivo, previsoka pa povzroči luknjičavost in odstopanje skorje. Izsuševanje medenjakov preprečimo z nadevom in zaščitno površino. Medenjake nadevamo z marmelado, marcipanom ali želeji. Površino medenjakov zavarujemo s 70 % raztopino saharoze, čokoladnim, beljakovim ali sladkornim premazom.

Tabela 7: Napake peciva iz medenega testa

NAPAKI	VZROKA
trdo pecivo	premalo rahljalnih sredstev, prenizka temperatura v peči
razpokano pecivo	previsoka temperatura v peči, premalo spočito testo

## 2.7 KUHAMO (PALJENO) TESTO

Značilni izdelki iz kuhanega (paljenega) testa so:

- o princeskine krofi,
- o eklerji,
- o labodi,
- o vafli,
- o ocvrto pecivo (krofki, venčki),
- o cmoki (marelični, slivovi).

Kuhano ali paljeno testo je testo, ki ga najprej kuhamo, nato pa še pečemo, cvremo ali ponovno kuhamo.

Testo je podobno paljeni masi, vendar vsebuje manj jajc.

Paljeno testo je testo z rahlim ogrođjem in votlo sredico.

### SUROVINE

Sestavine testa so: moka, tekočina, sol, maščoba in jajca.

**Moka** mora vsebovati močan lepek. Zaradi dvakratnega segrevanja (kuhanje, peka) je lepek podvržen velikim pritiskom. Le močan lepek zdrži velik pritisk vodne pare, ki nastane med peko. Moka s slabim lepkom povzroča majhen volumen peciva in sredico z grobimi porami.

**Tekočina** je lahko voda ali mleko, ki daje lepšo barvo.

Kot **maščobo** uporabljamo maslo, margarino, rastlinsko mast. Zaradi maščobe se testo med kuhanjem ne zažge. Masa se loči od kotla, ker maščoba deluje kot izolator.

**Jajca** testo rahljajo, mu dajejo veznost in gladkost ter večji volumen. Z njimi reguliramo trdoto testa. Če dodamo večji delež jajc, dobimo paljeno maso.

### POSTOPEK IZDELAVE IZDELKOV IZ PALJENEGA TESTA

Tekočini dodamo sol in maščobo ter jo zavremo. V vrelo tekočino stresemo vso moko naenkrat. Postopno dodajanje moke povzroči, da del moke, ki jo dodamo najprej veže vso tekočino. Kasneje dodana moka nima na razpolago dovolj tekočine, ne zakleji več in tvori grudice.

Maso nato kuhamo, da se loči od posode.

Za tem jo ohladimo na 40 °C in med mešanjem dodajam o jajca tako, da dobimo gladko testo. Če jajca dodajamo v vročo maso zakrkujejo. Testo postane trdo, ni primerno za brizganje in ima med peko slabo sposobnost zadrževanja plinov.

Testo oblikujemo v različne oblike (krofke, paličice) tako, da ga brizgamo na namaščene pekače.

Testo pečemo pri temperaturi 220 °C, 20 minut. V prvi stopnji peke je potrebna para.

Testo se rahlja fizikalno. Voda med peko izpareva, se dviguje in rahlja testo.

Med praženjem moke v mešanici maščobe in vode škrob zakleji in veže veliko vode. Med peko v sredici nastaja velika količina pare, ki povzroča, da testo lepo naraste. Sredica pa je votla, ker škrob zakleji že med kuhanjem in med peko ne more več vezati vode. Velik pritisk pare povzroči, da se sredica raztrga na velike pore. V testu nastane značilen votel prostor.



Tabela 8: Napake peciva iz kuhanega (paljenega) testa

NAPAKE	VZROKI
pecivo se med peko sesede	testa nismo dovolj dolgo pražili
trdo pecivo	pretrda masa, testa nismo dovolj dolgo pražili
nizko pecivo	premekho testo (prevelik pritisk pare v testu), prehladna peč (prepočasno nastajanje skorje)

## 2.8 OSTALA TESTA

### ŽVRKLJANO TESTO

Žvrkljano testo je gosto tekoče testo.

**Izdelki** iz žvrkljanega testa so: palačinke, ponvičniki, carski praženec, vafli.

#### Surovine

Osnovno testo izdelamo iz moke, tekočine in jajc.

Jajca testo obogatijo in mu dajejo rahlost.

Kot rahljalna sredstva dodajamo pecilni prašek, sodo, kvas, mineralno vodo, pivo.

Zaradi dodatka mleka je izdelek še bolj rahel in lepše porjavi.

#### Potek izdelave

Iz sestavin izdelamo testo, ki mora biti toliko tekoče, da se da vlivati. Testo pustimo toliko časa počivati, da škrobna zrnca v tekočini nabreknejo.

### TESTO ZA REZANCE

Je prožno gneteno testo.

**Izdelki** so: rezanci z makom, rezanci s skuto, žlinkrofi, ravioli, tortelini.

#### Surovine

Testo izdelamo iz moke, vode in jajc.

Moka mora imeti veliko lepka, da testo dobro nabrekne in da testenine med kuhanjem narastejo.

Jajca predvsem vežejo in ne rahljajo.

#### Potek izdelave

Iz sestavin zgnetemo testo, ki ga pustimo počivati, nato ga ustrezno oblikujemo, polnimo.

### KROMPIRJEVO TESTO

Je gneteno testo.

**Izdelki** so: štruklji, cmoki, svaljki.

#### Surovine

Testo izdelamo iz moke, krompirja, jajc, maščobe, soli.

Uporabimo mešanico ostre in mehke moke.

Krompir kuhamo, olupimo, pretlačimo in malo ohladimo. Uporabljamo škrobnate sorte krompirja.

#### Potek izdelave

Vse sestavine zgnetemo v testo in jih ustrezno oblikujemo.

Skutino testo izdelamo tako kot krompirjevo testo, le da krompir nadomestimo s pretlačeno skuto. Skutno testo je lažje prebavljivo kot krompirjevo. Izdelki, surovine in potek izdelave so enaki kot pri krompirjevem testu.

## 3 MASE

Mase so gosto tekoče, primerne za mazanje in brizganje.

Izdelki iz njih so rahli in luknjičavi.

Če je osnovna sestavina pri testu moka, so pri masah osnova jajca, ki določajo količino ostalih sestavin.

Osnovna razlika med maso in testom je v konsistenci (mase so običajno tekoče).

V primerjavi s testom, vsebujejo mase manjšo količino moke.

Mase pripravljamo s stepanjem, z mešanjem, s praženjem.

### SUROVINE

Sestavine za izdelavo mas so: jajca, sladkor, moka, maščoba, dodatki.

**Jajca** dajejo biskvitu barvo, aromo, okus. Beljaki služijo kot rahljalno sredstvo, rumenjaki pa maso emulgirajo, jo naredijo bolj sočno.

**Sladkor** izboljša sposobnost stepanja, vpliva na stabilnost mase, pecivo je bolj sočno. Čvrstost snega izboljšamo z dodatkom tekočega sladkorja. Na stabilnost mas vplivamo tudi, če sladkor dodajamo na začetku stepanja.

Za izdelavo mas se najpogosteje uporablja bela, gladka **moka** s slabim lepkom. Del moke lahko nadomestimo s škrobom, s tem dobi masa fino poroznost. Preveč dodanega škroba maso osuši in daje grobo poroznost.

**Maščobe** naredijo biskvit gostejši, bolj aromatičen, sočnejši. Dodajamo maslo, margarino, olje.

Pri izdelavi mas uporabljamo tudi različne **dodatke**, kot so: čokolada, kakav, lupinasto sadje, vanilija, cimet.

### RAHLJANJE MAS

Mase se rahljajo:

- **fizikalno**  
Pri stepanju beljakov vnesemo v maso zrak. Pri peki se zrak širi, mehurčki se povečujejo in volumen mase narašča. Pri temperaturi 50 °C beljakovine koagulirajo in masa se stabilizira.
- **z dodatkom kemijskih rahljalnih sredstev**  
Pri posebnih, težkih masah vtepeni zrak ne zadošča za rahljanje, zato dodajamo kemijska rahljalna sredstva, kot so pecilni prašek, vinska kislina in soda. Pri visoki temperaturi se iz pecilnega praška sprosti ogljikov dioksid, ki se razširi po masi, beljakovine pa ga zadržijo, da ne uhaja iz nje. Volumen se poveča.

### MASE DELIMO PO:

#### A. NAČINU PRIPRAVE

- **Tople mase**  
Jajca in sladkor stepamo nad soparo, da se sladkor stopi in da se masa speni. Segrejemo jo do temperature 40 °C. Nato postopno umišamo moko. Ta postopek imenujemo meliranje. Predolgo meliranje uničuje zračne mehurčke, zmanjša volumen in trdnost mase. Na ta način izdelujemo mase iz več maščobnih sestavin, ker je raztopljen maščobo lažje umešati v toplo pripravljeno maso kot v hladno.
- **Hladne mase (jajca ne ločimo)**  
Jajca ne ločimo. S sladkorjem jih spenimo v stepalnem stroju. Moko umešamo postopno, ročno.
- **Hladne mase (jajca ločimo)**  
Jajca ločimo, rumenjake penasto umešamo z 1/3 sladkorja, beljake z 2/3 sladkorja stepamo, potem pa to maso stepemo v čvrst sneg. Obe masi združimo in previdno umešamo moko.

**B. SESTAVINAH**○ **Lahke mase**

Vsebujejo manj maščobe, sladkorja in moke kot težke mase. Pečemo jih pri visoki temperaturi (200–220 °C), kratek čas, da ostanejo sočne.

○ **Težke mase**

Vsebujejo večji delež maščobe. Dodajamo jim tudi čokolado, kakav, lešnike, orehe.

**C. UPORABI**○ **Mase kot polizdelki** (biskviti za torte, rolade, deserte, minjone).○ **Mase kot izdelki** (otroški piškoti, španski vetrc).**OBLIKOVANJE IN PEKA**

Maso oblikujemo:

- z brizganjem (na papir, na pomaščen pekač, v kalupe);
- z razmazovanjem (po pomaščenem pekaču, po papirju);
- z vlivanjem (v obroče, v modele, v okvirje).

Oblikovano maso damo takoj v pečico, v kateri ni pare.

Prvih dvajset minut pečice ne odpiramo, ker bi se masa lahko sesedla.

Maso pečemo 25–40 minut pri temperaturi 160–220 °C.

Temperatura peke je odvisna od posamezne vrste mase (težke biskvitne mase pečemo pri nižji temperaturi, lahke biskvite pa pri višji temperaturi) in od načina oblikovanja.

Obroče takoj po peki obrnemo tako, da pride zgornja ploskev peciva spodaj. S tem dobimo enakomerno debelino peciva.

**VRSTE MAS****1. BISKVITNE MASE****OSNOVNE BISKVITNE MASE**

Osnovne sestavine so: jajca, sladkor, moka in škrobna moka.

Za izdelavo biskvitnih mas za rolade je delež jajc v primerjavi z moko in škrobno moko višji. Tako preprečimo lomljenje mase med zvijanjem.

Mase se večinoma izdelujejo po hladnem postopku.

Izdelki: rolade, indijančki, otroški piškoti, tortne podlage, rezine, omlete.

**LAHKE MASLENE ALI DUNAJSKE BISKVITNE MASE**

To so biskvitne mase, ki jim dodajamo raztopljeno maščobo, lupinasto sadje, kandirano sadje, rum ... Dodatek maščobe masi poveča težo, izboljša aromo in podaljša svežino. Pripravljamo jih po hladnem ali toplim postopku.

Iz njih delamo tortne osnove, rezine, rolade, modelno oblikovane polizdelke.

**TEŽKE MASLENE ALI PEŠČENE BISKVITNE MASE**

Mase so sestavljene iz enakega deleža maščobe, škroba, sladkorja in jajc.

Škrob napravi pecivo drobljivo in peščeno. Peščeno strukturo daje masi tudi sladkor, ker se ne raztopi popolnoma.

Masa se takoj po pripravi oblikuje, sicer se topijo beljakovine v moki. Masa postane čvrsta, pecivo pa krhko.

Izdelki: sacherjeva masa, drevesni kolač, tortne osnove, kraljevski kolač, modelno oblikovano pecivo.

## INDUSTRIJSKE MASE

### Mase z emulgatorji

Masam dodajamo emulgatorje, s katerimi delno nadomestimo jajca.

Od klasično pripravljenih mas se razlikujejo po: teži, gostejši sredici in tem, da zadržujejo vlago dalj časa.

Emulgirane mase pripravljamo po izdelovalčevih recepturah, upoštevati moramo navodila za mešanje sestavin in tehnološki postopek za pripravo.

Prednosti teh mas so:

- preprosta izdelava,
- krajši čas stepanja,
- masa dalj časa zadržuje vlago.

Vse biskvitne mase z emulgatorji stepamo v stepalniku tako, da dodamo vse sestavine hkrati. Za rahljanje dodajamo pecilni prašek, za barvo in okus pa primešamo dodatke.

### Predpripravljene končne mešanice

Pripravljamo jih industrijsko.

Vsebujejo vse suhe sestavine mas. Pri pripravi dodajamo predpisano količino jajc in tekočine. Mase so bolj obstojne kot klasično pripravljene in se po stepanju ne sesedejo. Izdelki imajo bolj gosto in manj rahlo sredico in daljšo svežino.

## 2. BELJAKOVE MASE

To so mase iz beljakov in sladkorja.

Iz njih izdelujemo okraske, plošče za torte, beljakove kepice, poljubčke, nadev za penaste zavitke.

Mase lahko pripravimo po:

- **toplem postopku**

Beljake stepamo s polovico kristalnega sladkorja, najprej toplo, potem še hladno. Preostalo polovico sladkorja dodamo v prahu.

- **s kuhanim sladkorjem**

Beljake stepamo z 1/3 sladkorja, 2/3 sladkorja pa kuhamo do 117 °C. V stepen sneg vlijemo vroč sladkor v tankem curku. Masa je bolj gosta in trdna.

- **hladnem postopku**

Beljake stepamo z 1/3 sladkorja, stepenemu snegu pa dodamo preostali sladkor v prahu.

Beljakove mase sušimo pri temperaturi 100 °C do 5 u r. Pri višjih temperaturah izdelek porjavi. Masam lahko dodajamo mleto lupinasto sadje.

## 3. PALJENE MASE

Paljene mase vsebujejo več jajc kot paljeno testo, je mehkejša.

Uporabljamo jo za princeskine krofe, eklerje in labode.

## 4. MAKRONOVE MASE

Makronove mase pripravljamo iz lupinastega sadja ali kokosove moke.

Masi dodajamo tudi beljake. Uporabljati moramo kristalni sladkor, ki trga in dviguje makronovo pecivo.

Največkrat jih pripravljamo tako, da jo pražimo na ognju. Tako pecivo bolje vzhaja, dobi lepšo obliko in svetlejšo površino.

Izdelki: poljubčki, kokosove rezine, čajno pecivo, konfeti, dekoracija za pecivo.

## 5. OBLATNE MASE

Glede na uporabljene sestavine ločimo:

- osnovno oblatno maso (jajca, sladkor v prahu, moka);
- marcipanovo oblatno maso (iz surovega marcipana);
- beljakovo oblatno maso (iz beljakov);
- oblatno maso z dodatkom lupinastega sadja.

Maso razmažemo 1–2 mm debelo na površino posebnih pekačev. Pečene izdelke še vroče oblikujemo.

Oblatne mase uporabljamo za zvitke, tulce, za sladoledne okraske (holipe).

## 6. SKUTINE MASE

Skutine mase pripravljamo iz jajc, sladkorja, skute, moke, masla in smetane. Okus izboljšamo z lupinastim sadjem, rozinami, vanilijo, limonino lupino.

Skuta daje masi značilen okus, biti pa mora sveža in odcejena; zelo suho in drobljivo skuto je težko obdelovati.

Mase se uporabljajo za izdelavo tort, rezin, pit.

## 4 POLNILA IN PREVLEKE

Pecivo poleg testa ali mase vsebuje tudi polnilo, prevleko, okras.

Polnilo je lahko:

- o krema (kuhana, maslena, maščobna, smetanova, pariška, parfe);
- o nadev (za posipanje, sadni);
- o obloga (posipanka, drobljenec, sadna);
- o masa iz lupinastega sadja (marcipan, percipan, nugat, krokant).

Prevleke in prelive:

- o prevleke (vodne, beljakove, maščobne);
- o prelive (čokoladni).

### 4.1 KREME

Kreme se razlikujejo po:

- o konsistenci (zelo rahle, mazave, plastične, primerne za brizganje);
- o uporabi (za nadeve, za premaze, za krašenje, servirane kot samostojne sladice);
- o sestavi (smetanove kreme, maslene kreme, vanilijeva krema, vinska krema);
- o okusu (vanilijeva krema, čokoladna krema, smetanova krema);
- o načinu izdelave (kuhane, stepene, zvrnjene, umešane).

Pomembna je izbira pravilne kreme, ki ustreza osnovni masi. Praviloma k težjim masam izberemo lažje kreme in obratno. Krema se mora po okusu in barvi ujemati z drugimi sestavinami sladice. Trend v slaščičarstvu je uporaba lahkih krem z nizko energijsko vrednostjo.

Zaradi sestavin, ki jih vsebujejo, so kreme hitro pokvarljive. Pripravljamo vedno sveže kreme. Še posebej je pomembno upoštevati pravila higijene.

#### MASLENE KREME

Maslene kreme so kreme, ki vsebujejo maslo.

Kreme, ki vsebujejo rastlinske maščobe (margarino, rastlinsko mast), so maščobne kreme. Uporabljamo jih za izdelavo ježkov, kot nadeve pri tortah (Doboš torta), za okraševanje.

#### SMETANOVA KREMA

Je iz stepene smetane in dodatkov. Za strjevanje dodajamo želatino, lahko tudi sredstvo za strjevanje (Kremfix). Kremo uporabljamo za nadeve in okraševanje. Uporabljamo lahko tudi rastlinsko smetano, vendar s tem poslabšamo kvaliteto izdelkov, saj rastlinska smetana ne more nadomestiti poln aromatičen okus sladke smetane. Če se že odločimo za njeno uporabo, jo običajno mešamo s stepeno sladko smetano. Rastlinska smetana se lažje stepa in naredi stabilnejšo kremo.

#### KREMA PARFE

Krema je smetanov sladoled, narejen iz stepene jajčne mase, stepene smetane in dodatkov za okus.

## KUHANE KREME

Kreme pripravimo iz jajčno kremne mase, zgoščene s toliko moka, da postane razmeroma čvrsta. Kremo lahko poljubno odišavimo (npr. s kavo, čokolado, alkoholom, sadjem). Te kreme so težke, zato jih pogosto mešamo z enako količino maslene kreme, beljakove mase ali stepene smetane.

### Kuhana vanilijeva krema

Surovine so: mleko, rumenjaki, kristalni sladkor, prašek za puding, vanilija. Uporabljamo jo za kremne rezine, princeskine krofe, sadne cvetove, kot polnilo za torte.

**Vinske kreme** pripravljamo kot vanilijevo kuhano kremo, le da namesto mleka uporabimo belo vino, namesto vanilijevega pudinga pa škrob.

### Pariška krema

Pariška krema je posebna kuhana krema, ki jo pripravimo iz smetane in čokolade. Smetano kuhamo, dodamo čokolado. Maso dobro ohladimo. Nato jo stepamo toliko časa, da se krema zgosti in postane gladka. Če uporabimo več čokolade, je krema bolj čvrsta, mehkejša pa je zaradi večjega deleža smetane.

Znano je veliko različic kuhanih krem:

- čokoladna krema (čokolado umešamo v osnovno kremo);
- kavna krema;
- lahka kuhana krema (v osnovno kremo umešamo stepeno smetano).

## 4.2 OBLOGE IN NADEVI

Obloge uporabljamo za oblaganje površine peciva, z nadevi pa pecivo polnimo. Vendar lahko uporabljamo nekatere mase kot obloge ali kot nadev.

### OBLOGE

Največ uporabljamo:

- **Posipanke**  
Pripravimo jih iz masla in sladkorja, dodajamo pa lupinasto sadje, cimet ... Za posipanje lahko uporabimo sladkor (v prahu, dekoracijski sladkor, kristalni sladkor), čokoladne ali sladkorne mrvice, čokolado (v prahu, nastrgano čokolado), kakav, praženo mleto lupinasto sadje, griljažne mrvice, kokosovo moko ...
- **Drobljenec**  
Pripravi se iz enakih sestavin kot linško testo, vendar sestavine obdelamo tako, da se ne povežejo v testo.
- **Obloge iz praženega lupinastega sadja**  
Zdrobljeno lupinasto sadje pražimo z medom, sladkorjem ali maščobo. Veznost izboljšamo z dodatkom mleka. Uporabljamo ga za nadevanje kvašenega ali linškega testa.
- **Sadne obloge**  
Uporabljamo različne vrste sadja, s katerimi obložimo različne vrste testa.

## NADEVI

Vrste nadevov:

- **Skutin nadev**  
Uporabljati moramo skuto, ki vsebuje najmanj 20 % suhe snovi. Dodamo sneg ter rozine. Nadev se uporablja za zavitke, potice, kolače.
- **Sadni nadev**  
Vsebovati mora najmanj 30 % sadja (svežega, zamrznjenega ali posušenega), primeren je za zavitke, kolače, pite.
- **Makov nadev**  
Vsebovati mora najmanj 20 % maka. Masa se kuha, da postane gosta. Uporablja se za potice, zavitke, kolače.
- **Nadev za posipanje**  
Testo premažemo z maščobo, ga posujemo s sladkorjem in z rozinami. Uporabljamo ga za potice in zavitke.
- **Nadev iz lupinastega sadja**  
Vsebovati mora vsaj 20 % sadja. Sladkorni raztopini dodamo lupinasto sadje in biskvitne drobtine ter jo kuhamo do gladke mase. Uporablja se za potice, zavitke, pite, štruklje.
- **Punčev nadev**  
Ostanke osnovne, čokoladne, biskvitne plošče narežemo na kocke, jih prelijemo s sladkorno raztopino, rumom in z marelično marmelado ter jih zgnetemo v nadev.
- **Frančipanski nadev**  
Sestavine (surov marcipan, jajca, maslo, moka, rum) zmešamo v nadev.

## 4.3 MARCIPAN, PERCIPAN, NUGAT, KROKANT

### MARCIPAN

Poznamo:

- **Surovi marcipan**  
Pripravljamo ga iz surove marcipanove mase in sladkorja.  
Mandeljne olupimo, drobimo, mešamo, meljemo v melanžerju, pražimo.  
Delež sladkorja lahko nadomestimo z invertnim sladkorjem. Invertni sladkor preprečuje kristalizacijo raztopljene saharoze in izboljša svežost.  
Kakovost surove marcipanove mase je odvisna od kakovosti mandeljnov in pravilnega postopka predelave.
- **Jedilni marcipan**  
Surovo marcipanovo maso pripravimo iz mandeljnov in sladkorja v prahu v razmerju 1 : 1. Veliko marcipanovih izdelkov vsebuje dodatke: kandirano sadje, kavno pasto, alkohol, pistacijo.



Marcipan uporabljamo za:

- nepečene izdelke (marcipanove torte, konfete, figurice, cvetove, prevleke za torte, deserte in minjone);
- pečene izdelke (mandeljnove rogljičke, konfete, pečene okraske);
- polnila (za pralineje, za sadne kolače, za torte, za kvašeno listnato pecivo).



Slika 7: Figurice iz marcipana



Slika 8: Izdelek iz marcipana

### PERCIPAN

Izdeluje se na enak način kot marcipan. Namesto sladkih mandeljnov vsebuje oluščena jedrca koščic breskev, marelic.

### NUGAT

Surovine za izdelavo nugata so olupljeni lešniki ali mandeljni, sladkor, kakavovo maslo, kakavova masa ali čokoladna masa.

Lahko pripravimo: lešnikov, mandeljnov, sladek, grenek, svetel, temen nugat.

Grenek, temen nugat pripravimo iz intenzivno praženih lešnikov, sladkorja in kakavove mase. Za sladek nugat uporabljamo čokoladno maso.

Bel nugat pripravimo iz rahlo praženih mandeljnov, sladkorja in kakavovega masla.

Nugat uporabljamo kot polnilo za konditorske in čokoladne izdelke, za pralinejeva jedra, aromatiziranje krem, sladoledov ...

### KROKANT

Trdi krokant (griljaž) izdelamo iz celih ali grobo drobljenih mandeljnov, orehov ali lešnikov.

Izdelamo ga tako, da zmes (sladkor in mandeljne) med mešanjem počasi segrevamo, da se sladkor raztopi. Na šibkem ognju kuhamo do karamele srednje barve. Ko sladkor postane zlatorjav, zlijemo gmoto na marmorno ploščo, zmes razmažemo in pustimo, da se ohladi in strdi.

Mehki krokant izdelamo iz drobtin trdega krokanta, ki jim dodamo marcipan, marmelado, lupinasto sadje, maslo. Zmes kuhamo in nato oblikujemo v okvirje ali med dve plasti (figaro rezina).

## 4.4 PRELIVI IN PREVLEKE (GLAZURE)

Prelivi in prevleke (glazure):

- dajejo pecivu dokončen videz;
- preprečijo prehitro sušenje izdelkov ali njihovo mehčanje zaradi vezave vlage iz zraka med skladiščenjem;
- pecivu dajejo zunanjo stabilnost in preprečujejo deformacije med skladiščenjem in transportom.

Prelivi in prevleke (glazure) se razlikujejo po aromi, barvi, lastnostih in uporabnih možnostih. Nekatere vrste pečemo skupaj z izdelkom, z drugimi pa prevlečemo ali prelijemo že gotov (pečen) izdelek.

Dajejo nam tudi široko paleto možnosti spreminjanja že znanih izdelkov.

Prelivi in prevleke (glazure) morajo pecivo popolnoma prekriti, sloj ne sme biti pretanek ali predebel.

Prevleke se razlikujejo po lesku, gladkosti in predelovalnih lastnostih.

Svilen lesk nastane zaradi loma svetlobe sladkornih kristalov. Čim bolj fini so kristali, tem bolj intenziven je lesk in bolj nežna je struktura površine peciva.

Lesk prevleke ni odvisen samo od finosti sladkornih kristalov, ampak tudi od zadostne vlage. Med prevleko in pecivom se izmenjuje vlaga. Če glazura odpušča vodo, postane razpokana in drobljiva. Izmenjavi vlage se izognemo z aprikotiranjem (premazovanjem z marelično marmelado).

### VRSTE PRELIVOV IN PREVLEK (GLAZUR)

Uporabljajo se predvsem vodne, beljakove in maščobne prevleke.

#### Vodne prevleke (glazure)

Uporabljamo jih za sveže pecivo, lahko pa tudi za minjone in torte.

Osnova je fondant, ki zaradi fine kristalne strukture daje nežne glazure. Redko predelujemo sladkor v prahu.

Pred glaziranjem pecivo aprikotiramo (vročo marmelado tanko nanašamo s čopičem na toplo pecivo), ker prevleka ne zadržuje vlage.

Pecivo in prevleka morata biti pred nanašanjem vlage topla. Tako se med izhlapevanjem vode prevleka strdi in se ne lepi.

- **Sladkorne prevleke (glazure)**  
Pripravljamo jih iz sladkorja in vode. Prevleko lahko tudi aromatiziramo s pomarančnim sokom, rumom.
- **Fondantna prevleka (glazura)**  
Uporabljamo jo za nadevanje in oblivanje sladic, kolačev in peciva. Pripravimo jo tako, da sladkorno raztopino segrevamo do 115 °C, jo ohladimo in jo obdelamo z lopatico v belo gladko maso (tabliranje).

Za oblivanje fondant na šibkem ognju zmečamo v glazuro in ga nekoliko razredčimo, da dobimo ustrezno konsistenco. Fondanta ne smemo segreti nad 37 °C, ker sicer izgubi lesk. Pripravljen fondant lahko pred uporabo obarvamo ali odišavimo. Če umešamo raztopljeno čokolado, dobimo čokoladni fondant.

- **Kuhane vodne prevleke (glazure)**  
Pogosto se uporablja čokoladna glazura. Daje gladko površino in dalj časa obdrži lesk. Uporablja se za torte, čajno pecivo, indijančke ... Pecivo prej aprikotiramo.

### **Beljakove prevleke (glazure)**

Beljakove prevleke uporabljamo za trajno pecivo in kot glazuro za brizganje. Pri nekaterih izdelkih se pečejo skupaj s pecivom.

Osnova za pripravo so beljaki in sladkor v prahu.

Znanih je več vrst beljakovih prevlek (glazur):

- hladna beljakova prevleka (glazura);
- topla beljakova prevleka (glazura);
- beljakova prevleka (glazura) s fondantom;
- kuhana beljakova prevleka (glazura);

### **Maščobne prevleke (glazure)**

Maščobne prevleke uporabljamo za glaziranje trajnega peciva in peciva, ki mora kratek čas počivati.

Sestavljene so iz dveh faz: maščobne in vodne. Maščoba je osnovna faza, ki vpliva na tehnološke lastnosti glazure.

Maščobne prevleke so vlažne in aromatične, bele ali obarvane. Dodane barve in arome ne smejo vsebovati vode. Zelo pogosto se izdeluje kakavova prevleka (glazura).

### **ČOKOLADNI OBLIVI (KVERTURE)**

Kuvertura je vrsta čokolade, ki vsebuje večji delež kakavovega masla.

Uporablja se za prelivanje, premazovanje in potapljanje peciva.

Poznamo svetle, temne in mlečne kuverture.

Uporabljamo jih za kakovostne slaščičarske proizvode in pralineje.

Vsebuje 60–70 % kakavovih delov (kakavovega masla in kakavove mase), lahko pa tudi mleko v prahu (mlečna) ali smetano (smetanova).

Čim večji je delež kakavovega masla, boljša je sposobnost prelivanja.

Kuvertura je pri nizkih temperaturah trdna, med segrevanjem se zmehča in utekočini. Med hlajenjem se spet strdi.

Posebne lastnosti kakavovega masla zahtevajo predkristalizacijo kuverture.

Pravilno predkristalizirana kuvertura je gladka, homogena, čvrsta in ima moten lesk.

Neppravilna obdelava kuverture pa povzroča sivenje in izgubo leska.

## 5 SVEŽE POLNJENO PECIVO

K sveže polnjenemu pecivu prištevamo:

- **torte,**
- **rezine,**
- **rolade,**
- **deserte,**
- **minjone.**

Sveže polnjeno pecivo pripravimo iz:

- osnove (biskvitna masa, dunajska masa, peščena masa, linško testo, listnato testo, paljeno testo);
- polnila, nadeva (maslena krema, maščobna krema, smetana, marmelada, sadje, vanilijeva krema, skutina krema);
- prevleke (čokoladna kuvertura, maščobna prevleka, fondant prevleka);
- okrasa (sadje, izdelki iz marcipana, različne kreme, smetana).

Sveže polnjeno pecivo je zaradi svoje sestave obstojno le kratek čas. Pri pripravi je zelo pomembna higiena, saj je možnost okužbe večja zaradi surovin, kot so jajca, smetana, kreme. Izdelke moramo hraniti v hladilniku pri temperaturi od 4 do 8 °C.

### TORTE

Torte so tradicionalne praznične slaščice. Možnosti za oblikovanje tort so zelo različne. Pomembna je natančna izdelava in usklajen okus osnovnih mas, krem, prevlek, dodatkov. Tudi tekočina, ki jo bomo uporabili za sočenje tortnih osnov mora biti po okusu usklajena z ostalimi sestavinami torte.

Tortne osnove pečemo v tortnih modelih, ki imajo obliko kroga, kvadrata, srca. Tortne plošče premažemo, nadevamo, prepojimo in jih položimo drugo vrh druge. Tako sestavljeno torto premažemo z nadevom ali jo oblijemo s prelivom. Po ohlajanju sledi okraševanje, ki je zelo pomembno.

Torte delimo po:

- obliki:
  - okrogle,
  - kupulaste,
  - večnadstropne,
  - druge oblike (kvadratne torte, torte v obliki srca, deteljice).
- namenu izdelave:
  - rezane torte (za kosovno prodajo),
  - torte po naročilu.
- načinu izdelave:
  - nepolnjene (ovite v marcipan in prelite),
  - polnjene (kremne, smetanove, sadne torte).
- sestavi:
  - zaščitene torte,
  - druge torte.



Slika 9: Kosovna torta



Slika 10: Torta po naročilu

### ZAŠČITENE TORTE

**Sacherjeva torta** je iz težke peščene čokoladne mase. Pečeno maso premažemo z marelično marmelado in jo prevlečemo s čokolado. Torte ne krasimo.

**Linška torta** je iz linške podlage, nadevana z marmelado in pokrita z mrežo iz linškega testa. Testo premažemo z jajcem in ga posujemo z mandeljevimi lističi.

**Doboš torta** je iz 6 slojev tanke biskvitne mase, polnjena s čokoladno masleno kremo. Zgornja plošča je prelita s karamelom.

#### **Torta kneza Pucklerja**

Tortna osnova je iz dveh biskvitnih plošč in plošče iz beljakove mase. Polnilo je čokoladna maslena krema, ki jo premažemo z jagodno masleno kremo in jo prelijemo s čokolado.

#### **Esterhazyjeva torta**

Tortna osnova je iz treh plošč iz mandeljnovne mase. Polnilo je vanilijeva maslena krema z dodatkom smetane in lupinastega sadja. Premazana je z limoninim fondantom in marmorirana s čokolado.

#### **Schwarzwaldska češnjeva torta**

Čokoladno ali Sacherjevo biskvitno osnovo dvakrat prerežemo in jo prepojimo z višnjevim sokom. Napolnimo jo s sladko smetano, ki smo ji dodali višnje iz kompota. Torto po vrhu in ob strani premažemo s smetano in jo okrasimo s čokoladnimi ostružki. Kandirane češnje polagamo na zaznamovane kose.

#### **Torta Malakoff**

V tortni obroč položimo tanek biskvit. V mešanici mleka, ruma in sladkorne raztopine namakamo piškote in jih polagamo na biskvit. Ko plast napolnimo, jo premažemo s stepeno sladko smetano in postopek ponovimo do zaželene višine torte. Torto ohladimo.



Slika 11: Doboš torta



Slika 12: Linška torta

## REZINE

Izdelava rezin je v proizvodnji mehkega peciva bolj priljubljena kot izdelava tort, saj je izdelava bolj ekonomična.

Rezine lahko poljubno kombiniramo z biskviti, s krhkimi podlagami, z nadevi iz vseh vrst krem (kombinirane s sadjem). Rezine poimenujemo po vrsti osnovnega nadeva in dodatka za okus (npr. jagodno smetanova rezina).



Slika 13: Mini rezine

Zaščitene rezine so: Doboš rezina, Esterhazyjeva rezina, Sacher rezina, Zagrebška rezina. Pri izdelavi moramo upoštevati enake kriterije za zaščito kombinacij kot pri tortah.

Rezine delimo na:

- osnovne rezine (čokoladna, orehova, jagodna, punč, doboš ...);
- sestavljene rezine (kavno čokoladna, karamelno rumova, pariško orehova ...);
- posebne rezine (srnin hrbet, florentinska rezina ...).



## ROLADE

Rolade izdelujemo iz lahkih biskvitnih mas. Maso namažemo na s papirjem obložen pekač. Ko se biskvitna osnova ohladi, jo namažemo s kremo ali marmelado in jo zvijemo.

Prelivamo jih z različnimi prelivami in jih okrasimo.

Največkrat se izdelujejo rolade velikosti 60x40x1 cm.



Slika 14: Vinska rolada

## DESERTI

So majhno kosovno pecivo, ki ne presega mase 50 g. Izdelujemo jih iz vseh vrst mas in testa.

Deserte iz mas oblikujemo z izrezovanjem ali brizganjem.

Deserte iz linškega testa pečemo v modelčkih v obliki tortic, školjk, košaric.

Mase lahko pečemo v posebnih pločevinastih okvirjih.

Polnimo jih z različnimi kremami, smetano, sadjem in jih oblivamo s čokolado, fondantom. Okrasimo jih z različnimi materiali.



Slika 15: Deserti ob Valentinovem

## MINJONI

Minjoni so zelo majhne sladice v velikosti 2–3 cm.

Primerni so za hladno tople bifeje, še posebej za svečane, posebne priložnosti.

Minjone oblikujemo v modelih ali pa z izrezovalci različnih oblik. Delamo jih iz različnih mas in polnil. Dekoracija naj bo preprosta.

Pri zlaganju na pladnje upoštevamo kombinacijo barv in oblik.

## 6 SLADICE V GOSTINSTVU

Pripravljamo jih za hladno – tople bifeje in porcijsko.

Oba načina priprave vključujeta nekaj pravil:

- o sladice naj bodo raznolike, izbira naj bo pestra;
- o sladice morajo biti estetsko in domiselno naložene, predvsem pa sortirane po vrstah;
- o velikost sladice naj bo primerna;
- o sladico je potrebno estetsko obložiti z dekorativnimi elementi in jo na primeren način servirati gostu.

Porcijsko serviranje sladice je način, kako lahko vabljivo ponudimo sladico.

Oblikovanje ima svoja pravila, veliko pa je odvisno od naše sposobnosti za estetsko oblikovanje, ki se tukaj močno odraža.

Sladice največkrat pripravljamo sproti – po naročilu.



Slika 16: Porcijska sladica iz stebelnega kolača

Pri serviranju porcijskih sladice upoštevamo:

- o Posamezna porcija za določeno vrsto sladice naj bo vedno enaka (razpoznavnost sladice).
- o Izbiramo velike krožnike brez izrazite poslikave. Pomembna je popolna higiena krožnika (na porciji ne smemo puščati prstnih odtisov). Krožnik naj ima najmanj 2 cm prostega roba.
- o Osrednjo sladico položimo na sredino ali na stran krožnika (tako nastane simetrična ali asimetrična dekoracija porcije). Osrednja sladica naj bo primerne velikosti.
- o Uporabljamo gladke in redke omake, ki tanko prekrivajo krožnik. Lahko pa jih uporabimo za obrobo. Obrobe za omake lahko zarišemo z brizgalnimi materiali (čokoladni fondant ...).
- o Porcije krasimo z užitnimi materiali, ki naj bodo tanki in lahki. Ne krasimo pretirano, ker lahko sladica izgleda neokusno. Upoštevamo skladnost okusov in materialov. Za dekoriranje uporabljamo: lupinasto sadje, griljaž, marcipan, čokolado, sadje in sadne izdelke, kreme, smetano, zelišča, polizdelke iz mas, testa ...

Serviranje porcijskih sladice delimo v naslednje faze dela:

1. priprava servirnega pribora (veliki, mali plitki krožniki, skodele, ovali, čaše, kozarci);
2. priprava omak, prelivov, posipov;
3. priprava osnovne sladice (rezanje, oblikovanje);
4. priprava materiala za okraševanje porcijske sladice;
5. oblikovanje porcije;
6. serviranje porcije.



Razlikujemo:

- **toplo servirane sladice**  
Toplo servirane sladice so: palačinke, praženec, pudingi, narastki, zavitki, štruklji, sladice iz krompirjevega, skutnega testa, ocvrto sadje.  
Pri toplo serviranih sladicah upoštevamo naslednja pravila:
  - posoda naj bo ogreta,
  - velik poudarek je na okusu sladice,
  - prevladujejo naj topli prelivi z malo dekoracije. V večini primerov uporabljamo posipe.
- **hladno servirane sladice**  
Hladno servirane sladice so: kreme (desertne kreme, zvrnjene kreme, kreme v kozarcih), strjenke, sadne solate, sladoledni izdelki, slane tortice ...

## PUDINGI (KIPNIKI)

Pudinge pripravljamo iz rahlih zmesi, ki jih kuhamo v vreli vodi v zaprtih modelih.

Med kuhanjem dobi zmes obliko modela. Kuhane pudinge zvrnemo na servirni krožnik ali ploščo.

Zmesi za pudinge so sladke ali slane.



Slika 17: Zamorček v srajčki

## NARASTKI

To so rahle, lahko prebavljive sladice, ki jih postrežemo tople ali hladne z izbranimi prelivi. Narastke ne kuhamo, temveč jih pečemo.

Pečen narastek (rižev narastek, čokoladni narastek, jabolčni narastek) previdno narežemo na porcije, ki jih preložimo na desertne krožnike in jih takoj serviramo.

## SUFLEJI

Sufleji izvirajo iz Francije. So zelo rahli in se hitro sesedejo. Serviramo še tople.

To je izredno nežna jed, ki se pripravlja po naročilu.

## STRJENKE

Strjenke so kuhane sladice, ki jih dajemo v različno oblikovane posode ali modele, ki obdržijo obliko. Strjenko pustimo v posodi, da se ohladi in zgosti, potem pa jo lahko zvrnemo na krožnik.

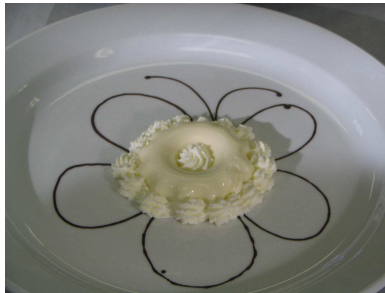
Strjenke pred serviranjem različno okrasimo: s stepeno smetano, sadnimi sokovi, z različnimi prelivi, z naribano čokolado, s sesekljanimi lešniki, orehi ali mandeljni, s sadjem ...

Glede na sredstva za vezavo jih delimo na:

- strjenke z zdrobom ali rižem,
- strjenke z industrijsko izdelanimi škrobnimi preparati,
- strjenke z želatino.

### Panna cota

To je pravzaprav smetanov puding, ki ga lahko izboljšamo tako, da dodamo stepene beljake, ko je masa že kuhana.



Slika 18: Panna cota

### Šarlota

So strjene kreme, vselej bogato okrašene, pogosto sestavljene iz krem raznih barv in okusov, lahko pa tudi iz sladoledov.

Glede na način izdelave razlikujemo hladne in tople šarlote.

## **PALAČINKE**

Palačinke so pripravljene iz žvrkljanega testa.

Obstaja več vrst palačink. Večina jih je pripravljenih le iz tekočine (mleko, kislá voda), moke in jajc, nekatere pa vsebujejo tudi rahljálalna sredstva (pecilni prašek, soda), kvas.

Palačinke imajo lahko sladek ali slan nadev.

Priležejo se za zajtrk, kosilo ali za večerjo kot sladica ali kot samostojen obrok.



Slika 19: Aparat za peko palačink



Slika 20: Peka blinov (žvrkljano testo z dodatkom kvasa)

## **PRAŽENEC**

Je jed iz žvrkljanega testa, ki ga po peki razdrobimo.

Zelo znan je carski praženec, ki izhaja iz dunajske kuhinje.

## **VAFLJI**

Vaflje pečemo v posebnih železnih pekačih. Pečemo jih 3–6 minut.

Če je testo pregosto, postanejo trdi in težki, če je preredko, pa se radi trgajo.

## KREME

Kreme so rahle in nežne jedi, ki jih lahko serviramo kot samostojne sladice.

### Kreme v kozarcih

To so hladne kreme.

Gostimo jih:

- **z želatino**

Krema z želatino ne sme vreti, ker izgubi velik del svoje vezivnosti.

Če dodamo kremi z želatino še smetano, jo primešamo šele takrat, ko se začne krema zgoščevati. Če jo dodamo prej, se krema proti vrhu dvigne, zato je ta del rahlejši, spodnji pa je gostejši, ker se del sestavin sesede na dno.

- **s škrobom**

Pri kremah s škrobom ali pudingovim praškom, prašek najprej zmešamo z malo mrzlega mleka, potem pa ga dodamo postopno umešanim rumenjaku in sladkorju. Prilijemo preostalo vrelo mleko in kremo kuhamo tako dolgo, da se zgosti. Kremam te vrste spreminjamo okus s čokolado, lešniki, kakavom ...

Še toplo kremo razdelimo v pečljate kozarce, damo jih v hladilnik, da se krema shladi in tudi strdi.

Preden jo serviramo, jo okrasimo s stepeno smetano, koščki sadja, drobnim pecivom ali jo prelijemo s sadnim sokom.

## 7 SLOVENSKE NARODNE IN PRAZNIČNE SLADICE

Narodne sladice predstavljajo tradicijo določenega naroda in njegovih prehranskih navad. Sladice so v preteklosti gospodinje pripravljale ob velikih družinskih dogodkih (krst, obhajilo, birma, poroka ...), ob zahtevnejših kmečkih opravilih (žetev, mlatev, trgatev, kolina ...), ob cerkvenih praznikih. Slovenci smo bili v preteklosti pod vplivom sosednjih narodov, kar se je odražalo tudi pri pripravi sladice (vpliv avstrijske, madžarske, italijanske, orientalske kuhinje).

Najbolj znane slovenske narodne in praznične sladice so:

- o potica,
- o gibanica (prekmurska, prleška),
- o štruklji,
- o zavihanke, loparnice, kvasnice,
- o sadni kruhi,
- o pecivo iz žvrkljanega testa,
- o krofi, flancati, miške,
- o podobnjaki (škofjeloški kruhek, dražgoški kruhek).

### POTICA

Je slovenska kulinarčna posebnost. Beseda potica izhaja iz besede povitica. Ob praznovanjih in raznih običajih so gospodinje peklo posebne pogače iz boljšega testa, ki so mu dodale maščobo, mleko, jajca in med. Iz tega boljšega kruha je nastala potica ali povitica.

Potice pečejo prosto v pekačih ali v modelih. Modeli so podolgovati ali v obliki venca z ravnim ali nagubanim obodom.

Pečejo jo iz različnih mok (pšenične, ajdove, koruzne). Testo razvaljajo, ga nadevajo z različnimi nadevi in zavijejo.

Potice imenujemo po nadevih: orehova, makova, pehtranova, sadna, rožičeva, rozinova, bučna, figova. Poleg sladkih poznamo tudi slane potice: ocvirkova, špehova in drobnjakova potica.

Prve slovenske potice so bile sadne z nadevom iz zmletega suhega sadja (hruške, jabolka, slive) in medu.

Ena najbolj značilnih in pogostejših potic je orehova potica.



Slika 21: Potice z različnimi nadevi



Slika 22: Orehova potica

## POGAČE IN GIBANICE

Značilne pogače so: *posolanka* v Prekmurju, *kvasenica* v Prlekiji (kvašeno testo je namazano s smetano in skuto), *svatovske pogače* ... Nekatere pogače so bile posebej oblikovane in okrašene.

Pogača je bila praznična jed, ki ni manjkala na nobeni poroki, z njo so proslavili pomembne kupčije, v dar pa so jo dobile tudi matere ob rojstvu otroka.

Gibanica je jed iz vlečenega testa. Včasih je bila ženitovanjska jed. V Prekmurju jo pripravijo z različnimi nadevi (skutin, jabolčni, orehov in makov nadev), ki jih zložijo v 9 plasti ali gub, od tod tudi ime.



Slika 23: Prekmurska gibanica



Slika 24: Zavihanka

## KROFI, FLANCATI, MIŠKE

Skoraj v vseh pokrajinah v Sloveniji so bile v pustnem času na mizi najrazličnejše ocvrte dobrote.

Krofe, miške in flancate poznajo povsod po Sloveniji.

Imajo različna imena (krofi ali bobi, krafeljni, flancati, krafejci, krapči, cvrtniki, hajdinski krapci, kmečki krapci), različne nadeve in so različnih oblik.



Slika 25: Miške

Po nekaterih virih krofi izhajajo iz dunajske dvorne kuhinje, kjer jih je pripravljala kuharica Cecilia Krapf, v prvi polovici 19. stoletja. Vendar več avtorjev dokazuje, da so jih poznali že davno pred tem (znani so bili že v stari rimski kuhinji), slavna kuharica jih je menda le ponovno odkrila.

Ocvrte, odcejene krofe polnimo z različnimi vrstami marmelad, z vanilijevo kremo, jih posipamo s sladkorjem, lahko jih prelijemo s čokolado, s fondantom ali z beljakovim prelivom.





Slika 26: Krofi



Slika 27: Cvrenje flancatov

Flancati so ocvrto pecivo, ki se izdeluje iz kvašenega ali krhkega testa. Testo razvaljamo in ga razrežemo na pravokotnike. V vsak pravokotnik napravimo nekaj zarez, vogale pa upognemo proti sredini, da dobimo obliko metuljčka. Oblikujemo jih lahko tudi v obliki rožice.



Slika 28: Krhki flancati



Slika 29: Kvašeni flancati

## ŠTRUKLJI

Štruklji so stara slovenska jed. Izdelovali so jih iz vlečenega testa.

Štruklji niso bili praznična jed, pač pa so jih postregli ob raznih kmečkih opravilih. Pečenih štrukljev ne smemo zamenjati z zavitki iz vlečenega testa, ki niso značilna slovenska jed.

Štruklje ločimo po načinu priprave (lahko jih kuhamo v slanem kropu, jih parimo v sopari ali pa jih pečemo), po testu in po nadevih, ki so lahko sladki ali slani (orehovi, sirovi, pehtranovi, borovničevi, jabolčni).

## MEDENJAKI

Prvo sladilo, ki so ga gospodinje uporabljale za pripravo sladkih jedi, je bil med.

Med so v preteklosti uporabljali kot dodatek in priboljšek k jedem ali pa so pekli medeni kruh, medeno pecivo, medenjake, mali kruhek.

Najbolj znan je mali kruhek, ki so ga peklo predvsem gospodinje v Škofji Loki, Selški in Poljanski dolini ob cerkvenih praznikih. Imeli so različne oblike (srce, zvezda, lipovi listi, podkve).

Ločimo:

- o škofjeloške kruhke

Testo so vtisnili v lesene modele in ga tako oblikovali.

- o dražgoške kruhke

Testo so ročno oblikovali in krasili površino.

## 8 PRALINEJI

Pralineji so fini desertni bonboni, sestavljeni iz jedra, polnila, obliva in okrasa. Imenujejo se po kuharju francoskega maršala Du Plessis-Pralin.

Pralineje izdeluje predvsem industrijsko slašičarstvo. Specializirane slašičarske delavnice pa jih izdelujejo ročno.

Pralineje poimenujemo po obliki, polnilu, prelivu in po načinu okraševanja. Poznamo nugatove, kremne, marcipanove, krokantove, likerjeve pralineje ... Na tržišču so pralineji različnih oblik (kroglice, kvadrati, pravokotniki, trikotniki). Pralineji morajo biti lepo oblikovani, oblitni in okrašeni.

Pri izdelavi pralinejev moramo upoštevati:

- Pralineji morajo biti majhni.
- Prevleka mora biti sijajna in čvrsta, zato čokolado pred uporabo segrevamo, da dobi značilen sijaj, da ni zrnata ali sivkasta.
- Pralineji morajo imeti enako temperaturo, kot je v prostoru, v katerem jih bomo prelivali. Če so prehladni, se čokolada na njih prehitro strdi, če so pretopli, pa čokolada odteče.
- Za izdelavo pralinejev uporabljamo najkakovostnejše vrste čokolade.
- Kombinacijo okusa, oblike in sestavo pralinejev lahko zaščitimo z imenom.



Slika 30: Izdelava pralinejev



Slika 31: Pralineji

### POSTOPEK IZDELAVE PRALINEJEV

#### 1. Priprava mase za jedra

Uporabljamo:

- tekoče mase (likerske, alkoholna polnila, fondantove mase, želejeve mase ...);
- poltekoča polnila (kreme, karamelne mase, penaste mase, sadne paste ...);
- čvrsta polnila (marcipan, percipan, nougat, ganaš, gianduja, krokant ...);

Ganaš je krema, ki jo naredimo iz smetane in jedilne čokolade.

Gianduja je masa iz mandeljnovih ali lešnikovih jedrc, sladkorja in jedilne čokolade ali kakavovega masla.

Krokant je zmes iz karamelnega sladkorja z dodanimi jedrci lupinastega sadja in dodatki.

## 2. Načini izdelave pralinejevih jeder

- vlivanje v škrobne modele, čokoladne lupine ali aluminijaste folije;
- valjanje mas in rezanje jeder;
- brizganje jeder na podlage;
- razmazovanje mas in rezanje jeder;
- stiskanje jeder v modelih.

## 3. Končna obdelava jeder

- oblivanje s čokoladnimi oblivi;
- prelivanje s fondantom;
- kandiranje jeder;
- posipavanje s sladkorjem, kakavom, mletim lupinastim sadjem.

## 4. Dekoracija pralinejev

- prevlečemo jih s temnimi ali svetlimi črtami;
- obložimo jih z lupinastim, kandiranim sadjem, čokoladnimi ploščicami.

Pralineje pakiramo v razkošne kartonske, estetsko potiskane in primerno opremljene škatlice.



## 9 KRAŠENJE V SLAŠČIČARSTVU

Slaščičarski izdelki so živila, pri katerih je zelo pomemben videz, okus in oblika. Sladice najpogosteje niso za potešitev lakote, temveč pričarajo slavnostno in praznično vzdušje, razveseljujejo in so pogosto tudi darilo.

Slaščičar mora biti pri izdelavi sladice ustvarjalen, obvladati mora tehniko krašenja in imeti za krašenje estetski čut.

Splošnega pravila, kaj je lepo in dobro, ne moremo postaviti, ker je pojmovanje lepote zelo različno. Estetika je lahko zelo subjektivna, odvisna predvsem od značaja in starosti človeka, načina življenja, okolja in obdobja v katerem živimo.

Danes je ponudba izdelkov, ki se razlikujejo po obliki, barvi in okusu zelo pestra. Izziv za slaščičarja je ravno v tem, da ponudi kupcu raznolike izdelke. Dekoracija mora biti atraktivna, natančno izdelana in higienska. Kupec velikokrat izbere pecivo ravno zaradi videza, po katerem oceni tudi okus.



Slika 32: Čokoladna torta



Slika 33: Torta po naročilu kupca

Da krašenje ne bi bilo preveč zamudno, si lahko pomagamo z že narejenimi okraski. Hitra dekoracija je odvisna tudi od slaščičarjeve spretnosti.

Za krašenje peciva lahko uporabimo različne tehnike oblikovanja, različne materiale in barve:

- brizganje smetane oziroma kreme na pecivo;
- prelivanje s čokolado ali s sredstvi za želiranje;
- krašenje s figuricami iz marcipana, karamela;
- oblaganje peciva s sadjem, izdelki iz čokolade, fondanta, paljenih mas;
- vtiskanje vzorcev z modeli;
- premazovanje s smetano in kremo s pomočjo čopičev, palet ali šablon;
- glaziranje peciva.



Slika 34: Izdelki iz marcipana



Slika 35: Izdelki iz marcipana

Mase za krašenje morajo biti čvrste, da obdržijo obliko, se ne trgajo in ne razlezejo.

Brizganje je zelo pogosto uporabljena tehnika krašenja peciva. Obliko okraska dosežemo s primerno obliko in velikostjo nastavka ter s tehniko brizganja. Brizgamo lahko direktno na izdelek ali pa na pergamentni papir, alufolijo, potem pa okraske prenesemo na izdelek. Uporabljamo različne vrečke z različnimi nastavki. Torte, rezine in druge vrste peciva krasimo z masleno kremo, smetano, smetanovo kremo, marcipanovo maso, paljeno in beljakovo maso. Smetano stepemo tik pred uporabo, lahko jo učvrstimo z želatino.

Za brizganje tankih črt lahko uporabimo tudi papirnate vrečke. Pergamentni papir narežemo na trikotnike, ga pravilno zavijemo, da odprtina za brizganje ni prevelika in da ni potrebno rezanje konice. Za brizganje s papirnato vrečko so primerne beljakova glazura, čokolada za brizganje, marmelada in fondant.

Za enakomerno okraševanje lahko uporabljamo tudi izrezovalce, šablone in obroče. Šablone nam pomagajo, da naredimo preprost vzorec; izrezujemo jih iz papirja, lahko pa so tudi iz plastike, kovine.

Na torte velikokrat napišemo ime, pozdrav ali čestitko.

Velikost črk naj ustreza velikosti torte in drugi dekoraciji.

Vsi napisi naj bodo jasni in čitljivi.

Črke naj bodo navpične ali nagnjene v isto smer. Pomembna je enakomerna razdalja med posameznimi črkami, razmerje med višino in širino črke.

Lahko uporabimo tudi različne tipe črk: enostavne, z dvojnimi črtami, točkaste, pisane ...



Slika 36: Torta z napisom

Najpogostejše napake pri krašenju peciva so:

- o zelo enostaven izdelek okrasimo z zahtevno dekoracijo;
- o ne delamo čisto in natančno;
- o uporabljamo prežive barve;
- o uporabljamo stilne elemente, ki si nasprotujejo;
- o dekoracija ne ustreza vrsti peciva.

## VIRI

1. Flajnik, M. 2000. *Od kakavovca do čokolade*. Maribor: Živilska šola Maribor (interno gradivo šole).
2. Flajnik, M. 2000. *Tehnologija slaščičarstva*. Maribor: Živilska šola Maribor (interno gradivo šole).
3. Gavrilović, M. 2003. *Tehnologija konditorskih proizvodov*. Novi Sad: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet.
4. Hrovat, M. 2000. *Surovine v pekarstvu in slaščičarstvu*. Ljubljana: Tehniška založba Slovenije.
5. Hrovat, M. 2001. *Osnove tehnologij slaščičarstva*. Ljubljana: Tehniška založba Slovenije.
6. Komerički, J. 2003. *Tehnologija mlinarstva, pekarstva, slaščičarstva in testeninarstva*. Maribor: Živilska šola Maribor.
7. Schrott, H. 1996. *Slaščičarstvo*. Ljubljana: Tehniška založba Slovenije.

## SEZNAM SLIK

Vsi izdelki na fotografijah so fotografirani pri praktičnem pouku dijakov ICP, Srednje šole za prehrano in živilstvo Maribor, pod mentorstvom Marije Horvat, Veronike Krstanović, Apolonije Lipovšek, Manje Perčič in Magdalene Turk.

Slika 1: Sadni cvetovi .....	6
Slika 2: Baklava.....	7
Slika 3: Jabolčni kolač.....	10
Slika 4: Brizgano krhko testo.....	11
Slika 5: Osnovno krhko testo .....	11
Slika 6: Medenjaki.....	12
Slika 7: Figurice iz marcipana .....	23
Slika 8: Izdelek iz marcipana .....	23
Slika 9: Kosovna torta .....	27
Slika 10: Torta po naročilu.....	27
Slika 11: Doboš torta .....	28
Slika 12: Linška torta.....	28
Slika 13: Mini rezine .....	28
Slika 14: Vinska rolada .....	29
Slika 15: Deserti ob Valentinovem .....	29
Slika 16: Porcijska sladica iz stebelnega kolača.....	30
Slika 17: Zamorček v srajčki .....	31
Slika 18: Panna cota .....	32
Slika 19: Aparat za peko palačink .....	32
Slika 20: Peka blinov (žvrkljano testo z dodatkom kvasa).....	32
Slika 21: Potice z različnimi nadevi.....	34
Slika 22: Orehova potica.....	34
Slika 23: Prekmurska gibanica .....	35

Slika 24: Zavihanka .....	35
Slika 25: Miške .....	35
Slika 26: Krofi .....	36
Slika 27: Cvrenje flancatov .....	36
Slika 28: Krhki flancati .....	36
Slika 29: Kvašeni flancati .....	36
Slika 30: Izdelava pralinejev .....	37
Slika 31: Pralineji .....	37
Slika 32: Čokoladna torta .....	39
Slika 33: Torta po naročilu kupca.....	39
Slika 34: Izdelki iz marcipana .....	40
Slika 35: Izdelki iz marcipana .....	40
Slika 36: Torta z napisom.....	40

## SEZNAM TABEL

Tabela 1: Dejavniki, ki vplivajo na trajanje mesenja testa.....	4
Tabela 2: Peka izdelkov iz kvašenega testa .....	5
Tabela 3: Napake peciva izdelanega iz kvašenega testa .....	5
Tabela 4: Napake peciva iz kvašeno listnatega testa.....	7
Tabela 5: Napake peciva iz listnatega testa.....	9
Tabela 6: Napake peciva iz krhkega testa.....	11
Tabela 7: Napake peciva iz medenega testa.....	13
Tabela 8: Napake peciva iz kuhanega (paljenega) testa .....	15