

Obsah

1	Úvodem	/9
1.1	Z historie cukrářské výroby	/9
1.2	Hygiena a sanitace v cukrářské výrobě	/11
1.2.1	Osobní hygiena	/12
1.2.2	Hygiena pracoviště	/12
1.2.3	Hygiena surovin	/12
1.3	Druhy skladů	/13
1.4	Systém kritických bodů – HACCP	/13
1.4.1	Kritické body	/14
1.4.2	Přínos HACCP	/14
1.4.3	Zásady postupu při stanovení HACCP	/14
1.4.4	Ověřování systému HACCP	/15
1.5	Bezpečnost práce a ochrana zdraví při práci (BOZP)	/15
	<i>Kontrolní otázky</i>	/16
2	Propočty surovinových norem	/17
2.1	Význam propočtu surovin na jiné množství výrobků	/17
2.2	Způsob propočtu surovinových norem	/17
	<i>Kontrolní otázky</i>	/21
3	Úprava cukru vařením	/22
3.1	Vaření cukerných roztoků	/22
3.1.1	Určování koncentrace cukerných roztoků	/23
3.2	Cukerné hmoty	/29
3.3	Použití cukerných hmot a roztoků	/35
	<i>Kontrolní otázky</i>	/37
4	Polevy	/38
4.1	Charakteristika polev	/38
4.2	Rozdělení polev	/39
4.2.1	Cukrové polevy	/39
4.2.2	Čokoládové polevy	/43
4.2.3	Agarové polevy	/48

4.2.4	Želé polevy	/49
4.2.5	Pektinové polevy	/50
	<i>Kontrolní otázky</i>	/52

5 Náplně /53

5.1	Charakteristika náplní	/53
5.2	Rozdělení náplní	/54
5.2.1	Trvanlivé náplně	/54
5.2.2	Méně trvanlivé náplně	/60
5.2.3	Náplně pro rychlou spotřebu	/68
5.2.4	Náplně na pečení	/74
	<i>Kontrolní otázky</i>	/77

6 Pevná tuková těsta /78

6.1	Charakteristika pevných tukových těst	/78
6.2	Výběr a úprava surovin	/79
6.3	Rozdělení pevných tukových těst	/81
6.4	Zadělávání a tvarování pevných tukových těst	/83
6.4.1	Ruční výroba	/83
6.4.2	Strojová výroba	/87
6.5	Pečení výrobků z pevných tukových těst	/90
6.6	Linecká těsta	/90
6.6.1	Výroba a pečení lineckých těst	/90
6.6.2	Výrobky z lineckých těst	/92
6.7	Vaflové těsto	/96
6.7.1	Výroba vaflového těsta	/96
6.7.2	Výrobky z vaflového těsta	/96
6.8	Křehké těsto	/98
6.8.1	Výrobky z křehkého těsta	/98
6.9	Slané a sýrové těsto	/100
6.9.1	Výroba slaných a sýrových těst	/100
6.9.2	Výrobky ze slaného a sýrového těsta	/100
	<i>Kontrolní otázky</i>	/101

7 Třená linecká těsta /102

7.1	Charakteristika třených lineckých těst	/102
7.2	Výroba, tvarování a pečení třených lineckých těst	/103
7.3	Rozdělení třených lineckých těst	/105
7.4	Výrobky z třených lineckých těst	/109
	<i>Kontrolní otázky</i>	/111

- 8 Pálená hmota /112**
 - 8.1 Charakteristika pálené hmoty /112
 - 8.2 Výběr a úprava surovin /113
 - 8.3 Příprava pálené hmoty /114
 - 8.3.1 Příprava pálené hmoty tradičním způsobem /114
 - 8.3.2 Příprava pálené hmoty podle upraveného technologického postupu /115
 - 8.3.3 Příprava pálené hmoty z Palmixu /117
 - 8.4 Tvarování pálené hmoty /118
 - 8.5 Pečení korpusů /119
 - 8.6 Skladování korpusů /119
 - 8.7 Výrobky z pálené hmoty /120
 - Kontrolní otázky /123*

- 9 Listové těsto /124**
 - 9.1 Charakteristika listového těsta /124
 - 9.2 Výroba listového těsta /125
 - 9.2.1 Hydratace a bobtnání /125
 - 9.2.2 Suroviny pro výrobu listového těsta /127
 - 9.2.3 Technologický postup při ruční výrobě listového těsta /129
 - 9.2.4 Technologický postup při strojní výrobě listového těsta /132
 - 9.2.5 Rychlá metoda výroby chlazeného listového těsta /134
 - 9.3 Tvarování a pečení výrobků z listového těsta /135
 - 9.4 Výrobky z listového těsta /138
 - Kontrolní otázky /143*