

# Obsah

<b>1</b>	<b>Perníkové těsto a výrobky z perníkového těsta . . . . .</b>	<b>9</b>
1.1	Suroviny pro výrobu perníkového těsta . . . . .	10
1.2	Příprava perníkového těsta . . . . .	13
1.2.1	Inverze cukru . . . . .	15
1.2.2	Neutralizace cukerných roztoků . . . . .	17
1.3	Odležení těsta a jeho úprava k pečení . . . . .	17
1.3.1	Tvarování a pečení perníkového těsta . . . . .	19
1.3.2	Vady korpusů a jejich příčiny . . . . .	20
1.4	Výrobky z perníkového těsta . . . . .	21
	Kontrolní otázky . . . . .	26
<b>2</b>	<b>Listové těsto a výrobky z listového těsta . . . . .</b>	<b>27</b>
2.1	Hydratace a bobtnání . . . . .	28
2.2	Suroviny pro výrobu listového těsta . . . . .	29
2.3	Technologický postup při ruční výrobě listového těsta . . . . .	31
2.4	Technologický postup při strojní výrobě listového těsta . . . . .	34
2.5	Chlazené listové těsto . . . . .	35
2.6	Tvarování, pečení a vady listových výrobků . . . . .	37
2.7	Výrobky z listového těsta . . . . .	38
	Kontrolní otázky . . . . .	44
<b>3</b>	<b>Koloidy . . . . .</b>	<b>45</b>
3.1	Koloidní roztoky . . . . .	45
3.2	Pěna . . . . .	46
3.3	Vlivy působící na šlehatelnost koloidních roztoků . . . . .	48
3.3.1	Zpevňování pěny . . . . .	49
3.4	Proces probíhající v pěně při pečení . . . . .	49
	Kontrolní otázky . . . . .	50

<b>4</b>	<b>Šlehané hmoty a výrobky ze šlehaných hmot</b>	<b>51</b>
4.1	Lehké šlehané hmoty	51
4.1.1	Výrobní postup lehkých šlehaných hmot	51
4.1.2	Korpusy a výrobky z lehkých šlehaných hmot	55
4.2	Nahřívané šlehané hmoty	63
4.2.1	Výrobní postup nahřívaných šlehaných hmot	64
4.2.2	Tvarování a pečení nahřívaných šlehaných hmot	65
4.2.3	Výrobky z nahřívanychšlehaných hmot	70
4.3	Šlehané hmoty s použitím rychlošlehacího přípravku a moučných směsí	78
4.3.1	Charakteristika šlehaných hmot s použitím rychlošlehacích přípravků a moučných směsí	79
4.3.2	Výrobní postup šlehaných hmot s použitím rychlošlehacích přípravků a moučných směsí	79
4.3.3	Vady hmoty připravené z moučných směsí a rychlošlehacích přípravků	81
4.4	Těžké šlehané hmoty	82
4.4.1	Výrobní postup těžkých šlehaných hmot	83
4.4.2	Vady těžkých šlehaných hmot	85
4.4.3	Výrobky z těžkých šlehaných hmot	86
4.5	Zvláštní druhy šlehaných hmot	87
4.5.1	Výrobní postup zvláštních druhů šlehaných hmot	87
4.5.2	Vady jednotlivých druhů zvláštních šlehaných hmot	91
4.5.3	Výrobky ze zvláštních šlehaných hmot	92
	Kontrolní otázky	97
<b>5</b>	<b>Třené hmoty</b>	<b>100</b>
5.1	Charakteristika třených hmot	100
5.1.1	Příprava a výběr surovin	101
5.1.2	Výrobní postup třených hmot	101
5.1.3	Tvarování a pečení třených hmot	102
5.1.4	Vady třených hmot	103
5.2	Třené hmoty ze sypkých směsí	103
5.3	Výrobky z třených hmot	104
5.3.1	Neplněné výrobky	104
5.3.2	Plněné výrobky	107
	Kontrolní otázky	109
<b>6</b>	<b>Jádrové hmoty</b>	<b>111</b>
6.1	Rozdělení jádrových hmot	111
6.2	Výběr a úprava surovin	112

6.3	Příprava jádrových hmot	112
6.4	Výrobky z jádrových hmot	117
6.5	Jádrové výrobky kombinované s lineckým těstem	120
	Kontrolní otázky	124
<b>7</b>	<b>Smetanové výrobky a náplně</b>	<b>125</b>
7.1	Druhy smetanových náplní	125
7.1.1	Smetana ke šlehání	126
7.2	Jednotlivé druhy smetanových náplní	128
7.2.1	Smetanové náplně nevařené	128
7.2.2	Smetanové náplně vařené	129
7.2.3	Prodlužování trvanlivosti smetanových náplní	131
7.3	Vady smetanových náplní	133
7.4	Smetanové výrobky	134
	Kontrolní otázky	140