

Obsah

Předmluva	9
Úvod	11
I. Druhy norem, jejich význam a způsob používání.	13
1. Normy jakosti	14
2. Technickohospodářské normy (THN)	15
3. Výkonové normy.	18
II. Suroviny a polotovary používané v cukrářské technologii.	21
1. Skladování surovin a polotovarů	21
2. Úprava surovin a polotovarů před zpracováním	24
III. Náplně a polevy používané při přípravě cukrářských výrobků	27
1. Druhy cukrářských náplňových hmot a jejich příprava	27
a) Náplně trvanlivější.	28
Ovocné náplně	28
Náplně z jader	32
Tukové krémy letní	41
b) Náplně méně trvanlivé	43
Žloutkové krémy	43
Máslové a tukové krémy	52
Dezertní náplně	57
Smetanové náplně	57
Bílkové krémy	64
c) Náplně na pečení	65
Ořechová náplň	65
Maková náplň	66
Tvarohová náplň	68
2. Druhy polev používaných v cukrářské technologii, jejich příprava a použití	70
a) Polevy cukrové	71
b) Polevy fondánové	72
c) Polevy rosolové	81
Polevy z agaru	81
Polevy z Danagaru	82
Polevy z rybízového želé a pektinu	84

d) Polevy čokoládové	85
Máčecí čokoládová hmota	85
Cukrářská kakaová poleva	88
Mléčná čokoládová poleva	89
Ledová poleva	89
Vařená čokoládová poleva	90
Máčení čokoládovými polevami	91
e) Polevy tukové	99
IV. Jemné cukrářské pečivo	100
1. Výrobky z těst lineckých, vaflových a lineckých třených	100
a) Výrobky z lineckého těsta	101
Linecké těsto	101
Zpracování lineckého těsta	107
b) Výrobky z vaflového těsta	114
Vaflové těsto	114
Zpracování vaflového těsta	115
Trvanlivost korpusů z lineckých a vaflových těst	116
c) Výrobky z lineckého třeného těsta	117
Linecké těsto třené	117
Zpracování lineckého třeného těsta	118
2. Výrobky z listového těsta	119
Listové těsto	119
Zpracování listového těsta	123
Vady výrobků z listového těsta	127
3. Výrobky z pálené hmoty	127
Pálená hmota (pálené těsto)	128
Příprava pálené hmoty a její zpracování	129
4. Čajové pečivo	132
Tvarování čajového pečiva	135
Čajové pečivo běžné	135
Čajové pečivo máslové	137
5. Pařížské pečivo	140
6. Výrobky ze šlehaných hmot	142
a) Vznik pěny	143
Pěny získané šlehaním vaječného bílku	143
Pěny získané šlehaním jiných hmot	147
Šlehací stroje	150
b) Šlehané hmoty	158
Výrobky ze šlehaných hmot piškotových	159
Výrobky z píscitých hmot	164
Výrobky z třených hmot	171
Výrobky z hmot speciálních	175
7. Výrobky z jádrových hmot	177
8. Výrobky z kynutých těst	181
Příprava kynutého těsta	185
Výrobky z kynutých těst	188
V. Pece	195
1. Troubové pece	195
a) Troubové pece vytápěné uhlím	195
b) Troubové pece vytápěné plynem	197
c) Troubové pece vytápěné elektrickým proudem	199

2. Sázečí pece	202
3. Vytahovací pece	203
a) Vytahovací pece s topnými parovodními trubkami	203
b) Vytahovací pece plynové	206
4. Průběžné pece	213
VI. Výroba zmrzlin a mražených krémů	215
1. Umělé chlazení	216
a) Nepřímé chlazení vodou	216
b) Chlazení ledem a eutektickou směsí	217
c) Chlazení tuhým kyslíčným uhlíčitým	217
d) Chlazení strojní	218
2. Výroba, hodnocení a přeprava tekutých zmrzlin	219
a) Příprava mléčných zmrzlin	222
b) Příprava smetanových zmrzlin	223
c) Příprava ovocných zmrzlin	224
3. Zmrazování tekuté zmrzliny	226
a) Výrobníky chlazené eutektickou směsí	228
b) Solankové výrobníky	228
c) Výrobníky na přímý odpar chladiva	231
4. Technologické schéma výroby zmrzlin	232
a) Výrobní malé	233
b) Výrobní středně velké	234
c) Výrobní velké	235
VII. Expedice cukrářských výrobků	246
VIII. Charakteristika cukrářských provozoven	250
1. Malé cukrářské výrobní	250
2. Středně velké cukrářské výrobní	251
3. Velké cukrářské provozovny	251
4. Řešení cukrářských provozoven	253
a) Skladiště surovin	255
b) Rozvažovna surovin	256
c) Teplá dílna	256
d) Varna krémů a náplní	257
e) Umývárna a sklad nádobí	257
f) Mezisklad polotovarů	258
g) Studená dílna	258
h) Expedice a výpravna zboží	258
i) Nevýrobní místnosti	261
IX. Hygiena a sanitace cukrářské výroby	262
1. Hygiena zaměstnanců cukrářských provozoven a kontrola jejich zdravotního stavu	263
2. Čistota a zdravotní nezávadnost surovin, polotovarů a hotových výrobků	264
3. Čistota a hygiena pracoviště	266
Literatura	269
Rejstřík	271