

# OBSAH

## Díl I.

### Dortoviny / 1

1. Piškotová hmota / 1
2. Písečná hmota / 1
3. Dobošové plátky / 2
4. Ořešková a oříšková hmota / 2
5. Hmota na Mocca dorty / 2
6. Šacherova hmota / 3
7. Čokoládová hmota / 3
8. Terstská hmota / 3
9. Mandlová hmota / 4
10. Hmota na bezé plátky / 4
11. Datlová hmota / 4
12. Hmota na pařížské dorty / 4
13. Berlínský ananasový dort / 4
14. Hmota na kakaový dort / 4
15. Mandarinková hmota / 4
16. Máslová hmota / 4
17. Hmota na burský dort / 5
18. Plátek na točený dort / 5
19. Hmota na Klára-novela dort / 5
20. Tvarohová hmota / 5
21. Pralinková hmota / 5
22. Hmota Mikádo / 5
23. Mandlová vinná hmota / 5
24. Hmota na višňové dorty / 5
25. Hmota na Plum-Puding dort / 5

## Díl II.

### Máslová těsta / 6

1. Linecká těsta / 6
2. Čokoládové linecké těsto / 6
3. Linecké těsto na preclíky / 6
4. Linecká třená těsta / 6
5. Vaflové těsto / 6
6. Těsto na pracny / 6
7. Drobečkové těsto / 6
8. Těsto na vanilkové rohlíčky / 6

## Díl III.

### Šlehané a třené hmoty k nanášení / 7

1. Piškoty / 7
2. Pasiánkové piškotky / 7
3. Buflery / 7
4. Piškotové kobližky / 7
5. Různé kornoutky / 8
6. Hoblovačky / 8
7. Studené sněhové k pečení / 8
8. Galety / 8

## Díl IV.

### Šlehané a třené hmoty / 8

1. Práškové bábovky / 8
2. Anglická bábovka / 8

3. Bábovky piškotové a písečné / 8
4. Mandlový suchar / 9
5. Žlutkový suchar / 9
6. Anýzový suchar / 9
7. Biskupský chlebiček / 9
8. Ovocný chlebiček / 10
9. Anglický chlebiček / 10
10. Oříškový chlebiček / 10
11. Královský chlebiček / 11
12. Ovocný závin /mandlový/ / 11
13. Piškotový závin / 11
14. Mandlový závin / 11
15. Ovocná buхта / 11

## Díl V.

### Náplně a krémy / 12

1. Máslový krém / 12
2. Pařížský smetanový krém / 12
3. Grogantový krém / 12
4. Vanilkový žlutkový krém / 12
5. Vinný krém / 12
6. Vinná pěna /šodo/ / 12
7. Bílkový vařený krém / 12

## Díl VI.

### Sesazování a plnění dortů / 13

1. Ananasový dort / 13
2. Čokoládový dort krémový / 13
3. Silvána dort / 13
4. Jahodový dort / 13
5. Ořeškový krémový dort / 13
6. Kávový ořeškový dort máslový / 13
7. Oříškový dort / 13
8. Francouzský dort / 13
9. Ruthín dort / 13
10. Smetanový dort / 14
11. Smetanův dort / 14
12. Pralinkový dort / 14
13. Viktoria dort / 14
14. Pavlín dort / 14
15. Mocca dort / 14
16. Kakaový dort / 14
17. Malinový dort / 15
18. Ruský rumový dort / 15
19. Punčový dort / 15
20. Meruňkový dort / 15
21. Pařížský dort / 15
22. Gigrle dort / 15
23. Štrausův dort / 15
24. Vinný dort / 15
25. Pomerančový dort / 15
26. Zófínský dort / 15
27. Višňový dort / 15
28. Vanilkový dort / 16
29. Linecký dort / 16
30. Magronový dort / 16
31. Meruňkový linecký dort / 16
32. Višňový dort / 16
33. Tvarohový dort / 16

## Díl VII.

### Jemné dezertní pečivo / 17

1. Punčové košíčky / 17
2. Pomerančové košíčky / 17
3. Jahodové košíčky / 17
4. Vinné košíčky / 18
5. Dalamánky / 18
6. Pekingské pečivo / 18
7. Čokoládová hnízda / 18
8. Růžové koule / 18
9. Kávové dortíčky / 18
10. Kávové čtverečky / 18
11. Mrkev / 18
12. Káča / 19
13. Meruňkové bezé / 19
14. Dobošová kolečka / 19
15. Meruňkové dortíčky / 19
16. Oříškové řezy / 19
17. Arakové řezy / 19
18. Španělské řezy / 19
19. Princ Pikler řezy / 19
20. Vanilkové máslové řezy / 19
21. Libušiny řezy / 20
22. Žlutkové řezy / 20
23. Tutti-Frutti řezy / 20
24. Čokoládové řezy / 20
25. Rumové řezy / 20
26. Rybíkové řezy / 20
27. Viktoria řezy / 20
28. Máslové višňové řezy / 21
29. Žlutkové věnečky / 21
30. Měchurky / 21
31. Stříkané banány / 21
32. Ořechové lodičky I / 21
33. Ořechové lodičky II / 21
34. Čokoládové trubičky / 21
35. Bomby / 21
36. Tunely / 22
37. Ořechové oválky / 22
38. Laskonky / 22
39. Máslové trubičky / 22
40. Velikonoční pečivo / 22
41. Francouzské tyčinky / 22
42. Malé dezertní pečivo / 22

## Díl VIII.

### Tvrdé pečivo / 23

1. Mandlové řezy / 23
2. Magronové řezy / 23
3. Cikánské řezy / 23
4. Tyrolské řezy / 23
5. Makové řezy / 24
6. Ovocné řezy / 24
7. Řezy s písčitou hmotou / 24
8. Malinové řezy / 24
9. Cedrátové řezy / 24
10. Lyonské čokoládové řezy / 24
11. Lyonské máslové řezy / 24

12. Bogačio řezy / 25
13. Argentinské řezy / 25
14. Balet řezy / 25
15. Francouzské řezy / 25
16. Vanilkové řezy / 25
17. Karlovarské řezy / 25
18. Vinné řezy / 25
19. Vařlové třené řezy / 25
20. Višňová bublanina / 26
21. Kapucínské řezy / 26
22. Tvarohové řezy / 26
23. Jablkové řezy / 26
24. Albánské řezy / 26
25. Studentské řezy / 26
26. Rybíkové řezy / 26
27. Forathé / 26
28. Lotrinské věnce / 27
29. Sušenky k čaji / 27
30. Sušenky. Jemnější druh / 27
31. Karafiáty / 27
32. Reiterova specialita / 27
33. Piškotové koláčky / 27
34. Pomerančové pracny / 27
35. Linecké preclíky / 27
36. Vanilková kolečka / 28
37. Mandlový chlebiček / 28
38. Londýnské vafle / 28
39. Listy pečené v másle / 28
40. Ořechové bábovičky / 28
41. Plněné lodičky / 28
42. Slané pečivo / 28
43. Slané tyčinky / 28
44. Vídeňské speciality / 28
45. Medvědí tlapy / 29
46. Vanilkové rakvičky / 29
47. Mandolety / 29
48. Mandlové rohlíčky / 29
49. Rumové rohlíčky / 29
50. Vařlové dortíčky / 29
51. Čokoládové pastety / 29
52. Čokoládové věnečky / 30
53. Muškátové věnečky / 30
54. Rumové věnečky / 30
55. Linecké věnečky / 30
56. Pomerančové pacičky / 30
57. Smažené koule / 30
58. Katalánky / 30
59. Kokosové hromádky / 30
60. Čokoládové magronky / 30
61. Psaníčka / 30
62. Vanilkové rohlíčky / 30

### P. Kratochvíl: CUKRÁŘSKÉ RECEPTY.

Vydala Agentura V. P. K. jako svou 7. publikaci. Praha 1991.

100 00 Praha 10, Pod altánem 44. Vydavatelství kod 918.

Povolení MKČR č. 12221/90-III/1. Tisk Typografie Praha.

ISBN 80-900311-6-1

59-59-91