

OBSAH**1. Úvod**

Z historie cukrářské výroby /3
Hygiena a sanitace v cukrářské výrobě /4
Bezpečnost práce /5
Názvosloví pro cukrářskou výrobu /6

2. Cukerné roztoky /10

Příprava cukerných roztoků /10
Cukerné hmoty /12

3. Náplně /15

Charakteristika a rozdělení náplní /15
Náplně trvanlivé /16
Náplně trvanlivější /16
Méně trvanlivé náplně /18
Náplně pro rychlou spotřebu /20
Náplně na pečení /22

4. Polevy /24

Význam polev /24
Cukrové polevy /24
Máčečí čokoládové hmoty – polevy /26
Tukové polevy /27
Želé polevy /27

5. Pevná tuková těsta /28

Druhy pevných tukových těst /28
Výběr a úprava surovin /31
Zadělávání a tvarování pevných tukových těst /32
Výrobky pevných tukových těst /34

6. Čajové a pařížské pečivo /40

Čajové pečivo /40
Pařížské pečivo /40

7. Pálená hmota /41

Výběr a úprava surovin /41
Příprava pálené hmoty /42
Výrobky z pálené hmoty /44

8. Medové těsto /47

Výběr a úprava surovin /47
Příprava perníkového těsta /49
Výrobky z perníkového těsta /50

9. Listové těsto /51

Výroba listového těsta /51
Výběr a úprava surovin /52
Výrobky z listového těsta /53

10. Koloidní roztoky /55

Charakteristika koloidního roztoku /55
Pěna /56

11. Šlehané hmoty /56

Výběr a úprava surovin /57
Lehká šlehaná hmota /57
Nahřívání šlehané hmoty /60
Šlehané hmoty s použitím rychlošlehačích přípravků a moučných směsí /63
Těžké šlehané hmoty /63
Zvláštní druhy šlehaných hmot /65

12. Třené hmoty /67

Příprava a výběr surovin /68
Výrobky z třených hmot /69

13. Jádrové hmoty /71

Rozdělení jádrových hmot /71
Základní suroviny pro jádrové hmoty /72
Přípravy jádrových hmot /72

14. Smetanové výrobky a náplně /76

Smetanové náplně /77
Smetanové výrobky /79

15. Ozdob v cukrářské výrobě /81

Význam a druhy ozdob /81
Pomůcky potřebné k modelování /81
Příprava modelovacích hmot /82
Druhy ozdob /83

16. Kynuté těsto /88

Výběr a úprava surovin /89
Výrobní postup při přípravě kynutého těsta /89
Výrobky z kynutého těsta /91
Kynuté těsto listové – plundrové /93

17. Restaurační moučnický /95

Technologické postupy /95
Druhy moučníků /96

18. Zmrzliny /110

Výběr a úprava surovin /111
Druhy zmrzlin a jejich výroba /112
Zmrzlinové speciality /114

19. Dietní výrobky /115

Diabetické výrobky /116
Bezlepkové výrobky /120
Žlučnicková dieta /121
Redukční dieta /121

20. Oplatky /122

Výběr a úprava surovin /122
Druhy a výroba oplatek /123

21. Speciální výrobky /125

Výrobky charakteru orientálních cukrovinek /125
Jemné smetanové výrobky /127
Drobné nepečené modelované výrobky /128

22. Hodnocení jakosti cukrářských výrobků /129

23. Balení, skladování a přeprava /131
Vliv klimatu na kvalitu cukrářských výrobků /133
Stárnutí cukrářských výrobků /134

24. Způsoby evidence ve skladu, prodej zboží /135**Autorky:**

Hana Semrádová a Mgr. Věra Měsíčková

Lektorovali:

Miroslava Černíková a PaedDr. Mgr. Libor Mojžíš

Schválilo ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy, č. j. 33472/2002-24 dne 27. 12. 2002 k zařazení do seznamu učebnic pro odborná učiliš-
tě s délkou platnosti 6 let.

© Parta, 2003

ISBN 80-7320-012-0

372.8 U
KU

665317	
MORAVSKÁ ZEMSKÁ KNIHOVNA	
sign. 4-7776.384	