

UKF 1000/

176 1543

Obsah

- 5 Úvod
- 7 Z dobrého to nejlepší
Zajímavosti a poznatky
o přísadách a jejich původu
- 25 Těsta a hmoty
Základní recepty
vídeňský piškot 30
Dobošův dort 32
čokoládový piškot 33
třené těsto 36
bezé neboli sněhové těsto 38
japonské sněhové těsto 39
odpalované těsto 40
křehká těsta 41
listové těsto 48
kynuté těsto 53
- 57 Jemné náplně
ze šlehačky, krémů a marmelád
- 64 Rozmanité krémové náplně
- 69 Polevy a zdobení
Umění dekorace 72
Stříkané polevy z cukru
a čokolády 76
Čokoládová hmota 78
Dekorační materiál 80
- 85 Společenstvo koláčů
Od lineckých koláčků k jemným
anglickým koláčům
Třená těsta s kypřicím
práskem? 86
Britská koláčová tradice 94
Trdelník 97
- 101 Koláče a dorty s ovocem
Jednoduché koláče na plech
i originálně zdobené dorty
- 119 Sýrové moučníky
Speciality z tvarohu a jogurtu
- 129 Kynuté pečivo
Pletené nebo pečené ve formě
- 139 Jemné pečivo ke kávě
Croissanty, plundrové a listové
těsto
- 157 Dorty
Nejlepší evropské dorty
- 185 Drobné pečivo
Od indiánků ke sladkým řežum
a roládám
- 199 Tradiční sváteční pečivo
Světové speciality pro zvláštní
příležitosti
- 218 Kuchyňské vybavení
Krájení dortů
- 222 Slovníček pojmů
- 230 Rejstřík

pus. 11/ps 350



NÁRODNÍ KNIHOVNA



1002143473

PREZENČNÍ FOND

54 D 166724