

Obsah

ÚVOD	3
Z HISTORIE VÝROBY PERNÍKŮ	4
<i>Jak se dělal perník před více než 250 lety</i>	<i>7</i>
<i>Postup práce při výrobě perníků vyráběných pomocí dřevěných forem – kadlubů</i>	<i>7</i>
<i>Uskladnění a prodej perníků v obchodě</i>	<i>10</i>
<i>Co se za jaké ceny dalo koupit</i>	<i>10</i>
<i>Prodej perníků na jarmarcích, poutích a trzích</i>	<i>11</i>
<i>Původní odborné názvy některých činností, pomůcek a surovin používaných při výrobě perníků</i>	<i>11</i>
<i>Původní recepty na perník, které se datují rokem 1920 .</i>	<i>14</i>
Francouzský perník	15
Bílý norimberský perník	15
Černý norimberský perník	16
Marcipány	16
Pardubický perník	16
Jemné pumprníkle	17
Medové těsto I	17
Medové těsto II	18
Perníkové těsto na panáky	18
Syrobové těsto	18
Basilejské marcipány	19
Francouzské marcipány	20
Čokoládové marcipány	20
Český perník	20
Moravský perník	21
Hnědé marcipány	21
Nadívané hnědé marcipány	21
Tabulové marcipány	22

Pražský perník	23
Anýzové koláčky	23
Kulaté perníky	23
Norimberské perníky kulaté, kořeněné	24
Jemné oříškové perníky (marcipány)	24
DRŮBEŘKA (DRŮBEŽKA) – PEČIVO POUZE	
DEKORATIVNÍ	25
<i>Jak se dělá drůbeřka dnes</i>	26
PŘÍPRAVA A PEČENÍ PERNÍKOVÝCH TĚST	30
<i>Hlavní suroviny pro výrobu perníkových těst</i>	30
<i>Příprava, pečení a další úpravy perníkového těsta</i>	34
RECEPTY	39
<i>Základní perníková těsta</i>	39
Jihočeské perníkové těsto	39
Perníkové těsto podle Pavliše	40
<i>Recepty s použitím základních perníkových těst</i>	40
Jihočeský medový perník	40
Perníkové věnečky s ořechy	41
Medové perníčky k čaji	41
Dětské perníčky	42
Ořechové čtverce	42
Medová srdička	43
Jemné basilejské marcipány	43
Čokoládové špičky	44
Plněné řezy	44
Medové oči	45
Makové perníky	45
Perníkové zázvorky	46
Jihočeské podkovy	46
Žloutkové perníčky	47

Fenyklové perníčky	47
Srdička DUO s ovocnou náplní	48
Neplněné perníčky – hvězdičky	48
Tyčinky (banánky) s malinovou náplní polévané čokoládovou polevou	49
Perníkové modlitbičky	49
Medovníčky s čokoládovou polevou	50
Malé drobné perníčky obalené (potažené) bílkovou polevou s vařeným cukrem	51
Římovské hady	52
Perníky pečené pro zdobení bílkovou glazurou	53
<i>Výrobky z různých perníkových těst</i>	54
Kanadské perníčky	54
Norimberský perník „Elišky“	54
Elišky s čokoládovou polevou	55
Šternberské medové perníčky	55
Babiččiny perníkové řezy	56
Dačický „bílý“ perník	56
Hůlky (šišky, husí hovínka)	58
<i>Marcipány</i>	58
Norimberský perník	59
Bílé norimberské marcipány	59
Anýzové marcipány	60
Makronové marcipány	60
Francouzské marcipány	61
Basilejské marcipány	61
Piškotové marcipány	62
Mandlové marcipány	62
<i>Recepty na různá těsta, která pak můžeme spojením kombinovat na jiný druh marcipánů</i>	63
Sirobové těsto	63
Medové těsto	63
Cukrové těsto	64
Tmavé dobré marcipány	64
Marcipánová kolečka	64
Bobky	65

<i>Směsi neplněných perníčků</i>	65
<i>Receptury pro perníkáře na perníková těsta a polevy, na figurální perník</i>	67
Pernikové těsto složené ze 3 druhů těst	67
Medové těsto	68
Perník na strouhání I	69
Perník na strouhání II	69
Poleva na figurální perník	70
Bílá poleva na perníčky	70
Poleva na stříkání	71
Želatinový roztok na potírání	71
Dextrin	71
NÁPLNĚ DO PERNÍKŮ	72
Rybízová náplň	72
Švestková náplň	73
Pomerančová náplň	73
Citronová náplň	73
Fíková náplň	73
Datlová náplň	74
Rozinková náplň	74
Marcipánová náplň	74
Pišingrová náplň	75
Ořechová náplň	75
Kokosová náplň	75
POLEVY NA PERNÍKY	76
<i>Polevy připravované zastudena</i>	76
Citronová poleva	76
Rumová poleva	76
Žloutková poleva	77
Bílková poleva	77
Pomerančová poleva	77
Kávová poleva	77
Kakaová poleva	77

<i>Nahřívané polevy</i>	78
Kakaová poleva	78
Vařená cukrová poleva	78
Čokoládová poleva, tuková poleva	78
<i>Bílková poleva (glazura) na zdobení</i>	79
OZDOBY NA PERNÍKY	
<i>Marcipán – modelovací hmota</i>	88
Mléčná modelovací hmota	91
Marcipánová modelovací hmota	92
PERNÍKY SLEPOVANÉ GLAZUROU Z NĚKOLIKA PŘEDEM PŘIPRAVENÝCH DÍLŮ	
Duté perníky	96
Dutá perníková velikonoční vajíčka	96
Stojaté figurky	97
Stojaté perníkové figurky větší	98
Vánoční perníkový stromeček	99
Pantoflíčky	100
Kolibky	101
Perníkové chaloupky	103

