

1.	VÝROBA CHLEBA (ing. Müllerová)	9
1.1	Vliv surovin na vlastnosti chleba	10
1.1.1	Složení a technologické vlastnosti chlebových mouk	10
1.1.2	Příprava mouky ke zpracování	18
1.1.3	Voda jako pekařská surovina	21
1.1.4	Sůl v pekařské výrobě	23
1.1.5	Zákvasek	23
1.2	Koloidní a biochemické procesy v kvasech a těstech	24
1.2.1	Koloidně chemické poměry v kvasech a těstech	24
1.2.2	Biochemické změny v kvasech a těstech	25
1.3	Technologické parametry žitných kvasů	27
1.4	Třístupňové vedení kvasů	29
1.5	Zkrácené vedení kvasů.	31
1.6	Dlouhozrající kvasy pro přerušení výroby	33
1.7	Příprava a zpracování chlebového těsta	35
1.7.1	Mísení (hnětení) těsta	35
1.7.2	Zrání těsta	36
1.7.3	Dělení a tvarování chlebového těsta	37
1.7.4	Kynutí, vložení, značení těstových kusů	37
1.8	Zařízení k výrobě a zpracování kvasů a těst	38
1.8.1	Princip periodické a kontinuální výroby	38
1.8.2	Zařízení pro periodickou výrobu kvasů a těst	39
1.8.3	Zařízení pro kontinuální výrobu kvasů a těst	41
1.8.4	Přerušování a zahájení výroby na lince KVT	45
1.8.4.1	Přerušování výroby	45
1.8.4.2	Zahájení výroby	46
1.8.4.3	Přechod ke kontinuálnímu provozu linky.	46
1.8.5	Nový agregát KVT 2 500	48
1.8.6	Zařízení ke strojnímu dělení a tvarování těst	48
1.8.7	Zařízení pro kynutí, vložení a značení chleba	50
1.9	Pečení chleba.	51
1.9.1	Technologické parametry při pečení chleba	52
1.9.2	Procesy probíhající v těstě během pečení	53
1.9.3	Pece používané k výrobě chleba	55
1.10	Rámcové technologické postupy a jejich použití.	58
1.11	Ztráty a výtěžnost při výrobě chleba, technologické výpočty	65
1.12	Skladování, balení a expedice chleba	69
1.13	Druhy chlebů.	70
1.14	Vady chlebů, jejich příčiny a prevence	73
2.	VÝROBA NÁPLNÍ A POLEV PRO JEMNÉ PEKAŘSKÉ, CUKRÁŘSKÉ A TRVANLIVÉ PEČIVO (ing. Skoupil)	78
2.1	Ovocné náplně	78
2.1.1	Ovocné náplně z marmelád	78
2.1.2	Ovocné náplně z džemů	79

2.1.3	Sterilované jablečné řezy	80
2.1.4	Kombinované ovocné náplně	80
2.1.5	Změny ovocných náplní	81
2.2	Makové a tvarohové náplně	87
2.3	Klasická výroba tukových náplní	87
2.4	Racionalizace výroby tukových náplní	92
2.4.1	Výroba tukových náplní založená na hydratačních vlastnostech modifikovaných škrobů	92
2.4.2	Výroba tukových náplní založená na disperzi vodné fáze v tuku	97
2.5	Biochemické změny tukových náplní a vhodná konzervace	101
2.6	Smetanové náplně	105
2.6.1	Smetana ke šlehání	106
2.6.2	Smetanové krémy	108
2.7	Ořechové a mandlové náplně	108
2.7.1	Ořechová náplň	110
2.7.2	Marcipánová náplň	112
2.8	Bílkovinné náplně	113
2.8.1	Bílkový krém základní	113
2.8.2	Bílkový krém ovocný	114
2.8.3	Bílkový krém ze želatiny	114
2.9	Náplně pro trvanlivé pečivo	114
2.10	Cukrové a fondánové polevy	115
2.10.1	Cukrové polevy nevařené	117
2.10.2	Cukrové polevy vařené	118
2.10.3	Fondánové polevy	118
2.11	Agarové a pektinové polevy	120
2.11.1	Agarové polevy	120
2.11.2	Pektinové polevy	121
2.12	Cukrářské kakaové a čokoládové polevy	122
2.12.1	Cukrářská poleva kakaová	122
2.12.2	Máčecí čokoládová hmota	123
2.13	Tukové polevy	125
3.	VÝROBA JEMNÉHO CUKRÁŘSKÉHO PEČIVA	126
3.1	Technologie těst lineckých, vaflových a lineckých třených	126
3.1.1	Linecké těsto	126
3.1.2	Vaflové těsto	127
3.1.3	Linecké těsto třené	128
3.1.4	Zpracování těst lineckých, vaflových a lineckých třených	129
3.1.5	Kypření cukrářských výrobků	132
3.2	Výroba pečiva z listového těsta	136
3.2.1	Listové těsto	136
3.2.2	Typické výrobky z listového těsta	148
3.3	Výroba zboží z klasicky připravených šlehaných hmot	150
3.3.1	Fyzikálně chemická podstata tvorby pěn	151
3.3.2	Faktory ovlivňující šlehatelnost vaječného bílku, žloutku a vaječného obsahu	153
3.3.3	Klasická technologie šlehaných hmot	155
3.4	Racionální postup výroby zboží ze šlehaných hmot	163
3.4.1	Racionální výroba šlehaných hmot z hlediska chemicko-technologického	163
3.4.2	Racionální výroba šlehaných hmot z hlediska strojně mechanizačního	168
3.4.3	Racionální výroba šlehaných hmot z hlediska provozně ekonomického	168
3.5	Výroba pečiva z pálené hmoty	169

3.5.1	Pálená hmota	169
3.5.2	Typické výrobky z pálené hmoty	171
3.6	Výrobky z jádrových hmot	171
3.6.1	Výrobky z jádrové hmoty nepečené (magronkové)	171
3.6.2	Griliážové trubičky	172
3.6.3	Jádrové hmoty bezé	173
3.6.4	Marokánky	174
3.7	Výroba čajového pečiva	174
3.7.1	Čajové pečivo běžné	176
3.7.2	Čajové pečivo máslové	177
3.7.3	Pařížské pečivo	177
3.8	Řešení základních typů cukrářských provozoven	177
3.8.1	Základní data	177
3.8.2	Celková plocha cukrářských provozoven a jejich jednotlivých částí	179
3.8.3	Výrobní linky	182
3.8.4	Výpočet maximální kapacity cukrářské provozovny	182
	LITERATURA	185