

OBSAH

| | | |
|----------|---|----|
| 1 | PERNÍKOVÉ TĚSTO | 11 |
| 1.1 | Historie výroby perníku | 11 |
| 1.2 | Perníkové těsto – suroviny, výroba | 13 |
| | Perníkové těsto s použitím invertního cukru | 18 |
| | Medové těsto s použitím včelího medu | 18 |
| | Medové perníkové těsto s použitím invertního cukru a části včelího medu | 19 |
| 1.3 | Výrobky z perníkového těsta | 23 |
| | Medové koláčky s pomerančovou náplní | 24 |
| | Medové perníčky v čokoládě | 25 |
| | Zdobený perník | 25 |
| | Citronový perník | 26 |
| | <i>Kontrolní otázky</i> | 26 |
| | <i>Pracovní list</i> | 27 |
| 2 | KYNUTÉ A PLUNDROVÉ TĚSTO | 29 |
| 2.1 | Výběr a úprava surovin | 30 |
| 2.2 | Výrobní postup kynutého těsta | 32 |
| 2.3 | Výrobky z kynutých těst | 36 |
| | Vánočky a cukrářské mazance | 36 |
| | Cukrářské štoly | 38 |
| | Cukrářské koláče | 39 |
| | Pražské koláče | 40 |
| | Cukrářské koblihy | 41 |
| | Berlínské koblihy | 44 |
| | Langoše | 44 |
| | Banketní kynuté pečivo slané | 45 |
| | Briošky | 45 |
| | Bratislavské rohlíčky | 46 |
| 2.4 | Listové kynuté těsto (plundrové) | 48 |
| | Kynuté listové cukrářské koláče | 49 |
| | Šneky z plundrového těsta | 49 |
| | Levimix 2000 | 50 |
| | <i>Kontrolní otázky</i> | 50 |
| | <i>Pracovní list</i> | 51 |

| | | |
|----------|---|----|
| 3 | ZMRZLINY | 54 |
| 3.1 | Výběr a úprava surovin | 56 |
| 3.2 | Předpisy pro výrobu a prodej zmrzlin | 59 |
| 3.3 | Rozdělení zmrzlin | 60 |
| | Ovocné zmrzliny | 61 |
| | Mléčné zmrzliny | 62 |
| | Smetanové zmrzliny | 63 |
| | Mléčné zmrzliny z Fredokrému MM | 64 |
| | Smetanové zmrzliny z Fredokrému SM | 64 |
| | Ovocné zmrzliny z tekutých směsí | 64 |
| 3.4 | Zmrzlinové výrobky | 65 |
| | Zmrzlinové poháry | 66 |
| | Mléčné koktejly | 66 |
| | Sorbety | 66 |
| | Višňový sorbet | 67 |
| | Pomerančový sorbet | 67 |
| | Šerbety | 67 |
| 3.5 | Zmrzlinové speciality | 67 |
| | Palačinky se zmrzlinou | 67 |
| | Zmrzlinové dezerty | 67 |
| | Zmrzlinové špagety | 67 |
| | Smažené zmrzlinové noky | 68 |
| | Tvarovaná zmrzlina | 68 |
| | Zmrzlinové bomby | 69 |
| 3.6 | Mražené krémy | 70 |
| | <i>Kontrolní otázky</i> | 71 |
| | Pracovní list | 72 |
| 4 | DIA VÝROBKY | 74 |
| 4.1 | Výrobky pro diabetiky | 75 |
| | Dia dortový korpus | 76 |
| | Dia třený chlebiček | 77 |
| | Dia ovocná roláda | 78 |
| | Dia čokoládová roláda | 80 |
| | Dia kávová roláda | 82 |
| | Dia tvarohová bábovka | 83 |
| | Dia tvarohový řez | 84 |
| | Dia kakaový řez s jablkovým krémem | 86 |
| | Dia oříškový řez s jablkovou náplní | 88 |
| | Tvarohové těsto | 90 |
| 4.3 | Výrobky pro bezlepkovou dietu | 91 |
| | Bezlepkové cukrářské piškoty | 92 |
| | Tvarohový dezert pro bezlepkovou dietu | 94 |
| | Třená bábovka pro bezlepkovou dietu | 96 |
| | Sachr korpus pro bezlepkovou dietu | 97 |
| | Tvarohová bábovka pro bezlepkovou dietu | 98 |
| | Šlehaná bábovka pro bezlepkovou dietu | 99 |

| | | |
|----------|--|------------|
| 4.4 | Výrobky vhodné pro redukční dietu | 100 |
| | Bílková pěna | 100 |
| | Pěna s meruňkami | 100 |
| 4.5 | Výrobky vhodné pro žlučnickovou dietu | 101 |
| | Tvaroh s ovocem | 101 |
| | Jablečný rosol | 102 |
| 4.6 | Výrobky vhodné pro žaludeční dietu | 102 |
| | <i>Kontrolní otázky</i> | 102 |
| | Pracovní list | 103 |
| 5 | RESTAURAČNÍ MOUČNÍKY | 104 |
| 5.1 | Technologické postupy | 105 |
| 5.2 | Rozdělení restauračních moučníků | 108 |
| | Vařené moučnÍky | 108 |
| | Kaše | 108 |
| | Krupicová kaše | 108 |
| | Krupicové flameri (studená krupicová kaše) | 109 |
| | Rýžová kaše | 109 |
| | Studená rýže | 109 |
| | Jáhlová kaše | 109 |
| | Cezené nudle s perníkem | 110 |
| | Ovocné knedlíky | 110 |
| | Tvarohové knedlíky obalované ve strouhané housce | 112 |
| | Bramborové taštičky | 112 |
| | Bramborové šišky | 113 |
| | Kynuté povidlové knedlíky | 113 |
| | Pudinky | 114 |
| | Anglický pudink | 114 |
| | Pudink Diplomat | 115 |
| | Tvarohový pudink | 116 |
| | Čokoládový pudink | 116 |
| | KávoVý pudink | 116 |
| | Jablkový pudink | 117 |
| | Pečené moučnÍky | 117 |
| | Plněné buchty | 117 |
| | Krájené koláče | 118 |
| | Dukátové buchtičky | 118 |
| | Tažený jablkový závin | 119 |
| | Listový závin | 119 |
| | Jablka v županu | 120 |
| | Litý perník | 121 |
| | Jablková žemlovka | 121 |
| | Tvarohová žemlovka | 122 |
| | Makový nákyp | 122 |
| | Rýžový nákyp | 122 |
| | Tvarohový nudlový nákyp | 123 |
| | Palačinky | 123 |

| | |
|--|-----|
| Palačinky s ovocnou směsí | 124 |
| Palačinky s čokoládou a šlehačkou | 124 |
| Palačinky s jahodami a šlehanou smetanou | 124 |
| Karamelové palačinky | 124 |
| Zapékané tvarohové palačinky | 124 |
| Lívance | 125 |
| Přírodní vaječná omeleta | 126 |
| Štěpánská omeleta | 126 |
| Omeleta Monaco | 127 |
| Smažené moučníky | 128 |
| Bavorské vdolečky | 128 |
| Pálené koule | 129 |
| Pařížské koule | 129 |
| Smažená jablka | 130 |
| Smažené meruňky | 130 |
| Smažená zmrzlina | 131 |
| Studené moučníky – krémy | 131 |
| Základní pudink s použitím želatiny | 131 |
| Krém karamel | 132 |
| Crème brûlée | 133 |
| Ruský krém | 134 |
| Bavorský krém | 134 |
| Ovocný smetanový pudink | 135 |
| Čokoládový krém | 135 |
| Ovocné moučníky | 135 |
| Plněné pomeranče | 135 |
| Hořící jablka | 136 |
| Jahodová jablka | 136 |
| Banán se šlehačkou | 136 |
| Pařížský banán | 136 |
| Čokoládové fondue | 136 |
| Ovocné saláty | 137 |
| Jahodový salát | 137 |
| Pomerančový salát | 137 |
| Míchaný salát | 137 |
| Ovocné polévky | 138 |
| Ovocné špízy | 138 |
| Speciální moučníky | 138 |
| Panna cotta | 139 |
| Suflé | 140 |
| Čokoládové suflé | 140 |
| Sabajon | 141 |
| Pomerančový sabajon | 141 |
| Parfait | 141 |
| Tiramisu | 142 |
| Omeleta Surprise (s překvapením) | 143 |
| Jahodová páj | 144 |
| Slané a sýrové moučníky | 145 |

| | |
|---|-----|
| Slané mandle | 145 |
| Paštičky z listového těsta | 145 |
| Sýrové tyčinky | 145 |
| <i>Kontrolní otázky</i> | 146 |
| Pracovní list | 147 |
| 6 OPLATKY | 149 |
| 6.1 Výběr a úprava surovin | 150 |
| 6.2 Výroba oplatek | 152 |
| Hnědé oplatky | 155 |
| Bílé oplatky | 156 |
| <i>Kontrolní otázky</i> | 156 |
| Pracovní list | 157 |
| 7 HODNOCENÍ JAKOSTI CUKRÁŘSKÝCH VÝROBKŮ | 158 |
| 7.1 Význam hodnocení jakosti výrobků | 158 |
| 7.2 Způsoby hodnocení jakosti | 159 |
| 7.3 Kontrola jakosti cukrářských výrobků | 159 |
| 7.4 Požadavky kladené na suroviny a hotové výrobky | 160 |
| 7.5 Stárnutí cukrářských výrobků | 162 |
| 7.6 Způsoby prodlužování trvanlivosti výrobků | 164 |
| <i>Kontrolní otázky</i> | 166 |
| Pracovní list | 167 |
| 8 ODBORNÉ VÝPOČTY | 168 |
| 8.1 Význam propočtu surovin a výrobků | 168 |
| 8.2 Způsob propočtu surovinových norem | 169 |
| 8.3 Výpočet směrné výtěžnosti | 174 |
| <i>Kontrolní otázky</i> | 175 |
| Pracovní list | 176 |
| 9 ZAŘÍZENÍ PROVOZOVEN A HYGIENA VÝROBY | 180 |
| 9.1 Rozdělení provozoven a jejich vybavení | 180 |
| 9.2 Hygiena výroby | 183 |
| 9.3 Čistota a zdravotní nezávadnost surovin, polotovarů a hotových výrobků | 184 |
| 9.4 Čistota a hygiena pracoviště | 186 |
| <i>Kontrolní otázky</i> | 188 |
| Pracovní list | 189 |

| | | |
|-----------|--|-----|
| 10 | BALENÍ, SKLADOVÁNÍ A PŘEPRAVA POLOTOVARŮ A HOTOVÝCH VÝROBKŮ | 190 |
| 10.1 | Balení | 190 |
| 10.2 | Skladování polotovarů a hotových výrobků | 191 |
| 10.3 | Přeprava polotovarů a hotových výrobků | 191 |
| | <i>Kontrolní otázky</i> | 191 |
| | <i>Pracovní list</i> | 193 |
| 11 | NOVÉ TECHNOLOGIE V CUKRÁŘSKÉ VÝROBĚ | 194 |
| 11.1 | Zásady správné výživy a jejich uplatňování v cukrářské výrobě | 195 |
| 11.2 | Látky zlepšující výživnou hodnotu výrobků | 197 |
| 11.3 | Práškové přípravky | 197 |
| | <i>Kontrolní otázky</i> | 198 |