

OBSAH

| | | |
|----------|--|----|
| 1 | ÚVODEM | 11 |
| 1.1 | Z historie cukrářské výroby | 11 |
| 1.2 | Hygiena a sanitace v cukrářské výrobě | 13 |
| 1.3 | Druhy skladů | 14 |
| 1.4 | System kritických bodů – HACCP | 15 |
| 1.5 | Bezpečnost práce a ochrana zdraví při práci (BOZP) | 17 |
| | <i>Kontrolní otázky</i> | 17 |
| 2 | ÚPRAVA CUKRU VAŘENÍM | 18 |
| 2.1 | Vaření cukerných roztoků | 18 |
| 2.2 | Určování koncentrace cukerných roztoků | 19 |
| 2.3 | Jednotlivé vary cukerných roztoků | 22 |
| | Odpěněný cukr | 23 |
| | Cukr vařený na slabou a silnou nit | 23 |
| | Cukr vařený na slabý a silný let | 24 |
| | Cukr vařený na kouli | 24 |
| | Cukr vařený na slabý a silný lom | 25 |
| | Cukr vařený na karamel | 25 |
| | Tavený cukr bez vody | 26 |
| 2.4 | Cukerné hmoty | 26 |
| | Fondán | 26 |
| | Kandys | 29 |
| | Vařený karamel | 30 |
| | Tavené karamely | 31 |
| | Dobošův karamel | 31 |
| | Griliáše | 31 |
| | Jádrové pasty | 32 |
| | Kokosová pasta | 32 |
| | Krokantová pasta | 33 |
| | Kulér | 33 |
| 2.5 | Použití cukerných hmot a roztoků | 34 |
| 2.6 | Vady cukerných hmot | 35 |
| | <i>Kontrolní otázky</i> | 36 |
| | <i>Pracovní list</i> | 37 |
| 3 | PEVNÁ TUKOVÁ TĚSTA | 39 |
| 3.1 | Výběr a úprava surovin | 40 |
| 3.2 | Rozdělení pevných tukových test | 42 |
| | Linecké těsto | 42 |

| | | |
|----------|---|----|
| | Vaflové těsto | 42 |
| | Křehké těsto | 42 |
| | Slané těsto | 43 |
| | Kombinované listové těsto | 43 |
| | Laminované těsto | 43 |
| | Pevné těsto jako polotovar | 43 |
| | Těsto ze sypkých směsí | 43 |
| 3.3 | Zadělávání a tvarování pevných tukových test | 44 |
| 3.4 | Pečení výrobků z pevných tukových test | 49 |
| 3.5 | Linecká těsta | 50 |
| | Linecké těsto kokosové | 51 |
| | Linecké těsto kakaové | 51 |
| 3.6 | Výrobky z lineckých test | 52 |
| | Linecké koláčky | 52 |
| | Linecké košíčky s ořechovou náplní | 53 |
| | Linecké košíčky s ovocem a máslovou náplní | 54 |
| | Linecké ovocné řeza se želé | 55 |
| | Linecké výrobky s máslovou náplní | 56 |
| 3.7 | Vady lineckých těst | 56 |
| 3.8 | Vaflové těsto | 57 |
| 3.9 | Výrobky z vaflového těsta | 58 |
| | Vaflové obalované rohlíčky (vanilkové) | 58 |
| | Vaflové řezy s džemem | 59 |
| 3.10 | Křehké těsto | 60 |
| 3.11 | Výrobky z křehkého těsta | 61 |
| | Křehké tvarohové řezy | 61 |
| | Křehké záviny | 61 |
| 3.12 | Slané a sýrové těsto | 62 |
| 3.13 | Výrobky ze slané a sýrového těsta | 62 |
| | Slané sýrové tyčinky | 62 |
| | Slané pečivo | 63 |
| 3.14 | Vady slaných a sýrových těst a výrobků | 63 |
| | <i>Kontrolní otázky</i> | 63 |
| | <i>Pracovní list</i> | 64 |
| 4 | TŘENÁ LINECKÁ TĚSTA | 66 |
| 4.1 | Výroba, tvarování a pečení třených lineckých test | 67 |
| 4.2 | Rozdělení třených lineckých test | 69 |
| | Třené linecké těsto (a, b) | 70 |
| | Třené linecké těsto s použitím bílků (c) | 71 |
| | Třené linecké těsto máslové – kakaové (d) | 72 |
| | Pevné linecké těsto oříškové (e) | 73 |
| | Třené tvarohové těsto slané (f) | 74 |
| 4.3 | Výrobky z třených lineckých test | 74 |
| | Třené linecké výrobky s ovocnou směsí | 74 |
| | Margaretky | 75 |

| | | |
|----------|--|-----|
| | Linecké dorty | 75 |
| | Pečivo z třeného tvarohového těsta slaneho | 76 |
| 4.4 | Vady třených lineckých těst a výrobků | 76 |
| | <i>Kontrolní otázky</i> | 76 |
| | Pracovní list | 77 |
| 5 | NÁPLNĚ | 78 |
| 5.1 | Trvanlivé náplně | 79 |
| | Ovocné náplně | 80 |
| | Džemové náplně | 80 |
| | Ořechová náplň | 81 |
| | Jádrová náplň | 82 |
| | Kokosová náplň | 83 |
| | Marcipánová náplň | 84 |
| | Pišingrová náplň | 85 |
| | Kaštanová náplň | 86 |
| | Slovenský krém | 87 |
| | Slovenský krém s kakaovým práškem | 87 |
| | Rumová náplň | 88 |
| 5.2 | Méně trvanlivé náplně | 89 |
| | Bílkový krém | 89 |
| | Bílkový krém ovocný | 90 |
| | Sušené bílky nebo směsi k přípravě bílkových krémů | 90 |
| | Žloutkový krém základní | 91 |
| | Žloutkový krém máslový | 92 |
| | Žloutkový krém tukový | 92 |
| | Máslový krém základní | 93 |
| | Tukový krém základní | 94 |
| 5.3 | Ochucování máslových krémů | 94 |
| | Dezertní pasty | 94 |
| | Esence | 94 |
| | Speciální pasty | 95 |
| | Dezertní náplň | 96 |
| | Frio | 96 |
| | Bianka | 97 |
| | Čokobella | 97 |
| 5.4 | Náplně pro rychlou spotřebu | 98 |
| | Šlehačková náplň | 98 |
| | Žloutková šlehačka | 99 |
| | Karamelová šlehačka | 99 |
| | Káвовá šlehačka | 100 |
| | Karamelový krém | 101 |
| | Pařížská šlehačka lehká | 102 |
| | Cikánský krém | 103 |
| | Pařížský krém těžký | 104 |
| | Sýrový krém | 105 |
| | Žloutkový krém odlehčený bílkovým krémem | 106 |

| | | |
|----------|--|-----|
| 5.5 | Náplně na pečení | 107 |
| | Ořechová náplň | 107 |
| | Maková náplň | 108 |
| | Tvarohová náplň | 109 |
| | Švestková povidla | 110 |
| | Ovoce + Kabi | 110 |
| | <i>Kontrolní otázky</i> | 111 |
| | <i>Pracovní list</i> | 112 |
| 6 | POLEVY | 114 |
| 6.1 | Cukrové polevy | 115 |
| | Bílková poleva | 115 |
| | Šlehaná poleva | 116 |
| | Žloutková poleva | 117 |
| | Karamelová (Dobošová) poleva | 118 |
| | Cukrová vařená poleva | 118 |
| 6.2 | Vady cukrové vařené polevy | 119 |
| 6.3 | Fondánové polevy | 119 |
| 6.4 | Vady fondánových polev | 120 |
| 6.5 | Čokoládové polevy | 120 |
| | Máčecí čokoládová hmota | 121 |
| | Cukrářská kakaová poleva | 123 |
| | Mohrenglanz | 124 |
| | Mléčná cukrářská poleva | 124 |
| | Ledová poleva | 125 |
| 6.6 | Vady čokoládových polev | 125 |
| 6.7 | Agarové polevy | 126 |
| 6.8 | Želé polevy | 127 |
| | Poleva z rybízového želé | 127 |
| 6.9 | Pektinové polevy | 128 |
| | Ovožel | 128 |
| | Claro | 129 |
| | Uni 20 | 129 |
| | <i>Kontrolní otázky</i> | 130 |
| | <i>Pracovní list</i> | 131 |
| 7 | ČAJOVÉ A PAŘÍŽSKÉ PEČIVO | 133 |
| 7.1 | Výrobky z lineckého těsta | 134 |
| | Čajové linecké koláčky se zavařeninou | 134 |
| | Čajové linecké pečivo neplněné | 134 |
| | Čajové linecké pečivo s ořechovou náplní | 135 |
| | Čajové pečivo dvoubarevné | 135 |
| 7.2 | Výrobky z vaflového těsta | 136 |
| | Čajové vanilkové rohlíčky vaflové | 136 |
| | Čajové pečivo vaflové s náplní | 136 |
| 7.3 | Výrobky z třeného lineckého těsta | 137 |
| | Čajové třené růžičky | 137 |

| | | |
|----------|---|-----|
| | Čajové třeňé kakaové piškoty | 137 |
| | Čajové třeňé žloutkové pečivo s likérovou náplní | 138 |
| 7.4 | Výrobky z pařížského pečiva | 138 |
| | Pařížské pečivo vaječné | 138 |
| | Pařížské pečivo žloutkové | 139 |
| | Pařížské čokoládové placičky | 140 |
| | <i>Kontrolní otázky</i> | 140 |
| | Pracovní list | 141 |
| 8 | PÁLENÁ HMOTA | 142 |
| 8.1 | Výběr a úprava surovin | 143 |
| 8.2 | Příprava pálené hmoty | 144 |
| 8.3 | Tvarování pálené hmoty | 148 |
| 8.4 | Pečení korpusů | 148 |
| 8.5 | Výrobky z pálené hmoty | 149 |
| | Vaječné věnečky | 150 |
| | Vaječné kávové banánky | 150 |
| | Karamelové větrníky | 151 |
| 8.6 | Složení a příprava náplní do výrobků z pálené hmoty | 151 |
| | Šotky | 152 |
| 8.7 | Vady výrobků z pálené hmoty | 152 |
| | <i>Kontrolní otázky</i> | 154 |
| | Pracovní list | 155 |
| 9 | LISTOVÉ TĚSTO | 157 |
| 9.1 | Výběr a úprava surovin | 158 |
| 9.2 | Hydratace a bobtnání | 159 |
| 9.3 | Výroba listového těsta | 161 |
| 9.4 | Tvarování výrobků z listového těsta | 166 |
| 9.5 | Pečení výrobků z listového těsta | 168 |
| 9.6 | Výrobky z listového těsta | 169 |
| | Listové trubičky točené – korpus | 169 |
| | Listové trubičky hladké – korpus | 169 |
| | Listové šátečky – korpus | 170 |
| | Listové pláty – korpus | 170 |
| | Listové trubičky s bílkovým krémem | 171 |
| | Listové žloutkové řezy | 171 |
| | Krachle | 172 |
| | Jablkový závin | 173 |
| | Listový rohlíček (koláček) s ořechovou náplní | 174 |
| 9.7 | Vady výrobků z listového těsta | 175 |
| | <i>Kontrolní otázky</i> | 175 |
| | Pracovní list | 176 |