

# OBSAH

<b>1</b>	<b>KOLOIDY</b>	11
1.1	Koloidní roztoky	11
1.2	Pěna	13
	<i>Kontrolní otázky</i>	16
<b>2</b>	<b>ŠLEHANÉ HMOTY</b>	17
2.1	Výběr a úprava surovin	18
2.2	Lehké šlehané hmoty	20
2.3	Korpusy a výrobky z lehkých šlehaných hmot	22
	Lehká šlehaná hmota piškotová	22
	Buflery	23
	Vady buflerů	24
	Modelované brambory	25
	Pražské koule	26
	Krémové špičky (tzv. indiánky)	27
	Špičky s tekutou náplní	28
	Cukrářské piškoty	30
	Vady cukrářských piškotů	31
	Lehká pruhovaná roláda s ovocem	32
	Vady lehké šlehané hmoty	33
2.4	Nahřívání šlehané hmoty	35
	Vady roládových plátů	39
2.5	Výrobky z nahřívání šlehaných hmot	40
	Ovocný dort žloutkový	40
	Banánový dort	41
	Polévané kakaové řezy (dorty) s máslovou náplní	42
	Ananasové řezy a dorty	43
	Punčové řezy	44
2.6	Složitější korpusy a výrobky z nahřívání šlehaných hmot	45
	Roládové pláty	45
	Máslové tunely	46
	Balkánské řezy	47
	Oříšková pochoutka	48
	Piškotové rolády	49
	Čokoládové rolády	50
	Máslové stříšky	51
	Dobošová hmota – korpus	52
	Dobošové řezy s karamelovou polevou	53
	Dobošové řezy s čokoládovou polevou	54

	Šlehaná bábovka .....	55
2.7	Šlehané hmoty s použitím rychlošlehacího přípravku a moučných směsí .....	56
2.8	Šlehané hmoty z tradičních surovin a s použitím rychlošlehací pasty .....	57
	Bisquick .....	58
2.9	Šlehané hmoty s použitím rychlošlehací pasty z moučných směsí .....	59
	Vady hmoty připravené z moučných směsí a rychlošlehacích přípravků .....	60
2.10	Těžké šlehané hmoty .....	60
	Sachrová hmota s pevným tukem .....	61
	Sachrová hmota s olejem .....	61
	Sachrová hmota z moučné směsi .....	62
	Sacher-mix .....	63
	Terstská hmota .....	64
	Vady těžkých šlehaných hmot .....	64
2.11	Výrobky z těžkých šlehaných hmot .....	65
	Sachrové řezy a dorty .....	65
	Ananasový dezert .....	66
2.12	Speciální šlehané hmoty .....	67
	Sněhová hmota .....	67
	Vady sněhové hmoty .....	68
	Hmota na laskonky .....	69
	Vady výrobků z hmoty na laskonky .....	70
	Hmota na vaničky K/68 .....	70
	Vady vaniček .....	72
	Bezé hmota .....	72
	Vady bezé hmoty .....	73
2.13	Výrobky ze speciálních šlehaných hmot .....	74
	Sněhové pečivo .....	74
	Štafetky .....	74
	Kávévé bezé řezy .....	75
	Laskonky .....	76
	<i>Kontrolní otázky</i> .....	77
	<i>Pracovní list</i> .....	78
<b>3</b>	<b>TŘENÉ HMOTY</b> .....	81
3.1	Výběr a úprava surovin .....	82
3.2	Výrobní postup třených hmot .....	83
3.3	Třené hmoty vyrobené s použitím rychlošlehacích přípravků .....	84
	Bábovka připravená s použitím rychlošlehacího přípravku .....	84
3.4	Třené hmoty ze sypkých směsí .....	85
	Mandlové řezy .....	85
	Vady třených hmot .....	86
3.5	Výrobky z třených hmot .....	86
	Neplněné výrobky .....	86

Třené bábovky .....	86
Třená bábovka oříšková .....	88
Biskupský chlebíček .....	89
Dort kemping .....	90
Plněné výrobky .....	91
Žloutkové oválky .....	91
Mocca placičky .....	92
Třené žloutkové pečivo .....	93
<i>Kontrolní otázky</i> .....	94
Pracovní list .....	95
<b>4 JÁDROVÉ HMOTY</b> .....	96
4.1 Výběr a úprava surovin .....	97
4.2 Příprava, tvarování a pečení jádrových hmot .....	98
4.3 Druhy jádrových hmot .....	99
Jádrová hmota .....	99
Mandlová hmota petit-four .....	100
Mandlová hmota nepečená .....	101
Mandlová hmota bílková a mandlová hmota žloutková .....	101
Hmota na griliášové trubičky .....	102
Hmota na kokosky .....	103
Vady výrobků z jádrové hmoty .....	104
4.4 Výrobky z jádrových hmot .....	104
Jádrové koláčky zdobené .....	104
Jádrové výrobky plněné .....	105
Jádrové výrobky s kakaovým krémem .....	105
Hmota na jádrové kornoutky .....	106
Jádrové čajové pečivo .....	107
Jádrové rohlíčky obalované .....	107
Klovatina .....	107
Jádrové výrobky kombinované s lineckým těstem .....	108
Jádrové koláčky .....	108
Tyčinky z vlašských jader .....	109
Plněné kokosky .....	110
Marokánky .....	111
<i>Kontrolní otázky</i> .....	112
Pracovní list .....	113
<b>5 SMETANOVÉ VÝROBKY A NÁPLNĚ</b> .....	115
5.1 Druhy smetany .....	116
5.2 Šlehání smetany .....	117
5.3 Druhy smetanových náplní .....	118
Smetanové náplně nevařené .....	119
Šlehačková náplň .....	119
Žloutková šlehačka .....	119
Karamelová šlehačka .....	119
Kaštanová šlehačka .....	120

	Karafiáty .....	154
	Vizitky z modelovací hmoty .....	154
	Ručně malované ozdoby .....	154
	Sítotisk .....	155
6.5	Griliášové hmoty .....	155
	Tvrký griliáš .....	155
	Měkký griliáš .....	156
	Listový griliáš .....	156
6.6	Ozdoby z griliáše .....	157
	Griliášová vajíčka .....	157
6.7	Ozdoby z karamelu .....	158
6.8	Modelování z karamelu .....	159
	Tažený karamel .....	159
	Foukaný karamel .....	160
6.9	Ozdoby z bílkové glazury .....	160
	Glazurové květy .....	161
	Vady ozdob z glazurové hmoty .....	163
6.10	Ozdoby z máslového krému .....	163
	Růže z máslového krému .....	164
6.11	Ozdoby z čokolády .....	164
	Čokoládové dekory .....	165
	Čokoládové figurky .....	166
	Čokoládové listy .....	166
	Čokoládové mašle .....	167
	Ozdobná lámaná čokoláda .....	167
	Čokoládové hobliny .....	169
	Stříkaná čokoláda .....	169
	Modelovaná čokoláda .....	170
6.12	Ozdoby z jádřovin .....	170
6.13	Ozdoby z ovoce .....	170
6.14	Ozdoby z pečených hmot .....	172
	Bienex .....	172
	Oplatková hmota .....	173
	Barevné pláty .....	174
	Sítě z pálené hmoty .....	175
6.15	Ozdoby z cukrovinkářského průmyslu .....	176
6.16	Ozdoby sypané přes šablony .....	176
6.17	Ozdoby z jedlých květů .....	176
	<i>Kontrolní otázky</i> .....	177
	<i>Pracovní list</i> .....	178
<b>7</b>	<b>SPECIÁLNÍ VÝROBKY</b> .....	180
7.1	Výrobky charakteru orientálních cukrovinek .....	181
	Košický med .....	182
	Turmed .....	183
	Kokosový kmen .....	184
	Cukrářské želé .....	185

	Pivečka .....	186
	Sučuk .....	186
	Rahat .....	187
	Sultánský chléb .....	187
	Chalva .....	187
	Želatinová zvířátka .....	188
	Barevná „mejdlička“ .....	188
7.2	Jemné smetanové výrobky .....	189
	Kávový dezert .....	189
	Jemný dezert brazil .....	189
	Tutti-frutti .....	190
7.3	Ostatní nepečené výrobky .....	190
	Drobné modelované výrobky .....	190
	Šuhajda .....	192
	Višňová šuhajda .....	192
	Kávová šuhajda .....	192
	Pišingrové řezy .....	193
	Oplatkové koule .....	194
	Žurbonbony .....	194
	Žurbonbony lité do forem .....	195
	Žurbonbony tvarované pomocí sáčku .....	196
	Likérové oválky .....	196
	Čokoládové špičky .....	196
	Žurbonbony tvarované a vypichované .....	197
	Ananasové marcipánové pralinky .....	197
	Rozinkové speciality .....	197
	<i>Kontrolní otázky</i> .....	198
	Pracovní list .....	199

	Alaska .....	120
	Alaska expres neutrální .....	120
	Alaska expres ochucená .....	121
	Cristaline (dortové zrcadlo) .....	122
	Mousse .....	123
	Napoleon .....	124
	Smetanové náplně vařené .....	124
	Lehké smetanové krémy .....	125
	Pařížská šlehačka lehká .....	125
	Cikánský krém .....	125
	Těžké smetanové krémy .....	126
	Pařížský krém těžký .....	126
	Karamelový krém .....	126
5.4	Prodlužování trvanlivosti smetanových náplní .....	127
	Vady smetanových náplní .....	127
5.5	Smetanové výrobky .....	128
	Listové šátečky se šlehačkou .....	128
	Karamelové větrníky .....	129
	Smetanové ovocné želé .....	130
	Hoblovačky se šlehačkou .....	131
	Dort Florida .....	132
	Šlehačkový dort harlekýn .....	133
	Kubánský dort .....	134
	Pařížský dort polévaný .....	135
	Šodo chlebiček .....	136
	Vaničky se šlehačkou .....	137
	Jogurtový dort .....	138
	Šlehačková roláda s jahodami .....	139
	<i>Kontrolní otázky</i> .....	140
	Pracovní list .....	141
<b>6</b>	<b>OZDOBY A PŘÍPRAVA HMOT</b> .....	143
6.1	Příprava jednotlivých hmot .....	144
	Mandlová hmota základní (marcipán) .....	144
	Modelovací hmota z mandlí nebo ze sladkého persika .....	145
	Kokosová modelovací hmota .....	147
	Mléčná modelovací hmota .....	147
	Dekorační potahový fondán .....	147
	Gum-pasta .....	148
6.2	Trvanlivost modelovacích hmot .....	148
6.3	Pomůcky potřebné k modelování .....	149
6.4	Ozdoby z modelovací hmoty .....	151
	Velké modelované výrobky .....	151
	Dortové ozdoby .....	152
	Růže .....	152
	Tulipány .....	153
	Květy bramboříků .....	154