

o b s a h

1.1	Výběr a úprava surovin pro výrobu medového těsta	5
1.2	Příprava medového těsta	5
1.2.1	Příprava těsta s odležením	6
1.2.2	Příprava perníku z neodleženého těsta	6
1.3	Zpracování medového těsta	7
1.4	Výrobky z medového těsta	7
1.4.1	Neplněný perník	8
1.4.2	Plněný perník	9
1.4.3	Tvarovaný perník	10
2.1	Charakteristika listového těsta	12
2.2	Výběr a úprava surovin pro výrobu listového těst	12
2.3	Výrobní postup listového těsta	12
2.4	Chlazená těsta	15
2.5	Výrobky z listového těsta	15
2.6	Fyzikálně chemické změny při pečení listového těsta	17
3.1	Koloidní roztoky a jejich využití v cukrářství	19
3.2	Pěna a její vznik	20
3.3	Vlivy působící na šlehatelnost	21
3.4	Pochody probíhající v pění při pečení	21
4.1	Šlehané hmoty lehké a výrobky z nich	24
4.1.1	Charakteristika šlehaných hmot lehkých	24
4.1.2	Technologický postup a jeho zdůvodnění	24
4.1.2.1	Technologický postup	24
4.1.2.2	Zdůvodnění technologického postupu	24
4.1.3	Vady lehkých šlehaných hmot	25
4.1.4	Výrobky z lehkých šlehaných hmot	25
4.1.4.1	Korpusy	25
4.1.4.2	Výrobky	26
4.2	Šlehané hmoty nahříváné a výrobky z nich	29
4.2.2	Zdůvodnění technologického postupu	29
4.2.2.1	Technologický postup	29
4.2.2.2	Zdůvodnění technologického postupu	30
4.2.3	Výrobky z nahříváných šlehaných hmot	30
4.3	Šlehané hmoty s použitím rychlošlehacího přípravku a moučných směsí	33
4.3.1	Charakteristika šlehaných hmot s použitím RP a směsí	33

4.3.2	Zdůvodnění technologického postupu	34
4.3.2.1	Technologický postup	34
4.3.2.2	Zdůvodnění technologického postupu	35
4.3.3	Vady hmoty, příčiny a odstraňování	35
4.3.4	Výrobky	35
4.4	Těžké šlehané hmoty a výrobky z nich	37
4.4.1	Charakteristika těžkých šlehaných hmot	37
4.4.2	Technologický postup	37
4.4.3	Vady těžkých šlehaných hmot	37
4.4.4	Výrobky z těžkých šlehaných hmot	38
4.5	Speciální šlehané hmoty	41
4.5.1	Charakteristika hmot	41
4.5.2	Technologický postup	41
4.5.3	Vady hmot, příčiny a odstraňování	42
4.5.4	Výrobky ze speciálních šlehaných hmot	43
5.1	Základní technologický postup	49
5.1.1	Příprava hmoty	49
5.1.2	Tvarování a pečení	49
5.2	Vady třených hmot, příčiny a odstraňování	50
5.3	Použití RP a sypkých směsí při výrobě třených hmot	50
5.4	Druhy třených hmot a výrobky z nich	50
6.1	Rozdělení jádrových hmot	55
6.2	Výběr a úprava surovin	55
6.3	Příprava jádrových hmot	56
6.3.1	Jádrová hmota na pečení	56
6.3.2	Mandlová hmota nepečená	57
6.3.3	Jádrová hmota na griliážové trubičky	57
6.3.4	Hmota na jádrové kornoutky	58
6.3.5	Hmota na kokosky	58
6.4	Výrobky z jádrových hmot	59
6.5	Vady výrobků z jádrových hmot	61
7.1	Druhy smetanových náplní a výrobní postupy	62
7.1.1	Smetanové náplně	62
7.1.1.1	Šlehačková náplň	62
7.1.2	Smetanové krémy	62
7.1.3	Prodlužování trvanlivosti smetanových náplní	64
7.2	Vady při šlehání smetany a jejich příčiny	64
7.3	Smetanové výrobky	65