

OBSAH

Úvodem	3
Letmo z historie cukrářské výroby	5
Zásady hygieny	6
Co všechno potřebujeme k cukrářské výrobě	7
Zdobení kornoutkem nebo sáčkem	9
PŘEHLED ZÁKLADNÍCH SUROVIN	10
Cukr	10
(cukerné roztoky, tavený cukr, cukr vařený na karamel, kulér, cukrové rozvary)	
Mouka	12
Veje	14
Mléko, smetana, tvaroh	15
Tuky (sádlo, oleje, tuky)	17
Jádroviny	18
Čokolády	21
Kypřicí prostředky	22
Rosolovací látky	23
TĚSTA – JEJICH	
Pevná těsta	23
VÝROBA ŠLEHANÝCH	
Šlehané hmoty – korpusy	25
(korpus – dort bílý, korpus – roládový plát bílý, korpus – roládový plát kakaový, sachrová hmota s olejem)	
Listové těsto	28
(jablkový závin listový, listové trubičky máslové, listové šátečky)	
Odpalovaná těsta	31
(věneček vaječný, větrník karamelový)	
Kynuté těsto	33
(koblihy, kraplové koláče tvarohové, kynuté koláče importní, svatební koláče, vídeňské koláče)	

NEPEČENÉ

(burizonový salám, doutníky, jablkové kuličky, jablkový dort, kávový špalíček, kokosový závin nepečený, košíčky - šohajci, placičky čokoládové nepečené, tiramisu I, II, varohový dort s ananasem)

OSTATNÍ

(drobenka na koláče, modelovací hmoty, mandlová hmota - marcipán, modelovací hmota na potahování dortů)

POLEVY

(citronová poleva, citronová poleva bílková, čokoládová poleva, kakaová poleva I, II, poleva z čokolády na vaření, rumová poleva)

NÁPLNĚ

(bílkový krém, bílkový ovocný krém, cikánský krém, karamelový krém I, II, krém základní lehký máslový, máslový krém, ořechová náplň, pařížský krém těžký, pražský krém)

ŠLEHAČKOVÉ NÁPLNĚ

(šlehačková náplň bílá, pařížská šlehačka lehká, těžká pařížská šlehačka, kávová šlehačka, karamelová šlehačka, pudingová šlehačka)

NÁPLNĚ NA PEČENÍ

(maková náplň I, II, marmeládová náplň, ořechová náplň, tvarohová náplň)

