

RECEPTÁŘ ČU  
**OBSAH**

**Úvodem** říkáme 3 významy slova **úvod**: úvod je nejprve méně významového slova „úvod“ a významového slova „úvod“.

Letmo z historie cukrářské výroby 5 | [Zájemci](#) | [Často kladené otázky](#)

Zásady hygiényy 6

Co všechno potřebujeme k cukrářské výrobě

Zdobení kornoutkem nebo sáčkem

PREHLED ZAKLADNICH SUROVIN 10

Cukr - 10 g, živiny - 10 g, voda - 10 g, sůl - 1 g, káva - 1 g, mléko - 10 g, cukr - 10 g

(cukerné roztoky, tavený cukr, cukr vařený na karamel, kulér, cukrové

**rozvary)**

Mouka 12  
Uganda

Vejce 14 Mlýn 15

Mléko, smetana, tvaroh 15  
Tah (čínský chienteh) 17

Tuky (sadlo, oleje, tuky)  $\frac{1}{2}$  l /  $\frac{1}{2}$  l  $\frac{1}{2}$  l  $\frac{1}{2}$  l  $\frac{1}{2}$  l  $\frac{1}{2}$  l  $\frac{1}{2}$  l

Jadroviny 18  
Č. 1. V. 1. 21

Cokolády 21  
Kouřík a vlnky 22

Kyprici prostredky 22  
Rozlúčka 1/13 23

Rosolovací látky 23  
TĚSTA JE HLU

TESTA-JEJICH  
Rozšířený - 22

# Pevna testa 23

## VÝRODA ŠLEHANÝCH

VÝROBA SLEHÁNYCH ŠÍKOV  
25

Slehané hmoty – korpusy 25

(korpus – dort bily, korpus – roládovy plat bily, korpus – roládovy plat bily, korpus – roládovy plat bily)

kakaovy, sachrova hmota s olejem )

Liškovac (Liškovac) - listové listy (Liškovac) - listy (Liškovac)

(jablkovy zavin listovy, listove trubicky maslove, listove satecky)  
Obrana - účetnice - 21

Odpalovana testa 31  
(číslo, kde je řádkem zápis v tabulce)

(venecký vaječný, vetrník karamelový)  
Květán (číslo 22)

Kynute testo 33

(koblihy, kraplove kolace tvarohove, kynute kolace importni, svatebni  
kolace, sladkosti, sladkosti s kremem)

## 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 hmota, mandlová hmota - marcipán, modelovací hmota na potahování dortů)

## POLEVY

(citronová poleva, citronová poleva bílková, čokoládová poleva, kakavá 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)

