



UŽITEČNÉ RADY

strana 10

Pomůcky při pečení	12–13
Formy na pečení	14–15
Zdroje energie: sporáky a trouby	16–17
Míry a váhy	18–19
Důležité přísady	20–23
Druhy obilovin	24–25
Druhy mouky	26–27
Vhodné tuky	28–29
Elektrické kuchyňské stroje	30–33
Užitečné tipy	34–35
Tvarování těsta	36–37
Zdobení pečiva	38–39
Jak se vyhnout chybám	40–41
Jak pečivo správně uchovávat	42–43

Šlehané těsto

strana 44

- Příprava těsta, pečení
koláčů, dortů
a drobného pečiva 50



Piškotové těsto

strana 82

- Příprava těsta 84
Plnění dortů 88
Zdobení dortů 91
Piškotové rolády 95
Pečení dortů, rolád
a drobného pečiva 97



Křehké těsto

strana 130

- Příprava těsta 132
Pečení koláčů, dortů
a drobného pečiva 135



Kynuté těsto

strana 168

- Příprava těsta 170
Pečení koláčů, štol
a drobného pečiva 173





Plundrové těsto strana 188

Příprava těsta 190

Pečení koláčů a drobného pečiva 193



Tvarohové těsto s olejem strana 200

Příprava těsta 202

Pečení koláčů a drobného pečiva 203



Lístkové těsto strana 212

Pečení z hotového těsta 214



Odpalované těsto strana 220

Příprava těsta 222

Pečení koláčů, dortů a drobného pečiva 226

Vánoční cukroví

strana 240

Medové pečivo,
vánoční štoly,
sněhové pečivo
a drobné cukroví

242



Tukové pečivo

strana 232

Pečení a fritování

234



Nepečené cukroví

strana 254

Příprava nepečeného
cukroví

256



Chlebové těsto

strana 262

Pečení chleba
a chlebových bochánků

264

