

Obsah

- 1 Úvodem /9**
 - 1.1 Z historie cukrářské výroby /9
 - 1.2 Hygiena a sanitace v cukrářské výrobě /11
 - 1.2.1 Osobní hygiena /12
 - 1.2.2 Hygiena pracoviště /12
 - 1.2.3 Hygiena surovin /12
 - 1.3 Druhy skladů /13
 - 1.4 Systém kritických bodů – HACCP /13
 - 1.4.1 Kritické body /14
 - 1.4.2 Přínos HACCP /14
 - 1.4.3 Zásady postupu při stanovení HACCP /14
 - 1.4.4 Ověřování systému HACCP /15
 - 1.5 Bezpečnost práce a ochrana zdraví při práci (BOZP) /15

Kontrolní otázky /16
- 2 Propočty surovinových norem /17**
 - 2.1 Význam propočtu surovin na jiné množství výrobků /17
 - 2.2 Způsob propočtu surovinových norem /17

Kontrolní otázky /21
- 3 Úprava cukru vařením /22**
 - 3.1 Vaření cukerných roztoků /22
 - 3.1.1 Určování koncentrace cukerných roztoků /23
 - 3.2 Cukerné hmoty /29
 - 3.3 Použití cukerných hmot a roztoků /35

Kontrolní otázky /37
- 4 Polevy /38**
 - 4.1 Charakteristika polev /38
 - 4.2 Rozdělení polev /39
 - 4.2.1 Cukrové polevy /39
 - 4.2.2 Čokoládové polevy /43
 - 4.2.3 Agarové polevy /48

- 4.2.4 Želé polevy /49
- 4.2.5 Pektinové polevy /50

Kontrolní otázky /52

5 Náplně /53

- 5.1 Charakteristika náplní /53
- 5.2 Rozdělení náplní /54
 - 5.2.1 Trvanlivé náplně /54
 - 5.2.2 Méně trvanlivé náplně /60
 - 5.2.3 Náplně pro rychlou spotřebu /68
 - 5.2.4 Náplně na pečení /74

Kontrolní otázky /77

6 Pevná tuková těsta /78

- 6.1 Charakteristika pevných tukových těst /78
- 6.2 Výběr a úprava surovin /79
- 6.3 Rozdělení pevných tukových těst /81
- 6.4 Zadělávání a tvarování pevných tukových těst /83
 - 6.4.1 Ruční výroba /83
 - 6.4.2 Strojová výroba /87
- 6.5 Pečení výrobků z pevných tukových těst /90
- 6.6 Linecká těsta /90
 - 6.6.1 Výroba a pečení lineckých těst /90
 - 6.6.2 Výrobky z lineckých těst /92
- 6.7 Vaflové těsto /96
 - 6.7.1 Výroba vaflového těsta /96
 - 6.7.2 Výrobky z vaflového těsta /96
- 6.8 Křehké těsto /98
 - 6.8.1 Výrobky z křehkého těsta /98
- 6.9 Slané a sýrové těsto /100
 - 6.9.1 Výroba slaných a sýrových těst /100
 - 6.9.2 Výrobky ze slaného a sýrového těsta /100

Kontrolní otázky /101

7 Třená linecká těsta /102

- 7.1 Charakteristika třených lineckých těst /102
- 7.2 Výroba, tvarování a pečení třených lineckých těst /103
- 7.3 Rozdělení třených lineckých těst /105
- 7.4 Výrobky z třených lineckých těst /109

Kontrolní otázky /111

- 8 Pálená hmota /112**
 - 8.1 Charakteristika pálené hmoty /112
 - 8.2 Výběr a úprava surovin /113
 - 8.3 Příprava pálené hmoty /114
 - 8.3.1 Příprava pálené hmoty tradičním způsobem /114
 - 8.3.2 Příprava pálené hmoty podle upraveného technologického postupu /115
 - 8.3.3 Příprava pálené hmoty z Palmixu /117
 - 8.4 Tvarování pálené hmoty /118
 - 8.5 Pečení korpusů /119
 - 8.6 Skladování korpusů /119
 - 8.7 Výrobky z pálené hmoty /120
 - Kontrolní otázky /123*

- 9 Listové těsto /124**
 - 9.1 Charakteristika listového těsta /124
 - 9.2 Výroba listového těsta /125
 - 9.2.1 Hydratace a bobtnání /125
 - 9.2.2 Suroviny pro výrobu listového těsta /127
 - 9.2.3 Technologický postup při ruční výrobě listového těsta /129
 - 9.2.4 Technologický postup při strojní výrobě listového těsta /132
 - 9.2.5 Rychlá metoda výroby chlazeného listového těsta /134
 - 9.3 Tvarování a pečení výrobků z listového těsta /135
 - 9.4 Výrobky z listového těsta /138
 - Kontrolní otázky /143*