

# OBSAH

ÚVOD .....	3	Košičky s ořechovou náplní.....	16
<i>Jak se stát cukrářem</i> .....	3	Tvarování těsta do košíčků.....	16
<b>LISTOVÉ TĚSTO</b> .....	<b>4</b>	<b>Vaflová těsta</b> .....	17
Základní recept na listové těsto.....	4	Základní vaflové těsto.....	17
Listové pláty.....	5	Vaflové oválky.....	17
Krachle .....	5	Vanilkové rohlíčky .....	18
Listové trubičky (z pásků) .....	6	Vaflové řezy s džemem .....	18
Listové trubičky (hladké).....	6	Vafle.....	18
Listové šátečky .....	6	<b>Třená těsta</b> .....	19
Listové koláčky (šátečky).....	7	Linecké třené s marmeládou .....	19
Hřebeny .....	7	Margaretky.....	19
Jablkový závin .....	7	<b>JÁDROVÉ HMOTY</b> .....	<b>20</b>
Listové žloutkové řezy .....	8	<b>Jádrové hmoty a výrobky z nich</b> .....	20
Listové slané tyčinky.....	8	Mandlové obloučky (starý, klasický cukrářský druh) .....	21
<b>PÁLENÁ HMOTA</b> .....	<b>9</b>	Kokosové plátky .....	21
Základní recept na pálenou hmotu .....	9	Jádrové obloučky.....	21
Věnečky .....	10	Kokosky .....	22
Banánky.....	10	Ořechové kokosky .....	22
Rohlíčky.....	10	Mandlová hmota nepečená .....	22
Karamelové větrníčky .....	11	Jádrové rohlíčky .....	22
Pálená hmota „Branteig“ z r. 1909 z Norimberku.....	11	Jádrové rohlíčky a tyčinky obalované.....	23
<b>LINECKÁ, VAFLOVÁ A TŘENÁ TĚSTA</b> .....	<b>12</b>	Ořechové kornoutky .....	23
<b>Linecká těsta</b> .....	12	Ořechové trubičky.....	23
Linecké koláčky .....	12	Griliášové trubičky .....	24
Šifle.....	13	Mandlové obloučky (německý recept z r. 1930) .....	24
Linecké preclíky .....	13	Ořechové špičky .....	24
Vanilková kolečka .....	13	<b>PIŠKOTOVÉ LEHKÉ ŠLEHANÉ HMOTY</b> .....	<b>25</b>
Linecké kokosové tvarované .....	13	Piškoty .....	25
Linecké oválky s máslovou náplní .....	14	Bratislavské piškoty .....	26
Linecký dort (originál) .....	14	Ostravan .....	26
Ořechové řezy .....	14	Buflery .....	27
Linecké ovocné řezy .....	15	Špičky krémové .....	27
Linecké kokosové řezy .....	15	Špičky likérové.....	27
Linecké ovocné košíčky.....	16	Indiánky I .....	28
Košičky s máslovou náplní .....	16	Indiánky II .....	28
		Brambory .....	29

Kladenské koule .....	29	Biskupský chlebíček .....	44
Pomponetky.....	29	Oříškové kostky .....	45
Karamelové pomponetky .....	30	Sachr dort I .....	45
Ananasové kačenky .....	30	Sachr dort II .....	46
		Sachr dort III .....	46
<b>ŠLEHANÉ HMOTY NAHŘÍVANÉ .....</b>	<b>31</b>	Jemný sachr dort.....	47
<i>Písčité hmoty (nahříváné)</i> .....	31	Pařížské plátky .....	47
Šlehané hmoty za použití rychlošlehacího prostředku (RP).....	31	<b>KYNUTÁ TĚSTA .....</b>	<b>48</b>
Dortová hmota .....	32	Koblihy.....	49
Dortová hmota s olejem.....	32	Koláčky .....	50
Dortová hmota kakaová.....	32	Bábovka.....	51
Dortová hmota jádrová .....	32	Vánočky (2 ks).....	51
Dortová kávová hmota.....	32	Velikonoční mazanec.....	52
Dortová hmota kokosová.....	33	Vánoční štola (4 ks).....	52
Roládová hmota písčitá .....	33	Bratislavské rohlíčky .....	53
Roládová hmota kakaová.....	33	Kynuté rohlíčky „Empaty“ .....	54
Pláty karamelové .....	33	Jihočeské lidové pečivo .....	55
Doboš hmota .....	33	Kynuté pečivo k čaji.....	56
Doboš pláty (původní recept z roku 1920).....	34	Lomnické suchary.....	56
Doboš řezy (původní recept) .....	34	Plundrové těsto na šátečky .....	56
Jiné dohotovení Doboš řezů.....	34	Plundrové rohlíčky s povidlovou náplní .....	57
Maratonky.....	35	Švýcarky z plundrového těsta.....	57
Stříšky.....	35	Pagáčky .....	58
Punčové řezy (dorty) .....	36	Slané preclíčky .....	58
Ruské řezy.....	37	Jablečné řezy .....	59
Kakaové dorty.....	37		
Kakaový dort větší .....	37	<b>SMETANOVÉ VÝROBKY .....</b>	<b>60</b>
Dorty Portorika.....	37	Hoblovačky se šlehačkou .....	60
Kávové dorty I.....	38	Vaničky se šlehačkou .....	60
Kávové dorty II.....	38	Ježci se šlehačkou .....	61
Kokosové dorty .....	38	Indiánky se šlehačkou .....	61
Ořechové dorty .....	39	Piškotové rolády se šlehačkou a ananasem .	61
Kombinované dorty.....	39	Griliášové trubičky .....	62
Ananasové dorty.....	39	Listové trubičky a šátečky se šlehačkou.....	62
Vanilkové dorty .....	40	Šlehačkový dort Harlekýn.....	62
Oříškové dorty .....	40	Šlehačkový dort s ovocem.....	62
Griliášové dorty.....	40	Dort Varna .....	63
Jemná kávová roláda .....	40	Pařížský dort.....	63
Čokoládová roláda.....	42	Florida dort .....	64
Kokosová roláda.....	42	Smetanové ovocné želé .....	64
		Pařížan .....	65
<b>TĚŽKÉ ŠLEHANÉ HMOTY.....</b>	<b>43</b>	Dort Havana (2 ks) .....	65
Mramorová bábovka.....	43	Pařížské kostky .....	65
Třená máslová bábovka .....	44	Šodó chlebíček .....	66
Terstská hmota .....	44	Kakaový chlebíček.....	66

<b>ČAJOVÉ (VÁNOČNÍ) PEČIVO .....</b>	<b>67</b>
Linecké těsto .....	67
Vaflové těsto (na vanilkové rohlíčky) .....	67
Linecké těsto kokosové .....	68
Pracičky .....	68
Římovské hady .....	68
Vanilkové preclíky .....	69
Sušené sněhové .....	69
Kokosky .....	69
Pasiáns .....	69
Mandlové tyčinky – kolečka .....	70
Mandlové (oříškové) řezy .....	70
Čajový ovocný suchárek .....	70
Oříškové rohlíčky, tyčinky obalované kokosem .....	71
Třené rohlíčky .....	71
Třené rohlíčky kakaové .....	71
Fíkové tyčinky .....	72
Florentinské placičky (marokánky) .....	72
Anýzové pusinky .....	72
Zázvorky .....	73
Šípkový konfekt .....	73
<b>Dohotovení vánočního pečiva .....</b>	<b>73</b>
Linecké pečivo .....	73
Pasiáns .....	74
Vaflové pečivo .....	75
Kokosové pečivo .....	75
Šípkové – hečepeč .....	75
Římovské hady .....	75
Slovenská marína .....	75
Mandlová Petit foures .....	77
Arabská guma (roztok) .....	77
Mandlové tyčinky .....	78
Třená hmota na piškoty .....	78
Máslový kávový krém (trvanlivější) .....	78
Domina – kakaový plát .....	78
Biskupský chlebíček .....	79
Čajové žlutkové pečivo .....	79
<b>PRALINKOVÉ SPECIALITY .....</b>	<b>80</b>
Mandlové hromádky .....	80
Smetanové lanýže .....	80
Pralinky pro princezny .....	80
Pražené mandle .....	81
Mandlový griliáš .....	81
Kliftonky .....	81

Francouzské kostky .....	82
Karamelové kostky .....	82
Dezert z Ria .....	83
Pařížské košíčky .....	83
Marcipánová hmota .....	83
Marcipán .....	83
Marcipán s ořechy .....	84
Ananasové trojúhelníčky .....	84
Pistáciové měsíčky .....	84
Kávová zrna .....	84
Marcipánové roládky .....	85
Pražská lahůdka .....	85
Ořechy ve fondánu .....	86
Korida .....	86
Višňovky .....	86
Griliášová kolečka .....	87
Plněné datle .....	87

## **KAŠTANOVÉ VÝROBKY .....**

<b>Jedlé kaštiny .....</b>	<b>88</b>
Kaštanový korpus (dorty do dvou tvořítek) ....	88
Kaštanový dort (korpus) .....	89
Kaštanový dort I .....	89
Kaštanový dort II .....	89
Kaštanové věnečky .....	90
Kaštanové čtverečky .....	90
Kaštiny se šlehačkou .....	90
Kaštanová zmrzlina .....	90

## **MODELOVANÉ OVOCE .....**

Hrušky .....	91
Jablka .....	91
Švestky .....	91
Pomeranče .....	92
Citrony .....	92
Růže .....	92
Hlavičky .....	92
Brambory .....	92
Modelovací hmota (z mandlí) .....	93
Mléčná modelovací hmota .....	93
Trvanlivější máslový krém .....	93

## **ZMRZLINY .....**

Vanilková zmrzlina (základní) .....	95
Oříšková zmrzlina .....	95

Ořechová zmrzlina.....	95	<b>PAŘÍŽSKÉ PEČIVO .....</b>	<b>110</b>		
Kaštanová zmrzlina .....	96	Pařížské pečivo žlutkové .....	110		
Pralinková zmrzlina .....	96	Pařížské pečivo vaječné.....	110		
Kávová zmrzlina .....	96	Pařížské čokoládové placičky.....	111		
Čokoládová zmrzlina .....	96	Pařížské mandlové placičky .....	111		
Pistáciová zmrzlina.....	96	Pařížské tyčinky.....	112		
Punčová zmrzlina .....	96	Ovocný keks .....	112		
<b>Ovocné zmrzliny .....</b>	<b>97</b>	Oříškové trojhránky .....	112		
<b>Smetanové zmrzliny .....</b>	<b>97</b>	<b>DIETNÍ VÝROBKY .....</b>	<b>113</b>		
<b>Ledové krémy .....</b>	<b>98</b>	Dortový dia korpus piškotový.....	113		
Zmrzlina mražená za pomoci ledu a soli (náš experiment) .....	98	Dortový dia korpus kakaový .....	113		
<b>Současný stav .....</b>	<b>98</b>	Dia řezy s oříškovým krémem .....	114		
<b>OPLATKY.....</b>	<b>99</b>	Dia pláty piškotové, kakaové .....	114		
<b>Několik základních receptů .....</b>	<b>100</b>	Dia roláda .....	115		
Opavské oplatky .....	100	Dia tvarohový řez.....	115		
Karlovarské oplatky .....	100	Listové dia trubičky .....	116		
Levné oplatky .....	100	Dia vaječné věnečky.....	116		
Jiné oplatky (velmi dobré).....	101	Dia kávové banánky .....	116		
Dezertní náplň do oplatek.....	101	Dia linecké těsto .....	116		
Pišingrová náplň .....	101	Dia listové žlutkové řezy .....	116		
<b>ORIENTÁLNÍ CUKROVINKY .....</b>	<b>102</b>	Jihočeské dia perníčky .....	117		
Francouzský nugát mandlový.....	102	Dia kakaová šlehačka.....	117	<b>KANDITY.....</b>	<b>118</b>
Kokosové tyčinky .....	103	<b>Kandity .....</b>	118	Různé druhy kanditů.....	118
Agarové výrobky .....	103	Lízátka .....	119	Lízátka .....	119
Pražené mandle .....	103	Špalíky.....	119	Špalíky.....	119
Turecký med I.....	104	Fondánové arabesky .....	120	Fondánové arabesky .....	120
Turecký med II.....	104	Likérové zboží .....	120	Likérové zboží .....	120
Turecký med III.....	104	<b>POLEVY, NÁPLNĚ, KRÉMY, GRILIÁŠE, PASTY, HMOTY A AGAROVÉ ŽELÉ.....</b>	<b>121</b>	Fondán .....	121
Sultánský chléb I .....	105	Fondán .....	121	Vodová glazura.....	121
Sultánský chléb II .....	105	Vodová glazura.....	121	Čokoládová poleva – úprava .....	122
Agarové řezy .....	106	Čokoládová poleva – úprava .....	122	Agarová poleva.....	122
Agarové citronové a pomerančové řezy .....	106	Agarová poleva.....	122	Agarová poleva na ovocné dorty a řezy .....	122
Kokosový salám .....	107	Agarová poleva na ovocné dorty a řezy .....	122	Agarové želé na vypichování.....	122
Hmota na želatinové gumové hady a medvídky.....	107	Agarové želé na vypichování.....	122	Kávová pasta.....	123
<b>Současné recepty.....</b>	<b>108</b>	Kávová pasta.....	123	Pišingrová náplň (bez použití melanžeru) ...	123
Košický med .....	108	Pišingrová náplň (bez použití melanžeru) ...	123		
Turecký med.....	108				
Kokosový kmen .....	108				
Zebra řezy (na hmotu) .....	109				

Šlehačková náplň .....	123	<b>ÚPRAVA SUROVIN A POLEV .....</b>	<b>130</b>
Ořechová náplň .....	124	Pražení arašídů (podzemnice), lískových oříšků, mandlí, kokosu, mouky.....	130
Pudinky do máslových krémů.....	124	Odslupkování pražených arašídů a lískových oříšků .....	130
Karamelový (krokantový) krém.....	124	Odslupkování mandlí.....	130
Tukový krém letní (trvanlivější náplň) .....	124	Půlení mandlí.....	131
Žloutkový krém .....	125	Hoblování nebo krájení mandlí.....	131
Žloutkový máslový krém .....	125	Úprava půlek mandlí na ozdobu.....	131
Máslový krém .....	125	Leštění odslupkovaných oříšků .....	131
Máslový krém z vařené rýže.....	125	Vanilkový cukr.....	131
Čokoládový smetanový krém .....	126	Pražení kokosu s cukrem jako griliáš (do náplní).....	132
Pařížské krémy.....	126	Griliáš z arašídů, lískových oříšků, mandlí, kokosu.....	132
Pařížský krém těžký .....	126	Úprava proslazeného ovoce pro další použití.....	132
Pomerančový krém.....	126	Citronová a pomerančová kůra .....	133
Ananasový krém.....	126	Rozinky v rumu.....	133
Oříškový krém .....	127	Úprava čokoládové polevy .....	134
Ovocný krém .....	127	Zpevnění čokoládové polevy .....	134
Jahodový krém .....	127	Žloutek na potírání povrchu lineckého pečiva a perníků před pečením.....	134
Kokosová hmota.....	127	Vaječný nátěr.....	135
Mandlová smetanová hmota .....	127	Fondán .....	135
Mandlový nugát .....	127	Škrobový sirob.....	136
Mléčný nugát .....	128	Kulér, karamel, pálený cukr .....	136
Griliáš (základní varianta).....	128	Stupně teploty cukerných roztoků .....	136
Dezertní griliáš.....	128		
Figaro hmota na bonbony.....	128		
Surová marcipánka do náplní.....	129		
Milánská hmota I .....	129		
Milánská hmota II .....	129		

