

Obsah

ÚVOD	11
HISTORIE CUKRÁŘSKÉ VÝROBY	12
HYGIENA A SANITACE V POTRAVINÁŘSTVÍ	15
Všeobecné požadavky na hygienu v potravinářství	15
Péče o osobní hygienu pracovníků v potravinářské výrobě	16
Čisticí a dezinfekční prostředky	17
VÝBĚR NEJDŮLEŽITĚJŠÍCH USTANOVENÍ PRO CUKRÁŘSKOU VÝROBU	18
Orgány státního odborného dozoru	18
Oprávnění orgánu státního odborného dozoru	18
Předpisy pro cukrářskou výrobu	19
ÚPRAVA CUKRU VAŘENÍM	22
Příprava cukerného rozvaru	22
Tabulka teplot cukerných roztoků	22
Popis přípravy ručních zkoušek	23
FONDÁN	25
GRILIÁŠ	26
PASTY	27
Pasty jádrové	27
Pasta kokosová	28
Pasta kávová	28
KULÉR	29
NÁPLNĚ	29
Rozdělení náplní	30
Trvanlivé náplně	30
Ovocné náplně	30
Pomerančová náplň	31
Pišingrová náplň	32
Ořechová náplň	33
Ořechová náplň s pšeničnými klíčky	34
Kokosová náplň	35
Rumová náplň	36
Oříšková náplň	37
Tukové krémy - letní	38
Trvanlivý tukový krém s máslem	39
Méně trvanlivé náplně	40
Základní žloutkový krém	40
Žloutkový krém máslový, tukový	42
Máslový krém	43
Tukový krém	43
Úprava základního máslového krému a tukového krému	44
Náplně pro rychlou spotřebu	45
Smetanové náplně	45
Šlehačková náplň	46
Kávová šlehačka	47
Pařížská šlehačka - lehká	48
Cikánský krém	48
Karamelová šlehačka	49
Žloutková šlehačka	49
Karamelový krém	50
Čokoládový krém s máslem	50

Pařížská šlehačka - těžká	51
Sýrový krém	52
Bílkový krém základní	53
Bílkový krém ovocný	54
Žlutkový krém zjemněný bílkovým krémem	55
Náplně určené k pečení	56
Tvarohová náplň na pečení	56
Ořechová náplň na pečení	57
Maková náplň na pečení	58
PŘEPOČTY SUROVINOVÝCH NOREM	59
Výpočet výtěžnosti	62
POLEVY	63
Polevy cukrové	63
Cukrová poleva vařená	63
Fondánová poleva	64
Polevy čokoládové	65
Cukrářská kakaová poleva - ředěná, neředěná	65
Polevy tukové	66
Tuková kakaová poleva	66
Ledová poleva	67
Tuková poleva	67
Polevy rosolové	68
Agarová poleva	68
PEVNÁ TĚSTA	69
Výběr a úprava surovin pro pevná těsta	69
Aromatické prostředky	72
Linecké těsto	73
VÝROBKY Z LINECKÉHO TĚSTA	75
Linecké výrobky s máslovou náplní	75
Linecké koláčky	76
Linecké výrobky s ovocnou náplní a máslovým krémem	77
Linecké košíčky s ořechovou náplní	78
Košíčky s máslovou náplní a ovocem	79
Košíčky s chuceným bílkovým krémem	79
Linecké ovocné řezy	80
Ledové řezy	81
Linecké kokosové řezy	82
Moravské tyčinky	83
Vaflové těsto	84
Vaflové obalované výrobky	85
Vaflové řezy s džemem	86
Vaflové řezy s džemem a ořechovou náplní	86
Vaflové věnečky	87
Linecké kokosové těsto	88
Kokosové tvarované výrobky	89
Křehké těsto	90
Křehké koláčky	91
Drobenka na koláče - (součást receptury „Křehké koláčky“)	91
Křehké tvarohové řezy	92
Slané těsto	93
Slané sýrové tyčinky	94
TŘENÁ TĚSTA	95
Třené linecké těsto máslové - kakaové	95
Třené oříškové těsto	97
Třené linecké těsto	98

Třené žloutkové těsto - máslové	99
VÝROBKY Z TŘENÝCH TĚST	100
Linecké třené s marmeládou	100
Margaretky	101
Meránky	101
ČAJOVÉ PEČIVO	102
Čajové linecké se zavařeninou	103
Čajové linecké koláčky ořechové	103
Čajové karamelové řezy s ovocem	104
Čajové vaflové pečivo	105
Čajové třené růžičky	106
Čajové třené kakaové	106
Čajové žloutkové pečivo	107
Káвовá náplň vlastní - (součást receptury „Čajové žloutkové pečivo“)	108
Čajový ovocný suchárek	109
Čajový kokosový chlebiček	110
Čajová marína	111
Čajové mandlové řezy	112
Čajové kokosové řezy	113
Čajové vaflové pečivo s pomerančovou náplní	114
Čajové pečivo sádlové	115
PAŘÍŽSKÉ PEČIVO	116
Pařížské pečivo vaječné	117
Pařížské pečivo žloutkové	118
Pařížské čokoládové placičky	119
PÁLENÁ HMOTA	120
Výběr a úprava surovin	120
Příprava pálené hmoty a její zpracování	121
VÝROBKY Z PÁLENÉ HMOTY	124
Karamelové větrníky	124
Vaječné věnečky	125
Vaječné banánky s kávovou příchutí	125
Vaječné pečivo	126
MEDOVÉ TĚSTO	127
Výběr a úprava surovin	127
Odležení perníkového těsta	130
Pečení perníkových těst	131
VÝROBKY Z MEDOVÉHO TĚSTA	132
Medovník	132
Ovocný medovník	133
Tvarovaný perník	134
Medové tyčinky s kokosovou náplní	135
Kokosová náplň vlastní - (součást receptury „Medové tyčinky s kokos. náplní“)	136
Medové koláčky s pomerančovou náplní	137
Pomerančová náplň vlastní - (součást recept. „Medové koláčky s pomeranč. náp.“)	138
Medový perník s pišingrovou náplní	139
LISTOVÉ TĚSTO	140
Nasakování a hobtnání	140
Výběr a úprava surovin	141
Rozvalování a překládání	143
Pečení listových těst	144
CHLAZENÁ LISTOVÁ TĚSTA	145
VÝROBKY Z LISTOVÝCH TĚST	146
Listové šátečky	146

Listové trubičky	147
Listové rohlíčky a koláčky	148
Krachle	149
Listové žloutkové řezy	150
Listové krémové řezy	151
Listový jablečný závin	152
Kremeše	153
Francouzské kostky	153
Listové slané tyčinky	154
KOLOIDY	155
Koloidní roztoky a jejich použití v cukrářské výrobě	155
Pěna a její tvorba	156
Vlivy působící na šlehatelnost bílků	156
Pochody probíhající v pěně během pečení	157
ŠLEHANÉ HMOTY	158
Lehké šlehané hmoty	158
Piškoty cukrářské	160
Ostravan	161
Pomponetky - piškotová hmota	162
Ananasové kačenky	163
Buflerová hmota - korpus	164
Špičky krémové	166
Indiánky	166
Pomerančový dezert	167
Brambory modelované	168
Pražské koule	169
Likérové špičky	170
Tekutý krém - (součást receptury „Likérové špičky“)	171
Šlehané hmoty - nahřívané	172
Výrobní postup a jeho zdůvodnění	172
Příprava dortových korpusů jiným způsobem	174
Šlehané hmoty s rychlošlehačím prostředkem - pastou	175
Dortové a roládové korpusy vyrobené ze směsi	176
Dortová hmota bez tuku - světlá	177
Dortová hmota s olejem - světlá	177
Dortová kakaová hmota	178
Dortová kávová hmota	178
Dortová jádrová hmota	179
Roládové pláty ze šlehaných hmot	180
Roládová hmota piškotová	181
Roládová hmota kakaová	181
Roládová hmota s kulérem	182
Dobošová hmota	183
Roládová hmota jádrová s olejem	184
Pařížské pláty	185
VÝROBKY ZE ŠLEHANÝCH HMOT NAHŘÍVANÝCH	186
Dorty a řezy s náplní máslovou s příchutí kakaovou - polévané	186
Dorty a řezy s máslovou náplní s příchutí ořechovou	187
Dorty a řezy s máslovou náplní s příchutí kokosovou	187
Dorty a řezy s ananasovou příchutí	188
Řezy s punčovou příchutí	189
Punčový rozvar	190
Ovocné želé řezy	190
Tvarohová kostka	191
Tvarohová náplň - vlastní - (součást receptury „Tvarohová kostka“)	191

Šlehané rolády s maslovými krémy	192
Dezert velký - řezy	193
Pralinkové řezy	194
Višňový pěnový řez	195
Dobošové řezy	196
Maratonky	197
Stříšky	198
Řezy s karamelovou příchutí	199
Tunely s likérovou příchutí	200
Kokosová náplň - (součást receptury „Tunely s likérovou příchutí“)	200
Ovocný dort žloutkový	201
Tvarohový chlebiček	202
Koko řezy	204
Muzical řezy	205
Ovocný dezert - halený	206
Kávoový dezert - halený	207
Pražský dezert - halený	208
Bábovka šlehaná	209
Těžké šlehané hmoty	210
Dortová Sachrova hmota	211
Terstská hmota	212
VÝROBKY ZE ŠLEHANÝCH HMOT TĚŽKÝCH	213
Sachrové dorty a řezy	213
Oříškové kostky	214
Oříšková náplň vlastní - (součást receptury „Oříškové kostky“)	215
Lázeňský dezert	216
Zvláštní druhy šlehaných hmot	217
Sněhová hmota	217
VÝROBKY ZE ZVLÁŠTNÍCH DRUHŮ ŠLEHANÝCH HMOT	219
Laskonky	219
Sněhové piškoty	221
Korpus hmoty na vaničky	222
Ježci s ovocným bílkovým krémem	223
Ježci se šlehačkou	223
Korpus roládové a dortové bezé hmoty	224
Bezé řezy s kávovou příchutí	225
Štafetky	225
TŘENÉ HMOTY	227
Výběr a úprava surovin	227
Základní výrobní postup	228
VÝROBKY Z TŘENÝCH HMOT	230
Bábovka třená	230
Použití rychlošlehačícího přípravku u třených hmot	231
Bábovka třená s použitím rychlošlehačícího přípravku	231
Biskupský chlebiček	232
Grahamový chlebiček	233
Žloutkové oválky	234
Mandlové piškoty	235
JÁDROVÉ HMOTY A VÝROBKY	237
Výběr a úprava surovin	238
Jádrová hmota základní	238
Jádrová hmota s pšeničnými kličky	239
Mandlová hmota nepečená	241
Jádrové rohlíčky a tyčinky obalované	242
Jádrové rohlíčky s kakaovou příchutí	243

Pařížské rohlíčky	243
Jádrové rohlíčky s likérovou příchutí	244
Čajové pečivo mandlové	245
Čajové mandlové pečivo polomáčené	246
Korpus jádrového bezé	247
Korpus hmoty na jádrové kornoutky	248
Kornoutky s ovocnou náplní	248
Korpus hmoty na jádrové trubičky	249
Pařížské trubičky	250
Griliášové trubičky	251
Marokánky	252
Čajové kokosky s ovocnou náplní	253
SMETANOVÉ VÝROBKÝ	254
Šlehání smetany	254
Šlehačkový dort s ovocem	256
Šlehačkový dort Harlekýn	256
Florida dort	257
Šodó chlebiček	258
Kakaové chlebičky se šlehačkou	258
Dorty a řezy pařížské	259
Pařížské kostky	260
Pařížan	261
Smetanové ovocné želé	262
Pařížské trojhránky	263
Hoblovačky se šlehačkou	264
OZDOBY	265
Mandlová hmota s cukrem moučkovým - základní	266
Modelovací hmota	267
Ozdoby z modelovací hmoty	268
Ozdoby z karamelu	268
Ozdoby z griliášové hmoty	269
Ozdoby z hilkové glazury	270
Ozdoby z krému	271
Ozdoby z čokolády a tukových polev	271
Ozdoby z ovoce	271
Ozdoby cukrovinkářské	271
VÝROBKÝ BEZ CUKRU	272
Žloutkový krém bez cukru - základní	273
Žloutkový krém bez cukru s máslem (tukový)	273
Krém bez cukru s máslem	274
Listové krémové řezy bez cukru	275
Listové trubičky bez cukru	276
Vaječné věnečky bez cukru	276
Banánky bez cukru s kávovou příchutí	277
Dortový piškotový korpus bez cukru	278
Dortový korpus bez cukru s příchutí kakaovou	279
Dorty a řezy ze šlehaných hmot bez cukru	280
Korpus roládových plátů bez cukru - piškotových	281
Korpus roládových plátů bez cukru s příchutí kakaovou	281
Roláda bez cukru	282
Šlehačka bez cukru s příchutí kakaovou	283
Šlehačkový chlebiček bez cukru s příchutí kakaovou	283
Linecké těsto bez cukru	284
Moka oválky bez cukru; Ořechové kolečko bez cukru	285
Seznam použité literatury	286