

- 1. Úvod**
  - Z historie cukrářské výroby /3
  - Hygiena a sanitace v cukrářské výrobě /4
  - Bezpečnost práce /5
  - Názvosloví pro cukrářskou výrobu /6
- 2. Cukerné roztoky /10**
  - Příprava cukerných roztoků /10
  - Cukerné hmoty /12
- 3. Náplně /15**
  - Charakteristika a rozdělení náplní /15
  - Náplně trvanlivé /16
  - Náplně trvanlivější /16
  - Méně trvanlivé náplně /18
  - Náplně pro rychlou spotřebu /20
  - Náplně na pečení /22
- 4. Polevy /24**
  - Význam polev /24
  - Cukrové polevy /24
  - Máčecí čokoládové hmoty – polevy /26
  - Tukové polevy /27
  - Želé polevy /27
- 5. Pevná tuková těsta /28**
  - Druhy pevných tukových těst /28
  - Výběr a úprava surovin /31
  - Zadělávání a tvarování pevných tukových těst /32
  - Výrobky pevných tukových těst /34
- 6. Čajové a pařížské pečivo /40**
  - Čajové pečivo /40
  - Pařížské pečivo /40
- 7. Pálená hmota /41**
  - Výběr a úprava surovin /41
  - Příprava pálené hmoty /42
  - Výrobky z pálené hmoty /44
- 8. Medové těsto /47**
  - Výběr a úprava surovin /47
  - Příprava perníkového těsta /49
  - Výrobky z perníkového těsta /50
- 9. Listové těsto /51**
  - Výroba listového těsta /51
  - Výběr a úprava surovin /52
  - Výrobky z listového těsta /53
- 10. Koloidní roztoky /55**
  - Charakteristika koloidního roztoku /55
  - Pěna /56
- 11. Šlehané hmoty /56**
  - Výběr a úprava surovin /57
  - Lehká šlehaná hmota /57
  - Nahřívání šlehaná hmota /60
  - Šlehané hmoty s použitím rychlošlehacího přípravku a moučných směsí /63
  - Těžké šlehané hmoty /63
  - Zvláštní druhy šlehaných hmot /65
- 12. Třené hmoty /67**
  - Příprava a výběr surovin /68
  - Výrobky z třených hmot /69
- 13. Jádrové hmoty /71**
  - Rozdělení jádrových hmot /71
  - Základní suroviny pro jádrové hmoty /72
  - Přípravy jádrových hmot /72
- 14. Smetanové výrobky a náplně /76**
  - Smetanové náplně /77
  - Smetanové výrobky /79
- 15. Ozdoby v cukrářské výrobě /81**
  - Význam a druhy ozdob /81
  - Pomůcky potřebné k modelování /81
  - Příprava modelovacích hmot /82
  - Druhy ozdob /83
- 16. Kynuté těsto /88**
  - Výběr a úprava surovin /89
  - Výrobní postup při přípravě kynutého těsta /89
  - Výrobky z kynutého těsta /91
  - Kynuté těsto listové – plundrové /93
- 17. Restaurační moučníky /95**
  - Technologické postupy /95
  - Druhy moučníků /96
- 18. Zmrzliny /110**
  - Výběr a úprava surovin /111
  - Druhy zmrzlin a jejich výroba /112
  - Zmrzlinové speciality /114
- 19. Dietní výrobky /115**
  - Diabetické výrobky /116
  - Bezlepkové výrobky /120
  - Žlučnicková dieta /121
  - Redukční dieta /121
- 20. Oplatky /122**
  - Výběr a úprava surovin /122
  - Druhy a výroba oplatek /123
- 21. Speciální výrobky /125**
  - Výrobky charakteru orientálních cukrovinek /125
  - Jemné smetanové výrobky /127
  - Drobné nepečené modelované výrobky /128
- 22. Hodnocení jakosti cukrářských výrobků /129**
- 23. Balení, skladování a přeprava /131**
  - Vliv klimatu na kvalitu cukrářských výrobků /133
  - Stárnutí cukrářských výrobků /134
- 24. Způsoby evidence ve skladu, prodej zboží /135**

---

**Autorky:**

Hana Semrádová a Mgr. Věra Měsíčková

**Lektorovali:**

Miroslava Černíková a PaedDr. Mgr. Libor Mojžíš

© Parta, 2003

**ISBN 978-80-7320-335-1**