

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 a sanitace výrobních místností.	13
1.2.3	Hygienická ochrana surovin a hotových výrobků	13
1.3	Bezpečnost práce	14
	Kontrolní otázky	15
2	Úprava cukru vařením	16
2.1	Vaření cukerných roztoků	16
2.1.1	Určování koncentrace cukerných roztoků	16
	Určování koncentrace hustoměrem	17
	Určování koncentrace teploměrem	18
	Určování koncentrace refraktometrem	20
	Určování koncentrace ruční zkouškou	20
2.2	Cukerné hmoty	22
	Fondán	22
	Kandys	25
	Karamel	26
	Dobošův karamel	26
	Griliáže	26
	Jádrové pasty	27
	Krokantova pasta	27
	Kulér	27
2.3	Použití cukerných hmot a roztoků	27
2.4	Vady cukerných hmot	29
	Kontrolní otázky	29
3	Náplně	31
3.1	Charakteristika náplní.	31

3.2	Rozdělení náplní	31	6.6	Třené linecké těsto.	95
3.2.1	Trvanlivé náplně	32	6.6.1	Výroba třeného lineckého těsta	95
3.2.2	Trvanlivější náplně	33	6.6.2	Rozdělení třených lineckých těst	97
3.2.3	Méně trvanlivé náplně	37	6.6.3	Výrobky z třených lineckých těst	100
3.2.4	Náplně pro rychlou spotřebu	45	6.6.4	Vady těst a výrobků z třených lineckých těst	101
3.2.5	Náplně pro pečení	49	6.7	Křehké těsto.	102
	Kontrolní otázky	51	6.7.1	Výrobky z křehkého těsta	103
4	Polevy	53	6.8	Slané a sýrové těsto	103
4.1	Charakteristika polev	53	6.8.1	Výrobky ze slaneého těsta.	103
4.2	Druhy polev	53	6.8.2	Vady slaných a sýrových těst a výrobků	105
4.2.1	Cukrové polevy	53		Kontrolní otázky	105
	Cukrové nevařené polevy	54	7	Čajové a pařížské pečivo	106
	Cukrová vařená poleva	56	7.1	Charakteristika a rozdělení čajového a pařížského pečiva	106
	Fondánové polevy	57	7.2	Výroba čajového pečiva	106
	Vady fondánových polev.	57	7.3	Výroba pařížského pečiva	109
4.2.2	Máčecí čokoládové hmoty	58		Kontrolní otázky	111
4.2.3	Tukové polevy	63	8	Pálená hmota a výrobky z pálené hmoty	112
4.2.4	Želé polevy	63	8.1	Výběr a úprava surovin pro výrobu pálené hmoty	112
	Kontrolní otázky	65	8.2	Příprava pálené hmoty	113
5	Propočty surovinových norem	67	8.2.1	Příprava pálené hmoty tradičním způsobem	113
5.1	Význam propočtu surovin na jiné množství výrobků	67	8.2.2	Příprava pálené hmoty podle upraveného technologického postupu	115
5.2	Způsob propočtu surovinových norem	67	8.2.3	Příprava pálené hmoty z Palmixu	116
5.3	Využití propočtu surovin při řízení a kontrole výroby.	72	8.2.4	Příprava pálené hmoty z instantní mouky	117
6	Tuhá těsta a výrobky z nich	73	8.3	Tvarování pálené hmoty	118
6.1	Rozdělení tuhých tukových těst	73	8.4	Pečení korpusů z pálené hmoty	118
6.2	Výběr a úprava surovin.	76	8.5	Skladování korpusů z pálené hmoty	119
6.3	Zadělávání a tvarování tuhých tukových těst.	78	8.6	Výrobky z pálené hmoty	120
6.3.1	Ruční výroba	78	8.7	Vady výrobků z pálené hmoty	124
6.3.2	Strojová výroba	83		Kontrolní otázky	125
6.3.3	Pečení výrobků z tuhých tukových těst	85			
6.4	Linecká těsta	86			
6.4.1	Výroba lineckých těst.	86			
6.4.2	Výrobky z lineckých těst.	87			
6.4.3	Vady výrobků z lineckých těst	91			
6.5	Vaflové těsto	93			
6.5.1	Výroba vaflového těsta	93			
6.5.2	Výrobky z vaflového těsta.	93			