

Obsah

1	Perníkové těsto a výrobky z perníkového těsta.	9
1.1	Suroviny pro výrobu perníkového těsta	10
1.2	Příprava perníkového těsta.	13
1.2.1	Inverze cukru	15
1.2.2	Neutralizace cukerných roztoků.	17
1.3	Odležení těsta a jeho úprava k pečení	17
1.3.1	Tvarování a pečení perníkového těsta	19
1.3.2	Vady korpusů a jejich příčiny	20
1.4	Výrobky z perníkového těsta	21
	Kontrolní otázky	26
2	Listové těsto a výrobky z listového těsta	27
2.1	Hydratace a bobtnání	28
2.2	Suroviny pro výrobu listového těsta	29
2.3	Technologický postup při ruční výrobě listového těsta.	31
2.4	Technologický postup při strojní výrobě listového těsta.	34
2.5	Chlazené listové těsto	35
2.6	Tvarování, pečení a vady listových výrobků.	37
2.7	Výrobky z listového těsta	38
	Kontrolní otázky	44
3	Koloidy	45
3.1	Koloidní roztoky	45
3.2	Pěna.	46
3.3	Vlivy působící na šlehatelnost koloidních roztoků	48
3.3.1	Zpevňování pěny.	49
3.4	Proces probíhající v pěně při pečení	49
	Kontrolní otázky	50

4	Šlehané hmoty a výrobky ze šlehaných hmot.	51
4.1	Lehké šlehané hmoty	51
4.1.1	Výrobní postup lehkých šlehaných hmot	51
4.1.2	Korpusy a výrobky z lehkých šlehaných hmot	55
4.2	Nahřívané šlehané hmoty.	63
4.2.1	Výrobní postup nahřívaných šlehaných hmot	64
4.2.2	Tvarování a pečení nahřívaných šlehaných hmot.	65
4.2.3	Výrobky z nahřívaných šlehaných hmot	70
4.3	Šlehané hmoty s použitím rychlošlehacího přípravku a moučných směsí	78
4.3.1	Charakteristika šlehaných hmot s použitím rychlošlehacích přípravků a moučných směsí	79
4.3.2	Výrobní postup šlehaných hmot s použitím rychlošlehacích přípravků a moučných směsí	79
4.3.3	Vady hmoty připravené z moučných směsí a rychlošlehacích přípravků	81
4.4	Těžké šlehané hmoty	82
4.4.1	Výrobní postup těžkých šlehaných hmot	83
4.4.2	Vady těžkých šlehaných hmot.	85
4.4.3	Výrobky z těžkých šlehaných hmot	86
4.5	Zvláštní druhy šlehaných hmot	86
4.5.1	Výrobní postup zvláštních druhů šlehaných hmot	87
4.5.2	Vady jednotlivých druhů zvláštních šlehaných hmot	92
4.5.3	Výrobky ze zvláštních šlehaných hmot	92
	Kontrolní otázky	97
5	Třené hmoty	100
5.1	Charakteristika třených hmot	100
5.1.1	Příprava a výběr surovin	101
5.1.2	Výrobní postup třených hmot	101
5.1.3	Tvarování a pečení třených hmot.	102
5.1.4	Vady třených hmot.	103
5.2	Třené hmoty ze sypkých směsí	103
5.3	Výrobky z třených hmot	103
5.3.1	Neplněné výrobky	103
5.3.2	Plněné výrobky	107
	Kontrolní otázky	108
6	Jádrové hmoty.	111
6.1	Rozdělení jádrových hmot	111
6.2	Výběr a úprava surovin	112

6.3	Příprava jádrových hmot	112
6.4	Výrobky z jádrových hmot.	117
6.5	Jádrové výrobky kombinované s lineckým těstem	120
	Kontrolní otázky	124
7	Smetanové výrobky a náplně	125
7.1	Druhy smetanových náplní.	125
7.1.1	Smetana ke šlehání	126
7.2	Jednotlivé druhy smetanových náplní	128
7.2.1	Smetanové náplně nevařené	128
7.2.2	Smetanové náplně vařené	129
7.2.3	Prodlužování trvanlivosti smetanových náplní	131
7.3	Vady smetanových náplní	133
7.4	Smetanové výrobky	134
	Kontrolní otázky	140