

Obsah

Úvod	5
Listové trubičky – korpus	K 1
Listové šátečky – korpus	K 2
Listové pláty – korpus	K 3
Slané košičky, barchetky – korpus	K 4
Linecké košičky – korpus	K 5
Třené linecké banánky, rohlíčky – korpus	K 6
Medový perníkový korpus	K 7
Věnečky, banánky, větrníky z pálené hmoty – korpus	K 8
Věnečky, banánky, větrníky z pálené mouky – korpus	K 9
Sněhové bezé, ježci, paštičky – korpus	K 10
Mandlové arabesky – korpus	K 11
Jádrové bezé a ledovky – korpus	K 12a, K 12b
Makronky, rohlíčky, piškoty z jádrové hmoty – korpus	K 13
Moka placičky – korpus	K 14
Hoblovačky – korpus	K 15
Grilíázové trubičky potahované – korpus	K 16
Jádrové kormoutky – korpus	K 17
Laskonky – korpus	K 18
Mělnické trubičky – korpus	K 19
Vaničky – korpus	K 20
Terstská hmota – korpus	K 21
Hmota na pionýrské fezy – korpus	K 22
Piškotová hmota na pomponetky – korpus	K 23
Hmota na piškoty – korpus	K 24
Buflérová hmota – korpus	K 25
Dortová hmota – korpus	K 26
Dortová hmota – korpus s RP	K 26 RP
Dortová hmota – korpus z moučné směsi s RP	K 26 S, RP
Dortová hmota s olejem – korpus	K 28
Dortová hmota s olejem – korpus s RP	K 28 RP
Dortová hmota s olejem – korpus z moučné směsi s RP	K 28 S, RP
Dortová kakaová hmota – korpus	K 29
Dortová kakaová hmota – korpus s RP	K 29 RP
Dortová kakaová hmota – korpus z moučné směsi s RP	K 29 S, RP
Dortová jádrová hmota – korpus	K 30
Dortová jádrová hmota – korpus z moučné směsi s RP	K 30 S, RP
Dortová grilíázová hmota – korpus	K 31
Dortová grilíázová hmota – korpus z moučné směsi s RP	K 31 S, RP
Roládová a dortová bezé hmota – korpus	K 32 a, K 32b
Dobošová hmota – korpus	K 33
Dobošová hmota – korpus z moučné směsi s RP	K 33 S, RP
Dortová sachrová hmota – korpus	K 37
Dortová sachrová hmota – korpus z moučné směsi s RP	K 37 S, RP
Dortík s okrajem – korpus s RP	K 39 RP
Roládová hmota piškotová – korpus	K 41
Roládová hmota piškotová – korpus s RP	K 41 RP
Roládová hmota piškotová – korpus z moučné směsi s RP	K 41 S, RP
Roládová hmota s kulérem – korpus	K 42
Roládová hmota s kulérem – korpus z moučné směsi s RP	K 42 S, RP
Roládová hmota kakaová – korpus	K 43
Roládová hmota kakaová – korpus s RP	K 43 RP
Roládová hmota kakaová – korpus z moučné směsi s RP	K 43 S, RP
Roládová hmota jádrová s olejem – korpus	K 45
Pařížské pláty – korpus	K 46