

## **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

Nahříváná 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**