

# OBSAH

|                                                              | str. |
|--------------------------------------------------------------|------|
| 1 Technologie trvanlivého pečiva, úvod                       | 5    |
| 1.1 Přehled surovin a přísad                                 | 6    |
| 1.1.1 Pšeničná mouka                                         | 6    |
| 1.1.2 Mouky a části z jiných obilovin                        | 8    |
| 1.1.3 Sacharidy a sladidla                                   | 10   |
| 1.1.4 Tuky                                                   | 12   |
| 1.1.5 Emulgátory a stabilizátory ostatních disperzí          | 14   |
| 1.1.5.1 Typy povrchově aktivních látek                       | 15   |
| 1.1.5.2 Použití emulgátorů v trvanlivém pečivu               | 16   |
| 1.1.6 Kypřicí prostředky                                     | 17   |
| 1.1.7 Vejce a vaječná hmota                                  | 19   |
| 1.1.8 Mléko a mléčné produkty                                | 19   |
| 1.1.9 Enzymové přípravky                                     | 20   |
| 1.1.10 Ochucovací a aromatizační přísady                     | 21   |
| 1.1.10.1 Kakao                                               | 21   |
| 1.1.10.2 Čokoláda a polevy                                   | 22   |
| 1.1.10.3 Jádroviny a koření                                  | 23   |
| 1.1.10.4 Aromatizační a ochucovací koncentráty               | 24   |
| 1.2 Technologie výroby jednotlivých druhů trvanlivého pečiva | 25   |
| 1.2.1 Třídění výrobků                                        | 25   |
| 1.2.2 Výroba sušenek                                         | 25   |
| 1.2.2.1 Mísení a hnětení těsta                               | 28   |
| 1.2.2.2 Způsoby tvarování                                    | 30   |
| 1.2.2.3 Pečení sušenek                                       | 33   |
| 1.2.2.4 Další úpravy, chlazení a balení sušenek              | 34   |
| 1.3 Technologie výroby oplatek                               | 35   |
| 1.3.1 Příprava těsta                                         | 35   |
| 1.3.2 Pečení a další úprava oplatek                          | 36   |
| 1.4 Technologie výroby perníku                               | 38   |
| 1.4.1 Postup výroby perníkového těsta                        | 39   |
| 1.4.2 Tvarování, pečení a další úpravy perníku               | 39   |
| 1.5 Technologie výroby pečiva ze šlehaných hmot              | 40   |
| 1.5.1 Výroba dětských piškotů                                | 40   |
| 1.5.2 Pasiáns                                                | 42   |

|            |                                                 |    |
|------------|-------------------------------------------------|----|
| 1.5.3      | Kokosky                                         | 42 |
| 1.6.       | Technologie výroby sucharů a preclíků (tyčinek) | 43 |
| 1.6.1      | Výroba sucharů                                  | 43 |
| 1.6.2      | Výroba preclíků a tyčinek                       | 44 |
| 2          | Technologie snack výrobků                       | 46 |
| 2.1        | Třídění snack výrobků                           | 46 |
| 2.2        | Výroba snack výrobků                            | 47 |
| 2.3        | Pečené a pražené výrobky                        | 47 |
| 2.3.1      | Technologie výroby crackerů                     | 47 |
| 2.3.1.1    | Třídění crackerů                                | 49 |
| 2.3.1.2    | Příprava těsta na crackery                      | 50 |
| 2.3.1.3    | Další zpracování crackerového těsta             | 50 |
| 2.3.2      | Výroba pražené kukuřice                         | 51 |
| 2.3.3      | Výroba pražených masových kuliček               | 52 |
| 2.3.4      | Výroba pražených ořechů                         | 52 |
| 2.4        | Smažené výrobky                                 | 53 |
| 2.5        | Expandované výrobky                             | 54 |
| 2.6        | Směsi přirozených surovin (přesnídkové směsi)   | 56 |
| Literatura |                                                 | 58 |