

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 pracoviště	/12
1.2.3 Hygiena surovin	/12
1.3 Druhy skladů	/13
1.4 Systém kritických bodů – HACCP	/13
1.4.1 Kritické body	/14
1.4.2 Přínos HACCP	/14
1.4.3 Zásady postupu při stanovení HACCP	/14
1.4.4 Ověřování systému HACCP	/15
1.5 Bezpečnost práce a ochrana zdraví při práci (BOZP)	/15
<i>Kontrolní otázky</i>	/16
2 Propočty surovinových norem	/17
2.1 Význam propočtu surovin na jiné množství výrobků	/17
2.2 Způsob propočtu surovinových norem	/17
<i>Kontrolní otázky</i>	/21
3 Úprava cukru vařením	/22
3.1 Vaření cukerných roztoků	/22
3.1.1 Určování koncentrace cukerných roztoků	/23
3.2 Cukerné hmoty	/29
3.3 Použití cukerných hmot a roztoků	/35
<i>Kontrolní otázky</i>	/37
4 Polevy	/38
4.1 Charakteristika plev	/38
4.2 Rozdělení plev	/39
4.2.1 Cukrové polevy	/39
4.2.2 Čokoládové polevy	/43
4.2.3 Agarové polevy	/48

4.2.4	Želé polevy	/49
4.2.5	Pektinové polevy	/50
	<i>Kontrolní otázky</i>	/52
5	Náplně	/53
5.1	Charakteristika náplní	/53
5.2	Rozdělení náplní	/54
5.2.1	Trvanlivé náplně	/54
5.2.2	Méně trvanlivé náplně	/60
5.2.3	Náplně pro rychlou spotřebu	/68
5.2.4	Náplně na pečení	/74
	<i>Kontrolní otázky</i>	/77
6	Pevná tuková těsta	/78
6.1	Charakteristika pevných tukových těst	/78
6.2	Výběr a úprava surovin	/79
6.3	Rozdělení pevných tukových těst	/81
6.4	Zadělávání a tvarování pevných tukových těst	/83
6.4.1	Ruční výroba	/83
6.4.2	Strojová výroba	/87
6.5	Pečení výrobků z pevných tukových těst	/90
6.6	Linecká těsta	/90
6.6.1	Výroba a pečení lineckých těst	/90
6.6.2	Výrobky z lineckých těst	/92
6.7	Vaflové těsto	/96
6.7.1	Výroba vaflového těsta	/96
6.7.2	Výrobky z vaflového těsta	/96
6.8	Křehké těsto	/98
6.8.1	Výrobky z křehkého těsta	/98
6.9	Slané a sýrové těsto	/100
6.9.1	Výroba slaných a sýrových těst	/100
6.9.2	Výrobky ze slaného a sýrového těsta	/100
	<i>Kontrolní otázky</i>	/101
7	Třená linecká těsta	/102
7.1	Charakteristika třených lineckých těst	/102
7.2	Výroba, tvarování a pečení třených lineckých těst	/103
7.3	Rozdělení třených lineckých těst	/105
7.4	Výrobky z třených lineckých těst	/109
	<i>Kontrolní otázky</i>	/111

- 8 Pálená hmota /112**
 - 8.1 Charakteristika pálené hmoty /112
 - 8.2 Výběr a úprava surovin /113
 - 8.3 Příprava pálené hmoty /114
 - 8.3.1 Příprava pálené hmoty tradičním způsobem /114
 - 8.3.2 Příprava pálené hmoty podle upraveného technologického postupu /115
 - 8.3.3 Příprava pálené hmoty z Palmixu /117
 - 8.4 Tvarování pálené hmoty /118
 - 8.5 Pečení korpusů /119
 - 8.6 Skladování korpusů /119
 - 8.7 Výrobky z pálené hmoty /120
 - Kontrolní otázky /123*

- 9 Listové těsto /124**
 - 9.1 Charakteristika listového těsta /124
 - 9.2 Výroba listového těsta /125
 - 9.2.1 Hydratace a bobtnání /125
 - 9.2.2 Suroviny pro výrobu listového těsta /127
 - 9.2.3 Technologický postup při ruční výrobě listového těsta /129
 - 9.2.4 Technologický postup při strojní výrobě listového těsta /132
 - 9.2.5 Rychlá metoda výroby chlazeného listového těsta /134
 - 9.3 Tvarování a pečení výrobků z listového těsta /135
 - 9.4 Výrobky z listového těsta /138
 - Kontrolní otázky /143*

Použití: k plnění korpusů z pálených, šlehaných a listových těst.

Trvanlivost: výrobky jsou určeny pro rychlou spotřebu, protože náplň obsahuje asi 60 % vody a poměrně rychle podléhá zkáze.

5.2.4 Náplně na pečení

Náplně na pečení jsou po přípravě zpravidla velmi nestálé, a to pro velký obsah vody a různých mikroorganismů. Slouží proto jen k **plnění syrového těsta**. Během pečení se odpaří voda, náplň se steriluje a její **trvanlivost** je pak **až několik dnů**.

Mezi nejběžnější patří náplně ořechové, makové, tvarohové a ovocné, které se používají při výrobě koláčů z kynutého těsta, listového těsta apod.

● Ořechová náplň

Má světlejší stejnorodou barvu, vláchnou konzistenci a jemnější zrnitost. Vyznačuje se výraznou chutí po vlašských jádrech a vanilinovém cukru.

Surovinové složení na 1 kg náplně

	hmotnost v kg		hmotnost v kg
krupicový cukr	0,160	sušené mléko	0,070
vanilinový cukr	0,020	vlašská jádra	0,210
voda	0,200	piškotové drobečky	0,250

➔ Výrobní postup

Mléko s cukrem přivedeme do varu. Do vařící směsi nasypeme strouhaná vlašská jádra a vzniklou směs za stálého míchání povaříme. Po sejmutí z ohně a prochlazení přidáme nahrubo mleté drobečky z dortové hmoty, vanilinový cukr a vše řádně promícháme. Místo drobeček lze použít čistý, suchý, světlý upotřebitelný odpad.

Použití: především k plnění kynutých, křehkých a listových těst.

● Maková náplň

Maková náplň je jemnější zrnitosti, vláčné konzistence a tmavší barvy odpovídající použitému máku. Má typicky makovou sladkou chuť, doplněnou chutí skořice.

Surovinové složení na 1 kg náplně

	<i>hmotnost v kg</i>		<i>hmotnost v kg</i>
<i>krupicový cukr</i>	<i>0,170</i>	<i>pišcotové drobečky</i>	<i>0,200</i>
<i>sušené mléko</i>	<i>0,060</i>	<i>mletý mák</i>	<i>0,280</i>
<i>voda</i>	<i>0,280</i>	<i>vanilinový cukr</i>	<i>0,010</i>
<i>máslo nebo margarín</i>	<i>0,030</i>	<i>mletá skořice</i>	<i>0,030</i>
<i>citropasta</i>	<i>0,020</i>		

Výrobní postup

Mléko s cukrem a tukem svaříme. Po uvedení do varu přidáme jemně mletý mák a za stálého míchání náplň uvaříme. Přitom je třeba dbát na to, aby se nepřipálila. Po sejmutí z ohně směs částečně prochládneme, přidáme pišcotové drobečky nebo čistý upotřebitelný odpad a ostatní chuťové přísady. Směs řádně promícháme a můžeme plnit výrobky před pečením.

Použití: k plnění kynutých, křehkých a listových těst.

● Tvarohová náplň

Tvarohová náplň na pečení má světle žlutou barvu a hladkou polotuhou konzistenci. Vyznačuje se lahodnou, typicky tvarohovou chutí, doplněnou citrónovou a vanilkovou příchutí.

Surovinové složení na 1 kg náplně

	<i>hmotnost v kg</i>		<i>hmotnost v kg</i>
<i>krupicový cukr</i>	<i>0,220</i>	<i>vanilinový cukr</i>	<i>0,005</i>
<i>měkký tvaroh</i>	<i>0,720</i>	<i>citropasta</i>	<i>0,010</i>
<i>tekuté žloutky</i>	<i>0,070</i>		

Výrobní postup

Sladký měkký tvaroh rozšleháme, v případě, že je oschlý nebo hrubý, propasírujeme, a za postupného přidávání krupicového cukru a chuťových přísad rozmícháme. Můžeme přidat i rozinky. Konzistenci náplně upravíme na potřebnou hustotu přidáním mléka, neboť tvaroh nebývá vždy stejně tuhý.

Výrobní postup

V zadělávacím stroji se promísí tuk s moučkovým cukrem. Přidají se vejce, chuťové přísady a mouka s kakaovým práškem. Těsto se řádně proproucuje, aby bylo stejnorodé, hladké, a uloží se do druhého dne v chladném prostoru.

Použití: k výrobě čajového pečiva.

6.6.2 Výrobky z lineckých těst

Dohotovení výrobků: korpusy z lineckých těst se plní, a to převážně *ovocnými náplněmi*, jako jsou např. ovocné směsi, džemové náplně, ovocná a agarová poleva. Dále se plní *jádrovými náplněmi*, např. ořechovou, arašídovou, kokosovou.

Konečná úprava: sypání nebo obalování směsí moučkového a vanilino-vého cukru, dále potahování polevou, např. kakaovou, tukovou, bílkovou nebo žloutkovou. Potahují se buď pouze části výrobků, a to spodní nebo vrchní část, nebo se potahují výrobky celé.

● Linecké koláčky

Linecké koláčky jsou výrobky trvanlivějšího charakteru. Mají tvar koleček, obdélníčků nebo jiných pravidelných tvarů, jsou plněné ovocnou směsí a posypané moučkovým cukrem. Mají chuť lineckého korpusu doplněnou chutí jednodruhové ovocné směsi.

Surovinové složení na 100 kusů à 40 g

	<i>hmotnost v kg</i>		<i>hmotnost v kg</i>
<i>linecké těsto</i>	3,100	<i>cukr na posypání</i>	0,100
<i>náplň</i>	1,200		

Výrobní postup

Linecké těsto vyválíme na plát o tloušťce 4 mm. Tvořítkem nebo hromadným vypichovačem vykrojíme tvary koleček, u poloviny vykrojíme menším vypichovačem střed. Doba pečení je 12 minut při teplotě pece 200 °C.

Po upečení korpusy s nevykrojeným středem potřeme ovocnou směsí a na ně přiložíme korpus s vykrojeným středem, posypaný moučkovým cukrem.

● Linecké košíčky s ořechovou náplní

Košíček má kuželovitý tvar, je potažen cukrářskou polevou a na povrchu je ozdoben čtvrtkou jádra vlašského ořechu. Chuť po vlašských jádrech je doplněna vůní a chutí rumu a vanilinu.

Surovinové složení na 100 kusů à 50 g

hmotnost v kg		hmotnost v kg	
linecké těsto	1,170	cukrářská kakaová poleva	0,450
ořechová náplň	3,700	vlašská jádra	0,100

➔ Výrobní postup

Z lineckého těsta do kovových tvořítek vymodelujeme košíčky, které se do zlatova upečou. Doba pečení korpusů je asi 14 minut při teplotě 200 °C.

Do vychladlých korpusů sáčkem nastříkáme stejnorodou, vláčnou ořechovou náplň střední zrnitosti a nožem ji upravíme do tvaru kužele. Horní část košíčku (náplň) potáhneme cukrářskou kakaovou polevou. Ještě před zatuhnutím polevy na povrch přiložíme 1/4 jádra vlašského ořechu.

Trvanlivost: výrobek polotrvanlivého charakteru.

● Linecké košíčky s ovocem a máslovou náplní

Košíčky mají lahodnou chuť po žlutkovém krému a ovoci, doplněnou chutí lineckého korpusu. Povrch je ozdoben ovocem a potažen agarovou polevou. Na průřezu je patrná stejnorodá náplň světle žluté barvy a velmi hladké konzistence.

Surovinové složení na 100 kusů à 60 g

hmotnost v kg		hmotnost v kg	
linecké těsto	1,170	ovoce	2,000
žlutkový máslový krém	2,550	agarová poleva	0,650