

Cukrářské výrobky

Charakteristika

- plněné nebo zdobené dorty či zákusky, jejichž **základem je zpravidla pekařský výrobek dohotovený pomocí náplní, polev, ozdob a kusového ovoce**
- mají vysokou -
- výroba z mouky, cukru, tuků, vajec, mléka, jádřovin, kakaa, čokolády, medu, ovoce

Hygienické požadavky na cukrářské výrobky

- **riziková skupina potravin** - snadno se v nich **množí mikroorganismy** (náplně - šlehačka, vejce ...)
- dodržování **hygienických předpisů** při výrobě a prodeji - lopatky, kleště
- **dodržování skladovacích podmínek pro suroviny a hotové výrobky**
 - **nebalené cukrářské výrobky** se musí skladovat při **teplotách do 8 °C** -
 - **nesmí být volně na pultech**
 - na prodejních **musí být umístěny alespoň 70 cm nad zemí**, chráněny před znečištěním i před kontaktem se spotřebitelem
- dodržování **doby prodejnosti výrobků**
 - **výrobky pro rychlou spotřebu** - obsahují
prodej v den výroby - na dodacím listě musí být - **datum + hodina**
 - **výrobky s trvanlivostí 2 - 9 dnů** -
skladovat při teplotách **8° až 20°C**
 - **trvanlivé výrobky** - trvanlivost **až 90 dní**, skladování při Tdo **20°C**, např.

Složení cukrářských výrobků = korpus, náplň, poleva

1. Polevy

- **význam polev** -
- druhy polev - čokoládové, tukové, cukrové, rosolové
- **fondán** =

2. Náplně - k plnění a zdobení

- **význam náplní** -
- druhy náplní - šlehačkové, máslové, žloutkové, tukové, ovocné, jádrové, sněhové
- **griliáš** =

3. Korpusy - ze hmoty šlehané, třené, linecké, jádrové, listové, vaflové, pálené

- **šlehané hmoty** - piškotová, sachrová, vaničková, bezé ...
příklady výrobků -
- **třené hmoty** - základ tvoří pěna z tuku, většinou neplněné, delší trvanlivost
příklady výrobků -
- **linecká hmota** - příklady výrobků -
- **jádrové hmoty** - jemně popraskaný křehký povrch, vláčný střed
příklady výrobků -
- **listové těsto** - na řezu se střídá vrstva tukového a vodového těsta
příklady výrobků -
- **vaflové těsto** -
- **pálené hmoty** - těsto se zahřívá, aby v mouce zmazovatěl škrob a držel vodu
příklady výrobků -



4. Modelovací a potahovací hmoty - marcipán, fondán

marcipánová hmota - výroba -



Vady cukrářských výrobků - deformace, porušení zdobení, znečištění, chuťové vady

