**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, jádrovin, 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 prodejnách **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** = ………………………………………………………………………………………………..
1. **Náplně** - k plnění a zdobení
* **význam náplní** - …………………………………………………………………………………….......
* druhy náplní - šlehačkové, máslové, žloutkové, tukové, ovocné, jádrové, sněhové …..
* **griliáš** = ………………………………………………………………………………………………….
1. **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 - ……………………………………………………………………………………….

1. **Modelovací a potahovací hmoty - marcipán, fondán**

marcipánová hmota - výroba - ……………………………………….

………………………………………………………………………..

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





















