



Moučníky a těsta

Mgr. Kateřina Bogdanovičová, Ph.D., MBA



Moučníky

- Historie cukrářské výroby



Rozdělení moučníků

- **1. podle teploty:**



Rozdělení moučníků

- 2. podle náročnosti:



Rozdělení moučníků

- 3. podle zpracování:



Rozdělení moučníků

- 4. podle těst



Základ moučníků



Čokoláda

- Historie čokolády



Čokoláda

- Výroba čokolády



Čokoláda

- Druhy čokolády



Moučníky

- **Hlavní suroviny na přípravu moučníků**



Technologie přípravy moučníků

- **Blanšírování**



Technologie přípravy moučníků

- Macerování



Technologie přípravy moučníků

- Filírování



Technologie přípravy moučníků

- **Mixování**



Technologie přípravy moučníků

- Vaření



Technologie přípravy moučníků

- Vaření ve vodní lázni



Technologie přípravy moučníků

- Pečení



Technologie přípravy moučníků

- Pečení na pánvi



Technologie přípravy moučníků

- Smažení



Technologie přípravy moučníků

- **Flambování**



Speciální moučníky



Speciální moučníky

- Suflé



Speciální moučníky

- Sabajon



Speciální moučníky

- Parfait (parfé)



Speciální moučníky

- Omeleta Surprise



Náplně

- Náplně patří v cukrářské výrobě mezi nedílnou součást cukrářských výrobků

- Sortiment je velice široký a náplně se rozdělují:



Plevy



Polevy

- **Cukrářská kakaová poleva – ředěná, neředěná**



Polevy

- **Fondánová poleva**



Těsta

- Litá



Těsta

- Odpalované



Těsta

- Kynuté



Těsta

- Piškotové



Těsta

- Listové



Těsta

- Linecké



Těsta

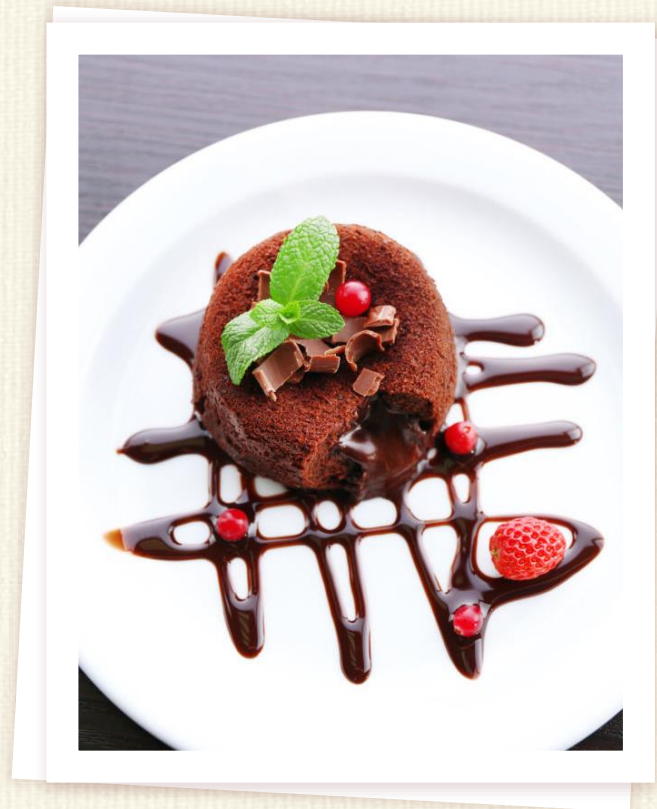
- Vaflové



Zdravotní rizika



Dotazy?



DĚKUJI VÁM ZA POZORNOST