



Technologie přípravy pokrmů - moučníky a těsta

Mgr. Kateřina Bogdanovičová, Ph.D., MBA



Moučníky

- Historie cukrářské výroby



Moučníky



Rozdělení moučníků

- **1. podle teploty:**



Rozdělení moučníků

- 2. podle náročnosti:



Rozdělení moučníků

- 3. podle zpracování:



Rozdělení moučníků

- 4. podle těst



Základ moučníků



Čokoláda



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

- Suflé



Speciální moučníky

- Sabajon



Speciální moučníky

- Parfait (parfé)



Speciální moučníky

- **Omeleta Surprise**



Náplně



Plevy



Těsta



Zdravotní rizika



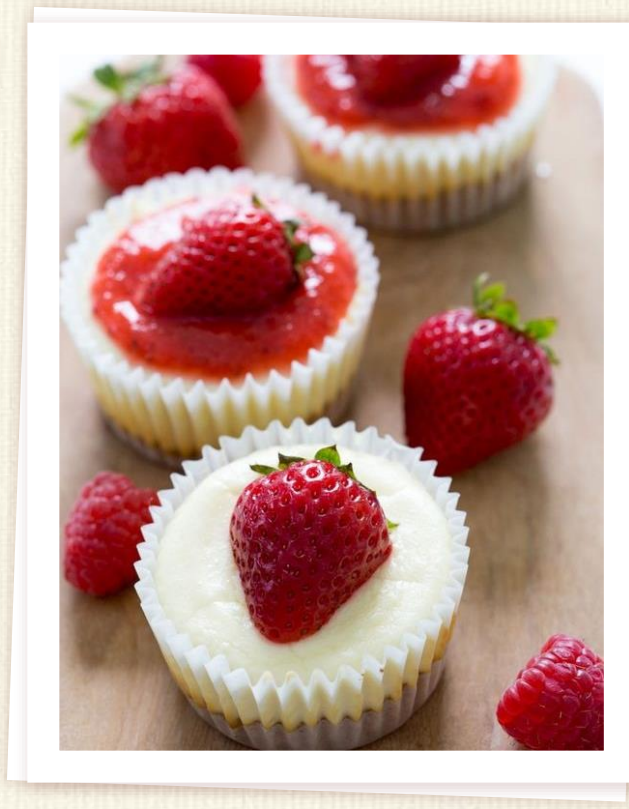
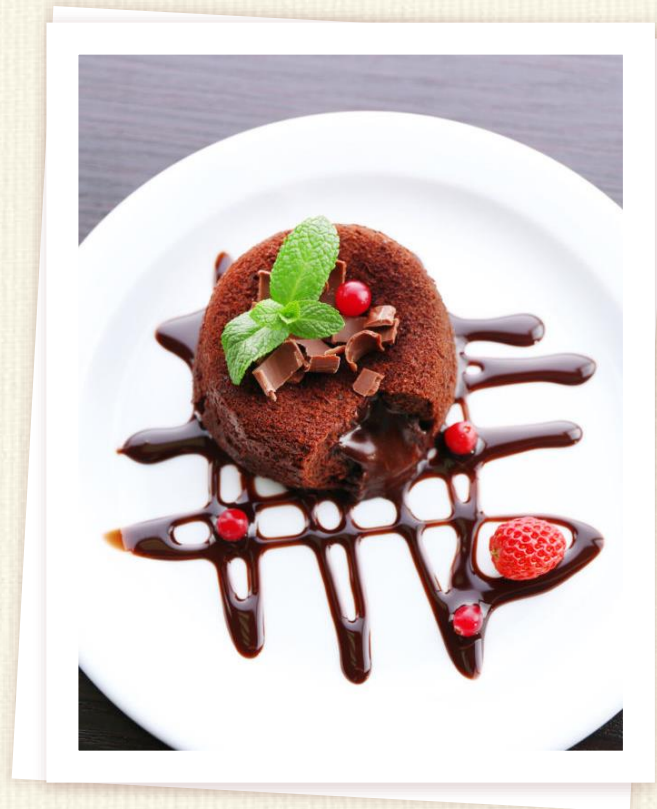
Co říká etiketa



Obsah cukru



Dotazy?



DĚKUJI VÁM ZA POZORNOST