

- **Anotace:**

Jedná se o prezentaci, kterou lze využít při teoretické výuce i při praktickém vyučování, jak při seznamování se s novým tématem, tak při jeho procvičování nebo opakování. Jsou zde uvedeny suroviny pro přípravu, vlastní postup přípravy a finální vzhled výrobků z těchto těst a náplní:

Beze hmoty, Buflery, Černé trubičky, Kynuté koláče, Linecké oválky, Linecké oválky kakaové, Karamelová šlehačka, Linecké těsto lisované tmavé, Linecké těsto, Maková náplň, Máslový krém, Pálená hmota, Plněné černé dortíčky, Povidlová náplň, Pudinkové tyčinky, Roládové pláty, Sněhovka, Tvarohová náplň, Vařený máslový krém, Žloutkový krém.



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ