

SCHÉMA VÝROBY NEČOKOLÁDOVÝCH CUKROVINEK

Cukrovinky s nevykrystalizovanou sacharózou
Kandyty (dropsy, roksy, furé):

- ↓ Mísení
(sacharóza + voda + škrobový/maltózový sirup)
- ↓ Rozpouštění
- ↓ Odpařování
- ↓ Barvení a ochucování
- ↓ Formování
(Řezání/nalévání do forem)
- ↓ Chlazení
(Uvolňování z forem)
- ↓ Balení



Dropsy (www.mam.ihned.cz)



Roksy (www.mam.ihned.cz)

Cukrovinky s vykrystalizovanou sacharózou
Fondány:

- ↓ Mísení
(sacharóza + voda + škrobový sirup)
- ↓ Rozpouštění
- ↓ Odpařování
- ↓ Tabulírování
(chlazení a šlehání, sacharóza začíná krystalizovat)
- ↓ Tvarování



Fondán (www.darkynostalgie.cz)



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ