# Polevy

Charakteristika

* Polevy jsou polotovary používané k potahování nebo máčení cukrářských výrobků
* Zlepšují vzhled a chuť cukrářských výrobků
* Při správném použití prodlužují trvanlivost výrobků a zabraňují jejich vysychání
* Použitá poleva má být celistvá, hladká, lesklá a stejnoměrně nanesená
* Používání roztoků potravinářských barviv má být velmi citlivé, vhodně doplňující vzhled výrobků. Shodné zásady platí i pro používání aromatických látek

Rozdělení polev

* Polevy cukrové
* Polevy čokoládové
* Polevy tukové
* Polevy rosolové

Význam polev:

* Zlepšují vzhled výrobků
* Zabraňují vysychání korpusu
* Zabraňují přístupu vzduchu k náplním (jejich vysychání, okysličování a tím zpomalují proces žluknutí)
* Zabraňují vniknutí mikroorganismů do náplní a korpusů