## Cukrové polevy

Cukrová poleva vařená

* Cukrová poleva vařená se používá k potahování korpusů perníkových těst
* Správně vyrobená je na povrchu lesklá, suchá, průhledná s koloniemi jemných krystalů cukru

 Výrobní postup:

* Cukr s vodou smísíme v nerezové nebo měděné nádobě a uvedeme do varu. Cukerný rozvar vaříme na 104 – 107°C
* Po dosažení stanovené teploty ukončíme var
* Nižší hranici varu používáme k potahování korpusů máčením, vyšší hranice varu je vhodná k potírání povrchu korpusu štětcem

## Fondánová poleva

* Fondánová poleva je připravená ze základního polotovaru – fondánu
* Vlastní fondán je za normálních okolností polotuhá pastovitá hmota. Aby jí bylo možné potahovat, musí se provést úprava na hustou, hladkou, dobře kryjící kapalinu
* Její barva má vhodně doplnit výrobek
* Chuť je sladká, s příchutí použitých přísad
* Upravenou fondánovou polevu používáme k potahování korpusů z pálené hmoty a šlehaných hmot

Vady fondánové polevy a jejich náprava:

* 1.Stékání polevy a špatné krytí – poleva je příliš řídká. Tato vada vzniká nadměrným nahřátím či zředěním. Náprava – přidání nového čerstvého fondánu a jeho pečlivější úprava.
* 2.Tvrdnutí polevy – tvorba tzv.cukrového květu. Tuto vadu způsobuje nadměrné nahřátí polevy při úpravě. Nadměrně nahřátou polevu už nepoužíváme k potahování výrobků, ale může se zpracovat při výrobě náplní
* 3.Vlhnutí polevy – může být způsobeno nadměrným okyselením upravené polevy. Náprava – přidání nového, čerstvého polotovaru s následnou úpravou bez přidání kyseliny.