Tuková kakaová poleva

* + Tuková kakaová poleva je polotovar, který můžeme používat k dohotovení dortů, řezů apod.
	+ Poleva má tmavohnědou barvu, bez skvrn a teček, s matným leskem
	+ Správně vyrobená má polotuhou konzistenci, chuť je výrazně kakaová Výrobní postup:
	+ Cukr moučku prosejeme, 100% tuk nahřejeme asi na 50°C takto upravené suroviny spojíme, přidáme kakaový prášek a teplou vodu. Všechny suroviny řádně promícháme, až vznikne hladká, stejnorodá poleva. Nakonec zamícháme kulér.
	+ Takto upravenou polevu používáme k potahování výrobků
	+ Svým charakterem je poleva hustá a proto se nanáší v silnější vrstvě než-li ostatní druhy polev

Ledová poleva

* + Ledová poleva má barvu světlé čokolády, je matně lesklá, hladká. Konzistence je polotuhá, jemná, bez kousků
	+ Chuť polevy je chladivá,velmi jemná a ovlivněná chutí pražených jádrovin a cukrářské kakaové polevy
	+ Ledovou polevu lze připravit těsně před potahováním, nebo 1 až 2 měsíce předem – do zásoby Výrobní postup:
	+ Jemně utřená pasta z podzemnice se rozmíchá s vlažným 100% tukem a prosátým moučkovým cukrem.
	+ Do této směsi se zvolna zamíchá cukrářská kakaová poleva teplá asi 40°C. Celá směs se důkladně promíchá a vy temperuje na 35°C
	+ Takto připravená se používá k potahování výrobků Tuková poleva
	+ Tuková poleva má stejnorodou, krémovou barvu, matný lesk • Správně připravená je vláčná a při řezu se nedrolí
	+ Chuť je příjemně sladká s příchutí soji a vanilinu
	+ Tato poleva se v současné době v cukrářských výrobnách nevyrábí a je dodávána výrobci
	+ Používá se k dohotovení polotovarů z pevných těst, korpusů šlehaných hmot a při výrobě čajového pečiva