



**SOŠ a SOU Horky nad Jizerou**

## **Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35**

**Obor: 29-54-H/01 Cukrář**

Registrační číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0985

**Předmět: OV**

**Ročník: 1.– 3.**

**Téma: Gastronomické a odborné  
prohlubovací kurzy**

**Vypracoval: Alena Pechlátová**

**Materiál: VY\_32\_INOVACE\_365**

**Datum: 4.3.2013**

**Anotace: Žáci se seznámí s  
netradičním vánočním pečivem**



evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

# Vánoční pečivo



# Suroviny a polotovary pro výrobu vánočního pečiva a dortů.

Pařížský krém

Kokosová náplň

Oříšková náplň

Nugátová náplň

Čokoládový krém

Čokoládová poleva

Linecké kakaové

Třené linecké těsto

Jedlé kaštany

Bianka

Žloutkové korpusy

Povidla

Ořechy

Badyán

Fenykl

Zázvor

Mrkev

Marcipán

Lanýže



# Pomůcky pro výrobu vánočního pečiva a dortů.

Cukrářský sáček

Cukrářský nůž

Vykrajovátka

Plechvy na pečení

Pečící papír

Misky

Trubička

Váleček

Vařečka

Nerezové nádoby na  
vaření

Tác

Kornoutky



## Vánoční cukroví.

- Třené rohlíčky – plněné Biankou
- Žloutkové piškoty – plněné pařížským krémem ochucený pomerančovým likérem.
- Kakaové piškoty – plněné nugátovou náplní s kousky ořechů.







## Cukroví našich babiček.

- Mrkvánky
- Kaštany
- Povidlové trojhránky
- Ořechové kytičky
- Pumprdlíky
- Ořechové koláčky
- Kokosové mušličky s banánem
- Medový závin
- Zázvorový chlebíček



# Zdroje:

Vlastní zdroje - fotografie