

ABSTRAKT

Bakalářská práce „*Klasické cukrářské výrobky v moderním trendu v teoretické a praktické výuce*“ zaměřuje se na základní rozdělení na výrobky Makronky a dezerty Pavlova a jejich popis. V hlavní části je uveden popis nových surovin, technologických postupů a výroba Makronek, dezertů Pavlova a jejich zdobení. Práce obsahuje vývoj a historii cukrářské výroby, rozdíl mezi klasickou a moderní cukrařinou. Ve své práci uvádím použití nových bezlepkových a bezlaktózových surovin a polotovarů, které se využívají v cukrářské výrobě. V praktické části je popsáno využití nových surovin v odborném výcviku a cvičné kuchyni. Je zde vyhodnocena anketa od žáků ze dvou škol a představena vlastní cukrářská tvorba.

KLÍČOVÁ SLOVA

Obor cukrář, cukrářská výroba, historie cukrářské výroby, hygiena a sanitace, odborná příprava v cukrářství, nové trendy, technika plnění výrobků, technika zdobení, teoretická a praktická výuka nových materiálů, technologických postupů.