**Pečenie korpusov špeciálnych šľahaných hmôt**

Špeciálne šľahané hmoty majú dve fázy pečenia :

1.fáza : pečenie pri teplote 160°C

2.fáza : sušenie pri teplote 130°C

Výhodou pečenia špeciálnych šľahaných hmôt je, že sa môžu piecť naraz.

Uskladňujú sa v suchom, chladnom a čistom prostredí.



Obr. Pečenie špeciálnej šľahanej hmoty (Pavlova torta – korpusy).

Odporúčané video : <https://tojenapad.dobrenoviny.sk/16-neoblubenejsich-vianocnych-receptov-na-snehove-pecivo-a-kolaciky/>