**Tvarovanie a pečenie hmoty s použitím rýchlošľahaných prostriedkov**

Tvarovanie :

* do foriem,
* roztierajú sa na roládové pláty.

Pečenie :

* hmota vo formách sa musí piecť hneď,
* roládové pláty sa pečú 7 minút pri teplote 260°C,
* tortové korpusy sa pečú 40 -45 minút pri teplote 190 – 200°C pri otvorených ťahoch pece.

**Pečenie pri RP**  
  
Hmota vo formách sa nemusí piecť hneď, čo má vplyv na organizáciu práce. Hmota je stabilná a možno ju na kratší čas pripravovať do zásoby (až na 2 hodiny), takže pec môže byť plne využitá. Roládové pláty sa pečú 7 minút pri teplote 260 °C.  
Tortové korpusy alebo kapsle sa pečú pri teplote 190 °C až 200 °C asi 40 až 45 minút pri otvorených ťahoch pece, aby prebytočná para mohla odchádzať a korpusy sa nedeformovali. Upečené korpusy sa ešte za tepla poprášia zvrchu múkou a obrátia sa na teplý plech, pokrytý čistým papierom, aby horná plocha korpusu zostala vláčna a rovná.

