**Druhy špeciálnych šľahaných hmôt**

**Snehová hmota**

Suroviny: vaječné bielky, cukor, pitná voda, ostatné – vanilkový cukor, potravinárske farbivá, CKP...

Cukrový roztok sa pripraví z 2/3 receptúrnej dávky cukru a vody. Roztok sa uvarí na teplotu 112,5 – 115°C. Z bielkov sa ušľahá tuhý sneh za postupného pridávania zvyšnej tretiny cukru. Do bielkového snehu sa pomaly za súčasného šľahania prilieva horúci cukrový roztok. Sneh sa došľahá pri pomalšom pohybe metly, čím sa zároveň aj ochladí.

**Bezé hmota**

Suroviny: vaječné bielky, cukor, pšeničná múka hladká, orechy, strúhaný kokos.

Bielky ušľahať na tuhý sneh a postupne pridávať cukor. Do hmoty vmiešať preosiatu múku a orechy. Cukor zabraňuje zrážaniu bielkovín a pena neredne lebo cukor zvyšuje hustotu bielkov a upevňuje steny bublín.

**Hmota na laskonky**

Suroviny: bielky, cukor, mandle lúpané, orechy, kokos, voda, základný maslový krém, oriešková griláž.

Bielky ušľahať na tuhý sneh a pridať 1/3 krupicového cukru. 2/3 cukru zohriať na 115°C pripraviť s vodou cukrový rozvar a pomaly prilievať do ušľahaných bielkov. Po ušľahaní a vychladnutí hmoty primiešať práškový cukor a mandle.

**Hmota na rakvičky**

Suroviny : celé vajcia, žĺtky, práškový cukor, vanilkový cukor, tuk na vymastenie foriem.

Žĺtky, práškový cukor, celé vajcia vyšľahať na penu. Na 5 žĺtkov sa dávkuje 1 bielok. Pred došľahaním sa pridá vanilkový cukor.

