**Charakteristika špeciálnych hmôt**

Patria sem hmoty z odlišných surovín a technologických postupov. Tieto hmoty sú bielkové, žĺtkové s väčším obsahom cukru a bez múky. Výnimkou sú bezé hmoty, kde okrem jadrovín je aj malé množstvo múky.

Charakteristika : krehké s malou mernou hmotnosťou, s väčšou trvanlivosťou. Tvarujú sa striekaním a rozotieraním. Pečieme ich pri nižších teplotách a potom sa sušia.







Odporúčané videá:

<https://www.youtube.com/watch?v=abrSHcjUz9c>

<https://www.youtube.com/watch?v=jD_OsNmkdNU>

<https://www.youtube.com/watch?v=a3MCHTqzvq0>