**Chyby a príčiny chýb nahrievaných šľahaných hmôt**

1. **príliš prepečené pláty** – dôvodom je dlhý čas pečenia

2. **tvrdé pláty** – dôvodom je nízka teplota pečenia, dlhé miešanie alebo roztieranie

3. **odtrhávanie vrchnej kôrky** – dôvodom je , že veľa teplých plátov položíme na seba

4. **drobivosť korpusov** – dôvodom je menšie množstvo vody, prehriatie vaječnej hmoty

**Výrobky z nahrievaných šľahaných hmôt**

1**. Cukrárske výrobky z tortových korpusov**: korpusy sú plnené rôznymi náplňami, dohotovené rôznymi polevami.

2. **Cukrárske výrobky z korpusových plátov**: sú základným polotovarom pre ďalšie výrobky ako rolády, rezy...

3. **Múčniky pečené vo forme** : hranaté, oblúkové formy napr. srnčí chrbát, bábovkové formy...Forma sa vymastí a vysype múkou najčastejšie hrubou.