**Technologický postup prípravy špeciálnych 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 + orechy. Cukor zabraňuje zrážaniu bielkovín a pena neredne lebo cukor zvyšuje hustotu bielkov a upevňuje steny bublín.

