**Charakteristika náplní**

Náplne sú polotovary vyrobené z rôznych surovín. Používajú sa na plnenie veľkého množstva cukrárskych výrobkov a na ich zdobenie. Vlastnosťou kvalitných náplní je ľahká rozotierateľnosť a lahodná chuť. Majú rôznu chuť, vôňu a farbu. Náplne treba pripravovať z kvalitných a bezchybných surovín. Pri ich výrobe sa musia dodržiavať všetky hygienické pravidlá. Nedodržaním týchto zásad sa skracuje čas ich trvanlivosti a náplne sa rýchlo kazia. Náplne z nevhodných alebo nedokonalých surovín môžu spôsobiť aj ochorenie spotrebiteľov. V nevhodných surovinách napr. kačacích vajciach sú mikróby, ktoré patria do skupiny Salmonella. Preto je zakázané používať kačacie vajcia na prípravu krémov a náplní sa môžu používať len čerstvé slepačie vajcia.



**Charakteristika náplní – rozdelenie**

Široký výber náplní možno rozdeliť podľa rôznych hľadísk:

1, podľa použitých surovín : náplne– maslové, tukové, smotanové, jadrové, ovocné.....

2, podľa trvanlivosti – trvanlivé, menej trvanlivé,

a, menej trvanlivé – sú určené na rýchlu spotrebu

b, trvanlivejšie - trvanlivé

3, podľa použitia – na pečenie a plnenie.

**Úlohou náplní je:**

- doplniť výrobok po stránke akosti(kvality),

- doplniť chuť výrobku,

- zvýšiť jeho energetickú alebo aj biologickú hodnotu,

- udržiavať výrobok vláčny,

- zlepšiť celkový vzhľad výrobku.

Z hľadiska správnej výživy sa dnes prejavuje úsilie nezvyšovať energetickú hodnotu výrobku, skôr naopak, zamerať sa na zvyšovanie jej biologickej hodnoty. V tomto prípade sa do popredia záujmu dostávajú náplne smotanové, ovocné a tvarohové, ktoré prakticky neobsahujú tuk alebo len v malom množstve.



**Chyby náplní**

V jednotlivých náplniach sa môžu vyskytnúť rôzne chyby. Príčiny môžu byť podľa druhu náplne.

**Chyby bielkových náplní :**

- malá pevnosť bielkového krému: príčina je nedodržanie čistoty, nedošľahanie alebo prešľahanie bielkového snehu.

**Chyby tukových a maslových náplní:**

- zrazené náplne : príčinou býva riedky alebo málo uvarený základ žĺtkový krém, alebo veľké množstvo pridaných tekutých chuťových prísad.

**Chyby smotanových náplní :**

- prešľahanie, prípadne zrazenie náplne: príčinou býva nesprávna teplota šľahanej náplne alebo rýchle zmrznutie pripravenej náplne pred šľahaním.

**Chyby jadrových náplní :**

- uvoľnenie oleja, ktoré zapríčiňuje žltnutie a kazenie náplne : príčinou je príliš rýchle zjemnenie na trecom stroji alebo mletie hmoty za tepla.



**Náplne trvanlivejšieho charakteru - charakteristika**

V cukrárskej terminológii sa náplne nazývajú ,, náplne trvanlivé“. Tento názov nie je správny, lebo každá náplň po kratšom či dlhšom čase podlieha zmenám kvality. Z hľadiska trvanlivosti je správnejšie používať výraz „náplne trvanlivejšie“. Za takéto náplne sa považujú všetky náplne, ktorých trvanlivosť presahuje 6 dní.

