**Pečenie tuhých tukových ciest**

Teplota potrebná na pečenie tuhých tukových je 195°C až 210°C. Čas pečenia závisí od druhu výrobku, pohybuje sa od 10 do 15 minút. Krátky čas pečenia stačí pri malej vlhkosti cesta, väčšej ploche a malej výške pečiva. Pečivo sa pečie na dobre vyčistenom plechu. Pri pečení cesta cukor v pečive karamelizuje, škrob sa rozkladá na dextríny, ktoré tiež karamelizujú. Pečivo získava zlatohnedú farbu. Vyššou teplotou pri pečení sa čiastočne rozkladá sacharóza. Bielkoviny sa zrážajú, škrob mazľavie a vysúša sa. Upečené pečivo sa po upečení nedá vybrať z plechu hneď, lebo je mäkké a ľahko sa láme. Musí sa najprv nechať vychladnúť.

