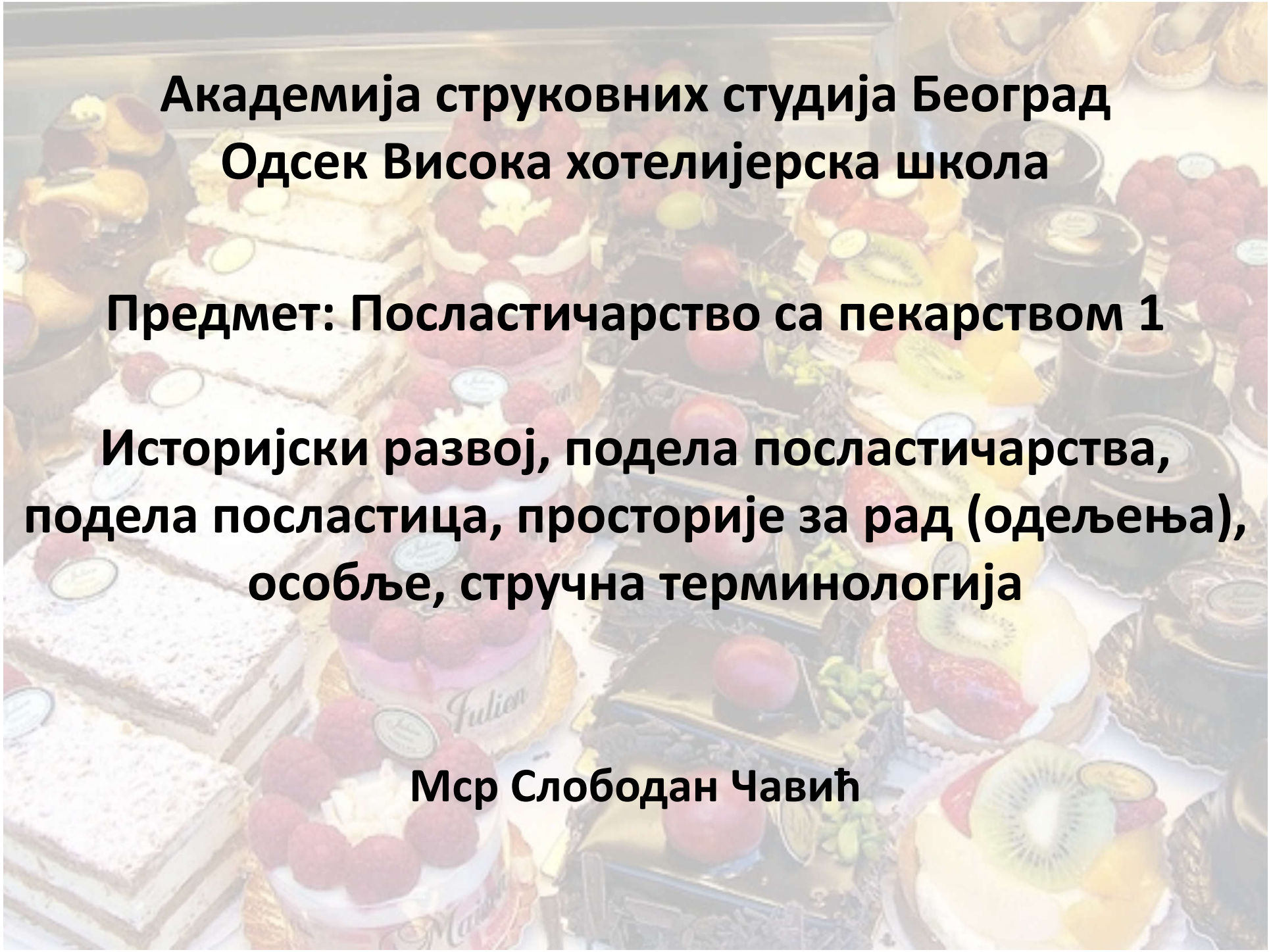

Академија струковних студија Београд
Одсек Висока хотелијерска школа

Предмет: Посластичарство са пекарством 1

Историјски развој, подела посластичарства, подела посластица, просторије за рад (одељења), особље, стручна терминологија

Мср Слободан Чавић

- **Посластичарство и пекарство представљају важну грану гастрономије и прехрамбене индустрије, која се сваким даном развија и усавршава.**

- **Посластичарство и пекарство подразумевају занатство, уметност, прецизност и креативност у припремању посластица и пецива.**

- **Посластичарски и пекарски производи постали су неизоставни део гастрономске понуде сваког угоститељског објекта.**

- **Аутентичан изглед и декорација посластица и пецива, представљају веома важан сегмент приликом њихове производње.**

- **ИСТОРИЈСКИ РАЗВОЈ ПОСЛАСТИЧАРСТВА**

- **Човек је одувек волео нечим да се заслади. У неолитско доба, наш предак је јео сок од јагода и брезе и дивљи мед, а у тропским крајевима срж од шећерне трске и палми.**

- **Колачи у данашњем смислу те речи појавили су се у старом Египту. Правили су их од меда, воћа и поморанџиног цвета.**

- **Египћани су од Вавилонаца научили вештину печења хлеба. Већ у старом царству (2600. до 2200. године пре нове ере) египћани су пекли осим различитих лепиња и ткз.“шиљате хлебове“ или „хлеб из лонца“ који су већ имали значај колача.**

- **Колачи са доста зачина налик на данашње медењаке појавили су се у древна времена, на острву Родос.**

- Давно пре него што је култура у Египту прешла свој врхунац, већ је познавање пекарске вештине прешло и у Грчку. Сва до тада позната пецива била су побољшана, а нова пецива су им придодата.

- Данашње гурабије, суви колачи, који су специјалитет наших бака, сличне су „колачима са удубљењем“, како су их звали у прастаро време, о чему сведоче куварски рецепти многих земаља.

- Торте су се појавиле тек 1200. године наше ере. Тада је, како предање каже једна довитљива опатица први пут умесила тесто, на тај начин што је два сата мутила маслац, шећер и јаја а добијену масу замесила са брашном.

- Међутим, кремови и преливи за торте, појавили су се у једном кувару тек 1774. године. До данас, то је најстарији кувар у којем су сакупљени кремови који дају посебан укус тортама.

- Већ од тада је посластичарство постало права уметност, посебно када су у питању торте. За њихово припремање нису довољни посластичарски квалитети, већ су неопходни и машта, инспирација и таленат.

- До данашњих дана човек није успео да потисне своју жељу за колачима и пецивом, напротив, само ју је унапредио. Као резултат тога, јавља се велики асортиман посластичарских и пекарских производа.

- Порекло речи торта потиче од латинске речи ТОРТУС - што значи нешто уврнуто, криво, обрнуто.

- Још у древном Египту правиле су се слатке погаче, које су увеличавале неку свечаност. Међутим, то је далеко од онога што сматрамо тортом у модерном смислу.

- У погледу појма торте мишљења се веома разликују и разилазе на пољу филологије и стручном погледу.

- У рано доба посластичарства све паштете печене у посудама, па чак и оне које су биле пуњене рибом, поврћем или било чим другим звале су се једноставно „торта“. То се односи и на топле торте што их спомиње Неро, а које су 1476. године у Напуљу изнесене на сто и сервиране као десерт.

- Упоредо са све већим усавршавањем пекарског умећа, а посебно са све јаснијим сазнањима о саставу масе, путеви су им се почели разилазити.

- Праве паштете пошле су посебним путем заједно са лиснатим тестом, док су у Италији за торте најпре припремали бадемову масу и од ње пекли бадемове торте без пуњења, које су преливали шећерном глазуром.
- Од стандардних торти које су и данас познате, вероватно је најстарија линзер торта, чији се рецепт нашао у „Салцбуршком кувару“, још 1719. године. Проучавајући те рецепте можемо закључити да су та специјална теста употребљавана за читав низ ситних колача, па чак и за велике изложбене радове.
- Од осталих варијација торти, ниједна се није сачувала до данас. Тек око 1800. године торте се појављују на изложбама. Код „Шпанске торте“ прво се пуњење састојало од куваног воћа. Употреба слатке павлаке као крема за торте јако се тешко пробила. Затим је дошло време стварања чувених светских торти.

- Прву чоколадну торту испекао је 1832. год. Франц Сахер, па је по њему позната SACHER ТОРТА.

- Једна од најбољих креација је Бечка торта која носи назив Ана торта.

- Јожеф Карл Добош је 1885. год. представио торту преливену глазуром од карамелизованог шећера, која носи назив ДОБОШ ТОРТА. Његова торта је и дан данас веома цењена на нашим просторима.

- Други цењени посластичар Мађарске је свакако Емил Жербо, по коме је позната чувена ЖЕРБО ТОРТА која се и дан данас прави у посластичарници Жербо у Будимпешти.

- Аустралијска најпопуларнија и реномирана креација посластичарства свакако је незаборавна торта ПАВЛОВА, названа по чувеној руској балерини Ани Павловој.

- Заштитник пекара и посластичара је СЕНТ ОНОРЕ. У његову част направљена је необична торта састављена од малих принцес крофни у Француској, која је носила име управо свог свеца.

- Године 1870. године појавиле су се торте филоване кремом од улупане слатке павлаке.

- Око 1890. године почела се све више ширити фина париска крема - ганаж.

ИСТОРИЈА ПОСЛАСТИЧАРСТВА У СРБИЈИ

- Свој развој у нашој земљи, посластичарство започиње непосредно после Првог светског рата, да би занат свој узлет и златно доба доживео у време између два светска рата. Тих година у Београду је постојао већи број добрих посластичарница, које су углавном нудиле бечки асортиман производа који одликују тешке торте и строгост у изради.

- И данас се у струци користе углавном Немачки термини за технике прављења, алате и називе појединих посластичарских производа, а заступљено је било и француско посластичарство.

- У том периоду појављују се и озбиљне фирме које су високо професионално пратиле занат и стручна сазнања објављивале у одговарајућим публикацијама.

- Једна од најзначајнијих је била фабрика чоколаде „Шонда“, која је спонзорисала више часописа и других издања намењених, како посластичарима тако и грађанству.

- По завршетку Другог светског рата наступају веома тешка времена за посластичарство. Послератна немаштина и административна затварања занатских радњи, неки су од разлога који су утицали на стагнацију у струци.

- Крајем 50.их почиње, додуше споро, консолидовање заната. Полако се хвата корак са европским стилом, захваљујући отварању луксузних хотела.

- У то време бележимо и наступе наших мајстора на иностраним смотрама са веома добрим резултатима.

- Отварањем хотела Интерконтинентал а затим и Хајат на наше просторе долази интернационална школа посластичарства.

- У хотелу Москва 1974. године настао је чувени Москва шнит, посластица за коју се зна и ван граница наше земље.

ПОДЕЛА ПОСЛАСТИЧАРСТВА

- Због специфичности у изради великог броја посластица које по групама имају одређене карактеристике, данашње посластичарство се дели на више грана и то:

- 1. Угоститељско посластичарство
- 2. Радионично класично посластичарство
- 3. Радионично оријентално посластичарство

- **<u>Угоститељско посластичарство</u> се реализује у саставу хотела, ресторана и објеката друштвене исхране. У хотелима посластичарска радионица је одвојена од кухињског блока и самостално делује.**
- **Таква радионица је оријентисана на производњу топлих посластица (кохова, пудинга, палачинки, омлета) које се претежно служе у свечаним приликама.**
- **Осим њих производе се и хладне и ледене посластице (разни сладоледи, касато, пецива, мињони, торте, шнитеви и ролати). Хладни и топли слатки производи се служе у зависности од прилике и постојећег менија, а њихово сервирање је условљено од карактера услуживања.**

- **<u>Радионично класично посластичарство</u> налази своју примену у самосталним посластичарницама, које су углавном у приватном, а има их и у друштвеном сектору и као објекти самостално функционишу.**

- **По свом уређењу и делатности не разликују се од хотелских посластичарница.**

- **Разликују се у врстама посластичарских производа који се припремају, а то су:**

- **хладне и суве посластице (торте, шнитеви, ролати, мињони, чајно пециво).**

- **<u>Радионично оријентално посластичарство</u>, самим тим што је потекло са оријента са собом је донело и специфичан начин израде посластица. Доминантне животне намирнице које се користе у производњи су: мед, шећер, уље, ораси, кукурузно брашно и друге намирнице које су специфичне за израду оријенталних посластица.**

- ***Најчешће припремане посластице су:***
- **разне врсте баклава,**
- **кадаиф,**
- **халве,**
- **суџук,**
- **ратлуци**
- **и од напитака боза.**

ПОДЕЛА ПОСЛАСТИЦА

- Због различитости у припреми и у финалном изгледу, посластице делимо на:

- 1. Хладне посластице које чине: торте, шнитеви, ролати, коцке, мињони, десерти
- 2. Топле посластице које чине: палачинке, пите, штрудле, савијаче, суфлеи, пудинзи, омлети, кохови и друге специфичне врсте посластица
- 3. Суве посластице које чине: чајно пециво, ситни колачи (посни и мрсни)
- 4. Хладне и ледене посластице које чине: купови, сладоледи, парфеи, касато, сладоледне бомбе, сорбеи и друге сложене хладне посластице.

- **ПОСЛАСТИЧАРСКЕ ПРОСТОРИЈЕ ЗА РАД**

- **Професионална радионица за израду посластица због специфичности производног процеса, треба да је подељена у четири сегмента или четири одвојена одељења, а то су :**
- **1. топло одељење**
- **2. хладно одељење**
- **3. одељење расхладних уређаја**
- **4. помоћне просторије**

- **Оваква подела и распоред одељења омогућавају континуитет у раду, пролазећи кроз разне температурне разлике које су потребне у појединачним сегментима у току процеса производње посластица.**

- Посластичарска радионица може такође служити за производњу пекарских производа или имати и пекару у свом саставу.
- Посластичарске просторије за производњу посластица морају да испуњавају хигијенско – техничке услове за рад.

- HACCP је систем помоћу кога се идентификују и прате конкретне опасности које су присутне у прехрамбеним производима – биолошке, хемијске и физичке особине производа, које могу имати негативне последице на безбедност прехрамбених производа.

- Анализа опасности представља основу за дефинисање критичних контролних тачака (ССР).
- ССР представљају тачке у процесу које се морају контролисати како би се обезбедила безбедност прехрамбених производа.

- **<u>Посластичарске просторије</u> морају бити опремљене са професионалном опремом коју чини инвентар (професионални намештај - сто са дрвеном плочом, сто са мермерном плочом, неутрални пултеви, хладни и топли пултеви и разне полице које могу бити фиксне, мобилне, отворене, затворене, вертикалне, хоризонталне) и машине и алати да би могао да се организује и реализује процес производње.**

- **<u>Топло одељење</u> је примарно у процесу производње. У том одељењу се намирнице топлотно обрађују и припремају се кувањем, печењем и пржењем. Припремају се разни кремови, масе, теста чијим се каснијим комбиновањем добијају разне посластице.**

- **<u>Топло одељење мора бити опремљено са:</u>**

- електричним шпоретом
- индукционом плочом
- електричном пећницом
- конвектомат
- радним столом са дрвеном плочом
- полице зидне отворене и затворене
- топлим пултом
- радним пултом (неутралним, који нехлади и негреје)
- етажером (отворени и затворени) и
- гарбом (етажер за плехове са регулатором за температуру)
- вага
- универзалном машином
- ламинатор
- саламандер
- лампа за инсекте
- ормар за одлагање и дезинфекцију ножева
- судопера и лавабо

- **<u>Хладно одељење</u> због природе процеса рада захтева ниже температуре радне средине.**

- **У овом одељењу посластичари хладе печене масе, преливе, кремове, теста, филују припремљене масе са ароматизованим кремовима, праве чајно пециво, мињоне, хладе и ароматизују сладолед, обликују разне декорације и као завршни део у производњи свих посластица декоришу посластице преливима и декорацијама.**

- **Посластице се сервирају и као такве излажу у специјалним хладним витринама или се одмах презентују госту, што опет зависи од угоститељског објекта.**

- **<u>Опрема која је заступљена у хладном одељењу је:</u>**

- радни сто са мермерном плочом
- радни пулт
- полица за ситан инвентар
- разни фрижидери
- шок комора
- апарат за припрему сладоледа
- машина за припрему марципана
- апарат за припрему фондана
- машина за темперирање чоколаде
- апарат за припрему разних врста филова (џем, посластичарски крем, желе)
- судопера и лавабо
- лампа за инсекте

- **<u>Одељење расхладних уређаја</u> служи за складиштење животних намирница које су подложне кварењу. Оптималне температуре за одржавање намирница, полупроизвода (нафилована маса), компота и прелива је од +2º до º5С.**

- **Посластичарске радионице треба да буду опремљене са: фрижидерима, замрзивачима и расхладном комором са посебним улазом, а капацитет ће зависити од намене посластичарнице.**

- **Врло је важно да се животне намирнице пре уношења у расхладни уређај прегледају, сортирају и сложе по врстама, тако да свака намирница има своје стално место у фрижидеру или комори.**

- Такође се и полупроизводи одвајају од готових производа и слажу се по врстама, да се не би органолептичка својства посластица мешала и утицала на квалитет истих.

- Одељење мора да има и добру вентилацију због мотора расхладних уређаја који се грају приликом рада и нарушавају микро климу у просторији.

- Такође одељење треба да је поплочано зидним и подним плочицама или ливеним подом ради лакшег одржавања и да је добро осветљено. Пожељно је да на зиду има и термометар који прати кретање температуре у просторији.

- **<u>Помоћне просторије</u> подразумевају одељење за прање судова и одељење за складиштење - одлагање намирница.**
- **Одељење за прање судова треба да је издвојено од производног процеса због саме правилне организације производње посластица, у којој се користе чисти судови, а употребљени судови се разврставају и перу у овом одељењу.**
- **Одељење за складиштење - одлагање намирница подразумева простор где се чувају намирнице. Светлост, кисеоник, топлота и влажност нападају намирнице и доводе до њиховог кварења. Уколико се правилно складиште, намирнице ће дуже остати укусне, свеже и богате хранљивим материјама.**

ОСОБЉЕ ПОСЛАСТИЧАРНИЦЕ

- Савршена производња посластица захтева стандардизацију, како производа, тако и одељења, апарата, машина, инвентара и стручног особља, ради синхронизације рада и постизања што већег учинка.
- Број запослених се одређује према капацитету угоститељског објекта. Рад се одвија у сменама, у зависности од потребе објекта.
- Све посластичарнице морају да прате хијерархијску лествицу особља, која иде овим редоследом:

- 1. Шеф посластичарнице – ово радно место захтева високу или вишу стручну спрему као и познавање рецепата (националних и интернационалних, класичних и савремених), познавање рада на рачунару, знање страних језика најчешће енглеског и француског због праћења стручне литературе (књиге, брошуре, интернет) и сталног усавршавања.

- **Дужности шефа су:**
- **да организује целокупан производни процес у посластичарници, требује намирнице, пише јеловнике у сарадњи са шефом кухиње и сале, води рачуна о рентабилности (утрошку), контактира са шефом набавне службе, шефом кухиње, шефом услужног дела, рецепцијом и главним менаџером.**

- **Одговоран је за инвентар, организује и распоређује стручно особље по групама и сменама, према потребама угоститељског објекта.**

- **2. Заменик шефа посластичарнице – ово радно место такође захтева вишу или високу стручну спрему, јер у одсуству шефа посластичарнице преузима сву одговорност и дужности које има шеф.**

- **3. Самостални посластичар – је радно место које захтева средњу стручну спрему, која обавезује на самосталност у раду. Број посластичара одређује капацитет угоститељског објекта.**

- **4. Хигијеничар – је радно место које не захтева квалификацију, али обавезује информисаност о хигијенско – техничкој заштити на раду. Дужности хигијеничара су: беспрекорно одржавање чистоће просторија, инвентара и опреме.**

- **5. Ученици (студенти) – су неопходно особље у посластичарској радионици. Они својим присуством прате производњу посластица, учествују у основним радњама у самој припреми, воде рачуна о хигијени радних површина, ситног инвентара и реду у посластичарници, и тако добијају основне информације о радном свету.**
- **Постепено и синхронизовано се укључују у производни процес, како би се по завршетку школовања оспособили за самосталан рад, где ће дати свој допринос у очувању и напретку струке.**

Стручна терминологија у посластичарству

- **Абес** – веома танко, уроловано тесто, посластица која се служи на крају оброка као десерт, преливен џемом;
- **Аерометар – сахарометар** – апарат за мерење концентарције шећера у одређеној маси, мери специфичну тежину течности;
- **Акомодирати** – дати облик, посебан укус и мирис неком јелу-посластици;
- **Алма** – торта од јабука која је добила име после победе на реци Алма у Кримском рату;
- **Анисет** – слатки ликер ароматизован семеном аниса;
- **Аншлаговати**– техника пребацивања (лиснатог) теста;
- **Априкотирати – abricote – abricoting** – премазати посластицу или пециво пасираним џемом од кајсија;
- **Арома**– нарочито пријатан мирис и укус;
- **Ароматизовати** – појачати, обогатити колач-торту са додатком ароме,алкохола и боје;
- **Аузмасирати** – израз се користи за облагање калупа или форме аспиком (за слана јела) или желеом (за слатка јела);
- **Ауштеховати** – обликовати тесто, масу, посластицу вађењем помоћу калупа из веће масе или теста (мињони и крофне)
- **Агар – агар –** слузава биљна материја позната под именом цејлонска маховина, добија се од црвених алги које расту у мору, биљни желатин;

- **Аранцини –** изрезане кришке мале незреле ушећерене поморанџе, под истим називом се зове и поморанџина кора исечена на штапиће уваљана у шећер и чоколаду;
- **Баркете** – врста масног теста које се у посебним малим калупима обликује, а затим и пече, после печења баркете се пуне разним надевима, сланим или слатким, служе се као предјело или апетисани;
- **Безе** – француски назив за колаче од пенасте масе (беланца и шећер);
- **Бисквит** – представља печену масу са јајима и мало масноће или без, са додатком брашна, могу бити хладни и топли;
- **Бискивтне масе** – смесе сачињене од налупаних јаја, шећера и брашна и то су лагане бисквитне масе; ако се претходним намирницама дода бутер онда су то тешке бисквитне масе (бечке);
- **Бланширати** – кратко прокувати у кипућој води (воће);
- **Бон-буш** – канапеи или мали залогаји хране, који се сервирају као апетисани на почетку јела или док се чека следеће јело;
- **Бордура** – украшена ивица на слатким јелима-тортама;
- **Буше** – мале паштетице од лиснатог теста пуњене разним надевом;
- **Вирклати** - тесто обликовати ручно у производ;
- **Ганг –** група, гарнитура нечега, јело или група јела која се служи, представља саставни део менија, од броја гангова или група јела у менију зависе намена и карактер менија;

- **Геридон –** мала колица за услуживање, често се користе за припрему и довршавање јела пред гостом;
- **Глазура –** слој стегнутог прелива провидног или у боји, на воћу и колачима
- **Глазирати** – прелити, оцаклити посластицу;
- **Гратинирати** – запећи, окорити (користи се најчешће за палачинке);
- **Декорисати** – украсити, улепшати торту, колач или одређеним намирницама дати леп изглед;
- **Десерт** – последњи ганг, део менија – посластица; код Француза све посластице, код Американаца – пудинг. Британци познају сл. врсте десерта: – chocolate dessert, – iced dessert, – instant dessert…
- **Декларација (означавање) производа** – навођење података о производу на паковању односно амбалажи;
- **Дресир кеса - џак –** употребљава се за истискивање шлага, креме, масе при обликовању и декорисању;
- **Дресирати** – обликовати масу (принцес – крофне);
- **Дубле** – прекрити намирницу која се топлотно обрађује фолијом или масним папиром, ради заштите од прејаке толоте и нагоревања;

- **Желирати** – прелити посластицу желе преливом, оцаклити колач;
- **Зеста** – поморанџина или лимунова корица сечена на танки жилијен;
- **Иберциговати** – прелити мањи колач умакањем (мињони у фондан прелив);
- **Измрвити** – издробити масу или тесто прстима како би се добили ситнији комади;
- **Израдити** – ручно, миксером или жицом, сјединити намирнице у тесто или масу;
- **Кандирати** – кувати воће у сирупу, да би се омекшало и дуже сачувало;
- **Карамел** – шећер укуван до чврстог стања, за кување карамела треба додати шећерну глукозу да се шећер не би ушећерио, користи се за прављење стакласте масе за развлачење латица, цветова, за плетење корпи, за бомбоне и за карамелизацију воћа и орашастих плодова;
- **Карамелизирати** – посластицу, воће или део декорације превући топљеним шећером;
- **Коблер** – хладна, слатка смеша воћа, вина и ликера (за преливање);
- **Конфитирање** – танко облагање колача топлом мармеладом или пасираним џемом, најчешће од кајсија;

- **Конфект –** збирно име за фине ситне колаче, пралине, у Швајцарској се тако назива само суво пециво, а глазирано није обухваћено тим појмом;
- **Конфитуре** – густе мармеладе за филовање израђене од једне врсте воћа, (морају да садрже највише 55% шећера и 45% воћног меса);
- **Кристализирати** – посластицу, воће или део декорације превући шећером или увољати у шећер;
- **Лупати** – нагло тући или мутити у посуди, крем, шлаг, масу;
- **Маринада** – зачињена течност у којој се мацерирају намирнице;
- **Маскирати** – обложити, прекрити посластицу кремом, чоколадом или танким слојем марципана;
- **Мацерирати** – натопити одређене састојке у облику коцкицама у алкохолу, вину, сирупу да би се добио фин укус (воће, бисквити);
- **Меринг маса – Meringue**– пенаста маса од беланаца и шећера, пуњена шлагом и сладоледом;
- **Месити** – гњечити намирнице, тесто ручно длановима или машински израдити да постане глатко и уједначено;
- **Модла** – облик од метала или палстике, најчешће се користи за дефинисање облика посластице;

- **Мус – Mousse** – у преводу значи пена, лака слатка јела од пене, пенасти сладолед (чоколадни мус);
- **Натопити** – уронити колаче направљене од киселог теста у ароматизовану шећерну масу (саварен, рум бабе);
- **Натренковати** – навлажити бисквитне коре и подлоге шећерним сирупом уз додатак алкохола, млека, воћног сока, служећи се пемзлом или слично како би се маса омекшала и добила лепши и сочнији укус;
- **Облагати** – калуп или облике изнутра, покрити са папиром за печење, тестом, или торте облагати са марципаном;
- **Панирати** – облагати колач са језграстим воћем (орасима, лешницима, бадемом) или ренданом чоколадом и тако га декорисати;
- **Парфе** – заслађена посластица од замућених јаја, воћа, сирупа или чоколаде, слично мусу;
- **Пасирати** – масу протиснути ручно или машински - кроз цедиљку (сос од воћа, крем, масу);
- **Пати** – паштетице пуњене воћем или месом, печене у малим облицима;
- **Пенасти маслац – бутер** – има густину и растреситост крема, добија се лупањем

- **Поштаубовати** – посути намазану посуду, плех или радну површину брашном, шећером, презлама;
- **Прохладити** – ставити посуду са садржајем након кувања или печења у већи суд са хладном водом и ледом (вид хладне купке);
- **Развити** – разваљати, раширити тесто подједнаке дебљине, најчешће руно оклагијом или машински ламинатором;
- **Редуковати** – прокувати, укувати течност до жељене густине;
- **Ружино уље** – етерично уље које се добија цеђењем ружиних латица, беличастожуте боје и с мирисом руже, 3-5 t ружиних латица даје 1 kg ружиног уља;
- **Смеса** – је заједнични назив за све састојке кулинарске и посластичарске израде који чине одређену хомогенизовану и органолептичку целину;
- **Сотирати** – брзо пећи на маслацу парчиће воћа;
- **Суфле** – надуван, надут – пуслица, лагано јело пенасте конзистенције чију основу чине брашно, јаја и маслац, према врсти додатака и зачина добија и дефинитивни назив, суфле спада у топла слатка јела (али и слана јела) која задржавају своју форму након скидања са грејног тела, прави суфле је печен у пећници, овај појам се користи и за неке врсте пудинга;

- **Сушити** – пећи у пећници на ниској температури, да би се исцрпела сувишна влага, нпр. глазиране колаче ставити у умерено загрејану рерну да би се колачима задржао сјај (мињони);
- **Табулирати** – окретањем, лупањем, премештањем крема, глазуре, добија се сјај-зрнастост и пенастост изгледа; (лупати фондан);
- **Тарт** – порекло води од латинске речи "tortus", ова посластица представља праоблик савремене торте, може се правити од разних врста теста (прхко, пивско, квасно, лиснато), пунити кремом, воћем;
- **Тесто** – маса у којој доминира брашно уз додатак јаја, маслаца, шећера, формира се руком или мешењем;
- **Тунковати** – прелити чоколадом површину или умакати комаде у чоколаду или чоколадни прелив;
- **Уролати** – увијати савијањем у круг тесто на оклагију или модлу;
- **Филовати** – правилно нанети крем на бисквитну подлогу;
- **Филтрирати** – мутну или замућену течност процедити кроз папир за филтрирање или тканину и процес поновити док се процес не заврши;

- **Фламбирати** – прелити посластицу пићем са високим процентом алкохола и запалити пред гостом;
- **Флемовати** – запећи омет изненађења или шведску питу, у рерни или бренером;
- **Фрута кандита** (итал. frutta candita) – италијански назив за ушећерено воће;
- **Франципан** – добио је име по италијанском изумитељу парфема из 17. века (у неким изворима пише 16. век) Чезару Франђипанију; он је у Паризу представио мирис на бази горког бадема, који је инспирисао француске посластичаре да направе крем са овом аромом;
- **Штерерна** – метални наставак са одређеном шаром, који се користи са дресир џаком; за обликовање одређене масе или истискивање крема, шлага, као и за декорисање посластица;
- **Шемизирати** – танко обложити калуп желеом;
- **Штрајховати** – премазати тесто или одређени производ са размућеним јајима, користећи пемзлу.