

ABSTRAKT

Bakalářská práce se zabývá cukrářským uměním jakožto francouzským kulturním fenoménem. První část práce je zaměřena na historický vývoj francouzského cukrářství a analýzu fundamentálních receptur, které tvoří základ mnoha francouzských dezertů. Práce dále pojednává o typických francouzských cukrářských výrobcích, a to jak o celosvětově známých dezertech, tak o některých ryze regionálních specialitách. Praktickou částí této práce bylo představení výukových aktivit a vytvoření pracovních listů zaměřených na francouzské cukrářství.