



masterchef
gourmet

Základní cukrářské výrobky

Šlehačka
Těsto na křupavé pečivo
Palačinky
Těsto na vafle
Cereální chléb
Koláč
Bílý chléb
Kynuté pečivo

Výjimečné okamžiky

Citronový koláč
Jahodový dort s krémem
Vanilkové makronky
Tiramisu
Cupcakes s malinami a bílou čokoládou
Královská čokoláda

Gurmánské chuťovky

Sušenky s kousky čokolády
Brownies s čokoládou a pekanovými ořechy
Čokoládová pěna
Mrkvový dort s polevou
Neodolatelný jablečný dort
Čokoládová dortová lízátka

Lahodné zážitky

Zapečené cukety
Chutný bochník
Těsto na pizzu
Masové kuličky

Tefal®

Tabulka převodů teplot / termostat

30° C	Termostat 1
60° C	Termostat 2
90° C	Termostat 3
120° C	Termostat 4
150° C	Termostat 5
160° C	Termostat 5-6
180° C	Termostat 6
200° C	Termostat 6-7
210° C	Termostat 7
220° C	Termostat 7-8
240° C	Termostat 8
260° C	Termostat 8-9
270° C	Termostat 9

Šlehačka

Pro: 6/8 osob

Použitá příslušenství:



Přísady

25 cl velmi studené smetany • 50 g moučkového cukru

Příprava

Smíchejte smetanu a moučkový cukr v nerezové míse s vícelistou metlou a víkem. Zapněte spotřebič na 7. rychlost na dvě minuty, pak na tři a půl minuty na maximální rychlost.



Těsto na křupavé pečivo

Pro: 6/8 osob

Použitá příslušenství:



200 g mouky • 100 g másla • 50 ml vody • špetka soli

Vložte mouku, máslo a sůl do nerezové mísy. Nasadte hnětač a víko a zapněte na pár vteřin na 1. rychlost. Za stálého hnětení přilévejte vlažnou vodu. Nechte spotřebič běžet, dokud z těsta nevznikne koule. Nechte těsto odpočívat na chladném místě zakryté fólií nejméně hodinu, než je vyválíte a začnete péct.



Palačinky

Na: 20 palačinek

Použité příslušenství:



Přísady

750 ml mléka • 375 g mouky • 4 vejce • 40 g cukru • 100 ml oleje • 1 lžice vody z květu pomerančovníku nebo ochuceného alkoholu

Příprava

Vložte vejce, olej, cukr, mléko a zvolenou příchut do mixéru. Zvolte 3. rychlost. Spusťte spotřebič na pár vteřin. Pak otvorem ve víku přidejte mouku a nechte běžet ještě jednu a půl minuty. Nechte těsto půl hodiny odpočinout při pokojové teplotě, než začnete palačinky připravovat.



Těsto na vafle

Na: 24 vaflí

Použité příslušenství:



250 g mouky • 15 g čerstvých pekařských kvasnic • 2 vejce • 1 špetka soli • 400 ml mléka • 125 g změkklého másla • 1 sáček vanilkového cukru (nebo pár kapek výtažku z vanilky)

Rozmíchejte kvasnice ve vlažném mléce. Nasaďte na spotřebič mísu mixéru a přidejte vejce, sůl, vanilkový cukr, zbytek mléka, máslo a směs kvasnic. Zavřete víko. Spusťte spotřebič na 7. rychlost a postupně přidávejte mouku otvorem ve víku. Podle potřeby můžete pulzní funkci na pár vteřin zlepšit zapracování mouky do těsta. Spusťte spotřebič asi na dvě minuty, dokud těsto není hladké. Nechte odpočívat hodinu před přípravou vaflí.

Tip: Podávejte vafle se šlehačkou, čokoládovou omáčkou, atd.



Cereální chléb

Na: jeden bochník s hmotností přibližně 800 g

Použité příslušenství:



Přísady

500 g cereální mouky • 285 ml vlažné vody •
10 g sušeného droždí • 10 g soli • ovesné vločky na
posypání



Příprava

Mouku, sůl a droždí vložte do nerezové mísy. Nasadte hnětací hák a víko. Nastavte rychlost 1 a míchejte směs několik vteřin. Poté skrze otvor ve víku přilijte vodu. Hnětejte osm minut. Těsto přikryjte utěrkou a nechte 15 minut odpočívat na teplém místě. Těsto vyndejte na moukou posypanou pracovní desku a rukama jej vytvarujte do čtverce. Rohy zabalte do středu a zarovnejte těsto pěstmi. Tento postup opakujte. Vytvarujte oválný bochník. Bochník vložte do 25 cm formy. Povrch bochníku jemně navlhčete a posypte jej ovesnými vločkami. Těsto přikryjte vlhkou utěrkou a nechte je 60 minut na teplém místě kynout. Po délce bochníku vytvořte 1 cm hluboký zářez nožem. Bochník vložte do trouby předehřáté na 240 °C. Do trouby vložte malou nádobu s vodou: tím pomůžete vytvořit zlatavou kůrku na chlebu. Pečte přibližně 30 minut. Bochník vyjměte z formy a nechte vychladnout na drátěném podnose.

Tip: Pro hosty uváležte malé rohlíčky. Posypte je mákem nebo sezamovými semínky.

Koláč

Pro: 6 osob

Použitá příslušenství:



Přísady

250 g světlé chlebové mouky • 5 g soli • 25g cukru
• 100 g másla • 2 celá vejce a 1 vaječný žloutek • 3
polévkové lžíce vlažného mléka • 2 polévkové lžíce
vody • 5 g sušeného droždí



Příprava

Mouku nasype do nerezové mísy a vytvořte v ní dvě jamky: do jedné vsypte sůl a do druhé vložte droždí, cukr, vlažné mléko a vodu. Sůl a droždí nepřidávejte najednou, mohlo by to negativně ovlivnit kynutí. Přidejte vejce a nasadte hnětací hák a víko. Nastavte rychlost 1 a hnětejte 15 vteřin, poté přepněte na rychlost 3 a hnětejte 2 minuty a 45 vteřin. Přístroj vypněte a přidejte máslo, které nesmí být příliš měkké (před použitím jej nechte půl hodiny ležet při pokojové teplotě). Hnětejte dalších 5 minut na rychlost 3, a poté 5 minut na rychlost 5. Těsto přikryjte a nechte kynout dvě hodiny při pokojové teplotě. Následně těsto ještě důkladně ručně prohnětejte v míse. Poté těsto přikryjte potravinářskou fólií a nechte přes noc kynout v lednici. Druhý den vytřete tukem formu na koláč a vysypte ji moukou. Těsto vytvarujte do koule. Vložte jej do formy a nechte kynout na teplém místě, dokud nevyplní formu (2-3 hodiny). Poté jej vložte do trouby vyhřáté na 180 °C a pečte přibližně 25 minut.

Tip: Přidejte čokoládové hobliny nebo kandované ovoce.

Bílý chléb

Na: jeden bochník o 800 g

Použité příslušenství:



Přísady

500 g mouky na bílý chléb • 300 ml vlažné vody • 11g chemických kvasnic • 10 g soli



Příprava

Vložte mouku, sůl a kvasnice do nerezové mísy. Nasad'te hnětač a víko a zapněte na pár vteřin na 1. rychlost. Přilijte otvorem ve víku vlažnou vodu. Hnětejte osm minut. Nechte těsto odpočívat při pokojové teplotě asi půl hodiny. Pak z těsta rukou vytvarujte kouli. Umístěte kouli těsta na máslem vytřený a pomoučený pečicí plech. Nechte znovu kynout při pokojové teplotě asi hodinu. Předehřejte troubu na 240°C. Horní stranu bochníku nařízněte ostrým nožem a otřete vlažnou vodou. Do trouby vložte malou nádobu s vodou: tím pomůžete vytvořit zlatavou kůrku na chlebu. Pečte 40 minut při 240°C.

Tip: Pekařské kvasnice by nikdy neměly být v přímém kontaktu s cukrem či solí, protože ty brání jejich množení.

Kynuté pečivo

Na: 20 velkých nebo 40 malých kousků

Použité příslušenství:



Přísady

300 ml vody • špetka soli • špetka cukru • 120 g másla • 240 g mouky • 6 vajec



Příprava

V hrnci rozehejte vodu s máslem, solí a cukrem. Přiveďte do varu a přidejte do hrnce mouku. Rozmíchejte dřevěnou stěrkou, dokud těsto nepohltně veškerou tekutinu. Důkladně vychladte. Po vychladnutí vložte těsto do nerezové mísy a nasadte mísicí metlu a víko. Zvolte rychlost 1 a postupně přidejte vejce otvorem ve víku. Po dokonalém zapracování vajec těsto ještě dvě až tři minuty zpracovávejte, dokud není hladké. Malou lžící vytvořte malé kopečky pasty na máslem vymazaný a pomoučený plech. Pečte v troubě předehřáté na 180°C po dobu 40 minut. Nechte vychladnout v troubě při otevřených dvířkách. Nevytahujte z trouby hned, hrozí, že se pečivo srazí. Po dokonalém vychladnutí je naplňte pevnou šlehanou smetanou, zmrzlinou nebo pudinkem.

Tip: Chcete-li vytvořit gougères, vyměňte cukr za špetku soli a posypte těsto strouhaným sýrem než začnete péct.

Sušenky s kousky čokolády

Na: 20 kusů velkých sušenek

Použitá příslušenství:



Přísady

250 g změkklého másla • 125 g krupicového cukru •
125 g hnědého cukru • 1 lžička vanilkového extraktu •
2 vejce • 400 g mouky • 1 lžička prášku do pečiva •
200 g čokoládových kousků



Příprava

V nerezové míse smíchejte máslo a oba cukry. Mísu umístěte do přístroje a mixujte 20 vteřin na rychlost 5. Pak spotřebič vypněte, stěrkou oškrabte vnitřní strany nerezové mísy a nechte směs znovu mixovat 20 vteřin na rychlost 7. Přidejte zbytek surovin, zakryjte víkem a mixujte na rychlost 3 tak dlouho, až vznikne hladké těsto. Z těsta vytvarujte kouli, zabalte ji do potravinové fólie a dejte alespoň na 1 hodinu odležet do chladničky. Předehřejte troubu na 180°C, těsto vyjměte z chladničky a vytvarujte z něj malé kuličky. Naskládejte je na pečicí plech vyložený pečicím papírem a pečte v troubě asi 10 minut.

Tip: Místo čokoládových kousků můžete použít oříšky nebo sušené ovoce.

Brownies s čokoládou a pekanovými ořechy

Pro: 6/8 osob

Použitá příslušenství:



Přísady

3 velká vejce • 200 g tmavé čokolády • 200 g másla
• 15 g másla na vymazání pečicí formy • 180 g cukru
• 2 sáčky vanilkového cukru • 80 g prosáté mouky •
50 g pekanových ořechů



Příprava

Předehřejte troubu na 200°C a čtvercovou pečicí formu o straně 20 cm vymažte máslem. Čokoládu a zbytek másla nechte rozpustit v mikrovlnné troubě a dobře promíchejte. V nerezové míse smíchejte vejce a oba cukry. Připevněte šlehací metlu a víko a mixujte 1 minutu na rychlost 8. Přidejte rozpuštěnou čokoládu a mixujte 20 vteřin na rychlost 8. Poté přisypte prosátou mouku a mixujte 15 vteřin na rychlost 8. Nakonec přidejte pekanové ořechy a pomocí stěrky je opatrně vmíchejte do směsi. Těsto vlijte do vymazané formy a pečte 25 minut na 200°C. Před podáváním nechte vychladnout.

Tip: Pekanové ořechy můžete nahradit vlašskými ořechy a dezert servírovat s kopečkem zmrzliny nebo šlehačky.

Čokoládová pěna

Pro: 6/8 osob

Použité příslušenství:



Přísady

150 g kvalitní hořké čokolády • 150 g cukru krupice
• 6 vajec



Příprava

Rozlámejte čokoládu na kousky. Vložte kousky do hrnce se dvěma lžícemi vody. Roztavte na velmi mírném ohni, míchejte dřevěnou stěrkou. Sejměte hrnec z ohně, když čokoláda vytvoří hladkou pastu. Přidejte šest žloutků a stále míchejte. Šlehejte bílky v nerezové míse s vícelistou metlou a víkem, dokud neztuhnou, poté přidejte 25 g cukru a míchejte na 7. rychlost po dobu jedné a tři čtvrtě minuty. Přidejte zbytek cukru a šlehejte na maximální rychlost po dobu 30 vteřin. Přidejte lžíci šlehaných bílků do směsi čokolády s vejci a míchejte pro uvolnění těsta. Pak opatrně zapracujte zbývající šlehané bílky do čokoládové směsi. Vložte do chladničky a nechte několik hodin stát.

Tip: Přidejte jemně strouhanou kůru pomeranče k šlehaným bílkům.

Mrkvový dort s polevou

Pro: 8/10 osob

Použité příslušenství:



Přísady

Na těsto: 130 g hnědého cukru • 120 ml slunečnicového oleje • 4 vejce • kůra a šťáva z 1 pomeranče • 240 g mouky • 10 g prášku do pečiva • 2 lžičky mleté skořice • 250 g nastrouhané mrkve • 50 g nahrubo nasekaných vlašských ořechů • 50 g rozinek

Na polevu: 100 g rozpuštěného másla • 150 g krémového sýru s obsahem tuku 25 % • 100 g moučkového cukru



Příprava

Příprava těsta: Předehřejte troubu na 180°C. Připravte si mísicí metlu s nerezovou mísou a do ní přidejte hnědý cukr, olej, vejce a kůru a šťávu z pomeranče. Zakryjte víkem a mixujte 1 minutu na rychlost 7. Přidejte mouku, prášek do pečiva a skořici a mixujte další 1 minutu na rychlost 7. Nakonec do směsi přidejte mrkev, vlašské ořechy a rozinky a ještě mixujte 15 vteřin na rychlost 3. Kulatou pečicí formu vymažte máslem a vysypte moukou, vlijte do ní těsto a pečte 45 minut na 180°C.

Příprava polevy: Dokud se dort ještě peče, připravte si opět nerezovou mísu a mísicí metlu. Do mísy dejte rozpuštěné máslo, krémový sýr a moučkový cukr a mixujte na rychlost 3 tak dlouho, až vznikne hladká hmota. Uložte do chladničky. Až mrkvový dort zcela vychladne, potřete ho pomocí stěrky na povrchu polevou.

Tip: Dort můžete ozdobit hoblinami strouhaného kokosu.

Neodolatelný jablečný dort

Pro: 8 osob

Použité příslušenství:



Přísady

4 jablka nakrájená na kostky • 250 g krupicového cukru • 2 vejce • 150 ml mléka • 125 g rozpuštěného másla • 250 g mouky • 1 sáček prášku do pečiva • 2 lžičky mleté vanilky • 2 lžičky mleté skořice • 2 špetky soli



Příprava

Troubu předehřejte na 180°C. Pomocí mísicí metly v nerezové míse smíchejte vejce, mléko a máslo a přidejte syké suroviny (cukr, mouku, prášek do pečiva, mletou vanilku, mletou skořici a sůl). Zakryjte víkem a mixujte 2 minuty na rychlost 8. Přístroj vypněte, zdvihněte horní část a stěrkou oškrabte směs z bočních stran mísy. Horní část opět přiklopte a znovu mixujte 1 minutu na rychlost 8. Když je těsto hotové, přidejte na kostky nakrájené jablko a dobře promíchejte stěrkou nebo vařečkou. Pečicí formu vymažte máslem a vysypte moukou, vlijte do ní těsto a pečte 50 minut na 180°C.

Tip: Pokud přidáte do těsta lžici rumu, bude dort ještě chutnější.

Čokoládová dortová lízátka

Použití příslušenství:



Přísady

Na těsto: 75 g rozpuštěného másla • 2 vejce • 100 g cukru • 60 g mletých lískových ořechů • 65 g mouky • ½ sáčku prášku do pečiva • 150 g čerstvého sýra

Na potření: 200 g tmavé čokolády • 2 lžíce řepkového oleje • balení tyčinek na lízátka nebo kuchyňských špejli • cukrové perličky nebo čokoládová rýže na ozdobení



Příprava

Troubu předehřejte na 175°C. Připravte nerezovou mísu a šlehačím metlu a do mísy vložte vejce, cukr, rozpuštěné máslo, mleté lískové ořechy, mouku a prášek do pečiva. Mixujte 15 vteřin na rychlost 5, poté přepněte na maximální rychlost a mixujte 4 minuty. Směs vlijte do vymazané a vysypané pečicí formy a pečte 40 minut na 175°C. Upečený dort nechte zcela vychladnout, rozdrobte ho do velké mísy, přidejte čerstvý sýr a rukama hnětejte tak dlouho, až vznikne těsto. Z těsta tvořte kuličky velikosti o něco menší než pingpongový míček a skládejte je na pečicí plech vyložený pečicím papírem. Do každé dortové kuličky vpíchněte dřevěnou špejli nebo tyčinku na lízátka a uložte je na 30 minut do chladničky.

Polevu na dortová lízátka připravíte tak, že v misce smícháte čokoládu s olejem a necháte ji rozpustit v mikrovlnné troubě na nízký výkon. V rozpuštěné čokoládě s olejem poté namáčejte dortová lízátka, nechte vždy trochu okapat a skládejte je na pečicí plech vyložený pečicím papírem. Ještě předtím, než poleva zcela ztuhne, ozdobte dortová lízátka cukrovými perličkami nebo čokoládovou rýží a poté je vraťte zpět do chladničky.

Tip: Jestliže chcete mít dortová lízátka barevnější, můžete je střídavě namáčet také v mléčné nebo bílé čokoládě. Bílou čokoládu lze také obarvit potravinářskými barvivy.

Citronový koláč

Pro: 6/8 osob

Použité příslušenství:



Příklady

Na těsto: • 250 g mouky • 125 g másla • 30 g mletých mandlí • 80 g moučkového cukru • 1 vejce • 1 špetka soli

Na polevu: 6 vajec • 300 g cukru • 3 citrony • 100 g rozehřátého másla

Na pěnu: • 3 bílky • 60 g moučkového cukru • 1 špetka soli



Příprava

Připravte těsto na pečivo: Vložte mouku, studené máslo na kousky, mleté mandle, cukr a sůl do nerezové mísy s hnětacím hákem a víkem. Spusťte spotřebič na 1. rychlost po dobu deseti vteřin pro rozmíchání, pak na 5. rychlost. Když směs připomíná strouhanku, přidejte vejce otvorem ve víku a nechte běžet ještě pět minut. Spotřebič zastavte, jakmile je z těsta koule. Těsto překryté fólií nechte odpočívat nejméně hodinu v lednici.

Připravte polevu: Umyjte a osušte citrony. Ostrouhejte kůru a vymačkejte šťávu. Vložte vejce, cukr, citronovou šťávu, kůru a rozehřáté máslo do nerezové mísy s mísicí metlou a víkem. Spusťte spotřebič na 1. až 7. rychlost, dokud směs není jednotná. Zahřejte troubu na 210 °C. Vymažte máslem formu na dort o průměru 28 cm nebo plech na dort. Vyválejte těsto do 4 mm tloušťky a propíchněte vidličkou. Zakryjte pečicím papírem a sušenými fazolemi. Pečte zakryté 15 minut. Sejměte pečicí papír a sušené fazole. Vlijte polevu na základ a pečte ještě 25 minut při 180°C.

Připravte pěnu: Šlehejte bílky s 20 g moučkového cukru v nerezové míse s vícelistou metlou a víkem na 7. rychlost po dobu jedné a půl minuty, pak na maximální rychlost, dokud bílky neztuhnou. Přidejte zbývajících 40 g moučkového cukru na konec za stálého šlehání. Když je koláč upečený, naneste na něj lžící pěnu. Vložte koláč do trouby na pár minut, dokud pěna mírně nezžhnědne.

Tip: Ozdobte horní stranu koláče plátky citronu.

Jahodový dort s krémem

Pro: 6/8 osob

Použití příslušenství:



Přísady

Na piškot: 4 vejce • 125 g krupicového cukru • 125 g mouky

Na mušelinový krém: ½ l mléka • 250 g cukru • 4 vejce • 70 g mouky • 250 g změkklého másla nakrájeného na kousky • 1 vanilkový lusk • 500 g jahod • 1 dortový kruh



Příprava

Příprava piškotu: Troubu předehřejte na plynový stupeň 7 (210°C). Připravte si nerezovou mísu a připevněte šlehací metlu, cukr šlehejte spolu s vejci 5 minut na rychlost 8, až vznikne světlá hmota. Vypněte mixér, přisypte prosátou mouku a pomocí stěrky ji opatrně směrem odspodu zapracujte do směsi. Pečicí plech s vyšším okrajem o rozměrech 40 × 30 cm vyložte pečicím papírem. Těsto vlijte na plech, povrch těsta uhladte stěrkou a pečte 7 minut. Nechte vychladnout a poté z piškotu pomocí dortového kruhu vyřízněte 2 stejně velké kruhy.

Příprava mušelinového krému: Vanilkový lusk podélně rozřízněte a z jeho vnitřku vyškrabte semínka. Do kastrůlku nalijte mléko, přidejte 125 g cukru a semínka z vanilkového lusu. Přiveďte k varu. Mezitím v nerezové misce smíchejte 125 g cukru s vejci. Připevněte šlehací metlu a mixujte 2 minuty na rychlost 8. Přidejte mouku a mixujte dalších 30 vteřin na rychlost 8. Ke směsi přilijte čtvrtinu vařícího mléka a mixujte ještě 30 vteřin na rychlost 5. Směs přelijte do kastrůlku ke zbytku mléka a za stálého šlehání vařte na středním plameni do té doby, než krém zhoustne. Ve chvíli, kdy je krém dostatečně hustý, ho nalijte do mísy, překryjte potravinovou fólií a dejte stranou na 1 hodinu nebo počkejte, dokud nezchladne na pokojovou teplotu. Umyjte a osušte nerezovou mísu. Přidejte do ní zchladlý uvařený krém a pomocí šlehací metly šlehejte na rychlost 8. Po 1 minutě snižte rychlost na stupeň 5 a postupně do krému zapracujte kousky změkklého másla. Šlehejte dále 30 vteřin, až bude krém hladký.

Sestavení: Kovovou dortovou pečicí formu vyložte papírem na pečení. Jeden piškotový kruh umístěte na dno dortové formy, druhý kruh, který přijde na horní část dortu, dejte stranou. Jahody rozkrájejte na poloviny a rozložte je rozříznutou stranou nahoru po celé šířce piškotu. Na jahody naneste třetinu krému a dobře ho rozetřete po celé šířce piškotu. Přidejte jahody pokrájené na kousky a překryjte je ještě tenkou vrstvou krému. Dort zakončete druhým piškotovým kruhem. Jahodový dort s krémem zabalte do potravinové fólie a dejte na 24 hodin vychladit. Dort vyjměte z chladničky 30 minut před podáváním, abyste ho mohli dozdobit.

Jak ozdobit jahodový dort s krémem: Pracovní plochu poprašte moučkovým cukrem a rozválejte na ní plát marcipánu. Z marcipánu vyřízněte kruh stejné velikosti jako je dortový kruh a položte ho na horní stranu jahodového dortu.

Tip: Jahodový dort s krémem klidně ozdobte několika kousky jahod.

Vanilkové makronky

Použitá příslušenství:



Přísady

Na skořápky makronek: 200 g moučkového cukru • 200 g mletých mandlí • 2 × 80 g vaječných bílků • 200 g krupicového cukru • 75 ml vody • ½ vanilkového lusku

Na mušelinový krém: 500 ml mléka • 6 vaječných žloutků • 125 g cukru • 100 g másla nakrájeného na kousky • 20 g mouky • 30 g kukuřičné mouky • ½ vanilkového lusku



Příprava

Příprava skořápek: V kuchyňském robotu promíchejte 200 g moučkového cukru s 200 g mletých mandlí. Této směsi se říká „tant pour tant“, neboli „tolik pro tolik“. Směs prosijte a odložte stranou. V kastrůlku přiveďte k varu vodu s krupicovým cukrem, nemíchejte. Pomocí teploměru neustále kontrolujte, zda teplota sirupu nepřesáhla 115°C. Připravte si nerezovou mísu a šlehač metlu. Do mísy vlijte 80 g bílků a šlehejte je na rychlost 5 tak dlouho, až se na povrchu budou tvořit tuhé špičky. V momentě, kdy teplota sirupu dosáhne 105°C, zvýšte rychlost šlehání bílků. Až sirup dosáhne teploty 115°C, odstavte ho z ohně a tenkým pramínkem ho začněte opatrně přilívat k bílkům v nerezové misce. Směs dále šlehejte 6 minut, během té doby trochu zchladne. Ke směsi „tant pour tant“ přidejte zbylých 80 g neušlehaných bílků a šlehejte tak dlouho, až vznikne hladká hmota. Vanilkový lusk podélně rozřízněte, z jedné poloviny vyškrabte semínka a přidejte je do ušlehané směsi. Pomocí gumové stěrky vmíchejte do mandlí s cukrem nejprve asi jednu třetinu směsi, aby se mandlová směs dobře rozmíchala, a až poté přidejte zbytek ušlehané směsi. Stěrkou dobře ale opatrně míchejte asi 1 minutu, spíše směs odspodu překlápějte. Směsí naplňte cukrářský sáček se špičkou o průměru 8 mm. Pečicí plech vyložte papírem na pečení. Pomocí cukrářského sáčku stříkejte na plech malé kupičky velikosti vlašského ořechu, rozmísťujte je na plech rovnoměrně. Ze spodní strany jemně poklepejte na plech a kupičky nechte při pokojové teplotě asi 30 minut zaschnout. Troubu předehřejte na 150°C. Pečte 14 minut a poté pečicí papír s kupičkami přemístěte na navlhčenou pracovní plochu, aby se skořápky daly lehce sloupnout.

Příprava vanilkového mušelinového krému: Do mléka přidejte semínka ze zbývajících poloviny vanilkového lusku a zahřívejte na mírném plameni. V nerezové misce smíchejte žloutky s cukrem a šlehejte pomocí šlehač metly 2 minuty na rychlost 8, poté přisypte mouku, kukuřičnou mouku a šlehejte ještě 1 minutu na rychlost 7. K ušlehané směsi přilijte horké mléko, ruční metlou vše dobře prošlehejte a výslednou směs zahřívejte za neustálého míchání na mírném plameni asi 3 až 4 minuty, až krém zhoustne. Odstavte z ohně a vmíchejte kousky másla. Krém přelijte do vzduchotěsné nádoby a uložte do chladničky alespoň na 1,5 hodiny.

Sestavení: Cukrářský sáček se špičkou o průměru 8 mm naplňte vanilkovým mušelinovým krémem a nastříkejte ho na jednu polovinu množství skořápek. Každou naplněnou skořápku přiklopte druhou polovinou skořápky a hotové makronky skladujte ve vzduchotěsné nádobě.

Tip: Vanilku v krému můžete nahradit jahodovým džemem a těsto na skořápky makronek můžete obarvit růžovým potravinářským barvivem.

Tiramisu

Pro: 6/8 osob

Použité příslušenství:



Přísady

3 šálky silné kávy • 3 vejce • 1 balení cukrářských piškotů • 75 g krupicového cukru • 250 g sýru mascarpone • trocha kakaového prášku



Příprava

Z vajec oddělte žloutky od bílků. V nerezové míse smíchejte žloutky s cukrem a pomocí šlehací metly šlehejte 2 minuty na rychlost 8, až směs zesvětlá. Přidejte mascarpone a dále šlehejte 2 minuty na rychlost 8. Krém přesuňte do mísy a dejte stranou. Umyjte a osušte nerezovou mísu a šlehací metlu. Do nerezové mísy vlijte bílky a připevněte šlehací metlu. Bílky šlehejte 30 vteřin na rychlost 7, až se na povrchu začnou tvořit tuhé špičky, poté přidejte 1 lžičku cukru a šlehejte dále 1,5 minuty na rychlost 8. Ušlehané bílky opatrně stěrkou zapracujte do krému z mascarpone.

Sestavení: Několik cukrářských piškotů namočte v kávě a rozložte je jako první vrstvu na dno skleněné nádoby. Na piškoty rozetřete vrstvu krému a na ni naskládejte další várku namočených piškotů. Dále střídavě vrstvěte krém a piškoty, dokud nenaplníte celou nádobu, poslední vrstvu by měl tvořit krém. Dobře posypte prosátým kakaovým práškem a dezert uložte do chladničky alespoň na 12 hodin.

Tip: Kávu nahraďte jablečnou šťávou a do dezertu přidejte čerstvé ovoce, dezert tím trochu odlehčíte.

Cupcakes s malinami a bílou čokoládou

Na: 12 kousků cupcakes

Použité příslušenství:



Příklady

Na těsto: 170 g mouky • 150 g krupicového cukru • 150 g změkklého másla • 3 vejce • 1 lžička prášku do pečiva • 45 g plnotučného mléka • 1 lžička vanilkového extraktu • 100 g mražených malin

Na polevu: 60g vaječných bílků • 65 g krupicového cukru • 115 g změkklého másla • 100 g bílé čokolády • 2 lžice řepkového oleje • cukrářské papírové košíčky • pečicí forma na muffiny



Příprava

Příprava těsta: Troubu předehřejte na 180°C. Připravte si mísicí metlu a nerezovou mísu, ve které smíchejte mouku, prášek do pečiva, cukr, vejce, vanilku, máslo a mléko. Zakryjte víkem a mixujte 2 minuty na rychlost 8. Nakonec do směsi přidejte maliny a mixujte ještě 15 vteřin na rychlost 5. Do každého důlku v pečicí formě na muffiny vložte papírový košíček a každý naplňte těstem do dvou třetin. Pečte 15 minut na 180°C, poté nechte zcela vychladnout.

Příprava polevy: V mikrovlnné troubě nechte na nízký výkon rozpustit bílou čokoládu s řepkovým olejem. Bílky smíchejte s cukrem v misce a ve vodní lázni prošlehavejte tak dlouho, až směs nabude dvojnásobného objemu a bude lesklá. Připravte si nerezovou mísu a šlehačí metlu. Směs bílků přesuňte do nerezové mísy, zakryjte víkem a šlehejte na rychlost 7, až se budou na povrchu utvářet jemné špičky. Poté přidejte změkklé máslo a mixujte ještě 30 vteřin na rychlost 8. Zdvihněte horní část mixéru, stěrkou oškrabte směs z bočních stran mísy a přidejte rozpuštěnou bílou čokoládu. Naposledy prošlehejte 30 vteřin na rychlost 8. Polevou naplňte cukrářský sáček a ozdobte jí zcela vychladlé cupcakes.

Tip: Cupcakes můžete na závěr posypat cukrovými perličkami nebo čokoládovou rýží.

Královská čokoláda

Pro: 8 osob

Použití příslušenství:



Přísady

Na sušenkový základ: 45 g mletých mandlí • 10 g strouhaného kokosu • 20 g mletých lískových ořechů • 50 g moučkového cukru • 20 g mouky • 80 g bílků (ze 3 malých vajec) • 50 g cukru

Na křupavou pralinkovou náplň: 240 g čokolády na pralinky • 140 g crêpes dentelles (francouzské křupavé palačinky) • 200 g hotové čokoládové polevy • cukrářská kruhová forma, průměr 26 cm

Na čokoládovou pěnu: 90 g mléka • 3 plátky želatiny • 90 g tmavé čokolády • 50 g mléčné čokolády • 250 g ušlehané šlehačky (30%)



Příprava

Příprava sušenkového základu: V míse smíchejte moučkový cukr, mouku, mleté mandle, mleté lískové ořechy a kokos. Do nerezové mísy vlijte bílky a připevněte šlehací metlu. Šlehejte na maximální rychlost tak dlouho, až se na povrchu bílků budou tvořit velmi tuhé špičky. Postupně přidávejte cukr a vyšlehejte do tuhého pusinkového těsta. Přidejte směs sypkých surovin a stěrkou ji opatrně vmíchejte do těsta. Směsí naplňte cukrářský sáček. Na pečicí plech vyložený papírem na pečení nastříkejte kruh silný 1 cm o průměru 25 cm a poprašte ho moučkovým cukrem. Pečte 15 minut při 170°C.

Příprava křupavé pralinkové náplně: V mikrovlnné troubě nechte rozpustit čokoládu a polevu se lžící řepkového oleje. Rozdrťte křupavé palačinky a smíchejte je s rozpuštěnou čokoládou. Mezi dva archy pečicího papíru rozetřete vrstvu vzniklé směsi do výšky 5 mm a uložte do chladničky. Zatímco se sušenkový plát chladí, připravte čokoládovou pěnu: v mikrovlnné troubě nechte rozpustit tmavou a mléčnou čokoládu. V kastrůlku přiveďte k varu mléko a přidejte k němu želatinu, kterou jste předem namočili (plátky namočte na 10 minut do studené vody, aby změkly, a poté z nich vymačkejte vodu). Horké mléko přilijte k čokoládě a ruční metlou dobře prošlehejte, až bude směs hladká. Nechte zchladnout. Nerezovou mísu nechte dobře vychladit a poté do ní vlijte smetanu ke šlehání. Připevněte šlehací metlu a víko a šlehejte 2 minuty na rychlost 7, poté 4 minuty na rychlost 8. K čokoládě přidejte ušlehanou smetanu a opatrně ji zapracujte, aby vznikla čokoládová pěna.

Sestavení: Cukrářskou kruhovou formu vyložte papírem na pečení, kruh tak poté půjde lépe sejmut. Sušenkový kruh položte na dno cukrářské formy. Z křupavého pralinkového plátu vyřízněte kruh stejného průměru jako je sušenkový kruh a umístěte ho na něj do formy. Nakonec na dort rozetřete čokoládovou pěnu. Povrch pěny rovnoměrně uhladte a dort vložte do mrazničky alespoň na 12 hodin. Před podáváním přemístěte dort na dortovou mřížku a sejměte formu. Čokoládovou polevu nechte opatrně rozpustit v mikrovlnné troubě a dort jí přelijte. Nechte 5 minut zatuhnout, dort přesuňte na dortový podnos a 2 hodiny před podáváním ho nechte zcela rozmrazit.

Zapečené cukety

Pro: 6 osob

Použitá příslušenství:



Přísady

1 kg cuket • 3 vejce • 250 g kysané smetany • 100g sýra gruyère • sýr, pepř, muškátový oříšek



Příprava

Předehřejte troubu na 220°C. Pomocí kráječe zeleniny s bubnem A zvolte rychlost 5 a nakrájejte cukety. Osmahněte v pánvi asi deset minut. Odstavte. Nožem na zeleninu s bubnem D nastrouhejte sýr gruyère. Odstavte. Smíchejte vejce a kysanou smetanu v nerezové míse s vícelistou metlou a nasadte víko. Přidejte sůl, pepř a muškátový oříšek. Zvolte 3. rychlost a pusťte na 30 vteřin. Vložte polovinu cuket na máslem vymazanou nádobu vhodnou pro pečení v troubě a posypte polovinou sýra. Vložte do nádoby zbytek cuket a posypte zbytkem sýra gruyère. Zalijte cukety vejci, kysanou smetanou, solí, pepřem a muškátovým oříškem. Pečte v troubě 25 až 30 minut při 220 °C. Podávejte horké.

Tip: Pro čerstvější chuť můžete přidat mátu.

Chutný bochník

Pro: 6 osob

Použitá příslušenství:



Přísady

200 g mouky • 4 vejce • 11 g prášku na pečení • 100 ml mléka • 50 ml olivového oleje • 12 sušených rajčat • 200 g sýru feta • 15 zelených oliv bez pecek • troška karí v prášku (volitelné) • sůl a pepř

Příprava

Předehřejte troubu na 180 °C. Plech na pečení vytřete máslem a vysypte moukou. V nerezové míse s mísicí metlou a víkem smíchejte mouku, vejce a prášek na pečení, začněte 1. rychlostí, pak zvyšujte na 5. rychlost. Přilijte olivový olej a mléko a míchejte jednu a půl minuty. Snižte rychlost na 1 a přidejte sušená rajčata (nakrájená na kousky), sýr feta na kostičky, zelené olivy (na kousky) a karí. Okořeňte. Směs vlijte na plech a vložte do trouby na 30 až 40 minut podle typu trouby. Propíchněte nožem, abyste zkontrolovali, zda je bochník propečený.

Tip: Sýr feta nahraďte mozzarellou a přidejte pár nakrájených lístků bazalky.



Těsto na pizzu

Na: jednu pizzu

Použité příslušenství:



Přísady

150 g chlebové mouky • 90 ml vlažné vody • 2 lžice olivového oleje • 3 g sušených kvasnic • sůl

Příprava

Vložte mouku a sůl do nerezové mísy s hnětačem. Nasadte víko. Spusťte na pár vteřin na 3. rychlost, přidejte kvasnice a zvyšte na 7. rychlost. Přilijte vlažnou vodu, pak olivový olej a nechte běžet, dokud těsto nevytvoří hladkou kouli. Nechte kynout, dokud těsto nenabude na dvojnásobek objemu. Vyválejte a použijte podle receptu.



Masové kuličky

Pro: 4 osob

Použité příslušenství:



500 g libový hovězí plátek • 1 lžice hladké mouky • 1 středně velká jarní cibule • 1 stroužek česneku • 3 větvičky petržele • sůl a pepř

Předehřejte troubu na 200 °C. Namelte maso na 7. rychlost pomocí mlecí hlavice s drobným výstupním sítem. Vložte namleté maso a ostatní přísady do nerezové mísy. Nasadte mísicí metlu a víko a nechte běžet jednu minutu na 1. rychlost. Vytvarujte kuličky o velikosti vlašského ořechu vyválením části směsi v dlaních. Rozložte kuličky na plech pokrytý pečicím papírem. Vložte do trouby na 25 minut. V polovině pečení kuličky otočte.

Tip: Hovězí můžete nahradit jehněčím masem a petržel koriandrem.

