

# Kynuté těsto

1kg

koláče – buchty – rozpeky – koláče na plech – vánočky-mazance

|                |              |
|----------------|--------------|
| DROŽDÍ         | 0,030kg      |
| MLÉKO          | 0,400kg      |
| CUKR MOUČKA    | 0,110kg      |
| HLADKÁ MOUKA   | 0,550kg      |
| VANILKOVÝ CUKR | 0,030kg      |
| ŽLOUTKY        | 4x (0,080kg) |
| MÁSLO          | 0,080kg      |
| SŮL            | 0,005kg      |

---

T. P.

Můžeme zadělávat dvěma způsoby.

## 1.) „pomocí kvásku“

**Kvásek:**

Droždí + trochu cukru moučka + trochu hladké mouky + část **teplého** mléka rozmícháme na kaši a dáme na teplé místo vykynout.

**Těsto:**

Ostatní suroviny + rozeřtuté máslo + kvásek dáme do kotle a za postupného přilévání teplého mléka zaděláme těsto.

Ne vždy mléko použijeme celé, někdy, naopak, mléko přidáváme.

Hotové těsto je hladké a vláčné!

## 2.) „na záraz“

Všechny suroviny + žloutky + rozeřtuté (teplé) máslo + droždí dáme do kotle a za postupného přilévání **teplého** mléka zaděláme těsto.

**Ne vždy mléko použijeme celé**, někdy, naopak, mléko přidáváme. Hotové těsto je hladké a vláčné!

**Náplně:** Tvarohová

Maková

Povidlová

Jablková

**Koláče dohotovení:** Žmolenka

Vejce na potřetí

Rozinky

**Tlačené koláče:** bochánky vážíme na 400g – krájíme na 10ks

**Střední koláče:** bochánky vážíme na 300g – krájíme na 10ks

**Svatební koláče:** bochánky vážíme na 150g – krájíme na 30ks

**Mini koláčky:** bochánky vážíme na 150g – krájíme na 40ks

**Buchty:** bochánky vážíme na 400g – krájíme na 10ks



## Tlačené koláče tvaroh + mák

### 10ks á 100g

|                      |         |
|----------------------|---------|
| těsto kynuté         | 0,400kg |
| maková náplň         | 0,400kg |
| tvarohová náplň      | 0,350kg |
| žmolenka             | 0,070kg |
| rozinky              | 0,003kg |
| vejce na potření     | ½ ks    |
| cukr moučka na posyp | 0,030kg |

---



## Tlačené koláče tvaroh + jablka

### 10ks á 100g

|                      |         |
|----------------------|---------|
| těsto kynuté         | 0,400kg |
| jablková náplň       | 0,400kg |
| tvarohová náplň      | 0,350kg |
| žmolenka             | 0,070kg |
| rozinky              | 0,003kg |
| vejce na potření     | ½ ks    |
| cukr moučka na posyp | 0,030kg |

---



## Tlačené koláče tvaroh + povidla

### 10ks á 100g

|                      |         |
|----------------------|---------|
| těsto kynuté         | 0,400kg |
| povidlová náplň      | 0,400kg |
| tvarohová náplň      | 0,350kg |
| žmolenka             | 0,070kg |
| rozinky              | 0,003kg |
| vejce na potření     | ½ ks    |
| cukr moučka na posyp | 0,030kg |

---

T.P.

Těsto si rozvážíme na 400g bochánky, které krájíme na 10ks. Šoulíme (přetučujeme) kuličky a skládáme na plech po 9kusech (3x3)

Po nakynutí prsty rozmačkáme do koláčku o průměru 10cm.

Hlídáme si OKRAJE! Ty jsou 1cm silné, takže vnitřní průměr koláčku je 8cm!

Okraje namažeme vejcem a plníme hladkou trubičkou. Vždy tři čáry tvarohu a zbývající dvě mákem, jablky nebo povidly.

Na jeden koláč - vždy do tvarohu- vpíchneme 4 rozinky a ostatní náplně zasypeme žmolenkou.

Necháme nakynout a pečeme při 160°C do růžova. (7-12minut)

Z plechů sundáváme a cukrujeme.

## Tlačené koláče mák + povidla



**10ks á 100g**

|                      |         |
|----------------------|---------|
| těsto kynuté         | 0,400kg |
| povidlová náplň      | 0,350kg |
| maková náplň         | 0,350kg |
| žmolenka             | 0,070kg |
| vejce na potřetí     | ½ ks    |
| cukr moučka na posyp | 0,030kg |

---

## Tlačené koláče jablka + povidla



**10ks á 100g**

|                      |         |
|----------------------|---------|
| těsto kynuté         | 0,400kg |
| jablková náplň       | 0,350kg |
| povidlová náplň      | 0,350kg |
| žmolenka             | 0,070kg |
| vejce na potřetí     | ½ ks    |
| cukr moučka na posyp | 0,030kg |

---

## Tlačené koláče jablka + mák



**10ks á 100g**

|                      |         |
|----------------------|---------|
| těsto kynuté         | 0,400kg |
| jablková náplň       | 0,350kg |
| maková náplň         | 0,350kg |
| žmolenka             | 0,070kg |
| vejce na potřetí     | ½ ks    |
| cukr moučka na posyp | 0,030kg |

---

## Tlačené koláče

**10ks á 100g**

|                                     |         |
|-------------------------------------|---------|
| těsto kynuté                        | 0,400kg |
| náplně: maková, jablková, povidlová | 0,400kg |
| tvarohová                           | 0,350kg |
| žmolenka                            | 0,070kg |
| rozinky                             | 0,010kg |
| vejce na potřetí                    | ½ ks    |
| cukr moučka na posyp                | 0,030kg |

---

T.P.

Těsto si rozvážíme na 400g bochánky, které krájíme na 10ks. Šoulíme (přetužujeme)kuličky a skládáme na plech po 9kusech(3x3)

Po nakynutí prsty rozmačkáme do koláčku o průměru 10cm.

Hlídáme si OKRAJE! Ty jsou 1cm silné, takže vnitřní průměr koláčku je 8cm!

Okraje namažeme vejcem a plníme. Hladkou trubičkou, vždy tři čáry od jedné náplně a zbývající dvě druhou náplní.

Na jeden koláč – pokud máme tvaroh, tak do tvarohu vpíchneme 4 rozinky a ostatní náplně zasypeme žmolenkou. Necháme nakynout a pečeme při 160°C do růžova. (7-12minut)

Z plechů sundáváme a cukrujeme.

## **Střední koláč – mák - povidla – jablka – ořech(arašídy)**



**10ks á 30g**

těsto kynuté

náplně: maková, jablečná, povidlová

žmolenka

vejce na potřetí

0,300kg

0,300kg

0,040kg

½ ks(0,030kg)

**necukrují se!**

---

## **Střední koláč – tvaroh**



**10ks á 30g**

těsto kynuté

náplň tvarohová

rozinky

vejce na potřetí

0,300kg

0,300kg

0,010kg

½ ks(0,030kg)

**necukrují se!**

---

## **Střední koláč tvaroh s meruňkou /**



## **rybíz**



**10ks á 35g**

těsto kynuté

náplň tvarohová

žmolenka

meruňky (pouze na tvarohové s meruňkou)

vejce na potřetí

0,300kg

0,300kg

0,040kg

0,140kg

½ ks(0,030kg)

**necukrují se!**

---

T.P.

Těsto si rozvážíme na 300g bochánky, které krájíme na 10ks.

Šoulíme (přetuzujeme) kuličky a skládáme na plech po 16kusech (4x4)

Po nakynutí prsty rozmačkáme do koláčku o průměru 9cm.(můžeme si pomoci závažím o hmotnosti 2kg)

Hlídáme si OKRAJE! Ty jsou 1cm silné, takže vnitřní průměr koláčku je 7cm!

Okraje namažeme vejcem a plníme.

Makové, jablečné a povidlové sypeme žmolenkou, tvarohové zdobíme rozinkami a na tvarohové s meruňkou uprostřed sypeme také žmolenku.

Necháme nakynout a pečeme při 160°C do růžova (7-10minut)

## Svatební koláče



### 1kg

|  |                |
|--|----------------|
| těsto kynuté                                     | 0,600kg        |
| náplně: maková, jableková, povidlová, tvarohová  | 0,700kg        |
| žmolenka (pouze na jablečné, makové a povidlové) | 0,050kg        |
| rozinky (pouze na tvarohové)                     | 0,020kg        |
| vejce na potření                                 | 1ks (0,060)    |
| <hr/>  |                |
| suroviny celkem                                  | 1,430kg        |
| ztráty výrobní + pečením                         | 0,430kg        |
| <hr/>  |                |
| <b>CELKEM</b>                                    | <b>1,000kg</b> |

### **necukrují se!**

T.P.

Těsto si rozvážíme na 150g bochánky, které krájíme na 30ks.

Šoulíme (přetučujeme) kuličky a skládáme na plech po 48kusech (6x8)

Po nakynutí TVOŘÍTKEM rozmačkáme do koláčku.

Okraje namažeme vejcem a plníme.

Máme čtyři náplně, proto si musíme vždy rozpočítat, kolik od každé naplníme.

Máme-li dva plechy ušoulených kuliček, naplníme každou náplní pouze polovinu plechu. Musíme mít od každé náplně přibližně stejný počet naplněných koláčků.

Tvarohové zdobíme rozinkou, ostatní náplně žmolenkou.

Necháme nakynout a pečeme při 160°C do růžova

Skládáme vystydlé do přířezů nebo krabiček vždy světlá – tmavá náplň: tvaroh – mák – jablka - povidla.



## Dukátové buchtičky

T.P.

Z kynutého těsta navážíme 200g bochánky, krájíme je na 30ks, šoulíme (přetučujeme) kuličky a ty celé máčíme v oleji a skládáme jednu vedle druhé do hlubokého plechu.

Necháme vykynout a pečeme při 160°C do růžova.

Ještě teplé je opatrně oddělíme jednu od druhé.

## Bochánek



### 0,5 kg

|                         |             |
|-------------------------|-------------|
| těsto kynuté            | 0,450kg     |
| rum                     | 0,050kg     |
| rozinky                 | 0,025kg     |
| vejce na potření        | 1ks (0,060) |
| lupínky mandle na posyp | 0,025kg     |

T.P.

Z těsta rozvážíme bochánky, ušoulíme, potřeme vejcem, posypeme lupínky a dáme kynout.

Pečeme při 160°C 20-40 minut do růžova.

## Chodský koláč Ø 26 cm



### 10 ks

|  |             |          |
|--|-------------|----------|
| těsto kynuté                                   | 1,500kg     |          |
| náplně: maková, jablková, povidlová, tvarohová | 1,200kg     | od každé |
| žmolenka                                       | 0,300kg     |          |
| rozinky  | 0,100kg     |          |
| ořechy, mandle lupínky na ozdobu               | 0,100kg     |          |
| vejce na potřeni                               | 2ks (0,120) |          |

### **necukrují se!**

---

T.P.

Těsto si rozvážíme na 150g bochánky..

Šoulíme (přetuzujeme) kuličky a skládáme na plech po 2kusech max.

Po nakynutí prsty těsto vytvarujeme do koláče s okrajem od velikosti 24 cm. Po nakynutí se průměr zvětší.

Okraje namažeme vejcem a plníme. Na každém koláči by se měly objevit všechny náplně. Plníme ozdobně.

Necháme nakynout a pečeme při 170°C do růžova

Po upečení a vychladnutí se přendávají na papírové kolečko (slunečnici)

## Peřina

**10ks velká (9x9cm)**

**20ks malá (6x6cm)**

|                |         |
|----------------|---------|
| LISTOVÉ TĚSTO  | 0,500kg |
| POVIDLA        | 0,220kg |
| TVAROHOVÝ KRÉM | 0,600kg |

### **Dohotovení:**

|                      |         |
|----------------------|---------|
| CUKR MOUČKA na posyp | 0,010kg |
|----------------------|---------|

---

T. P.

### **Velké**

Těsto vyválíme do obdélníku (36cm x 45cm), ze kterého nakrájíme 20 čtverců (4x5) o velikosti 9x9centimetrů.

Upečeme do růžova.

Po vychladnutí polovinu z nich (tj. 10ks) namažeme povidly (nastříkáme pomocí sáčku a hladké trubičky) a naplníme, řezanou trubičkou, tvarohovým krémem. Po ztuhnutí přiklopíme druhou polovinou čtverců a cukrujeme.

### **Malé**

Těsto vyválíme do obdélníku (48cm x 30cm), ze kterého nakrájíme 40 čtverců (8x5) o velikosti 6x6 centimetrů.

Upečeme do růžova.

Po vychladnutí polovinu z nich (tj. 10ks) namažeme povidly(nastříkáme pomocí sáčku a hladké trubičky) a naplníme, řezanou trubičkou, tvarohovým krémem. Po ztuhnutí přiklopíme druhou polovinou čtverců a cukrujeme.

# Pálená hmota

## 1 dávka= 1,749kg

|              |         |
|--------------|---------|
| VODA         | 0,600kg |
| OLEJ         | 0,185kg |
| SŮL          | 0,006kg |
| HLADKÁ MOUKA | 0,500kg |
| VEJCE        | 0,600kg |

---

T. P.

Vodu, olej a sůl přivedeme k varu, přidáme mouku a restujeme, dokud není hmota hladká, kompaktní a neodlepuje se od stěn.(dno hrnce je bílé)

Přendáme do kotlíku s **lirou** a dáme do stroje.

Až vyjde první pára (2-3 otočení), postupně přidáváme vejce.

(alespoň na třikrát =na třetiny= část vajec, počkám, až se hmota spojí, pak další část, znovu počkám a pak zbývající část vajec)

Jakmile se nám vše spojí, očistíme stěny kotle a hmotu sundáme ze stroje.

Čím studenější hmota je, tím hůře se tvaruje!

Hladkou hmotu nandáme do sáčku a stříkáme na **mastný plech nebo na plech s fóliemi** požadované tvary.

Věnečky, větrníky, banánky-velké řezanou trubičkou č.10  
malé řezanou trubičkou č.6

**je třeba brát v úvahu ztráty pečením!**

**10ks**

|              | <u>váha před pečením</u> | <u>váha po upečení</u> | <u>ztráty pečením</u> |
|--------------|--------------------------|------------------------|-----------------------|
| věneček      | 0,250kg                  | 0,160kg                | 0,090kg               |
| věneček malý | 0,150kg                  | 0,100kg                | 0,050kg               |
| banánek      | 0,400kg                  | 0,280kg                | 0,120kg               |
| banánek malý | 0,150kg                  | 0,100kg                | 0,050kg               |
| větrník      | 0,500kg                  | 0,380kg                | 0,120kg               |
| větrník malý | 0,350kg                  | 0,290kg                | 0,060kg               |

---





# Listové těsto



1kg

## Tuková kostka

|             |         |
|-------------|---------|
| HRUBÁ MOUKA | 0,080kg |
| 100% TUK    | 0,330kg |

## Vodánek

|              |               |
|--------------|---------------|
| HLADKÁ MOUKA | 0,370kg       |
| VEJCE        | 1ks (0,060kg) |
| SŮL          | 0,003kg       |
| OCET         | 0,007kg       |
| VODA         | 0,190kg       |

---

hladká mouka na vyvalování cca 0,040kg

---

T.P.

## Tuková kostka

100% tuk nastrouháme a smícháme s hrubou moukou. Řádně propracujeme, hmota musí být dobře propracovaná, obě suroviny důkladně spojené.

Utvoříme **kostku**, hrany musí mít rovné, nesmí chybět rohy!!!!!!!

Dáme ztuhnout na papíru do lednice.

## Vodánek

Z hladké mouky, vejce, soli a octa zaděláme, pomocí **postupného** přidávání vody, vláčné a tažné těsto.

Voda se přilévá v závislosti na obsahu lepku v mouce. Je možné, že ji spotřebujeme všechnu, může nám zbýt, nebo si ji můžeme, dle potřeby, přidat.

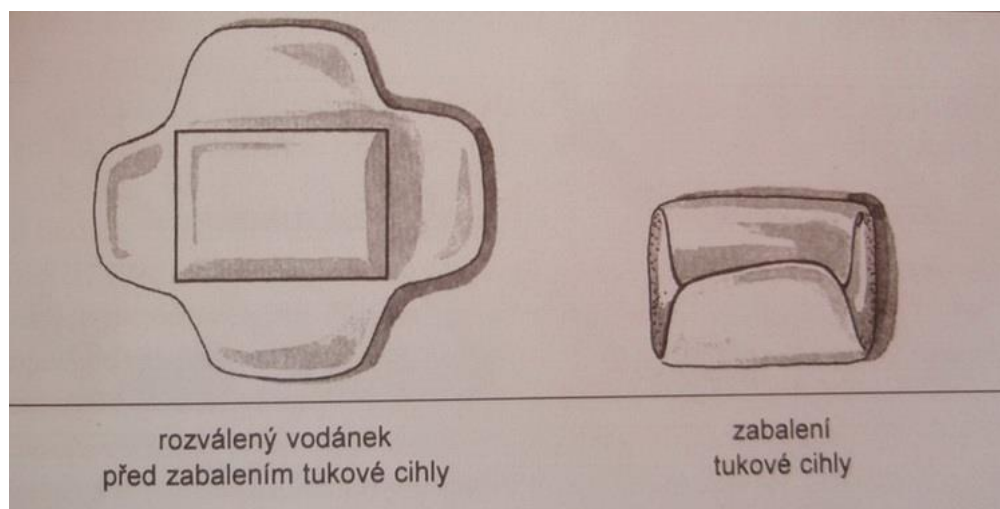
**Pozor, je nutné hlídat konzistenci a tažnost vodánku!!!!!!!**

Z dobře propracovaného vodánku (jednou rukou přidržím, druhou se snažím těsto vytáhnout. Pokud těsto vytáhnu alespoň do 30cm výšky a nepřetrhne se mi, je dobře tažné), vytvoříme bochánek, přikryjeme igelitem a necháme 15minut odpočívat.

## Balení tuku do vodánku

Na pomoučněném stole rozválíme vodánek do kříže se zesíleným středem a rohy protaženými do cípů. Střed musí odpovídat velikosti tukové kostky. Do středu položíme tukovou kostku a zabalíme do rozváleného těsta. Aby se cípy těsta dobře spojily, musí se průběžně, z jejich povrchu, ometat mouka. Tuková kostka musí být vodánkem rovnoměrně obalena.

viz obrázek č.1:



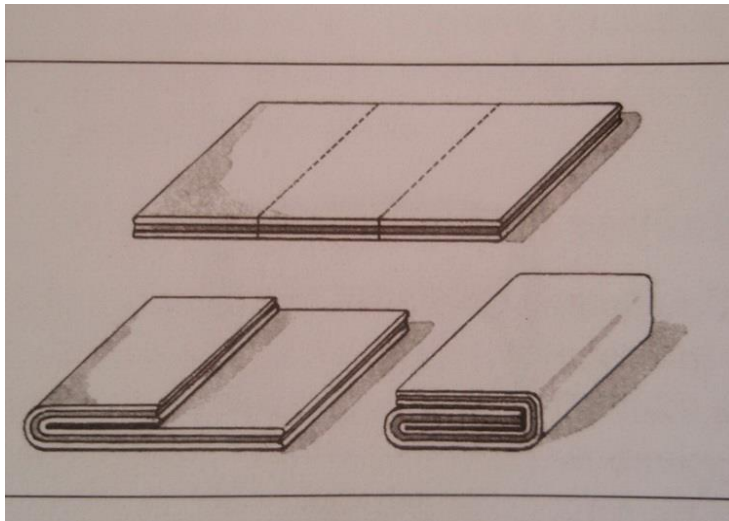
Ihned rozvalujeme do úhledného, maximálně 1-1,5cm silného, obdélníku.

Tuk musí být rozvalován rovnoměrně, po celé ploše, až do krajů.

Po ometení mouky ho skládáme na třetiny.

Složené těsto přikryjeme a necháme 15minut odpočinout.

Tato fáze výroby listového těsta se nazývá balení tuku do vodánku, **nepočítáme** tedy toto rozvalování do provalování těsta!!!!



viz obrázek.2:

### Provalování a skládání těsta

Samotné provalování má tři fáze.

Říkáme čtyři – tři- čtyři.

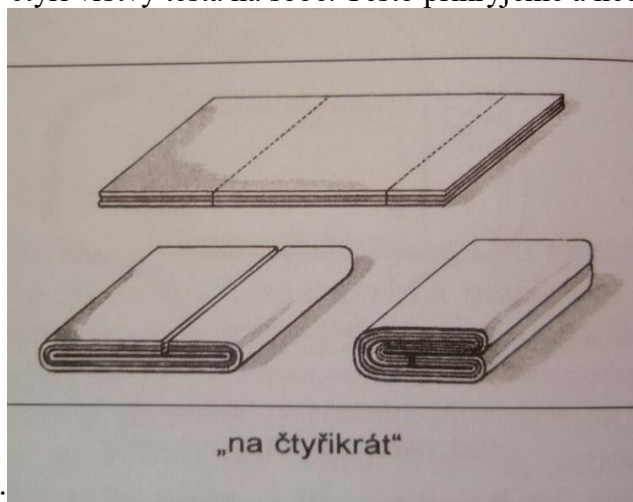
Kvalita rozválění a následného skládání má velký vliv na kvalitu těsta. Těsto se nesmí, **v žádném případě**, mačkat a propracovávat jako jiná těsta. Vždy se musí opakovat jednotlivé vrstvy. Pokud nám při jakémkoliv rozvalování (šátky, kremrole, řezy...) zbude nějaký odkrojek, vždy se vrství na sebe a zbytky se vkládají do jiného těsta a v něm se pak rozvalují. Pokud se rozvalování nepovede, těsto se musí omést, složit a nechat minimálně 20minut odpočívat, než se bude znovu rozvalovat.

Pokud se těsto zmačká, poruší se jednotlivé vrstvy a výsledné výrobky nebudou listovat.

### **Fáze 1- „na čtyři „**

Odpočínutý, do vodánku proválený tuk, rozválíme do úhledného, maximálně 1-1,5cm silného, obdélníku a po ometení mouky ho skládáme.

Oba jeho konce přeložíme tak, aby se setkaly uprostřed rozváleného obdélníku a poté ještě jednou přeložíme, aby nám vznikly čtyři vrstvy těsta na sobě. Těsto přikryjeme a necháme opět 15minut odpočinout

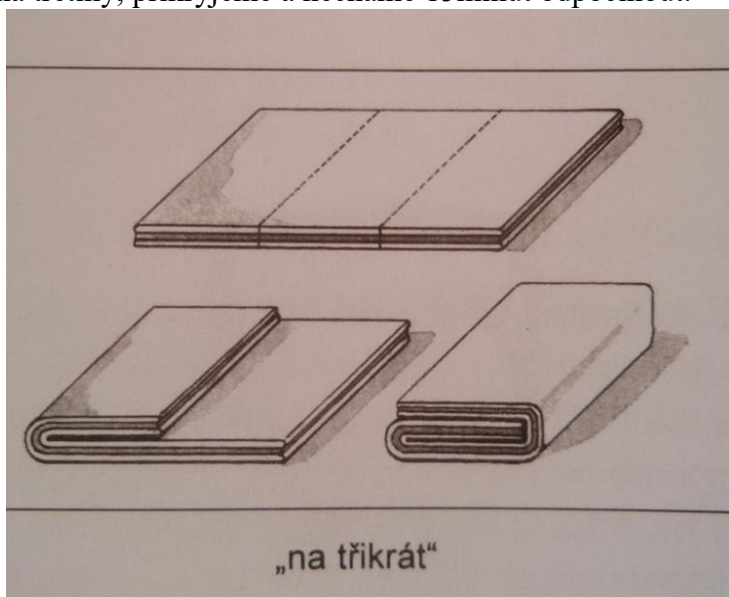


Viz obrázek č.3 :

## Fáze 2- „na tři“

Odpočínuté těsto, opět rozválíme do úhledného, maximálně 1-1,5cm silného, obdélníku a po ometení mouky ho opět skládáme, tentokrát na tři vrstvy, stejně jako při balení tuku do vodánku.

Těsto složíme na třetiny, přikryjeme a necháme 15minut odpočinout.



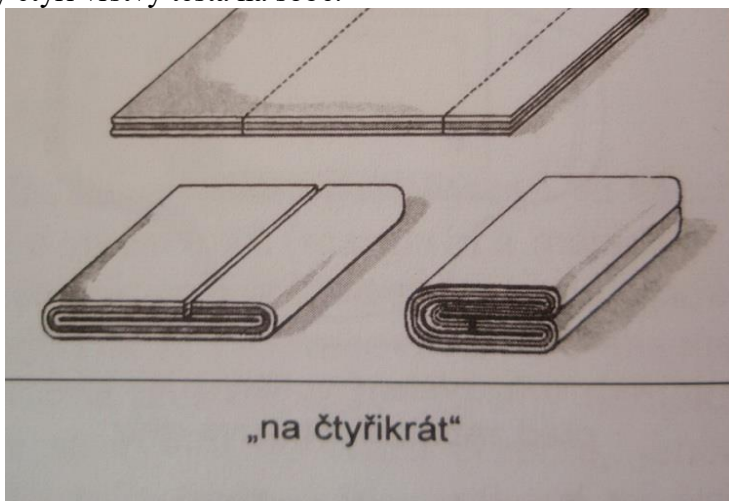
viz obrázek č.4

## Fáze 3- „na čtyři „

Třetí fáze je stejná, jako první, rozvalujeme a skládáme „na tři“

Odpočínuté těsto rozválíme do úhledného, maximálně 1-1,5cm silného, obdélníku a po ometení mouky ho skládáme na čtyři díly.

Oba jeho konce přeložíme tak, aby se setkaly uprostřed rozváleného obdélníku a poté, ještě jednou, přeložíme, aby nám vznikly čtyři vrstvy těsta na sobě.



viz obrázek č. 5

Hotové těsto balíme do fólie, označíme lístkem se jménem, datem výroby a uložíme do lednice.

Pokud děláme více než jednu dávku těsta, vždy hotové těsto dělíme na příslušný počet menších těst (nemusí se vážit, rozdělujeme odhadem na přibližně stejné díly)

dvě dávky= dvě podepsaná a označená těsta,

tři dávky, tři označená a podepsaná těsta atd.....

## Mléčná modelovací hmota úsporná „Mandlovka“



**1,100kg**

|                |         |
|----------------|---------|
| CUKR MOUČKA    | 0,300kg |
| 100%TUK        | 0,045kg |
| FONDÁN         | 0,370kg |
| GLUKÓZA        | 0,075kg |
| SUŠENÉ MLÉKO   | 0,300kg |
| VANILKOVÝ CUKR | 0,009kg |
| VODA           | 0,040kg |
| MANDLOVÉ AROMA | 0,006kg |

---

T.P.

Všechny suroviny (kromě vody) smícháme dohromady a za postupného přidávání vody zaděláme.

Vodu přidáváme podle potřeby. Její použité množství závisí na konzistenci fondánu a kvalitě sušeného mléka.

**Ne vždy je jí třeba celé množství, někdy, naopak, je jí potřeba přidat.**

Hmota má mít konzistenci modelíny.

Pokud se nám ji podaří „ulít“, přidáme sušené mléko, ale velmi opatrně a po menších částech. Mléko „pracuje“ postupně a hmota díky jeho vlastnostem tuhne.

Pokud ztuhne moc, ředíme vodou.

## **Tvarohový krém**

**1 dávka=0,600kg**

(odpovídá množství použitelného na jeden dort)

|  |         |
|--|---------|
| SMETANA KE ŠLEHÁNÍ 35%                                 | 0,250kg |
| TVAROH MĚKKÝ nejlépe ve vaničkách                      | 0,250kg |
| CUKR KRUPICE   | 0,100kg |
| VANILKOVÝ CUKR   | 0,020kg |
| MLÉKO na zředění                                       | 0,120kg |
| (mléko dáváme pouze, pokud nemáme tvaroh ve vaničkách) |         |

---

T.P.

Tvaroh smícháme s cukrem a vanilkovým cukrem na konzistenci pacholíku. (pokud nemáme tvaroh ve vaničkách a je třeba ho ředit, v této fázi přiléváme mléko. Pokud není třeba ředit, mléko vynecháme)

Do hladce vymíchaného tvarohu postupně -zlehka -vmícháme ušlehanou šlehačku.

## Máslový krém základní

### 1 dávka=1,480kg hotového krému

|                |         |
|----------------|---------|
| MLÉKO          | 1 litr  |
| CUKR KRUPICE   | 0,150kg |
| KRÉMOVÝ PRÁŠEK | 0,180kg |

|       |         |
|-------|---------|
| MÁSLO | 0,250kg |
| HERA  | 0,250kg |
| RUM   | ½ dcl   |

---

T.P.

¾ mléka dáme vařit.

Ve zbývající ¼ rozmícháme krémový prášek a cukr.

Mléko **zahřejeme (stoupá pára)** za stálého míchání přidáme směs s cukrem a krémovým práškem. Neustále mícháme, dokud se nám vše nespojí v hladký pudink bez žmolků. Řádně provaříme! (minimálně 3minuty), pudink ochutnáme, nesmí být na chuti znát krémový prášek.

Dáme šlehat do kotle a po vychladnutí přidáme máslo s Herou.

Vyšlehaný krém ochutíme rumem.

## Pařížská šlehačka lehká

1 dávka = 750ml

|                        |         |
|------------------------|---------|
| SMETANA KE ŠLEHÁNÍ 35% | 1litr   |
| CUKR KRUPICE           | 0,100kg |
| KAKAO                  | 0,020kg |

---

T.P.

Smetanu s cukrem zahřejeme, přidáme kakao a přivedeme k varu..

Je třeba vzít si hrnec odpovídající velikosti, šlehačka při varu stoupá nahoru a má tendenci „utéct“

Pokud šlehačka stoupá, odstavíme hrnec ze zdroje tepla a mícháme metlou, dokud neklesne.

Za stálého míchání vaříme 10minut. Odstavíme.

Po zchlazení necháme v lednici odležet minimálně do druhého dne.

## Pařížská šlehačka těžká

1kg

|                         |          |
|-------------------------|----------|
| SMETANA KE ŠLEHÁNÍ 35%  | 0,5litru |
| CUKR KRUPICE            | 0,120kg  |
| KAKAO                   | 0,080kg  |
| ČOKOLÁDA TMAVÁ NEŘEDĚNÁ | 0,200kg  |

---

|          |         |
|----------|---------|
| 100% TUK | 0,100kg |
|----------|---------|

---

T.P.

Smetanu s cukrem zahřejeme, přidáme kakao a přivedeme k varu. Vaříme 5minut.

Je třeba vzít si hrnec odpovídající velikosti, šlehačka při varu stoupá nahoru a má tendenci „utéct“

Po uplynutí doby varu, sundáme smetanu ze zdroje tepla a vmícháme do ní čokoládové penízky. Mícháme dostatečně dlouho, dokud se všechna čokoláda nerozpustí.

Po zchlazení necháme v lednici odležet minimálně do druhého dne.

Zchladlou náplň přendáme do kotlíku, tuk rozpustíme, přidáme k náplni a společně vyšleháme. Teplý tuk nám studenou náplň nahřeje. Pokud to nestačí, pomůžeme si kahanem.

Hotová šlehačka je světle hnědá a našlehaná.

## Bratislavský rohlíček



10ks á 50g

| <u>těsto</u> |         |
|--------------|---------|
| DROŽDÍ       | 0,005kg |
| CUKR KRUPICE | 0,015kg |
| MLÉKO        | 0,030kg |
| HLADKÁ MOUKA | 0,090kg |
| HRUBÁ MOUKA  | 0,045kg |
| SŮL          | 0,001kg |
| HERA         | 0,075kg |
| ŽLOUTKY      | 0,011kg |
| CITROPASTA   | 0,001kg |

T. P.

Můžeme zadělávat dvěma způsoby.

velikost oválku před balením náplně

### 1.) „pomocí kvásku“

#### **Kvásek:**

Droždí + trochu cukru moučka + trochu hladké mouky + část **teplého** mléka rozmícháme na kaši a dáme na teplé místo vykynout.

#### **Těsto:**

Ostatní suroviny (heru nerozpouštíme) + kvásek dáme do kotle a za postupného přilévání teplého mléka zaděláme těsto.

Hotové těsto je hladké a vláčné!

### 2.) „na záraz“

Všechny suroviny (heru nerozpouštíme) + žloutky + droždí dáme do kotle a za postupného přilévání **teplého** mléka zaděláme těsto.

Hotové těsto je hladké a vláčné!

#### **Rohlíčky:**

Těsto si zvážíme a celkovou hmotnost vydělíme počtem, na který jsme těsto zadělávali.

Po rozvážení na patřičný počet si těsto ušoulíme do kuliček.

Rozválíme na oválné placičky o velikosti 10cm x 17cm.. Do středu placiček podélně, pomocí sáčku a hladkou trubičkou, nanese náplň a stočíme je do tvaru rohlíčků. Rohlíčky klademe na plech tak, aby spojení těsta bylo vespod. Mouku na vyvalování nepoužíváme, když, tak minimálně!!!!

Připravené rohlíčky ihned na povrchu a po stranách potřeme žloutkem a v teple je necháme osušit a mírně vykynout.

(obr. č. 1-8)

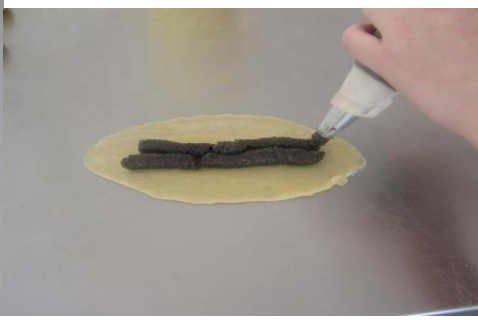
Po upečení cukrujeme.

|                             |                |
|-----------------------------|----------------|
| <u>Naplňný před pečením</u> | <u>0,065kg</u> |
| <u>Upečený rohlíček</u>     | <u>0,050kg</u> |

#### **Náplně:**

|           |                          |
|-----------|--------------------------|
| Tvarohová | 0,300kg na 10ks rohlíčků |
| Maková    | 0,300kg na 10ks rohlíčků |
| Ořechová  | 0,300kg na 10ks rohlíčků |





## **Roládový plát světlý**

**1x = 0,450 (cca 60cm x 40cm)**

|                          |                   |
|--------------------------|-------------------|
| VEJCE                    | 0,240kg           |
| CUKR KRUPICE             | 0,150kg           |
| VANILKOVÝ CUKR           | 0,015kg           |
| MOUKA HLADKÁ             | 0,150 kg          |
| KYPŘÍCÍ PRÁŠEK DO PEČIVA | 0,010kg           |
| BARVIVO ŽLUTÉ            | 1lžička (0,005kg) |
| CITROPASTA               | 0,005kg           |

---

T. P.

Před šleháním si předehřejeme konvektomat na 200°C s párou.

Veje + cukr + vanilkový cukr + citropastu + barvivo, vyšleháme do husté pěny.

Mouku a kypřicí prášek **přesyjeme**, řádně promícháme a **ručně** vmícháme do vyšlehané pěny.

Roztíráme na celou plochu plechu, vyložený pečicím papírem a ihned odpékáme.

Pečeme 4-5minut .Po upečení IHNED sundáváme z plechu

Pokud pečeme více plátů najednou (většinou tři) pečeme 6-7minut.

## **Roládový plát tmavý**

**1x = 0,450 (cca60cm x 40cm)**

|                          |          |
|--------------------------|----------|
| VEJCE                    | 0,240kg  |
| CUKR KRUPICE             | 0,150kg  |
| VANILKOVÝ CUKR           | 0,015kg  |
| MOUKA HLADKÁ             | 0,130 kg |
| KYPŘÍCÍ PRÁŠEK DO PEČIVA | 0,010kg  |
| KAKAO                    | 0,010kg  |

---

T. P.

Před šleháním si předehřejeme konvektomat na 200°C s párou.

Veje + cukr + vanilkový cukr vyšleháme do husté pěny.

Mouku, kakao a kypřicí prášek **přesyjeme**, řádně promícháme a **ručně** vmícháme do vyšlehané pěny.

Roztíráme na celou plochu plechu, vyložený pečicím papírem a ihned odpékáme.

Pečeme 4-5minut. Po upečení IHNED sundáváme z plechu

Pokud pečeme více plátů najednou (většinou tři) pečeme 6-7minut.

## Roládový plát perníkový

1x = 0,450 (cca60cm x 40cm)

|                           |          |
|---------------------------|----------|
| VEJCE                     | 0,240kg  |
| CUKR KRUPICE              | 0,150kg  |
| VANILKOVÝ CUKR            | 0,015kg  |
| MOUKA HLADKÁ              | 0,130 kg |
| KYPŘÍCÍ PRÁŠEK DO perníku | 0,010kg  |
| KAKAO                     | 0,010kg  |

---

T. P.

Před šleháním si předejdeme konvektomat na 200°C s párou.

Vejce + cukr + vanilkový cukr + barvivo, vyšleháme do husté pěny.

Mouku, kakao a kypřicí prášek do perníku **přesyjeme**, řádně promícháme a **ručně** vmícháme do vyšlehané pěny.

Roztíráme na plech, vyložený pečicím papírem a ihned odpékáme.

Pečeme 4-5minut. Po upečení **IHNED** sundáváme z plechu

**Pokud pečeme více plátů najednou (většinou tři) pečeme 6-7minut.**

Po upečení plát označíme nápisem „PERNÍKOVÝ PLÁT“



# Perník

1x velký kapsl 30x40cm



24kusů

## Korpus na perník s polevou

|                           |              |
|---------------------------|--------------|
| HLADKÁ MOUKA              | 0,800kg      |
| CUKR KRUPICE              | 0,600kg      |
| KAKAO                     | 0,040kg      |
| POVIDLA                   | 0,220kg      |
| VEJCE                     | 4x (0,240kg) |
| JEDLÁ SODA                | 0,015kg      |
| KYPŘÍCÍ PRÁŠEK DO PERNÍKU | 2x (0,026kg) |
| OLEJ                      | 400ml        |
| MLÉKO                     | 750ml        |

---

T.P.

Nejdříve si zabalíme velký kapsl. Položíme ho na malý papír, stěny ráfku potřeme, slabě, marmeládou a papír na vnější stěny ráfku přilepíme. Vložíme do černého hlubokého plechu.

NE do stříbrného! Nastavíme si konvektomat na 150°C

Všechny suroviny vymícháme metlou v kotli, za postupného přidávání mléka, do husté, hladké hmoty. Vlijeme do připraveného ráfku, urovnáme a zvolna pečeme 50-70minut.

## Dohotovení:

|                   |         |
|-------------------|---------|
| MARMELÁDA červená | 0,500kg |
|-------------------|---------|

---

T.P.

Po vychladnutí opatrně vykrojíme z ráfku, položíme na velký papír, uprostřed prokrojíme, na zbývajícím papíru si odklopíme vrchní díl perníku, spodní natřeme marmeládou a přiklopíme vrchním dílem.

Potahujeme čokoládovou polevou a slabě sypeme kokosem.

## Čokoládová poleva:

|                       |         |
|-----------------------|---------|
| CUKR MOUČKA           | 0,100kg |
| VODA studená          | 100ml   |
| ČOKOLÁDA ŘEDĚNÁ tmavá | 0,300kg |
| KOKOS na posyp        | 0,030kg |

---

T.P.

Připravíme si kotlík na čokoládu, ruční metlu a stěrku.

V kotlíku si rozmícháme cukr s vodou a přidáme rozehřátou čokoládu. Metličkou rychle a řádně promícháme a hotovou polevu natřeme na perník.

Jakmile se čokoláda spojí s vodou, začne tuhnout, musíme pracovat rychle.

Před zatuhnutím sypeme kokosem.

Lehce zakrojíme okraje a krájíme po delší straně na 6 pásů a po kratší na 4.

## Marokánka



35ks

|                     |         |
|---------------------|---------|
| VODA                | 0,189kg |
| SUŠENÉ MLÉKO        | 0,092kg |
| CITROPASTA          | 0,010kg |
| CUKR KRUPICE        | 0,480kg |
| GLUKÓZA             | 0,130kg |
| HERA                | 0,111kg |
| ALGINÁT sekaný      | 0,260kg |
| SOJOVÁ DRŤ          | 0,280kg |
| ARAŠÍDY hrubě mleté | 0,050kg |
| ALABURKY            | 0,100kg |
| HLADKÁ MOUKA        | 0,150kg |

---

T.P.

Ve větším hrnci rozmícháme sušené mléko ve vodě.

Do vzniklé směsi přidáme ostatní suroviny, kromě mouky a vše, za občasného míchání, přivedeme k varu a vaříme cca 4minuty. Pak přimícháme mouku. Vše řádně promícháme a odstavíme ze zdroje tepla.

Ještě teplou hmotu rozdělíme, pomocí 2 polévkových lžic, na plechy s fólií, do 35 hromádek. Na jeden plech dáme maximálně 10 hromádek od sebe tak, aby při tvarování měly mezi sebou dostatečně velké mezery. Při pečení se hmota roztéká!!!!

Za pomoci vody, ve které si máčíme prsty, tvarujeme marokánky do placiček o průměru 12 cm.

Pečeme na 170°C 10-13 minut.

### Dohotovení:

ČOKOLÁDA NEŘEDĚNÁ tmavá 0,850kg

Po vychladnutí potíráme hladkou stranu čokoládou a zubatou kartou vlnkujeme.

## Kokosový kmen



**50ks á 100g**

|                |         |
|----------------|---------|
| VODA           | 0,300kg |
| CUKR KRUPICE   | 0,500kg |
| CUKR MOUČKA    | 1,800kg |
| VANILKOVÝ CUKR | 0,050kg |
| GLUKÓZA        | 1,000kg |
| SUŠENÉ MLÉKO   | 0,400kg |
| KOKOS          | 1,050kg |
| MANDLOVÉ AROMA | 0,030kg |

|                   |         |
|-------------------|---------|
| KAKAO na obarvení | 0,050kg |
| RŮŽOVÉ BARVIVO    | stopa   |

### Dohotovení:

|                  |         |
|------------------|---------|
| ČOKOLÁDA ŘEDĚNÁ  | 0,250kg |
| KOKOS na obalení | 0,600kg |

---

T.P.

Vodu + cukr krupice svaříme na slabou nit a přilijeme do kotle k ostatním surovinám a promícháme. (je-li hmota hustá, ředíme teplou vodou nebo zbylým cukrovým rozvarem)

Hmotu si rozdělíme na tři části.

Jedna zůstane bílá, druhou obarvíme na růžovo a třetí kakaem na hnědo.

Zamotáme do sebe (jako když pleteme cop) a odvažujeme na díly (0,505kg )

Tvoříme stejně dlouhé válečky, na délku rovného černého plechu, které při tvarování ještě kroučíme, aby nám vznikl zajímavý mramorový vzhled, podsypáváme je moučkovým cukrem. Necháme ztuhnout.

Potahujeme ředěnou čokoládou a ihned obalujeme v kokosu.

(Kmen si přendáme doprostřed velkého papíru, potřeme ho pomocí štětce čokoládou a ihned přendáme na další papír, na kterém máme nasýpanou vrstvu kokosu. Potřený kmen vyválíme v kokosu a přendáme na plátíčko s papírem)

Krájíme šikmo, 5ks z jednoho válečku. 1ks=100g

Balíme jednotlivě do celofánu, vážeme stužkou.

## Jemná roláda



**1x = 20ks**

|              |         |
|--------------|---------|
| BÍLKY        | 10ks    |
| CUKR KRUPICE | 0,200kg |
| ŽLOUTKY      | 10ks    |
| KAKAO        | 0,100kg |

---

T.P.

Do kotlíku, vytřeném octem (octem odmastíme případné nečistoty), dáme šlehat bílky.

Do skoro ušlehaných bílků (bílá pěna, ne však moc pevná), přisypeme cukr a došleháme v pevný sníh.

Do sněhu vešleháme žloutky. Krátce zašleháme, dokud se hmoty nespojí.

Do vzniklé, vaječné hmoty, ručně vmícháme přesáté kakao.

Roztíráme na plech s pečícím papírem.

Pečeme na 180°C 8minut

Po upečení ihned sundáváme z horkých plechů a lehce sypeme moučkovým cukrem.

**TENTO VÝROBEK PATŘÍ MEZI BEZLEPKOVÉ, NESMÍME TEDY POUŽÍT MOUKU ANI NA POPRÁŠENÍ!!!!!!!!!!!!!!**

### **Dohotovení:**

|                        |         |
|------------------------|---------|
| SMETANA KE ŠLEHÁNÍ 35% | 0,500kg |
| CUKR MOUČKA NA POSYP   | 0,020kg |

---

T.P.

Upečený plát pocukrujeme, pomocí papíru otočíme, sloupneme a na **tuto** stranu rozetřeme ušlehanou šlehačku.

Stočíme, lehce utáhneme a dáme ztuhnout.

Krájíme na 20 kusů.

Cukrujeme.



## Jemná roláda s višňovou náplní



1x = 20ks

|              |         |
|--------------|---------|
| BÍLKY        | 10ks    |
| CUKR KRUPICE | 0,200kg |
| ŽLOUTKY      | 10ks    |
| KAKAO        | 0,100kg |

---

T.P.

Do kotlíku, vytřeném octem (octem odmastíme případné nečistoty), dáme šlehat bílky.

Do skoro ušlehaných bílků (bílá pěna, ne však moc pevná), přisypeme cukr a došleháme v pevný sníh.

Do sněhu vešleháme žloutky. Krátce zašleháme, dokud se hmoty nespojí.

Do vzniklé, vaječné hmoty, ručně vmícháme přesáté kakao.

Roztíráme na plech s pečícím papírem.

Pečeme na 180°C 8minut

Po upečení ihned sundáváme z horkých plechů a lehce sypeme moučkovým cukrem.

**TENTO VÝROBEK PATŘÍ MEZI BEZLEPKOVÉ, NESMÍME TEDY POUŽÍT MOUKU ANI NA POPRÁŠENÍ!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!**

### **Dohotovení:**

|                        |         |
|------------------------|---------|
| SMETANA KE ŠLEHÁNÍ 35% | 0,500kg |
| KARINA VIŠEŇ MIX       | 0,150kg |
| VODA                   | 0,050kg |
| CUKR MOUČKA NA POSYP   | 0,020kg |

---

T.P.

Karina višeň mix smícháme ruční metlou, v mističce, s vodou a necháme 15minut odpočívat. Po 15minutách znovu promícháme

Tuto směs vmícháme do skoro ušlehané šlehačky a zvolna došleháme.

Upečený plát pocukrujeme, pomocí papíru otočíme, sloupneme a na tuto stranu rozetřeme ušlehanou višňovou šlehačku. Stočíme, lehce utáhneme a dáme ztuhnout.

Krájíme na 20 kusů.

Cukrujeme.

## Listový jablkový štrúdl



**1x = 10ks á 110g**

|                  |             |
|------------------|-------------|
| LISTOVÉ TĚSTO    | 0,550kg     |
| JABLKOVÁ NÁPLŇ   | 0,700kg     |
| DROBEČKY         | 0,030kg     |
| OŘÍŠKY MLETÉ     | 0,040kg     |
| ROZINKY          | 0,020kg     |
| VEJCE na potřeni | 1x(0,055kg) |

### **Dohotovení:**

CUKR MOUČKA na posyp 0,020kg

---

T.P.

Listové těsto rozválíme (obdélník cca 65x40cm)

Obdélník posypeme drobečky, na ně rozetřeme cca 3cm od okrajů jablka, která posypeme oříšky a rozinkami.

Jednu delší část -horní- potřeme vejcem.

Krátké strany přehneme přes jablka a štrúdl od spodu zatočíme.

Štrúdl je dlouhý přes celý plech a široký 8cm.

Potřeme vejcem, propíchnáme vidličkou a pečeme.

Po vychladnutí krájíme na 10ks a cukrujeme.

## Listový makový / ořechový štrúdl



**1x = 10ks á 90g**

|                  |   |
|------------------|---|
| LISTOVÉ TĚSTO    | 0,550kg                                 |
| MAKOVÁ NÁPLŇ     | 0,700kg / nebo ořechová stejné množství |
| VEJCE na potřeni | 1x(0,055kg)                             |

### **Dohotovení:**

CUKR MOUČKA na posyp 0,020kg

---

T.P.

Listové těsto rozválíme (obdélník cca 65x40cm)

Obdélník potřeme makovou náplní. (Nebo ořechovou)

Jednu delší část -horní- potřeme vejcem.

Krátké strany přehneme přes náplň a štrúdl od spodu (SMĚREM OD SEBE) zatočíme.

Přeneseme na plech tak, aby štrúdl ležel na spoji.

Štrúdl je dlouhý přes celý plech a široký 8cm.

Potřeme vejcem, propíchnáme vidličkou a pečeme.

Po vychladnutí krájíme na 10ks a cukrujeme.

## Listový šátek tvaroh



**30ks á 35g**

|                  |               |
|------------------|---------------|
| LISTOVÉ TĚSTO    | 1,000kg       |
| TVAROHOVÁ NÁPLŇ  | 0,700kg       |
| ROZINKY          | 60ks(0,030kg) |
| VEJCE na potření | 1x(0,055kg)   |

### Dohotovení:

|                      |         |
|----------------------|---------|
| CUKR MOUČKA na posyp | 0,050kg |
|----------------------|---------|

---

T.P.

Rozválíme těsto a podle pravítka rozkrájíme na příslušný počet čtverců (10x10cm čtverec = 60 x 50 cm = 6 x 5 čtverců)

Potřeme všechny rohy, do středu každého čtverce nastříkáme náplň (náplň rozdělíme rovnoměrně tak, abychom měli na každém čtverci stejnou hromádku náplně, nesmí nám žádná zbýt). Na každý kopeček náplně dáme dvě rozinky, zabalíme jako obálku, všechny rohy těsta mírně přes sebe), potřeme vejcem, spícheme párátkem a dáme péct. 180°C 10-15min

Po upečení vyndáme párátko a cukrujeme.

Pokud nemáme zadanou výrobu přímo 30ks, rozválíme celé těsto, které máme k dispozici, na 2mm silný plát ve tvaru obdélníku, rádélkem rozkrájíme na čtverce 10x10cm a pokračujeme dále dle T.P. Náplň spočítáme dle vzniklých kusů-čtverců.

## Listový šátek povidla



**30ks á 35g**

|                  |             |
|------------------|-------------|
| LISTOVÉ TĚSTO    | 1,000kg     |
| POVIDLOVÁ NÁPLŇ  | 0,700kg     |
| VEJCE na potření | 1x(0,055kg) |

### Dohotovení:

|                      |         |
|----------------------|---------|
| CUKR MOUČKA na posyp | 0,050kg |
|----------------------|---------|

---

T.P.

Rozválíme těsto a podle pravítka rozkrájíme na příslušný počet čtverců (10x10cm čtverec = 60 x 50 cm = 6 x 5 čtverců)

Potřeme všechny rohy, do středu každého čtverce nastříkáme náplň (náplň rozdělíme rovnoměrně tak, abychom měli na každém čtverci stejnou hromádku náplně, nesmí nám žádná zbýt). Zabalíme jako obálku, všechny rohy těsta mírně přes sebe), potřeme vejcem, spícheme párátkem a dáme péct. 180°C 10-15min

Po upečení vyndáme párátko a cukrujeme.

Pokud nemáme zadanou výrobu přímo 30ks, rozválíme celé těsto, které máme k dispozici, na 2mm silný plát ve tvaru obdélníku, rádélkem rozkrájíme na čtverce 10x10cm a pokračujeme dále dle T.P. Náplň spočítáme dle vzniklých kusů-čtverců.

## **Dia roládový plát světlý**

**1x = 0,450kg (cca60cm x 40cm)**

|                          |                    |
|--------------------------|--------------------|
| VEJCE                    | 0,260kg            |
| SORBIT                   | 0,150kg            |
| Hladká MOUKA             | 0,150kg            |
| KYPŘÍCÍ PRÁŠEK DO PEČIVA | 0,010kg)           |
| BARVIVO SVĚTLÉ           | 1 lžička (0,004kg) |

---

T.P.

Vejce + sorbit + barvivo vyšleháme do husté pěny, do které ručně vmícháme mouku smíchanou s prosátým kypřícím práškem.

Roztíráme na plech a pečícím papírem a pečeme na 200°C s párou 4-5minut.

Po upečení IHNED sundáváme z plechu.

## **Dia roládový plát tmavý**

**1x = 0,450kg (cca60cm x 40cm)**

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| VEJCE                    | 0,260kg |
| SORBIT                   | 0,150kg |
| Hladká MOUKA             | 0,150kg |
| KYPŘÍCÍ PRÁŠEK DO PEČIVA | 0,010kg |
| KAKAO                    | 0,005kg |

---

T.P.

Vejce + sorbit vyšleháme do husté pěny, do které ručně vmícháme mouku smíchanou s kypřícím práškem a kakaem, oboje prosáté!

Roztíráme na plech a pečícím papírem a pečeme na 200°C s párou 4-5minut.

Po upečení IHNED sundáváme z plechu

## Dia máslový krém

**1dávka= 1,400kg hotového krému**

|                |         |
|----------------|---------|
| MLÉKO          | 1litr   |
| SORBIT         | 0,150kg |
| KRÉMOVÝ PRÁŠEK | 0,180kg |
| MÁSLO          | 0,250kg |
| HERA           | 0,250kg |

---

T.P.

¾ dávky mléka přivedeme skoro k varu.

Ve zbývající ¼ dávky rozmícháme krémový prášek a sorbit

Mléko přivedeme k varu a za stálého míchání přidáme směs se sorbitem a krémovým práškem. Neustále mícháme, dokud se nám vše nespojí v hladký pudink bez žmolků. Řádně provaříme! (minimálně 3minuty), pudink ochutnáme, nesmí být na chuti znát krémový prášek.

Dáme chladit do kotle (šleháme na 3rychlostní stupeň), po vychladnutí přidáme máslo s Herou a došleháme.

## Dia linecké těsto

**1kg**

|              |             |
|--------------|-------------|
| HLADKÁ MOUKA | 0,450kg     |
| HERA         | 0,300kg     |
| SORBIT       | 0,120kg     |
| VEJCE        | 2x(0,100kg) |
| CITROPASTA   | 0,005kg     |

---

T.P.

Vše smícháme dohromady a vypracujeme hladké těsto.

Těsto nesmíme dlouho propracovávat, ani do něj zapracovávat další mouku, spařilo by se, špatně by se s ním pracovalo, výrobky z něj by nedržely tvar a stahovaly by se.

## Dia pařížská šlehačka lehká

**1dávka= 750ml**

|                        |         |
|------------------------|---------|
| SMETANA KE ŠLEHÁNÍ 35% | 1litr   |
| KAKAO                  | 0,020kg |

---

T.P.

Smetanu zahřejeme, přidáme kakao a přivedeme k varu. Vezmeme si větší hrnec, smetana při varu stoupá, snadno uteče, musíme ji hlídat, a pokud vidíme, že se zvedá, sundáme ji ze zdroje tepla, mícháme a tak čekáme, až zase klesne zpět.

Za stálého míchání metlou vaříme 10minut.

Vychladlou necháme v lednici minimálně do druhého dne odležet.

# Houstička



40 ks á 30g

|                 |                 |
|-----------------|-----------------|
| POLOHRUBÁ MOUKA | 0,750kg         |
| MÁSLO           | 0,150kg         |
| DROŽDÍ          | 0,045kg         |
| VEJCE           | 3x=(0,165kg)    |
| SŮL             | 3 čajové lžičky |
| MLÉKO           | 0,250kg         |

T. P.

Můžeme zadělávat dvěma způsoby.

## 1.), „pomocí kvásku“

**Kvásek:**

Droždí + trochu cukru moučka + trochu hladké mouky + část **teplého** mléka rozmícháme na kaši a dáme na teplé místo vykynout.

**Těsto:**

Ostatní suroviny + rozeřtuté máslo + kvásek dáme do kotle a za postupného přilévání teplého mléka zaděláme těsto.

Ne vždy mléko použijeme celé, někdy, naopak, mléko přidáváme.

Hotové těsto je hladké a vláčné!

## 2.), „na záraz“

Všechny suroviny + rozeřtuté máslo + droždí dáme do kotle a za postupného přilévání **teplého** mléka zaděláme těsto.

Ne vždy mléko použijeme celé, někdy, naopak, mléko přidáváme.

Hotové těsto je hladké a vláčné!

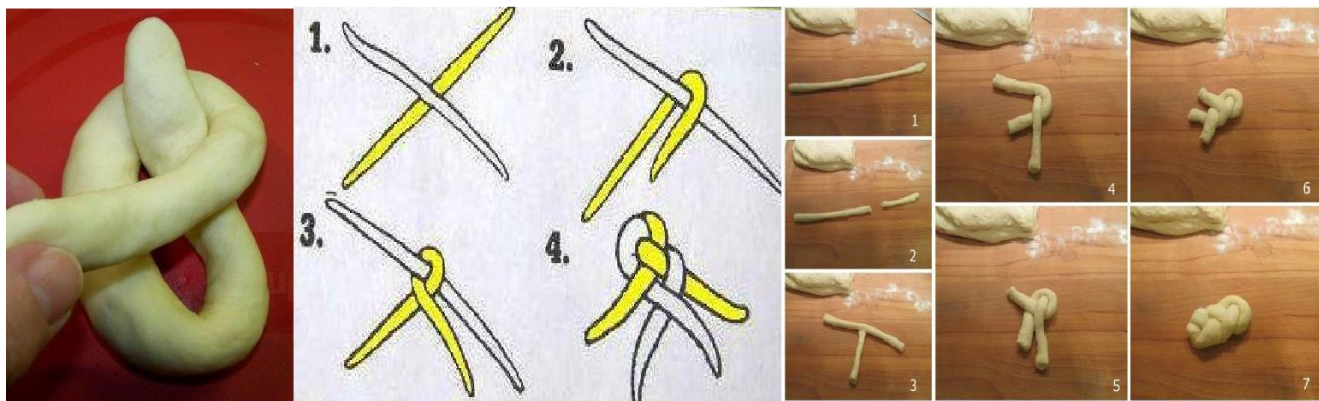
Těsto rozvážíme na příslušný počet dílků, ze kterých ušoulíme kuličky.

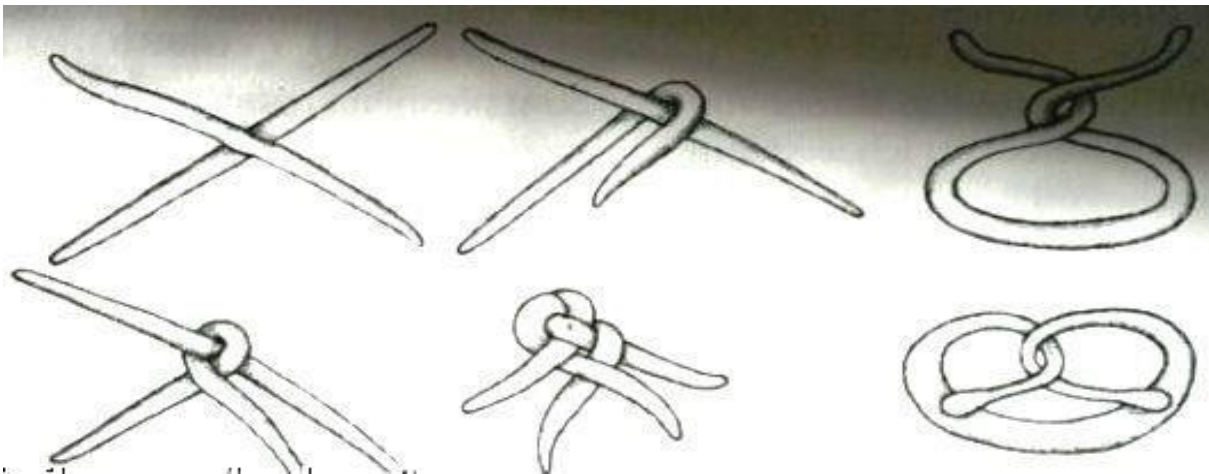
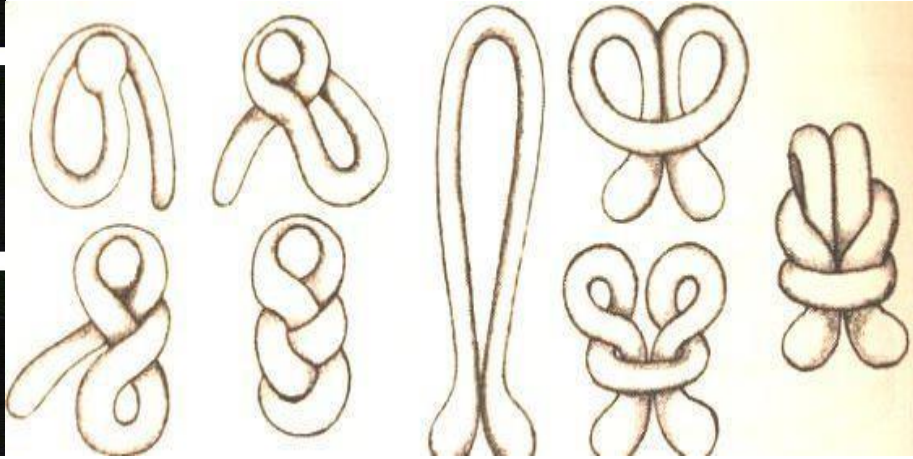
Po vykynutí z kuliček naděláme válečky a motáme vrtulky, vážeme uzlíky nebo pleteme housky. (viz obrázky č.1-8) Dáme kynout.

Potřeme vejcem, posolíme a sypeme sýrem, kmínem, celým mákem nebo různými semínky.

Pečeme na 160°C do růžova. (7-10minut)

obr1č.1-6





## Slaní šneci se šunkou a sýrem



1kg

|                     |         |
|---------------------|---------|
| LISTOVÉ TĚSTO       | 0,750kg |
| ŠUNKA slabě KRÁJENÁ | 0,200kg |
| KŘENEX              | 0,150kg |
| SÝR TVRDÝ strouhaný | 0,150kg |

---

T.P.

Těsto rozválíme do obdélníku o velikosti 60cm x 40cm, potřeme křenem a podélně uprostřed rozřízneme. Vzniknou nám tak dva potřené pláty-rozložíme na ně asi 2cm od spodního okraje v jedné vrstvě šunku-kolečka mírně přes sebe-a posypeme sýrem.

Stočíme dvě malé roládky, které nakrájíme na kousky cca 1,5cm silné a položíme je na plech s fólií

Urovnáme je do tvaru kulatého šneka a dáme péci.

Pečeme při 180°C do růžova.(7-10minut)

## Slané tyčinky listové



1kg

|               |         |
|---------------|---------|
| LISTOVÉ TĚSTO | 1,200kg |
|---------------|---------|

Dohotovení:

|                     |            |
|---------------------|------------|
| VEJCE               | 1x=0,050kg |
| SÝR TVRDÝ strouhaný | 0,200kg    |
| SŮL                 | 0,010kg    |
| KMÍN                | 0,020kg    |
| MÁK                 | 0,020kg    |
| grilovací koření    | 0,020kg    |

---

T.P.

Těsto rozválíme do obdélníku o síle 2mm, přeneseme na čistý plech (nebo na dva plechy), potřeme vejcem, posolíme a posypeme kořením a sýrem. **KAŽDÉ KOŘENÍ BUDE ZVLÁŠT, NESMÍCHÁVÁME HO!**

Na plechu rádýlkem rozkrájíme- na kratší straně plechu na čtyři díly a následně na delší straně na 1,5cm silné tyčinky. Pečeme při 180°C do růžova. (5-8minut)



## Slané vykrajované listové



**1kg**

LISTOVÉ TĚSTO 1,800kg

### Dohotovení:

|                     |            |
|---------------------|------------|
| VEJCE               | 1x=0,050kg |
| SÝR TVRDÝ strouhaný | 0,200kg    |
| SŮL                 | 0,010kg    |
| KMÍN                | 0,020kg    |
| MÁK                 | 0,020kg    |
| GRILOVACÍ KOŘENÍ    | 0,020kg    |

---

### T.P

Těsto rozválíme do obdélníku o síle 2mm, potřeme vejcem, posolíme a posypeme kořením a sýrem. Pomocí vykrajovátek různých tvarů, o velikosti cca 5cm, vykrajíme tvary, které pokládáme na suchý plech hustě k sobě. (Správně proválené těsto se při pečení nafukuje, neměly by se tedy tvary spéct)

Pečeme při 180°C do růžova. (5-8 minut)

## Slané vykrajované tvarohové



**1kg**

|                 |          |
|-----------------|----------|
| TVAROH MĚKKÝ    | 0,500 kg |
| HERA            | 0,500 kg |
| POLOHRUBÁ MOUKA | 0,500 kg |
| SŮL             | 0,008 kg |

### Dohotovení:

|                  |            |
|------------------|------------|
| VEJCE            | 1x=0,050kg |
| SŮL              | 0,020 kg   |
| KMÍN             | 0,020 kg   |
| MÁK              | 0,020 kg   |
| GRILOVACÍ KOŘENÍ | 0,020 kg   |

---

### T.P

Těsto rozválíme do obdélníku o síle 5mm. Pomocí vykrajovátek různých tvarů, o velikosti cca 5cm, vykrajíme tvary, které pokládáme na plech s fólií, potřeme vejcem, posolíme a posypeme kořením.

Pečeme při 160°C do růžova. ( 8- 12 minut)

# Rybízový větrník



10ks

|                    |         |
|--------------------|---------|
| LISTOVÉ TĚSTO      | 0,300kg |
| RYBÍZOVÁ MARMELÁDA | 0,200kg |
| ŽMOLENKA           | 0,050kg |

## Dohotovení:

|                      |         |
|----------------------|---------|
| CUKR MOUČKA na posyp | 0,050kg |
|----------------------|---------|

---

T.P.

Rozválíme těsto a podle pravítka rozkrájíme na příslušný počet čtverců (10x10cm )

Nařizneme všechny rohy směrem doprostřed čtverce tak, aby střed zůstal nerozkrojený. Z každého rohu ohneme jeden cíp směrem do středu, který jsme si potřeli vejcem. Vytvoří se nám větrník, do středu každého větrníku nastříkáme náplň. Zasypeme žmolenkou a dáme péct. 180°C 10-15min

Po upečení cukrujeme.

Pokud nemáme zadanou výrobu přímo 10ks, rozválíme celé těsto, které máme k dispozici, na 2mm silný plát ve tvaru obdélníku, rádélkem rozkrájíme na čtverce 10x10cm a pokračujeme dále dle T.P. Náplň spočítáme dle vzniklých kusů-čtverců.

# NÁPLNĚ

## Tvarohová

**1 dávka = 0,420kg**

|                |           |
|----------------|-----------|
| TVAROH MĚKKÝ   | 0,250kg   |
| CUKR KRUPICE   | 0,100kg   |
| VANILKOVÝ CUKR | 0,010kg   |
| VEJCE          | 1x(0,055) |
| CITROPASTA     | 0,005kg   |

---

T. P.

Tvaroh smícháme (v kotlíku s liru) s cukrem, vanilkovým cukrem a citropastou do hladké směsi. Pak přidáme vejce a zamícháme (jen tak dlouho, aby se nám vše spojilo, čím déle mícháme, tím řidší náplň budeme mít.) Tvarohovou náplň hustíme KABI.

## Maková

**1 dávka = 1,350 kg**

|                |         |
|----------------|---------|
| MÁK mletý      | 0,200kg |
| CUKR KRUPICE   | 0,150kg |
| VANILKOVÝ CUKR | 0,010kg |
| MLÉKO          | 1litr   |
| SKOŘICE mletá  | 0,003kg |
| DROBEČKY       | 0,150kg |

---

T. P.

Dáme vařit mléko. Do vařícího mléka přisypeme mák, cukr a vanilkový cukr a 2minuty provaříme. Mícháme vařečkou.

Potom přisypeme drobečky se skořicí, přivedeme znovu k varu a opět provaříme 2minuty.

Pozor, náplň při varu hodně prská!!!!!!!

MAKOVOU NÁPLŇ HUSTÍME DROBEČKY.

## Povidlová

**1 dávka = 1kg**

|         |         |
|---------|---------|
| POVIDLA | 0,950kg |
| KABI    | 0,050kg |

---

T. P.

Rozšlehaná povidla smícháme s Kabi a krátce prošleháme.(stačí ruční metlou)

# NÁPLNĚ

## Jablková

**1dávka = 2,650kg**

|                    |                     |
|--------------------|---------------------|
| JABLKA sterilovaná | 1sklenice (2,700kg) |
| CUKR KRUPICE       | 0,300kg             |
| VANILKOVÝ CUKR     | 0,020kg             |
| SKOŘICE            | 0,005kg             |
| DROBEČKY           | 0,150kg             |
| RUM                | 100ml               |

---

T. P.

Sklenici po otevření vysypeme (celou) do velkého cedníku. Odkape nám tak přebytečná šťáva. Mezitím jablka přebereme, zbavíme nečistot (stopky, jádra a jiný nejedlý podíl)

Ve velkém, nerezovém hrnci jablka přivedeme k varu a 2minuty povaříme.(jablka nám musí změkhnout a větší kusy se rozvařit, jinak neprojdou trubičkou při plnění)-mícháme vařečkou.

Teprve potom přidáme cukr a vanilkový cukr. Čím dříve cukr přidáme, tím dříve a snadněji se nám náplň začne připalovat, proto jablka nejprve povaříme **BEZ CUKRU!**

Po přidání cukru přivedeme k varu a opět 2minuty vaříme.

Přidáme drobečky se skořicí a opět provaříme.

Hotovou náplň odstavíme ze zdroje tepla, necháme zchladnout a do zchladlé náplně vmícháme ručně rum.

## Ořechová

**1dávka = 1,980kg**

|                |         |
|----------------|---------|
| MLÉKO          | 1litr   |
| CUKR KRUPICE   | 0,250kg |
| VANILKOVÝ CUKR | 0,020kg |
| OŘECHY         | 0,350kg |
| DROBEČKY       | 0,350kg |
| RUM            | 1dcl    |

---

T.P.

Dáme vařit mléko. Do vařícího mléka přisypeme ořechy, cukr a vanilkový cukr a 2minuty provaříme-mícháme vařečkou  
Přisypeme drobečky a opět 2minuty provaříme.

Hotovou náplň odstavíme ze zdroje tepla, necháme zchladnout

a do zchladlé náplně vmícháme ručně rum.

## Žmolenka

**1dávka = 1,320kg**

|              |         |
|--------------|---------|
| HERA         | 0,250kg |
| CUKR KRUPICE | 0,400kg |
| HRUBÁ MOUKA  | 0,700kg |
| -----        | -----   |
| -----        | -----   |
| -----        | -----   |

---

T.P.

Vše smícháme dohromady.

Konzistence je lehce drobivá.

Jednu i dvě dávky zpracováváme ručně, více dávek pak ve stroji, za pomoci liry.

## Dia dortový korpus světlý

1x 0,450kg

|                 |                  |
|-----------------|------------------|
| ŽLOUTKY         | 4x (0,080kg)     |
| SORBIT          | 0,150kg          |
| VAŘÍČÍ VODA     | 4PL (0,050kg)    |
| BÍLKY           | 4x (0,120kg)     |
| SŮL             | špetka (0,002kg) |
| POLOHRUBÁ MOUKA | 0,200kg          |
| BARVIVO ŽLUTÉ   | 1ČL (0,020kg)    |
| CITROPASTA      | 0,005kg          |

---

T.P.

Žloutky se sorbitem a barvivem vyšleháme za postupného přilévání vařící vody, do světle žluté, husté pěny.

Bílky, se špetkou soli, vyšleháme v tuhý sníh.

Do žloutkové pěny vmícháme část bílků, přidáme polovinu mouky, promícháme, přidáme další část bílků a zbytek mouky, promícháme a nakonec vmícháme zbytek bílků.

Krátce, ale řádně promícháme a vlijeme do ráfku o průměru 22 - 23cm.

Pečeme při 150°C 35min.

## Dia dortový korpus tmavý

1x 0,450kg

|                 |                  |
|-----------------|------------------|
| ŽLOUTKY         | 4x (0,080kg)     |
| SORBIT          | 0,150kg          |
| VAŘÍČÍ VODA     | 4PL (0,050kg)    |
| BÍLKY           | 4x (0,120kg)     |
| SŮL             | špetka (0,002kg) |
| POLOHRUBÁ MOUKA | 0,190kg          |
| KAKAO           | 0,010kg          |

---

T.P.

Žloutky se sorbitem vyšleháme, za postupného přilévání vařící vody, do světle žluté, husté pěny.

Bílky, se špetkou soli, vyšleháme v tuhý sníh.

Do žloutkové pěny vmícháme část bílků, přidáme polovinu mouky, smíchané s kakaem, promícháme, přidáme další část bílků a zbytek kakaové mouky, promícháme a nakonec vmícháme zbytek bílků.

Krátce, ale řádně promícháme a vlijeme do ráfku o průměru 22-23cm.

Pečeme při 150°C 35min.

# Bavorské vdolečky



**10porcí (1porce = 5 ks)**

## Těsto:

|                 |         |
|-----------------|---------|
| DROŽDÍ          | 0,035kg |
| CUKR KRUPICE    | 0,125kg |
| MLÉKO           | 400ml   |
| POLOHRUBÁ MOUKA | 1,000kg |
| VEJCE           | 0,100kg |
| CITROPASTA      | 0,020kg |
| SŮL             | 0,015kg |
| MÁSLO           | 0,120kg |

---

T. P.

Můžeme zadělávat dvěma způsoby.

### **1.) „pomocí kvásku“**

#### **Kvásek:**

Droždí + trochu cukru moučka + trochu hladké mouky + část **teplého** mléka rozmícháme na kaši a dáme na teplé místo vykynout.

#### **Těsto:**

Ostatní suroviny + rozeřtuté máslo + kvásek dáme do kotle a za postupného přilévání teplého mléka zaděláme těsto.

Ne vždy mléko použijeme celé, někdy, naopak, mléko přidáváme.

Hotové těsto je hladké a vláčné!

### **2.) „na záraz“**

Všechny suroviny + žloutky + rozeřtuté máslo + droždí dáme do kotle a za postupného přilévání **teplého** mléka zaděláme těsto.

Ne vždy mléko použijeme celé, někdy, naopak, mléko přidáváme.

Hotové těsto je hladké a vláčné!

Těsto si rozdělíme na příslušný počet dílků

(máme –li recepturu na 10porcí-to je 50kusů, zvážíme si těsto, celkovou váhu vydělíme 5, tím nám vznikne váha jednoho bochánku, rozvážíme si těsto na 5 stejných bochánků a z každého nakrájíme 10kusů)

Ušoulíme kuličky a na pomoučněném stole necháme vykynout.

Vykynuté kuličky rozmačkáme prsty do placičky o průměru cca 8cm, necháme opět vykynout.

Ve větším hrnci si rozeřtíme olej, do vykynutých vdolků před pečením uděláme dvěma prsty důlky a touto - vrchní - stranou vkládáme do oleje.

Zvolna smažíme do zlatova a pomocí vařečky obracíme. Zlatavé vdolky vyndáme na ubrousek, necháme okapat a mírně vystydlé mažeme povidly a sypeme strouhaným tvrdým tvarohem.

## Dohotovení:

|                        |         |
|------------------------|---------|
| POVIDLA na pomazání    | 0,400kg |
| TVAROH TVRDÝ strouhaný | 0,250kg |

---

# Hraběňčin řez s tvarohem

## 1x velký kapsl 30x40cm



**24kusů á 100g**

### Těsto:

|                  |                         |
|------------------|-------------------------|
| HLADKÁ MOUKA     | 0,500kg                 |
| HERA             | 0,250kg                 |
| CUKR KRUPICE     | 0,120kg                 |
| ŽLOUTKY          | 4x (0,080kg)            |
| PRÁŠEK DO PEČIVA | ½ (0,007kg)             |
| MLÉKO            | podle potřeby (cca50ml) |

---

T.P.

Vše spojíme dohromady a vypracujeme hladké těsto.

1/3 těsta zabalíme do sáčku a dáme zmrznout.

2/3 těsta rozválíme do velkého kapsle-ráfků-položeného na pomoučněném plechu.

### Náplň:

|                |             |
|----------------|-------------|
| MĚKKÝ TVAROH   | 1,250kg     |
| ŽLOUTKY        | 3x (0,060g) |
| KRÉMOVÝ PRÁŠEK | 0,040kg     |
| CUKR KRUPICE   | 0,100kg     |
| VANILKOVÝ CUKR | 0,040kg     |

---

T.P.

V kotlíku lironou promícháme všechny suroviny a náplň rozetřeme na těsto v ráfku.

|              |         |
|--------------|---------|
| BÍLKY        | 0,250kg |
| CUKR KRUPICE | 0,050kg |

---

T. P.

Bílky dáme šlehat a do skoro ušlehaných bílků (lehká bílá pěna) přisypeme cukr a došleháme v tuhý sníh. Bílkový sníh rozetřeme na tvarohovou náplň v ráfku.

Na tyto vrstvy rovnoměrně nastrouháme, na hrubém struhadle, zmrzlou 1/3 těsta a dáme péct.

Pečeme při 150°C cca 35minut.

### Dohotovení:

|                      |         |
|----------------------|---------|
| CUKR MOUČKA na posyp | 0,020kg |
|----------------------|---------|

## Hraběčnin řez s jablky

### 1x velký kapsl 30x40cm



24kusů á 90g

#### Těsto:

|                  |                          |
|------------------|--------------------------|
| HLADKÁ MOUKA     | 0,500kg                  |
| HERA             | 0,250kg                  |
| CUKR KRUPICE     | 0,120kg                  |
| ŽLOUTKY          | 4x (0,080kg)             |
| PRÁŠEK DO PEČIVA | ½ (0,007kg)              |
| MLÉKO            | podle potřeby (cca 50ml) |

---

T.P.

Vše spojíme dohromady a vypracujeme hladké těsto.

1/3 těsta zabalíme do sáčku a dáme zmraznout.

2/3 těsta rozválíme do velkého kapsle-ráfku-položeného na pomoučném plechu.

#### Náplň:

|  |         |
|--|---------|
| JABLKA (čerstvá očištěná, nebo sterilovaná, okapaná) | 1,000kg |
| CUKR KRUPICE   | 0,150kg |
| SKOŘICE mletá  | 0,003kg |

---

T.P.

Jablka rozrstvíme na těsto a posypeme cukrem a skořicí.

|              |         |
|--------------|---------|
| BÍLKY        | 0,250kg |
| CUKR KRUPICE | 0,050kg |

---

T. P.

Bílky dáme šlehat a do skoro ušlehaných bílků (lehká bílá pěna) přisypeme cukr a došleháme v tuhý sníh.

Bílkový sníh rozetřeme na rozrstvená jablka v ráfku.

Na tyto vrstvy rovnoměrně nastrouháme, na hrubém struhadle, zmzlou 1/3 těsta a dáme péct.

Pečeme při 150°C cca 35minut.

#### Dohotovení:

|                      |         |
|----------------------|---------|
| CUKR MOUČKA na posyp | 0,020kg |
|----------------------|---------|



## **Agar - poleva**

**1 dávka = 1,150 litru**

|              |   |
|--------------|---|
| VODA         | 1,000kg   |
| CUKR KRUPICE | 0,400kg   |
| AGAR-AGAR    | 0,010kg   |
| BARVIVO      | stopa (barvíme si vždy pouze to množství, které momentálně potřebujeme) |

---

T.P.

Cukr s Agar-agarem vmícháme do vody a přivedeme k varu.

Povaříme 2 minuty.

Podle potřeby dobarvíme.

## **Agar Dia – poleva**

**1 dávka = 420ml**

|           |         |
|-----------|---------|
| VODA      | 0,500kg |
| SORBIT    | 0,050kg |
| AGAR-AGAR | 0,004kg |

---

T.P.

Sorbit s Agar-agarem vmícháme do vody a přivedeme k varu.

Povaříme 2 minuty.

Podle potřeby dobarvíme.

## **Ovožel - poleva**

**1dávka = 1,200 litru**

|        |         |
|--------|---------|
| VODA   | 1,000kg |
| OVOŽEL | 0,500kg |

---

T.P.

Vodu přivedeme k varu, vmícháme Ovožel a ihned odstavíme.

**NEVAŘÍME!!!**

## **Korpus světlý**

### **1x 0,450kg**

|                          |              |
|--------------------------|--------------|
| VEJCE                    | 0,200kg      |
| CUKR KRUPICE             | 0,145kg      |
| VANILKOVÝ CUKR           | 0,010kg      |
| HLADKÁ MOUKA             | 0,170kg      |
| KYPŘÍČÍ PRÁŠEK DO PEČIVA | 0,007kg      |
| BARVIVO ŽLUTÉ            | 1ČL(0,004kg) |
| CITROPASTA               | 0,005kg      |

---

T.P.

Nejdříve si zabalíme ráfek a nahřejeme konvektomat. Vejce s cukrem, citropastou, barvivem a vanilkovým cukrem vyšleháme do husté pěny. Do té pak ručně vmícháme mouku, smíchanou s práškem do pečiva.

(Prášek do pečiva a mouku musíme prosít přes sítko)

Krátce, ale řádně promícháme a vlijeme do ráfku o průměru 22-23cm.

Pečeme při 150°C 35min.



## **Korpus tmavý**

### **1x 0,450kg**

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| VEJCE                    | 0,200kg |
| CUKR KRUPICE             | 0,145kg |
| VANILKOVÝ CUKR           | 0,010kg |
| HLADKÁ MOUKA             | 0,170kg |
| KYPŘÍČÍ PRÁŠEK DO PEČIVA | 0,007kg |
| KAKAO                    | 0,010kg |

---

T.P.

Nejdříve si zabalíme ráfek a nahřejeme konvektomat. Vejce s cukrem a vanilkovým cukrem vyšleháme do husté pěny.

Do té pak ručně vmícháme mouku, smíchanou s práškem do pečiva a kakaem

(Prášek do pečiva, mouku a kakao musíme prosít přes sítko)

Krátce, ale řádně promícháme a vlijeme do ráfku o průměru 22-23cm.

Pečeme při 150°C 35min.

## Šotkův koláč



**10 ks**

KYNUTÉ TĚSTO 1,000kg

T.P.  
Těsto si rozválíme na cca 1,5 cm silný plát, ze kterého vykrájíme kolečka Ø 10,5 cm a váze 100g  
Potřeme vejcem a doprostřed každého vytlačíme vykrajovátkem velké srdce (6,5 x 8,5 cm)  
Necháme kynout a po vykynutí pečeme při 160°C 10-15 minut  
Po vychladnutí se rozkrajují a plní krémem a šlehačkou.

### KRÉM

|       |         |
|-------|---------|
| mléko | 1litr   |
| máslo | 0,125kg |
| Rum   | 50ml    |

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| Smetana ke šlehání 35 % | 0,500kg |
| cukr moučka na posyp    | 0,020kg |

## **Krém pistáciový**

**1kg**

---

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| MÁSLOVÝ KRÉM ZÁKLADNÍ    | 0,850kg |
| KARINA PISTÁCIE MIX      | 0,100kg |
| VODA NA ROZMÍCHÁNÍ PASTY | 0,050kg |

---

T.P.

Karina pistácie mix rozmícháme s vodou, necháme 15minut odpočinout, poté znovu promícháme a vmícháme do krému.

## **Krém kakaový**

**1kg**

---

|                       |         |
|-----------------------|---------|
| MÁSLOVÝ KRÉM ZÁKLADNÍ | 0,950kg |
| KAKAO                 | 0,050kg |

---

T.P.

Do krému prosejeme kakao a řádně promícháme.

Pozor! Kakao je pokaždé jinak tmavé, přidáváme tedy množství postupně, nemusíme ho do krému dát všechno!

Řídíme se barvou krému a chutí!

## **Krém arašídový**

**1kg**

---

|                       |         |
|-----------------------|---------|
| MÁSLOVÝ KRÉM ZÁKLADNÍ | 0,850kg |
| ARAŠÍDY MLETÉ         | 0,150kg |

---

T.P.

Do krému vmícháme arašídové a řádně promícháme.

## **Krém krokantkový**

**1kg**

---

|                       |         |
|-----------------------|---------|
| MÁSLOVÝ KRÉM ZÁKLADNÍ | 0,900kg |
| KROKANTKA             | 0,100kg |

(krokantku nahradíme mletými ořechy-arašídami 0,050kg)

---

T.P.

Do krému vmícháme krokantku(ořechy) a řádně promícháme.

## **Krém čokoládový**

**1kg**

---

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| MÁSLOVÝ KRÉM ZÁKLADNÍ   | 0,900 |
| ČOKOLÁDA TMAVÁ NEŘEDĚNÁ | 0,100 |

---

T.P.

Do krému vmícháme rozpuštěnou-ne horkou-čokoládu a řádně promícháme.

## **Krém nugátový**

**1kg**

|                       |         |
|-----------------------|---------|
| MÁSLOVÝ KRÉM ZÁKLADNÍ | 0,850kg |
| NUGETA LÍSKOŘÍŠKOVÁ   | 0,150kg |

---

T.P.

Do krému vmícháme nugetu a řádně promícháme.

Pokud je nugeta moc tuhá, mírně si ji nahřejeme v mikrovlnce.

## **Krém ořechový**

**1kg**

|                       |         |
|-----------------------|---------|
| MÁSLOVÝ KRÉM ZÁKLADNÍ | 0,900kg |
| ARAŠÍDY MLETÉ         | 0,100kg |

---

T.P.

Do krému vmícháme mleté ořechy a řádně promícháme.

## **Krém kávový**

**1kg**

|                       |         |
|-----------------------|---------|
| MÁSLOVÝ KRÉM ZÁKLADNÍ | 0,950kg |
| KÁVA MLETÁ            | 0,050kg |

---

T.P.

Do krému vmícháme mletou kávu a řádně promícháme.

Pozor! Káva je pokaždé jinak namletá, přidáváme tedy množství postupně, nemusíme ji do krému dát všechnu!

Řídíme se intuicí a chutí!

## **Krém slovenský**

**1kg**

|          |         |
|----------|---------|
| MÁSLO    | 0,250kg |
| 100% TUK | 0,300kg |
| FONDÁN   | 0,350kg |
| KAKAO    | 0,100kg |

---

T.P.

Máslo s tukem mírně nahřejeme a vyšleháme do pěny. Přidáme fondán a kakao a zašleháme.

## **Dia krém kakaový**

**1kg**

|                           |         |
|---------------------------|---------|
| DIA MÁSLOVÝ KRÉM ZÁKLADNÍ | 0,950kg |
| KAKAO                     | 0,050kg |

---

T.P.

Do krému prosejeme kakao a řádně promícháme.

Pozor! Kakao je pokaždé jinak tmavé, přidáváme tedy množství postupně, nemusíme ho do krému dát všechno!

Řídíme se barvou krému a chutí!

## **Dia krém čokoládový**

**1kg**

|                             |         |
|-----------------------------|---------|
| DIA MÁSLOVÝ KRÉM ZÁKLADNÍ   | 0,900kg |
| DIA ČOKOLÁDA TMAVÁ NEŘEDĚNÁ | 0,100kg |

---

T.P.

Do krému vmícháme rozpuštěnou-ne horkou-čokoládu a řádně promícháme.

## **Dia krém ořechový**

**1kg**

|                           |         |
|---------------------------|---------|
| DIA MÁSLOVÝ KRÉM ZÁKLADNÍ | 0,900kg |
| ARAŠÍDY MLETÉ             | 0,100kg |

---

T.P.

Do krému vmícháme mleté ořechy a řádně promícháme.

## **Dia krém kávový**

**1kg**

|                           |         |
|---------------------------|---------|
| DIA MÁSLOVÝ KRÉM ZÁKLADNÍ | 0,950kg |
| KÁVA MLETÁ                | 0,050kg |

---

T.P.

Do krému vmícháme mletou kávu a řádně promícháme.

Pozor! Káva je pokaždé jinak namletá, přidáváme tedy množství postupně, nemusíme ji do krému dát všechno!

Řídíme se intuicí a chutí!

## Pařížský dort \*

1celý ø22-23cm (krájíme na 16ks)

váha dortu 1300g



váha 1porce 80g

KORPUS TMAVÝ 1x 0,450kg  
PAŘÍŽSKÁ ŠLEHAČKA 35% 0,750ml

ČOKOLÁDOVÉ ŠUPINY na obsypání 0,120kg

### Dohotovení:

ČOKOLÁDOVÉ ŠUPINY na ozdobu 0,010kg

---

T.P.

Než vyndáme šlehačku z lednice, musíme mít vše k výrobě dortu připraveno.

Rozehřátou čokoládu, sáček na zdobení, dlouhý hladký nůž, kartu a vše, co plánujeme použít na ozdobu.

(čokoládové šupiny, atd)

Dále budeme potřebovat větší papír, na kterém dort budeme polévat a menší papír, na který dort přendáme po polití-popřípadě dortovou krabici. Chystáme-li se dort krájet, dáme si vařit vodu na krájení.

Korpus dvakrát prokrojíme a dáme šlehat řádně vychlazenou šlehačku.

Z ušlehaného množství si odebereme do sáčku s řezanou trubičkou šlehačku na zdobení.

Zbytek šlehačky si – okem- rozdělíme na tři díly. Dva přijdou mezi rozříznutý korpus a třetím dílem šlehačky dort obmažeme.

Sesazený dort přeneseme na střed velkého papíru a okolo něj nasypeme šupiny.

Pomocí karty je vytáhneme po okrajích dortu kolem dokola a ihned přendáme na menší papír, nebo rovnou do krabice na podložku.

Pokud máme dort krájený, v této fázi ho krájíme a balíme do celofánových proužků a následně zdobíme.

Pokud je dort celý, zdobíme odebranou šlehačkou a dozdobujeme.

## Pařížský dort s broskvemi \*

### 1celý ø22-23cm (krájíme na 16ks)

váha dortu 1600g



váha 1porce 100g

|                                  |              |
|----------------------------------|--------------|
| KORPUS TMAVÝ                     | 1x (0,450kg) |
| PAŘÍŽSKÁ ŠLEHAČKA 35%            | 0,750ml      |
| BROSKVE sterilované (čistá váha) | 0,350kg      |
| ČOKOLÁDOVÉ ŠUPINY na obsypání    | 0,120kg      |

#### Dohotovení:

|                             |         |
|-----------------------------|---------|
| ČOKOLÁDOVÉ ŠUPINY na ozdobu | 0,010kg |
|-----------------------------|---------|

---

T. P.

Než vyndáme šlehačku z lednice, musíme mít vše k výrobě dortu připraveno.

Z odvážených broskví si nakrájíme cca 12 -16 tenkých plátků na ozdobu.

(podle toho, jak ho budeme zdobit a jestli je krájený, pokud ano, musí být na každém kousku i kousek broskve)

Zbytek odvážených broskví nasekáme nadrobno.

Rozehřátou čokoládu, sáček na zdobení, dlouhý hladký nůž, kartu a vše, co plánujeme použít na ozdobu.

(čokoládové šupiny, kokos,atd...

Dále budeme potřebovat větší papír, na kterém dort budeme polévat a menší papír, na který dort přendáme po polití-popřípadě dortovou krabici. Chystáme-li se dort krájet, dáme si vařit vodu na krájení.

Korpus dvakrát prokrojíme a dáme šlehat řádně vychlazenou šlehačku.

Z ušlehaného množství si odebereme do sáčku s řezanou trubičkou šlehačku na zdobení.

Nasekané broskve si rozdělíme na polovinu. Zbytek šlehačky si – okem-rozdělíme na tři díly. Dva přijdou mezi rozříznutý korpus a třetím dílem šlehačky dort obmažeme.

Sesadíme dort, do každé vrstvy, na šlehačku, přidáme polovinu broskví, a zbytkem šlehačky ho obmažeme.

Sesazený dort přeneseme na střed velkého papíru a okolo něj nasypeme šupiny.

Pomocí karty je vytáhneme po okrajích dortu kolem dokola a ihned přendáme na menší papír, nebo rovnou do krabice na podložku.

Pokud máme dort krájený, v této fázi ho krájíme a balíme do celofánových proužků a následně zdobíme.

Pokud je dort celý, zdobíme odebranou šlehačkou, dozdobujeme kousky připravených broskví a ostatními ozdobami dle fantazie



# Hruškový dort

## 1celý ø22-23cm (krájíme na 16ks)

váha dortu 1100g



váha 1porce 65g

|                     |                         |
|---------------------|-------------------------|
| KORPUS SACHR        | 1/2                     |
| HRUŠKY KOMPOT       | 0,230kg (1/2 plechovky) |
| MARMELÁDA MERUŇKOVÁ | 0,125kg                 |
| SMETANA             | 0,250kg                 |
| KARINA HRUŠKA       | 0,050kg                 |
| VODA DO KARINY      | 0,025kg                 |

### Dohotovení:

|                 |         |
|-----------------|---------|
| GLAZE           | 0,125kg |
| TOPING ČOKOLÁDA | 0,001kg |

## **T. P.**

Korpus položíme řezem dolů do ráfku, potřeme marmeládou a posypeme posekaným kompotem.

Karinu smícháme s vodou a necháme odležet.

Ušleháme šlehačku a do ní ručně vmícháme odleželou Karinu. Takto ochucenou šlehačkou zatřeme kompot v ráfku, urovnáme a dáme zmrznout do mrazáku.

Před podáváním vykrojíme ještě polozmrzlý dort z ráfku, potřeme glazé a přestříkáme topingem.

## Piňacoláda dort

1celý ø22-23cm (krájíme na 16ks)

váha dortu 1100g



váha 1porce 65g

|                     |                         |
|---------------------|-------------------------|
| KORPUS SACHR        | 1/2                     |
| ANANAS KOMPOT       | 0,230kg (1/2 plechovky) |
| MARMELÁDA MERUŇKOVÁ | 0,125kg                 |
| SMETANA             | 0,250kg                 |
| KARINA KOKOS        | 0,050kg                 |
| VODA DO KARINY      | 0,025kg                 |

### Dohotovení:

|               |         |
|---------------|---------|
| GLAZE         | 0,125kg |
| TOPING KARMEL | 0,001kg |

## T. P.

Korpus položíme řezem dolů do ráfku, potřeme marmeládou a posypeme posekaným kompotem.

Karinu smícháme s vodou a necháme odležet.

Ušleháme šlehačku a do ní ručně vmícháme odleželou Karinu. Takto ochucenou šlehačkou zatřeme kompot v ráfku, urovnáme a dáme zmrznout do mrazáku.

Před podáváním vykrojíme ještě polozmrzlý dort z ráfku, potřeme glazé a přestříkáme topingem.

## Harlekýn dort\*

1 celý ø22-23cm (krájíme na 16ks)

váha dortu 1300g



váha 1porce 80g

|                    |     |         |
|--------------------|-----|---------|
| KORPUS TMAVÝ       |     | 0,450kg |
| PAŘÍŽSKÁ ŠLEHAČKA  | 35% | 0,500ml |
| SMETANA KE ŠLEHÁNÍ | 35% | 0,250ml |

ČOKOLÁDOVÉ ŠUPINY na obsypání 0,120kg

### Dohotovení:

ČOKOLÁDOVÉ ŠUPINY na ozdobu 0,010kg

---

T.P.

Než vyndáme šlehačky z lednice, musíme mít vše k výrobě dortu připraveno.

Rozehřátou čokoládu, sáček na zdobení, dlouhý hladký nůž, kartu a vše, co plánujeme použít na ozdobu.

(čokoládové šupiny, kokos, atd...)

Dále budeme potřebovat větší papír, na kterém dort budeme polévat a menší papír, na který dort přendáme po políti-popřípadě dortovou krabici. Chystáme-li se dort krájet, dáme si vařit vodu na krájení.

Korpus dvakrát prokrojíme a dáme šlehat řádně vychlazenou šlehačku, NEJPRVE BÍLOU.

Z ušlehaného množství si odebereme do sáčku s řezanou trubičkou šlehačku na zdobení. Stačí malé množství, cca 1/4 z celkového množství.

Ve stejném kotlíku, stejnou metlou, ušleháme pařížskou šlehačku.

Z ušlehaného množství si také odebereme do sáčku s řezanou trubičkou šlehačku na zdobení. Tentokrát o trochu víc než bílé.

Zbytek pařížské šlehačky si – okem-rozdělíme na dva díly. Jeden díl natřeme na spodní část rozříznutého korpusu, přiložíme další korpus, na něj natřeme ušlehanou bílou šlehačku, přiklopíme posledním kusem korpusu a celý dort obmažeme zbytkem pařížské šlehačky.

Sesazený dort přeneseme na střed velkého papíru a okolo něj nasypeme šupiny.

Pomocí karty je vytáhneme po okrajích dortu kolem dokola a ihned přendáme na menší papír, nebo rovnou do krabice na podložku.

Pokud máme dort krájený, v této fázi ho krájíme a balíme do celofánových proužků a následně zdobíme.

Pokud je dort celý, zdobíme odebranou šlehačkou a dozdobujeme.

# Punčový dort

## 1celý ø22-23cm (krájíme na 16ks)

### váha dortu 2000g



### váha 1porce 125g

1x SVĚTLÝ KORPUS ø22-23cm  
1x BATUL světlý  
1x BATUL růžový  
1x BATUL tmavý

MARMELÁDA na promazání 0,250kg

|                              |         |               |
|------------------------------|---------|---------------|
| <b><u>CUKROVÝ ROZVAR</u></b> | ½ litru | VODA          |
|                              | 0,600   | CUKR KRUPICE  |
|                              | 50ml    | RUM           |
|                              | 50ml    | PUNČOVÉ AROMA |

Vodu s cukrem přivedeme k varu a minutu povaříme.

Do mírně zchladlého rozvaru přilijeme rum a aroma a promícháme.

### **Dohotovení:**

|                                     |         |
|-------------------------------------|---------|
| MARMELÁDA na obmazání               | 0,100kg |
| ČOKOLÁDA ŘEDĚNÁ tmavá na polití     | 0,100kg |
| ČOKOLÁDA ŘEDĚNÁ bílá na přestříkání | 0,015kg |

T.P.

Korpus vyřízneme z ráfku, který si položíme na táč vyložený papírem.

Do ráfku vložíme vrchní díl korpusu, řezem nahoru.

Vedle na papír si položíme spodní díl korpusu, také řezem nahoru a oba díly natřeme marmeládou. Vrchní díl musí být natřený až k ráfku, aby nám rozvar neprotekl!

Batuly vykrojíme a všechny nakrájíme na 2cm široké pásy.

Do zchladlého rozvaru (nesmí být studený!), namáčíme střídavě pásy batulů, mírně je vyždímáme a skládáme je dokola, dovnitř ráfku.

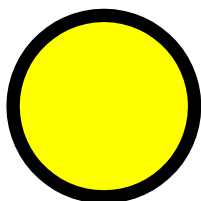
Vždy jedno kolo, jedna barva. Všechny připravené pásy musíme do dortu naskládat. Naplněný dort přelijeme zbytkem rozvaru, přiklopíme spodním dílem, přikryjeme papírem, položíme na něj dřevěnou desku (vál) a řádně – rovnoměrně - zatížíme.

Takto necháme minimálně do druhého dne odležet.

Sesedlý, odleželý dort vyřízneme z ráfku, otočíme (spodní díl máme teď nahoře a vrchní dole, tak je musíme otočit tak, jak patří-spodní bude dole a vrchní nahoře)

Potřeme marmeládou a polijeme tmavou čokoládou. Ihned přendáme na čistý papír a ještě než nám čokoláda na dortu zatuhne, stříkáme bílou čokoládou hustá kola po celém povrchu dortu a pomocí párátka zdobíme.

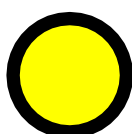
## Tvary a velikosti ráfků a druhy korpusů, potřebných k výrobě 1 punčového dortu ø 22-23cm



### **Světlý korpus-1 dávka**

ráfek ø22-23cm

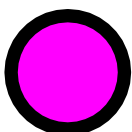
pozor-základní tvar, nelze ho nahradit jiným tvarem!



### **Světlý korpus-1/2dávky**

batul ø15cm

- není nutné trvat na tomto tvaru, důležité je, aby se dávka vešla do daného ráfku, Je tedy jedno, jestli bude ½ dávky upečena v kulatém, nebo v srdíčku. Po upečení se krájí na pásy.

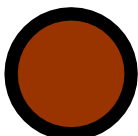


### **Růžový korpus-1/2dávky**

batul ø15cm

- není nutné trvat na tomto tvaru, důležité je, aby se dávka vešla do daného ráfku, Je tedy jedno, jestli bude ½ dávky upečena v kulatém, nebo v srdíčku. Po upečení se krájí na pásy.

Pečeme podle receptury na světlý korpus, pouze barvivo dáme žluté a jednou tolik než je v receptuře.



### **Tmavý korpus-½ dávky**

batul ø15cm

- není nutné trvat na tomto tvaru, důležité je, aby se dávka vešla do daného ráfku, Je tedy jedno, jestli bude ½ dávky upečena v kulatém, nebo v srdíčku. Po upečení se krájí na pásy.

## Punčový řez

1x velký kapsl 30x40cm



**punčový řez 84 kusů á 90g**



**punčový řez malý 168ks á 45g**

1x VELKÝ KAPSL

1x MALÝ KAPSL světlý

1x MALÝ KAPSL růžový

1x BATUL růžový

1x MALÝ KAPSL tmavý

1x BATUL tmavý

MARMELÁDA

0,900kg

### CUKROVÝ ROZVAR

1 ½ litru

1,700kg

150ml

140ml

VODA

CUKR KRUPICE

RUM

PUNČOVÉ AROMA

Vodu s cukrem přivedeme k varu a minutu povaříme.

Do mírně zchladlého rozvaru přilijeme rum a aroma a promícháme.

### Dohotovení:

MARMELÁDA

0,420kg

ČOKOLÁDA ŘEDĚNÁ **tmavá** na polití

0,420kg

ČOKOLÁDA ŘEDĚNÁ **bílá** na přestříkání 0,170kg

T.P.

Velký kapsl vyřízneme z ráfku, který si položíme na táč vyložený papírem.

Do ráfku vložíme vrchní díl kapsle, řezem nahoru.

Vedle na papír si položíme spodní díl kapsle, také řezem nahoru a oba díly natřeme marmeládou. Vrchní díl musí být natřený až k ráfku, aby nám rozvar neprotekl!

Ostatní korpusy vykrojíme a všechny nakrájíme na 2cm široké pásy.

Do zchladlého rozvaru (nesmí být studený!) namáčíme střídavě pásy korpusů, mírně je vyždímáme a skládáme v řadách dovnitř ráfku.

**SKLÁDÁME JE PODÉL KRATŠÍ STRANY! Pokud ale děláme malý kapsl, skládáme podél delší strany.**

Vždy jedna řada, jedna barva. Všechny připravené pásy musíme do kapsle naskládat.

Naplněný kapsl přelijeme zbytkem rozvaru, přiklopíme spodním dílem, přikryjeme papírem, položíme na něj dřevěnou desku (vál) a řádně – rovnoměrně-zatížíme.

Takto necháme minimálně do druhého dne odležet.

Sesedlý, odleželý kapsl vyřízneme z ráfku, otočíme (spodní díl máme teď nahoře a vrchní dole, tak je musíme otočit tak jak patří-spodní bude dole a vrchní nahoře)

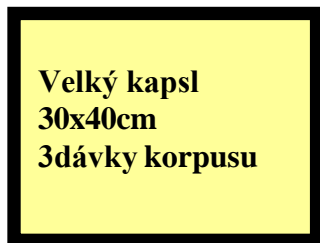
Delší stranu kapsle si rozdělíme na 6 dílů a celý kapsl rozkrájíme na 6 pásů.

Pokud potřebujeme malé punčové řezy, v této fázi výroby jednotlivé pásy rozřízneme po delší straně ještě na půl a položíme je na řez.

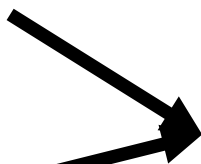
Každý pás po dlouhých stranách a na vrchu potřeme marmeládou a polijeme tmavou čokoládou.

Ihned přendáme na čistý papír a ještě než nám čokoláda na dortu zatuhne, přestříkáme bílou čokoládou po krátké straně a pomocí párátka a dlouhých tahů ozdobíme.

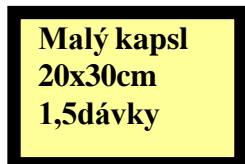
## Tvary a velikosti ráfků a druhy korpusů, potřebných k výrobě punčových řezů o velikosti 30x40cm



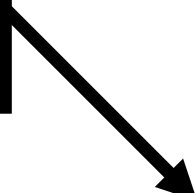
základní tvar-musí být!-dává řezům tvar



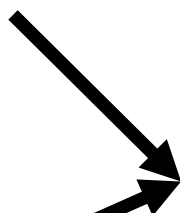
ušleháme 4,5dávky světlých korpusů



tento tvar není tolik důležitý, po upečení se krájí na proužky.  
Důležité je, aby se do zvoleného tvaru vešla tato dávka (1,5korpusu)  
Stejně je to i u růžových a tmavých korpusů-



Ušleháme 2dávky světlých korpusů, pouze místo žlutého barviva použijeme  
barvivo červené, a to jednou tolik, co by se dávalo žlutého.  
Korpus by měl mít červenou barvu



Ušleháme 2dávky tmavých korpusů



## Listový řez



**10ks á 100g**

|                       |              |
|-----------------------|--------------|
| LISTOVÉ PLÁTY         | 2ks(0,450kg) |
| MÁSLOVÝ KRÉM ZÁKLADNÍ | 0,750kg      |

### Dohotovení:

|                     |         |
|---------------------|---------|
| MARMELÁDA MERUŇKOVÁ | 0,100kg |
| FONDÁN na políť     | 0,150kg |

---

T.P.

Připravíme si dva listové pláty (cca9x58cm)

Krém si nandáme do sáčku s velkou řezanou trubičkou (č.12) a na jeden vystydý pás nastříkáme po delší straně tři čáry krému vedle sebe a ve druhé vrstvě další dvě čáry krému.

Přiklopíme druhým pásem, ale obráceně-vzhůru nohama!

Marmeládou, štětcem, potřeme celý pás.

Dáme ztuhnout.

Připravíme si na stůl nádobu na krájení, budeme potřebovat mokrý nůž na potažení řezu fondánem.

Fondán si nahřejeme a naředíme na potřebnou hustotu.

Naběračkou si na řez nalijeme fondán a mokrým nožem rychle rozetřeme po celé délce řezu.

Po zaschnutí krájíme.

## Listový plát



**5ks á 0,225kg**

|               |         |
|---------------|---------|
| LISTOVÉ TĚSTO | 1,200kg |
|---------------|---------|

---

T.P.

Těsto vyválíme do obdélníku, velikosti rovného **stříbrného** plechu.

Neválíme na plechu!

Pomocí válečku plát přeneseme na pomoučený plech, rozměříme a rádýlkem rozřízneme na 5 pásů.(cca 9x58cm)

Vidličkou řádně propícháme, necháme minimálně 30minut odležet.

Pečeme při 180°C do růžova (10-15minut)



## Dia listový řez



**10ks**

|                           |              |
|---------------------------|--------------|
| LISTOVÉ PLÁTY             | 2ks(0,450kg) |
| DIA MÁSLOVÝ KRÉM ZÁKLADNÍ | 0,750kg      |

### Dohotovení:

|                                     |         |
|-------------------------------------|---------|
| DIA ČOKOLÁDA TMAVÁ ŘEDĚNÁ na polítí | 0,150kg |
|-------------------------------------|---------|

---

T.P

Připravíme si dva listové pláty (cca9x58cm)

0,600kg krému si nandáme do sáčku s velkou řezanou trubičkou (č.12) a na jeden vystydlý pás nastříkáme po delší straně tři čáry krému vedle sebe a ve druhé vrstvě další dvě čáry krému.

Přiklopíme druhým pásem, ale obráceně-vzhůru nohama!

Dáme ztuhnout.

Zbytkem krému nastříkáme po obou dlouhých stranách čáru. Do vzniklého prostoru mezi oběma čarami nalijeme naběračkou DIA čokoládu a necháme ztuhnout. Po ztuhnutí ještě kornoutkem s čokoládou přestříkáme celý řez i přes čáry z krému.

Po ztuhnutí krájíme.

## Dia listové šátky



**10ks á 50g**

|                  |             |
|------------------|-------------|
| LISTOVÉ TĚSTO    | 0,450kg     |
| VEJCE            | 1x(0,050kg) |
| DIA MÁSLOVÝ KRÉM | 0,500kg     |

Dohotovení:

|  |         |
|--|---------|
| DIA ČOKOLÁDA TMAVÁ ŘEDĚNÁ na přestříkání | 0,020kg |
|--|---------|

---

T.P.

Těsto rozválíme do obdélníku o velikosti 20 x 50cm.

Pomocí pravítka, rádélkem, rozkrájíme na čtverce 10 x 10cm.

(to znamená, že budeme mít 2 x 5 čtverců)

Vejcem natřeme vždy jeden stejný roh každého čtverce.

Doprostřed čtverce, z rohu do rohu, položíme velkou trubičku, nepotřený roh přehneme přes trubičku a potřený přes něj. Položíme na plech s fólií, uděláme doprostřed šátku dvěma prsty důlek a potřeme vejcem.

Necháme chvíli odpočinout, pečeme při 180°C do růžova.

Ještě teplé šátky stahujeme z trubiček.

Plníme řezanou trubičkou a stříkáme Dia čokoládou.

Pokud nemáme zadanou výrobu přímo 10ks, rozválíme celé těsto, které máme k dispozici, na 2mm silný plát ve tvaru obdélníku a podle pravítka si naměříme čtverce 10x10cm, rádélkem rozkrájíme a pokračujeme dále dle T.P.



## Roláda ořechová/arašídý

**Velká** 25ks á 60g - stáčíme jednu roládu po delší straně

**Malá** 50ks á 30g - z jednoho plátu máme dvě menší rolády, stočené po delší straně

SVĚTLÝ ROLÁDOVÝ PLÁT

1x(0,450kg)

OŘECHOVÝ KRÉM

0,600kg

### Dohotovení:

OŘECHY na obalení

0,060kg

T.P.

Roládu sloupneme z papíru, pomocí druhého (stejně dlouhého jako roláda) ji otočíme a na tuto stranu rozetřeme krém. Zamotáme roládu (obr č.1) a pomocí pravítka ji utáhneme do papíru. Hlídáme si, aby roláda stála na spoji!

Dáme ztuhnout.

Po ztuhnutí ji vybalíme z papíru, potřeme krémem a obalíme v ořechách.

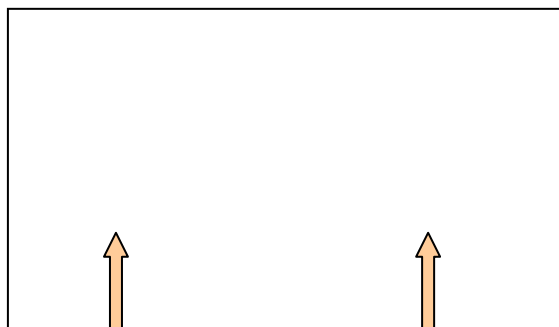
### Malá

Roládu mírně pomoučíme, otočíme ji na čistý papír a sloupneme z papíru, na kterém se pekla. Pomocí druhého (stejně dlouhého jako roláda) ji otočíme zpět a na tuto stranu rozetřeme krém. **Po delší straně** plát rozdělíme na dva pásy. Zatočíme dvě malé rolády (obr č.2) a pomocí pravítka každou utáhneme do papíru. Hlídáme si, aby rolády stály na spoji!

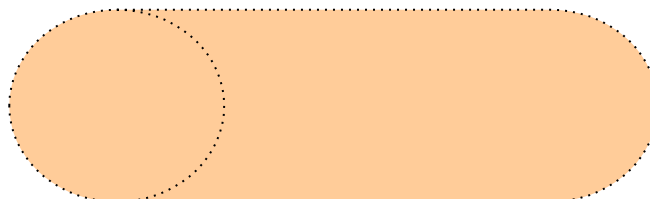
Dáme ztuhnout.

Po ztuhnutí vybalíme z papíru, potřeme krémem a obalíme v ořechách.

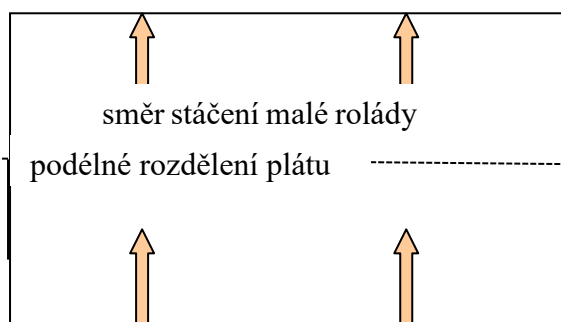
obr č.1



směr stáčení velké rolády



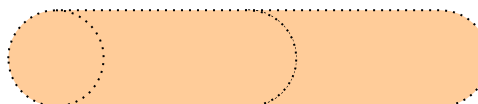
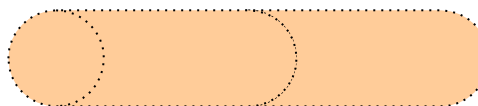
obr č. 2



směr stáčení malé rolády

podélné rozdělení plátu

směr stáčení malé rolády





## Roláda kokosová

**Velká** 25ks á 70g - stáčíme jednu roládu po delší straně

**Malá** 50ks á 35g - z jednoho plátu máme dvě menší rolády, stočené po delší straně

|                       |             |
|-----------------------|-------------|
| SVĚTLÝ ROLÁDOVÝ PLÁT  | 1x(0,450kg) |
| MÁSLOVÝ KRÉM ZÁKLADNÍ | 0,550kg     |
| MARMELÁDA             | 0,100kg     |

### Dohotovení:

KOKOS na obalení 0,060kg

T.P.

Roládu sloupneme z papíru, pomocí druhého (stejně velkého jako roláda) ji otočíme a tuto stranu potřeme marmeládou, na kterou rozetřeme krém. Zamotáme roládu a pomocí pravítka ji utáhneme do papíru. Hlídáme si, aby roláda stála na spoji!

Dáme ztuhnout.

Po ztuhnutí ji vybalíme z papíru, potřeme krémem a obalíme v kokosu.

### Malá

Roládu mírně pomoučíme, otočíme ji na čistý papír a sloupneme z papíru, na kterém se pekla. Pomocí druhého (stejně velkého jako roláda) ji otočíme zpět a tuto stranu potřeme marmeládou, na kterou rozetřeme krém. **Po delší straně plát rozdělíme na dva pásy.** Zatočíme dvě malé rolády a pomocí pravítka každou utáhneme do papíru. Hlídáme si, aby rolády stály na spoji!

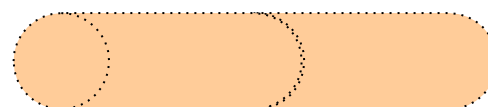
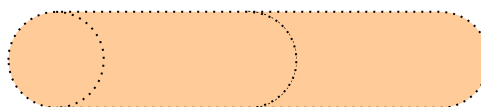
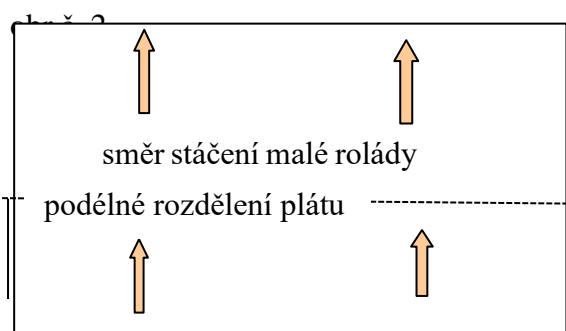
Dáme ztuhnout.

Po ztuhnutí vybalíme z papíru, potřeme krémem a obalíme v kokosu.

obr č.1



směr stáčení velké rolády



směr stáčení malé rolády



## Roláda čokoládová

**Velká** 25ks á 60g - stáčíme jednu roládu po delší straně

**Malá** 50ks á 30g - z jednoho plátu máme dvě menší rolády, stočené po delší straně

TMAVÝ ROLÁDOVÝ PLÁT

1x 0,450kg

KAKAOVÝ KRÉM

0,600kg

### Dohotovení:

ČOKOLÁDA TMAVÁ ŘEDĚNÁ na polití 0,150kg

T.P.

Roládu sloupneme z papíru, pomocí druhého (stejně dlouhého jako roláda) ji otočíme a na tuto stranu rozetřeme krém. Zamotáme roládu a pomocí pravítka ji utáhneme do papíru. Hlídáme si, aby roláda stála na spoji!

Dáme ztuhnout.

Po ztuhnutí ji vybalíme z papíru, potáhneme čokoládou a přestříkáme kornoutkem tmavou čokoládou do mřížky.

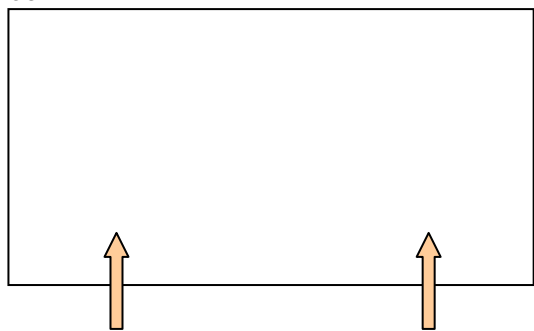
### Malá

Roládu mírně pomoučíme, otočíme ji na čistý papír a sloupneme z papíru, na kterém se pekla. Pomocí druhého (stejně dlouhého jako roláda) ji otočíme zpět a na tuto stranu rozetřeme krém. Po delší straně plát rozdělíme na dva pásy. Zatočíme dvě malé rolády a pomocí pravítka každou utáhneme do papíru. Hlídáme si, aby rolády stály na spoji!

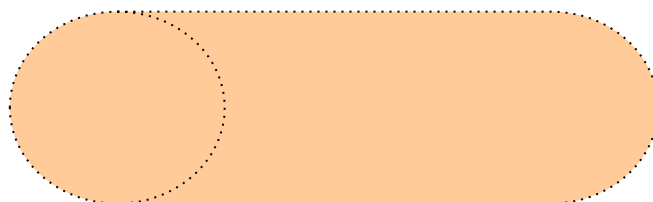
Dáme ztuhnout.

Po ztuhnutí je vybalíme z papíru, potáhneme čokoládou a přestříkáme kornoutkem tmavou čokoládou do mřížky.

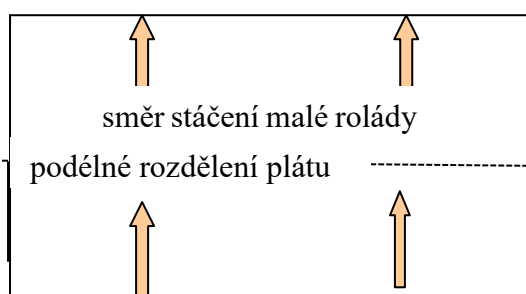
obr č.1



směr stáčení velké rolády



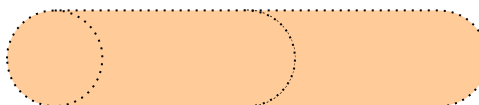
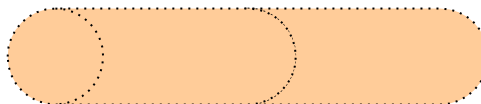
obr č. 2



směr stáčení malé rolády

podélné rozdělení plátu

směr stáčení malé rolády





## Roláda nugátová

**Velká** 25ks á 60g - stáčíme jednu roládu po delší straně

**Malá** 50ks á 30g - z jednoho plátu máme dvě menší rolády, stočené po delší straně

SVĚTLÝ ROLÁDOVÝ PLÁT  
NUGÁTOVÝ KRÉM

1x 0,450kg

0,600kg

### Dohotovení:

ČOKOLÁDA ŘEDĚNÁ TMAVÁ na polití

0,150kg

ČOKOLÁDA ŘEDĚNÁ BÍLÁ na přestříkání

0,030kg

T.P.

Roládu sloupneme z papíru, pomocí druhého (stejně dlouhého jako roláda) ji otočíme a na tuto stranu rozetřeme krém. Zamotáme roládu a pomocí pravítka ji utáhneme do papíru. Hlídáme si, aby roláda stála na spoji!

Dáme ztuhnout.

Po ztuhnutí ji vybalíme z papíru, potáhneme čokoládou a přestříkáme kornoutkem **bílou** čokoládou do mřížky.

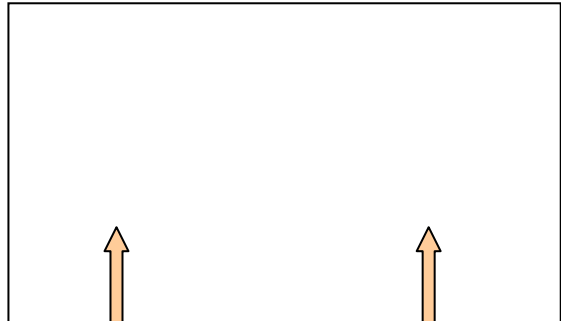
### Malá

Roládu mírně pomoučíme, otočíme ji na čistý papír a sloupneme z papíru, na kterém se pekla. Pomocí druhého (stejně dlouhého jako roláda) ji otočíme zpět a na tuto stranu rozetřeme krém. Po delší straně plát rozdělíme na dva pásy. Zatočíme dvě malé rolády a pomocí pravítka každou utáhneme do papíru. Hlídáme si, aby rolády stály na spoji!

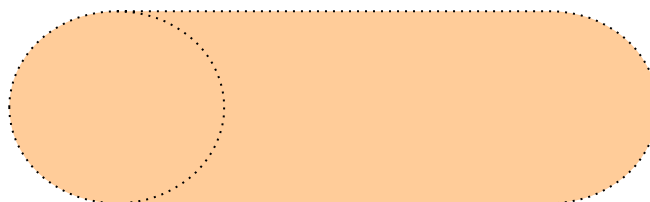
Dáme ztuhnout.

Po ztuhnutí ji vybalíme z papíru, potáhneme čokoládou a přestříkáme kornoutkem **bílou** čokoládou do mřížky.

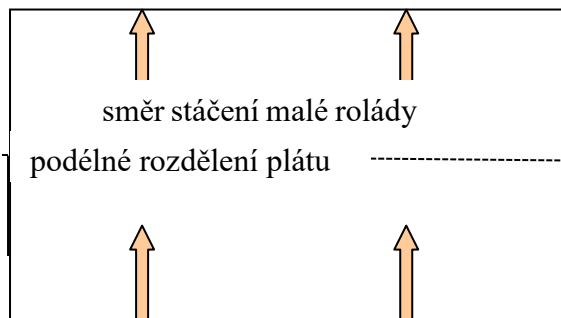
.obr č.1



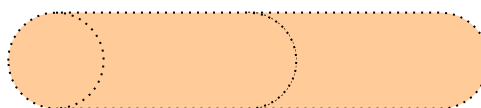
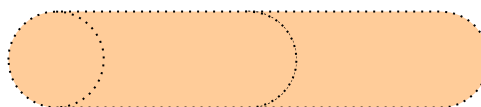
směr stáčení velké rolády



obr č. 2



směr stáčení malé rolády





## Roláda arašídová

**Velká** 25ks á 60g - stáčíme jednu roládu po delší straně

**Malá** 50ks á 30g - z jednoho plátu máme dvě menší rolády, stočené po delší straně

TMAVÝ ROLÁDOVÝ PLÁT

1x 0,450kg

ARAŠÍDOVÝ KRÉM

0,600kg

Dohotovení:

OŘECHY MLETÉ na obalení

0,060kg

T.P.

Roládu sloupneme z papíru, pomocí druhého (stejně dlouhého, jako roláda) ji otočíme a na tuto stranu rozetřeme krém. Zamotáme roládu a pomocí pravítka ji utáhneme do papíru. Hlídáme si, aby roláda stála na spoji!

Dáme ztuhnout.

Po ztuhnutí ji vybalíme z papíru, potřeme krémem a obalíme v ořechách.

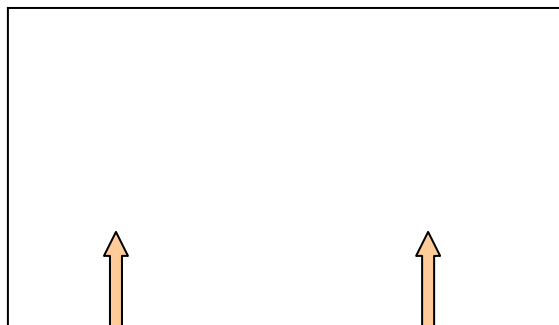
### Malá

Roládu mírně pomoučíme, otočíme ji na čistý papír a sloupneme z papíru, na kterém se pekla. Pomocí druhého (stejně velkého jako roláda) ji otočíme zpět a na tuto stranu rozetřeme krém. Po delší straně plát rozdělíme na dva pásy. Zatočíme dvě malé rolády a pomocí pravítka každou utáhneme do papíru. Hlídáme si, aby rolády stály na spoji!

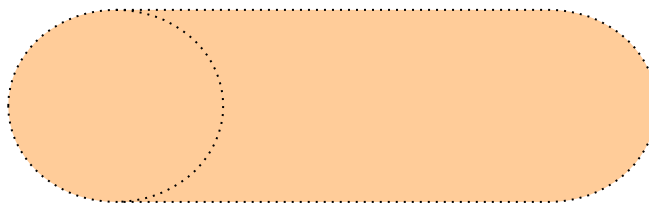
Dáme ztuhnout.

Po ztuhnutí vybalíme z papíru, potřeme krémem a obalíme v ořechách.

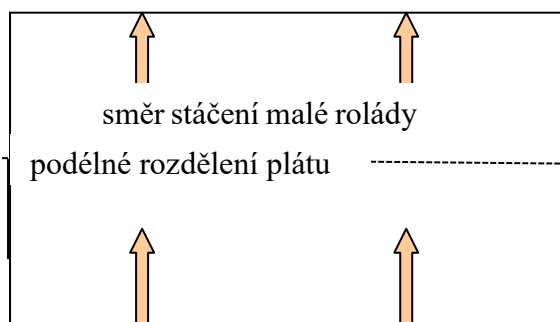
obr č.1



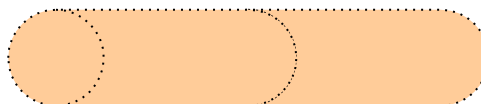
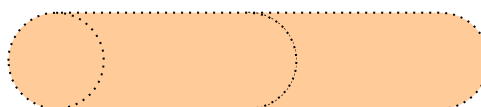
směr stáčení velké rolády



obr č. 2



směr stáčení malé rolády





## Roláda pistáciová

**Velká** 25ks á 60g - stáčíme jednu roládu po delší straně

**Malá** 50ks á 30g - z jednoho plátu máme dvě menší rolády, stočené po delší straně

TMAVÝ ROLÁDOVÝ PLÁT

1x 0,450kg

PISTÁCIOVÝ KRÉM

0,600kg

### Dohotovení:

ČOKOLÁDA ŘEDĚNÁ TMAVÁ na politi

0,150kg

ČOKOLÁDA ŘEDĚNÁ BÍLÁ na přestříkání

0,030kg

T.P.

Roládu sloupneme z papíru, pomocí druhého (stejně dlouhého jako roláda) ji otočíme a na tuto stranu rozetřeme krém. Zamotáme roládu a pomocí pravítka ji utáhneme do papíru. Hlídáme si, aby roláda stála na spoji!

Dáme ztuhnout.

Po ztuhnutí ji vybalíme z papíru, potáhneme tmavou čokoládou a lehce, doprostřed rolády, sypeme praženými mandlovými lupínky.

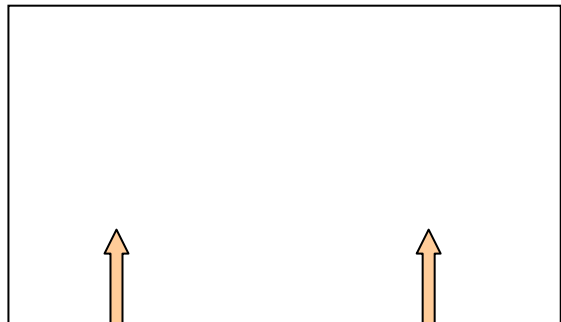
Malá

Roládu mírně pomoučíme, otočíme ji na čistý papír a sloupneme z papíru, na kterém se pekla. Pomocí druhého (stejně dlouhého jako roláda) ji otočíme zpět a na tuto stranu rozetřeme krém. Po delší straně plát rozdělíme na dva pásy. Zatočíme dvě malé rolády a pomocí pravítka každou utáhneme do papíru. Hlídáme si, aby rolády stály na spoji!

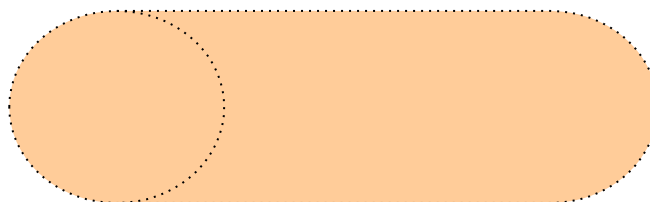
Dáme ztuhnout.

Po ztuhnutí ji vybalíme z papíru, potáhneme tmavou čokoládou a lehce, doprostřed rolády, sypeme praženými mandlovými lupínky a přestříkáme bílou čokoládou.

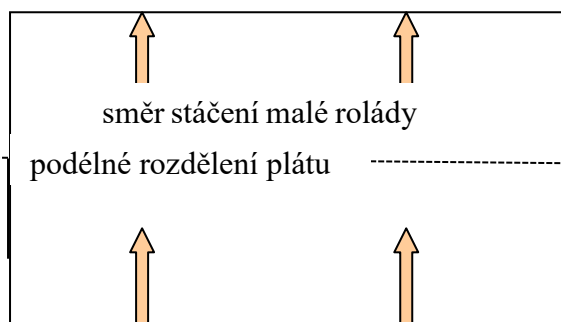
obr č.1



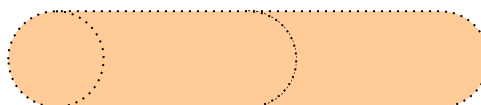
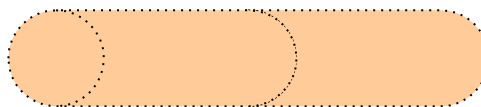
směr stáčení velké rolády



obr č. 2



směr stáčení malé rolády



# Kremeš



10ks

LISTOVÉ pláty 2ks (0,450kg)

## **Bílkový sníh:**

CUKR KRUPICE 0,100kg  
VANILKOVÝ CUKR 1/2 (0,010kg)  
VODA 0,030kg  
BÍLKY 0,050kg

## **Pudink:**

MLÉKO 0,500kg  
KRÉMOVÝ PRÁŠEK 0,080kg  
CUKR KRUPICE 0,050kg  
CIRTOPASTA 0,010kg

## **Dohotovení:**

CUKR MOUČKA na posyp 0,005kg

---

T.P.

Připravíme si dva listové pláty (cca9x58cm)

## **Bílkový sníh:**

2/3 cukru zalijeme vodou a dáme vařit.

Kotlík a metlu si vytřeme octem, a jakmile se začne cukr s vodou vařit, dáme šlehat bílky. Hlídáme si současně rozvar i bílky!

Do skoro ušlehaných bílků přisypeme zbylou 1/3 cukru a vanilkový cukr a vyšleháme dotuha.

Současně se nám dovaří rozvar na slabý let-jedna bublina-ihned mírným pramínkem vléváme do vyšlehaných bílků.

Než se nám bílkový sníh vymíchá, uvaříme si pudink.

## **Pudink:**

3/4 mléka dáme vařit.

Ve zbylé 1/3 rozmícháme cukr s krémovým práškem a za stálého míchání vlijeme do vařícího mléka a minimálně 2minuty provaříme.

Do horkého pudinku zlehka vmícháme bílkový sníh a ihned plníme listové pláty.

Hladkou trubičkou(č.10) na pás nastříkáme tři čáry vedle sebe a ve druhé vrstvě dvě čáry vedle sebe.

Přiklopíme druhým pásem,ale obráceně-vzhůru nohama.

Po ztuhnutí krájíme a cukrujeme.



# Bublanina

1x velký kapsl 30x40cm



24ks á 90g

|                            |              |
|----------------------------|--------------|
| CUKR KRUPICE               | 0,450kg      |
| VANILKOVÝ CUKR             | 2x (0,040kg) |
| VEJCE                      | 6x (0,300kg) |
| OLEJ                       | 2dcl         |
| MLÉKO                      | 2dcl         |
| POLOHRUBÁ MOUKA            | 0,600kg      |
| KYPŘÍCÍ PRÁŠEK DO PEČIVA   | 2x (0,026kg) |
| JAHODY mražené/sterilované | 0,500kg      |

## Dohotovení:

|                      |         |
|----------------------|---------|
| CUKR MOUČKA na posyp | 0,030kg |
|----------------------|---------|

---

T.P.

Cukr a vanilkový cukr vyšleháme s vejci do husté pěny, do které vlijeme olej a zašleháme. Až se nám směs spojí, přilijeme mléko a vše promícháme. Do hmoty ručně vmícháme mouku smíchanou s prosátým kypřícím práškem.

Vše vlijeme do zabaleného ráfku, rozložíme ovoce a ihned dáme péct.

Pečeme při 160°C cca 30minut,

## Beze plát

**1x = 0,450 (cca60cm x 40cm)**

|              |         |
|--------------|---------|
| BÍLKY        | 0,350kg |
| CUKR KRUPICE | 0,230kg |
| HLADKÁ MOUKA | 0,100kg |
| KOKOS        | 0,100kg |

---

T.P.

Dáme šlehat bílky do octem vytřeného kotle. Do skoro ušlehaných bílků nasypeme cukr a zašleháme. Do tuhého sněhu ručně vmícháme mouku smíchanou s kokosem.

Rozetřeme na plech s papírem.

Pečeme při 200°C do růžova.

# Štafetka

21ks á 70g

42ks malá á 40g



BEZE PLÁT  
KÁVOVÝ KRÉM

1x (0,640kg)  
0,750kg

## Dohotovení:

ČOKOLÁDA TMAVÁ ředěná na politi

0,250kg

T.P.

Připravíme si tři papíry, stejně dlouhé jako roláda.

Beze plát sloupneme z papíru a otočíme. Na tuto stranu rozetřeme krém.

Plát rozdělíme na tři stejné díly.(obr č. 1)

Zatočíme tři mini rolády a řádně utáhneme do papíru. Hlídáme si, aby rolády stály na spoji!

Dáme ztuhnout.

Po ztuhnutí vybalíme z papírů, dáme všechny tři rolády vedle sebe, zakrojíme nutné kraje a podle připravené šablony rozřízneme na sedm stejných kusů. (obr.č.2)

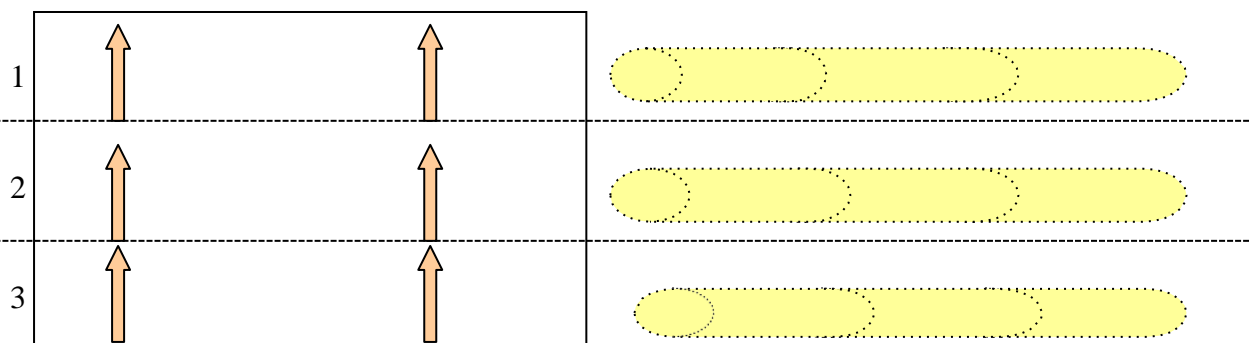
Budeme mít tedy 21kusů ! (3roládky x7kusů)

Oba konce každé štafetky namočíme 1,5cm do čokolády.(obr č.3)

## Malé:

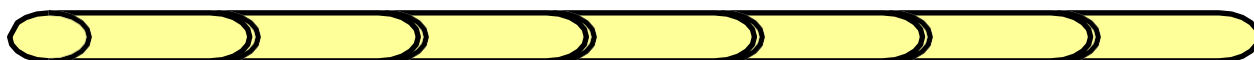
Jednotlivé, nakrájené štafetky překrojíme šikmým řezem na polovinu. Rovné konce se namočí do čokolády.

obr č.1 směr stáčení štafetek



obr. č. 2

Rozdělení roládky na 7 dílů



# Špička s tekutou náplní

banán

kokos

likér

pistácie

višeň

30ks velké á 80g



120ks malé á 20g



na velké špičky BUFLERY

30ks

na malé špičky DĚTSKÉ PIŠKOTY

120ks

## Hmota na špičky:

VODA 0,350kg

CUKR KRUPICE 0,180kg

SOJOVÁ MOUKA 0,050kg

KAKAO 0,070kg

ČOKOLÁDA TMAVÁ NEŘEDĚNÁ 0,400kg

## Tuk do čokoládové hmoty:

HERA 0,600kg

100% TUK (Omega) 0,450kg

T. P.

Voda + cukr + sojová mouka + kakao přivedeme k varu a 5minut povaříme.

Odstavíme, přisypeme čokoládové penízky a mícháme, dokud se zcela nerozpustí.

Necháme vystydnout, nejlépe do druhého dne.

Pokud nemáme omegu pokojové teploty, lehce ji nahřejeme v mikrovlnce. Jen tak, aby změkla do konzistence másla, které se dá namazat na chleba. Společně s Herou ji vyšleháme. (**před přidáním čokoládové hmoty ještě zkontrolujeme, že ve vyšlehaném tuku nemáme žádné nerozmíchané kousky**).

Do vyšlehaného tuku postupně, při nižším stupni (č.1 - 2), přidáváme čokoládovou hmotu (**Nedoporučuje se hmotu šlehat na nejvyšší stupeň, bude pak moc nadýchaná, plná vzduchu a nebude držet v požadovaném tvaru**)

Z vyšlehané hmoty stříkáme na připravené buflery nebo piškoty, speciální trubičkou, které necháme ztuhnout a pak je plníme tekutou náplní.

Musíme si nechat hmotu na uzavření špiček!!

Po ztuhnutí špičky máčíme v čokoládě a podle příchuti náplně dozdobujeme.

## Náplň:

Karina MILK MIX 0,300kg

(Nebo Karina, Banán, kokos, pistácie, višeň)

VODA 0,200kg

RUM 0,050kg POKUD SE POUŽÍVAJÍ KARINY, RUM SE VYNECHÁVÁ

T. P

Do vody vmícháme Milk mix a rum a vyšleháme.

**Pokud plníme špičky jinou příchutí (Karina, Banán, kokos, pistácie, višeň) rum nepřidáváme!!!!!!!**

## Dohotovení:

ČOKOLÁDA TMAVÁ ŘEDĚNÁ na politi 0,600kg

Kokosové sypeme kokosem

Banánové sypeme Rissellou

Pistáciové sypeme bílými šupinami

Višňové sypeme barevným máčkem

# Bílkový sníh

## 1kg

|                |              |
|----------------|--------------|
| BÍLKY          | 0,250kg      |
| VANILKOVÝ CUKR | 1x (0,020kg) |
| CUKR KRUPICE   | 0,600kg      |
| VODA           | 0,130kg      |

---

T.P.

2/3 cukru zalijeme vodou a dáme vařit.

Kotlík a metlu si vytřeme octem a nalijeme do něj bílky.

Souběžně dáme vařit cukr s vodou a šlehat bílky. Hlídáme si současně rozvar i bílky!

Do skoro ušlehaných bílků přisypeme zbylou 1/3 cukru a vanilkový cukr a vyšleháme dotuha.

Současně se nám dovaří rozvar na slabý let-jedna bublina-a ihned mírným pramínkem vléváme do vyšlehaných bílků.

Vymícháme.

Pokud máme bílky vyšlehané a rozvar ještě není dovařený na požadovanou teplotu, snížíme rychlost bílků a necháme je zvolna míchat. Není dobré je nechat stát bez pohybu.

Pokud je to naopak a máme uvařený rozvar, ale málo ušlehané bílky, sundáme rozvar ze zdroje tepla a šleháme bílky, dokud není sníh pevný. Před nalitím rozvaru do bílků ještě zkontrolujeme očkem (ruční zkouškou) že je stále dost teplý. Pokud není, přihřejeme a teplotu opět zkusíme očkem.

## Kremrole korpus



50ks velké á 20g

LISTOVÉ TĚSTO  
VEJCE

2.000kg  
3x (0,150kg)

---

T.P.

Těsto vyválíme do obdélníku o velikosti 40 x 125cm.(40výška x 125délka)

Jako pomůcka nám poslouží dřevěný váleček, těsto na velké kremrole vyvalujeme na výšku celého válečku i s držátky.

Obdélník ometeme, natřeme rozšlehaným vejcem a nakrájíme rádélkem na 2,5cm silné proužky.

Na velké trubičky natáčíme kremrole vejcem nahoru.(obr.č.1)

Kremrole je přes celou trubičku!! (obr.č.2)

Pečeme na plechu s fólií při 180°C do růžova. Ještě teplé stahujeme z trubiček.

**Pokud nemáme zadanou výrobu přímo 50ks, rozválíme celé těsto, které máme k dispozici, na 2mm silný plát ve tvaru obdélníku požadované výšky, rádélkem rozkrájíme na 2,5cm silné proužky a pokračujeme dále dle T.P.**

## Kremrole malé korpus

50ks malé á 10g

LISTOVÉ TĚSTO  
VEJCE

2.000kg  
3x (0,150kg)

---

T.P.

Těsto vyválíme do obdélníku o velikosti 40 x 125cm.(40výška x 125délka)

Jako pomůcka nám poslouží dřevěný váleček, těsto na velké kremrole vyvalujeme na výšku celého válečku i s držátky.

Obdélník ometeme, natřeme rozšlehaným vejcem a nakrájíme rádélkem na 2,5cm silné proužky.

Na velké trubičky natáčíme kremrole vejcem nahoru.

Kremrole je přes celou trubičku!!

Pečeme na plechu s fólií při 180°C do růžova. Ještě teplé stahujeme z trubiček.

**Pokud nemáme zadanou výrobu přímo 50ks, rozválíme celé těsto, které máme k dispozici, na 2mm silný plát ve tvaru obdélníku požadované výšky, rádélkem rozkrájíme na 2,5cm silné proužky a pokračujeme dále dle T.P.**

obr.č.1 natáčení těsta na trubičku



obr.č.2 správně natočená kremrole



## Kremrole



**10ks á 30g**

KREMROLE KOPRUS  
BÍLKOVÝ SNÍH

10ks (0,200kg)  
0,200kg

**Dohotovení:**

CUKR MOUČKA na posyp

0,010kg

---

T.P.

Plníme hladkou trubičkou bílkovým sněhem a cukrujeme.

## Kremrole malá



**10ks á 15g**

KREMROLE MALÁ KORPUS  
BÍLKOVÝ SNÍH

10ks (0,100kg )  
0,085kg

**Dohotovení:**

CUKR MOUČKA na posyp

0,005kg

---

T.P.

Plníme hladkou trubičkou bílkovým sněhem a cukrujeme.

## Listový šátek korpus



**30ks á 20g**

|                  |              |
|------------------|--------------|
| LISTOVÉ TĚSTO    | 1,000kg      |
| VEJCE na potření | 1x (0,050kg) |

---

T.P.

Rozválíme těsto do obdélníku o velikosti 60x50cm a podle pravítka rozkrájíme na příslušný počet čtverců (10x10cm čtverec = 60 x 50 cm = 6 x 5 čtverců)

Potřeme levý horní roh každého čtverce, do středu každého čtverce položíme (z rohu do rohu)trubičku/tvořítko a zabalíme. Nepomazaný roh přeložíme přes trubičku a přes něj přetáhneme roh pomazaný tak, aby končil pod šátečkem. Na spoji šátek sedí na plechu. (obr.č.1)

Pečeme na 180°C 10-15min

Ještě teplé sundáváme z tvořítek.

Pokud nemáme zadanou výrobu přímo 30ks, rozválíme celé těsto, které máme k dispozici, na 2mm silný plát ve tvaru obdélníku, rádélkem rozkrájíme na čtverce 10x10cm a pokračujeme dále dle T.P.

**obr.č.1** správně vytvarované šátky přes trubičku



## Listový šátek malý korpus

**50ks á 6g**

|               |              |
|---------------|--------------|
| LISTOVÉ TĚSTO | 1,000kg      |
| VEJCE         | 1x (0,050kg) |

---

T.P.

Těsto rozválíme do obdélníku o velikosti 35 x 70cm.

Pomocí pravítka rádélkem rozkrájíme na čtverce 7 x 7cm.

(to znamená, že budeme mít 5 x 10 čtverců)

Potřeme levý horní roh každého čtverce do středu každého čtverce položíme (z rohu do rohu) trubičku / tvořítko a zabalíme. Nepomazaný roh přeložíme přes trubičku a přes něj přetáhneme roh pomazaný tak, aby končil pod šátečkem. Na spoji šátek sedí na plechu. (obr.č.1)

Pečeme na 180°C 10-15min

Ještě teplé sundáváme z tvořítek.

Pokud nemáme zadanou výrobu přímo 50ks, rozválíme celé těsto, které máme k dispozici, na 2mm silný plát ve tvaru obdélníku, rádélkem rozkrájíme na čtverce 7x7cm a pokračujeme dále dle T.P.



## Listový šátek



**10ks á 70g**

|                      |         |
|----------------------|---------|
| LISTOVÉ ŠÁTKY KORPUS | 10x 20g |
| MÁSLOVÝ KRÉM         | 0,500kg |

**Dohotovení:**

|                      |         |
|----------------------|---------|
| CUKR MOUČKA na posyp | 0,020kg |
|----------------------|---------|

---

T.P.

Plníme řezanou trubičkou a cukrujeme.

## Listový šátek malý



**10ks á 20g**

|                           |         |
|---------------------------|---------|
| LISTOVÉ šátky malé korpus | 10x 6g  |
| MÁSLOVÝ KRÉM              | 0,300kg |

**Dohotovení:**

|                      |         |
|----------------------|---------|
| CUKR MOUČKA na posyp | 0,010kg |
|----------------------|---------|

---

T.P.

Plníme řezanou trubičkou a cukrujeme

# Bufler



100ks á 8g

|                |         |
|----------------|---------|
| BÍLKY          | 0,700kg |
| CUKR KRUPICE   | 0,300kg |
| ŽLOUTKY        | 0,300kg |
| KRÉMOVÝ PRÁŠEK | 0,060kg |
| HLADKÁ MOUKA   | 0,600kg |

---

## T.P.

V kotli, vytřeném octem, vyšleháme bílky + 1/2 cukru v pevný sníh. **Cukr přidáme až do lehce našlehaných bílků!**

(ocet na vytírání používáme z toho důvodu, abychom odmastili nádobu, bílky se v mastném prostředí neušlehají. Je třeba dbát i na to, abychom měli bílky čisté, bez částí žloutků, ty jsou také mastné a ani ocet by nám v tom případě nepomohl),

Ve druhém kotli vyšleháme žloutky + druhou polovinu cukru do husté pěny.

Do žloutkové pěny, ručně, vmícháme nejprve trochu sněhu, aby se nám hmota nadlehčila. Potom, ve dvou fázích, mouku smíchanou s krémovým práškem, trochu bílků, zbytek mouky a zbytek bílků. Zlehka, ale rychle, promícháme.

Stříkáme hladkou trubičkou na papír potřebné velikosti buflerů.

Ihned pečeme při 180°C do růžova.

## **Perníčky**

### **1kg**

|                   |                   |
|-------------------|-------------------|
| HLADKÁ MOUKA      | 0,550kg           |
| CUKR MOUČKA       | 0,220kg           |
| HERA              | 0,120kg           |
| MED               | 0,100kg           |
| VEJCE             | 3x (0,150kg)      |
| JEDLÁ SODA        | 2lžičky (0,010kg) |
| PRÁŠEK DO PERNÍKU | 1x (0,020kg)      |
| NOVÉ KOŘENÍ mleté | 1ČL               |
| SKOŘICE mletá     | 1ČL               |
| HŘEBÍČEK mletý    | 1ČL               |
| CITROPASTA        | 0,010kg           |

---

#### **T.P.**

Tuk + med rozpustíme, přidáme vejce + cukr.

Koření + soda + prášek do perníku smícháme s moukou a do této směsi vmícháme medovou hmotu.

Vypracujeme hladké těsto, které necháme alespoň 24hodin odležet.

Těsto je po zadělání řidší, ztuhne během odležení v lednici.

## Laskonka



10ks

### velká

|                       |            |
|-----------------------|------------|
| LASKONKA velká KORPUS | 20ks(120g) |
| KROKANTKOVÝ KRÉM      | 0,250kg    |

### Dohotovení:

|                                 |         |
|---------------------------------|---------|
| ČOKOLÁDA TMAVÁ ŘEDĚNÁ na ozdobu | 0,010kg |
|---------------------------------|---------|

---

T.P.

10 korpusů laskonek si rozložíme (obráceně) na papír, plníme hladkou trubičkou, přiklopíme mírným tlakem a přestříkáváme čokoládou.



### malá

|                      |           |
|----------------------|-----------|
| LASKONKA malá KORPUS | 20ks(60g) |
| KROKANTKOVÝ KRÉM     | 0,150kg   |

### Dohotovení:

|                                 |         |
|---------------------------------|---------|
| ČOKOLÁDA TMAVÁ ŘEDĚNÁ na ozdobu | 0,010kg |
|---------------------------------|---------|

---

T.P.

10 korpusů laskonek si rozložíme (obráceně) na papír, plníme hladkou trubičkou, přiklopíme mírným tlakem a přestříkáváme čokoládou.

# Sachr

1celý ø22-23cm (krájíme na 16ks)



váha dortu bez šlehačky 1450g



váha 1porce 125g šlehačka + ozdoba

|                          |               |
|--------------------------|---------------|
| BÍLKY                    | 0,200         |
| CUKR KRUPICE             | 0,200         |
| ŽLOUTKY                  | 0,100         |
| OLEJ                     | 1dcl          |
| HLADKÁ MOUKA             | 0,100         |
| HRUBÁ MOUKA              | 0,050         |
| KAKAO                    | 0,050         |
| KYPŘÍCÍ PRÁŠEK DO PEČIVA | 1/2 (0,010kg) |

## Dohotovení:

|  |       |
|--|-------|
| MARMELÁDA MERUŇKOVÁ                                  | 0,650 |
| ČOKOLÁDA TMAVÁ ŘEDĚNÁ na polítí                      | 0,200 |
| SMETANA KE ŠLEHÁNÍ 35%/ nebo pařížská šlehačka lehká | 0,500 |
| ČOKOLÁDOVÉ ŠUPINY na ozdobu                          | 0,050 |

## T.P.

Do kotle, vymazaného octem, dáme šlehat bílky. Do skoro ušlehaných bílků přidáme polovinu cukru a vyšleháme tuhý sníh.

Žloutky vyšleháme s druhou polovinou cukru do husté pěny, do které zvolna vléváme olej.

Obě mouky + kakao + kypřicí prášek smícháme dohromady a prosyjeme.

Do žloutkové pěny ručně vmícháme část bílků, potom mouku smíchanou s kakaem a práškem do pečiva, promícháme a nakonec přidáme zbytek bílků.

Zlehka, ale rychle promícháme.

Pečeme při 150°C cca 45minut.

Ještě teplý korpus dvakrát prokrojíme, promažeme a obmažeme marmeládou.

Necháme minimálně 24hodin odležet v lednici.

Dort polijeme ředěnou čokoládou, krájíme na 16 kusů, položíme na řez a zdobíme šlehačkou (řezanou tubičkou), pusinkou marmelády (papírovým kornoutkem), sypeme čokoládovými šupinami a můžeme dozdobit i filigránem nebo lámanou čokoládou.

## Pražská koule



**10ks á 90g**

|                |               |
|----------------|---------------|
| BUFLERY        | 20ks =0,160kg |
| SLOVENSKÝ KRÉM | 0,150kg       |

### Cukrový rozvar:

|              |         |
|--------------|---------|
| CUKR KRUPICE | 0,200kg |
| VODA         | 0,100kg |

### Na obalení:

|                             |         |
|-----------------------------|---------|
| ARAŠÍDY pražené HRUBĚ mleté | 0,250kg |
|-----------------------------|---------|

### Dohotovení:

|                                 |               |
|---------------------------------|---------------|
| ČOKOLÁDA TMAVÁ ředěná na politi | 0,200kg       |
| PAPÍROVÉ KOŠÍČKY                | 10ks(44x28mm) |

---

T.P.

Buflery naplníme hladkou trubičkou, přiklopíme a dáme ztuhnout.

Vodu s cukrem svaříme na silnou nit.

Ztuhlé buflery, pomocí vidličky, máčíme v cukerném rozvaru a ihned obalujeme v ořechách.

Po zaschnutí, opět pomocí vidličky, máčíme v čokoládě, dáme okapat na mřížku, jakmile okapou, překládáme na papír. Nesmí nám na mřížce zatuhnout!!!!

Ukládáme do papírových košíčků.

## Modelovaná brambora



**10ks**

|                       |               |
|-----------------------|---------------|
| BUFLERY               | 20ks=0,400kg  |
| KAKAOVÝ KRÉM          | 0,250kg       |
| MANDLOVKA na obalení  | 0,400kg       |
| KAKAO na obalení      | 0,020kg       |
| CUKR MOUČKA na ozdobu | 0,003kg       |
| PAPÍROVÉ KOŠÍČKY      | 10ks(44x28mm) |

---

T.P.

Buflery naplníme hladkou trubičkou, přiklopíme a dáme ztuhnout.

Mandlovku rozválíme do obdélníku o velikosti 20 x 50cm, potřeme celý plát vodou, rádýlkem rozkrájíme na čtverce 10 x 10cm. Na každý čtverec položíme slepený bufler a celý ho obalíme mandlovkou, vyválíme v kakau a pomocí nože uděláme proti sobě tři zářezy.

Doprostřed nich nasypeme špetku moučkového cukru a bramboru vložíme do papírového košíčku.

## Glazura

### cca na jednu dávku perníčků

|   |              |
|---|--------------|
| BÍLKY                                     | 1-2 (40-80g) |
| CUKR MOUČKA                               | 0,800kg      |
| CITRONOVÁ ŠŤÁVA                           | 0,010kg      |
| SOLAMYL (bramborový nebo kukuřičný škrob) | 0,200        |

---

T.P.

Bíky přecedíme přes jemné sítko, přidáme citronovou šťávu a postupně přisypáváme přesátý cukr. Pomalu mícháme-**nešleháme** jako bílkový sníh, hmota by byla moc nadýchaná a loupala by se pak z perníčků.

Hmota má konzistenci hustší kaše, pomalu stéká z vařečky, tvoří záhyby...

Zakryjeme fólií a necháme v lednici alespoň 30minut odpočinout.

Hmotu během zdobení udržujeme pod mokrým hadříkem.

Barvíme podle potřeby potravinářskými barvami.



**DIA máslový dort kokosový\***  
**1celý ø22-23cm (krájíme na 16ks)**  
**váha dortu 1200g**



**váha 1porce 75g**

|                   |            |
|-------------------|------------|
| DIA KORPUS SVĚTLÝ | 1x=0,450kg |
| DIA MÁSLOVÝ KRÉM  | 0,750kg    |
| KOKOS na obsypání | 0,050kg    |

---

T.P.

Korpus dvakrát prokrojíme. Do sáčku s řezanou trubičkou si odebereme 200g odváženého krému na ozdobu a zbytkem sesadíme dort, který po stranách obalíme v kokosu.

Po ztuhnutí krájíme na 16ks, balíme do celofánu a zdobíme jednotlivé kusy.

Dozdobujeme kokosem.

**DIA máslový dort čokoládový \***  
**1celý ø22-23cm (krájíme na 16ks)**  
**váha dortu 1200g**



**váha 1porce 75g**

|                     |            |
|---------------------|------------|
| DIA KORPUS TMAVÝ    | 1x=0,450kg |
| DIA KAKAOVÝ KRÉM    | 0,750kg    |
| DIA ČOKOLÁDA ŘEDĚNÁ | 0,150kg    |

---

T.P.

Korpus dvakrát prokrojíme. Do sáčku s řezanou trubičkou si odebereme 200g odváženého krému na ozdobu a zbytkem sesadíme dort, který polijeme čokoládou.

Po ztuhnutí krájíme na 16ks, balíme do celofánu a zdobíme jednotlivé kusy.

Dozdobujeme Dia čokoládou.

## **DIA máslový dort ořechový\***

### **1celý ø22-23cm (krájíme na 16ks)**

**váha dortu 1200g**



**váha 1porce 75g**

|                   |         |
|-------------------|---------|
| DIA KORPUS SVĚTLÝ | 1x=450g |
| DIA OŘECHOVÝ KRÉM | 0,750kg |

|                    |         |
|--------------------|---------|
| OŘECHY na obsypání | 0,050kg |
|--------------------|---------|

---

T.P.

Korpus dvakrát prokrojíme. Do sáčku s hladkou trubičkou si odebereme 200g odváženého krému na ozdobu a zbytkem sesadíme dort, který po stranách obalíme v ořechách. Po ztuhnutí krájíme na 16ks, balíme do celofánu a zdobíme jednotlivé kusy. Dozdobujeme ořechy.

## **DIA máslový dort DUO světlý**

### **1celý ø22-23cm (krájíme na 16ks)**

**váha dortu 1200g**



**váha 1porce 75g**

|                   |         |
|-------------------|---------|
| DIA KORPUS SVĚTLÝ | 1x=450g |
| DIA KAKAOVÝ KRÉM  | 0,750kg |

|                   |         |
|-------------------|---------|
| KOKOS na obsypání | 0,050kg |
|-------------------|---------|

---

T.P.

Korpus dvakrát prokrojíme. Do sáčku s řezanou trubičkou si odebereme 200g odváženého krému na ozdobu a zbytkem sesadíme dort, který po stranách obalíme v kokosu..

Po ztuhnutí krájíme na 16ks, balíme do celofánu a zdobíme jednotlivé kusy.

Dozdobujeme kokosem.

**DIA máslový dort DUO tmavý**  
**1celý ø22-23cm (krájíme na 16ks)**  
**váha dortu 1200g**



**váha 1porce 75g**

|                  |         |
|------------------|---------|
| DIA KORPUS TMAVÝ | 1x=450g |
| DIA MÁSLOVÝ KRÉM | 0,750kg |

|                     |         |
|---------------------|---------|
| DIA ČOKOLÁDA ŘEDĚNÁ | 0,150kg |
|---------------------|---------|

---

T.P.

Korpus dvakrát prokrojíme. Do sáčku s řezanou trubičkou si odebereme 200g odváženého krému na ozdobu a zbytkem sesadíme dort, který polijeme čokoládou.

Po ztuhnutí krájíme na 16ks, balíme do celofánu a zdobíme jednotlivé kusy.

Dozdobujeme čokoládou.

**DIA Dort ovocný agarový**  
**1celý ø22-23cm (krájíme na 16ks)**  
**váha dortu 1350g**  
**váha 1porce 85g**

jahoda mražená



borůvka



malina



|                                       |               |
|---------------------------------------|---------------|
| DIA DORTOVÝ KORPUS(světlý nebo tmavý) | 1/2 (0,225kg) |
| DIA MARMELÁDA červená                 | 0,120kg       |
| DIA MÁSLOVÝ KRÉM                      | 0,250kg       |
| OVOCE MARAŽENÉ                        | 0,300kg       |
| DIA AGAR                              | 0,250kg       |
| VODA na zředění agaru                 | 0,100kg       |

**Dohotovení:**

|                              |         |
|------------------------------|---------|
| DIA MÁSLOVÝ KRÉM na obmazání | 0,080kg |
| KOKOS na obsypání            | 0,050kg |

---

T.P.

Polovinu korpusu rozkrojíme a promažeme marmeládou.

Promazaný korpus vložíme do ráfku.

Korpus v ráfku zatřeme krémem. Nesmíme mít žádnou, ani sebemenší, skulinku, jinak nám agar vyteče.

Na rozetřený krém rozložíme ovoce (neskládáme) a zalijeme agarem.

**ředíme vodou.**

**Pokud používáme mražené ovoce, před použitím ho obalíme v Kabi.**

Necháme zatuhnout na stole, pak přeneseme do lednice.

Po ztuhnutí potřeme strany krémem a obalíme v kokosu.

Obmazáváme pouze korpus a krém.

AGAR zůstává čistý!

Jednotlivé kousky zdobíme kokosem.

## DIA roláda ořechová



**25ks á 60g**-stáčíme po delší straně

|                          |            |
|--------------------------|------------|
| DIA SVĚTLÝ ROLÁDOVÝ PLÁT | 1x=0,640kg |
| DIA OŘECHOVÝ KRÉM        | 0,600kg    |

### Dohotovení:

|                   |         |
|-------------------|---------|
| OŘECHY na obalení | 0,060kg |
|-------------------|---------|

---

T.P.

Roládu sloupneme z papíru, pomocí druhého (stejně dlouhého jako roláda) ji otočíme a na tuto stranu rozetřeme krém. Zamotáme roládu a pomocí prkna ji utáhneme do papíru.

Hlídáme si, aby roláda stála na spoji!

Dáme ztuhnout.

Po ztuhnutí ji vybalíme z papíru, potřeme krémem a obalíme v ořechách.

## DIA roláda kokosová



**25ks á 60g**-stáčíme po delší straně

|                           |            |
|---------------------------|------------|
| DIA SVĚTLÝ ROLÁDOVÝ PLÁT  | 1x=0,640kg |
| DIA MÁSLOVÝ KRÉM ZÁKLADNÍ | 0,550kg    |
| DIA MARMELÁDA             | 0,100kg    |

### Dohotovení:

|                  |         |
|------------------|---------|
| KOKOS na obalení | 0,060kg |
|------------------|---------|

---

T.P.

Roládu sloupneme z papíru, pomocí druhého (stejně velkého jako roláda) ji otočíme a tuto stranu potřeme marmeládou, na kterou rozetřeme krém. Zamotáme roládu a pomocí prkna ji utáhneme do papíru.

Hlídáme si, aby roláda stála na spoji!

Dáme ztuhnout.

Po ztuhnutí ji vybalíme z papíru, potřeme krémem a obalíme v kokosu.

## DIA roláda čokoládová



**25ks á 60g**-stáčíme po delší straně

|                         |            |
|-------------------------|------------|
| DIA TMAVÝ ROLÁDOVÝ PLÁT | 1x=0,640kg |
| DIA KAKAOVÝ KRÉM        | 0,600kg    |

**Dohotovení:**

DIA ČOKOLÁDA TMAVÁ ŘEDĚNÁ na polítí

0,150g

T.P.

Roládu sloupneme z papíru, pomocí druhého (stejně dlouhého jako roláda) ji otočíme a na tuto stranu rozetřeme krém. Zamotáme roládu a pomocí prkna ji utáhneme do papíru.

Hlídáme si, aby roláda stála na spoji!

Dáme ztuhnout.

Po ztuhnutí ji vybalíme z papíru a polijeme čokoládou. Po zatuhnutí roládu ještě přestříkáme kornoutkem.

**DIA roláda DUO tmavá****25ks á 60g**-stáčíme po delší straně

DIA TMAVÝ ROLÁDOVÝ PLÁT

1x=0,640kg

DIA MÁSLOVÝ KRÉM

0,600kg

**Dohotovení:**

DIA ČOKOLÁDA TMAVÁ ŘEDĚNÁ na polítí 0,150kg

kokos na posyp

Mandle lupínky na posyp

T.P.

Roládu sloupneme z papíru, pomocí druhého (stejně dlouhého jako roláda) ji otočíme a na tuto stranu rozetřeme krém. Zamotáme roládu a pomocí prkna ji utáhneme do papíru.

Hlídáme si, aby roláda stála na spoji!

Dáme ztuhnout.

Po ztuhnutí ji vybalíme z papíru a polijeme čokoládou a lehce posypeme kokosem a mandlovými lupínky.

**DIA roláda DUO světlá****25ks á 60g**-stáčíme po delší straně

DIA SVĚTLÝ ROLÁDOVÝ PLÁT

1x=0,640kg

DIA KAKAOVÝ KRÉM

0,600kg

**Dohotovení:**

KOKOS na obalení

0,060kg

T.P.

Roládu sloupneme z papíru, pomocí druhého (stejně dlouhého jako roláda) ji otočíme a na tuto stranu rozetřeme krém. Zamotáme roládu a pomocí prkna ji utáhneme do papíru.

Hlídáme si, aby roláda stála na spoji!

Dáme ztuhnout.

Po ztuhnutí ji vybalíme z papíru a potřeme krémem a obalíme v kokosu.

## **Karamel – dochucovadlo do smetany a krémů**

### **1,800kg**

|                        |       |
|------------------------|-------|
| SMETANA KE ŠLEHÁNÍ 35% | 1litr |
| CUKR KRUPICE           | 1kg   |

---

T.P.

Smetanu zahřejeme.

Zároveň, ve druhém, vyšším hrnci s vysokým dnem, tavíme cukr-lehce namočený vodu. Při vaření/tavení cukr nemícháme, jen za občasného promíchání sledujeme změnu barvy, Tavíme do světle hnědé barvy.

Do utaveného cukru vmícháme vařící smetanu a řádně promícháme, aby se nám obě složky spojily.

**POZOR, TEKUTINA BUBLÁ, PRSKÁ A PÁLÍ!!!!!!!!!!**

V karamelu nesmí být kousky cukru!

Po vychladnutí přelijeme do nádoby. Uchováváme v lednici.

## **Krokantka**

### **1kg**

|                    |         |
|--------------------|---------|
| MÁSLO              | 0,150kg |
| CUKR KRUPICE       | 0,250kg |
| OŘECHY JEMNĚ MLETÉ | 0,650kg |

---

T.P.

Cukr za stálého míchání utavíme na másle na karamel světle hnědé barvy, do kterého přisypeme ořechy promícháme a lehce opražíme. Hmotu přendáme na plech a necháme vystydnout. Po vychladnutí rozdrtíme v kutru.

Uchováváme v suchu.

## **Kulér**

### **1kg**

|              |         |
|--------------|---------|
| CUKR KRUPICE | 0,700kg |
| VODA         | 0,500kg |

---

T.P.

Cukr, lehce namočený vodu(není v receptuře), za občasného promíchání utavíme na karamel hnědé barvy. Mezi tím přivedeme vodu k varu. Do utaveného cukru vlijeme vařící vodu.

**POZOR, TEKUTINA PRSKÁ A PÁLÍ!!!!!!!!!!**

Obě složky spojíme, odstavíme a po vychladnutí přelijeme do nádoby. Uchováváme v lednici.

# Máslová likérová střecha



**42ks á 85 g**

|                                   |            |
|-----------------------------------|------------|
| ROLÁDOVÝ PLÁT SVĚTLÝ              | 1x 0,640kg |
| ROLÁDOVÝ PLÁT TMAVÝ               | 2x 0,640kg |
| MÁSLOVÝ KRÉM ZÁKLADNÍ na sesazání | 2,400kg    |
| RUM                               | ½ dcl      |
| ALGINÁT sekaný                    | 0,400kg    |
| BARVIVO RŮŽOVÉ                    | stopa      |
| MÁSLOVÝ KRÉM ZÁKLADNÍ na obmazání | 0,600kg    |

## Dohotovení:

ČOKOLÁDA TMAVÁ ŘEDĚNÁ 0,750kg

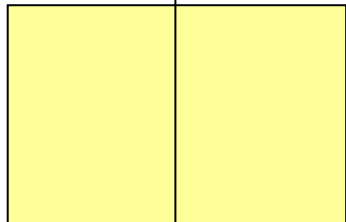
T.P.

Krém obarvíme na světle růžovo a dochutíme rumem.

Ze světlého a z tmavého plátu vykrojíme pomocí velkého ráfku čtyři obdélníky o rozměrech 30 x 40 cm. To znamená dva z tmavého a dva ze světlého (obrázek č. 1 + č. 2) a slepíme střídavě na sebe krémem s alginátem.(obr. č. 3)

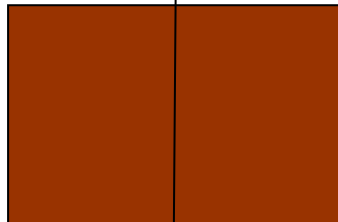
Dáme ztuhnout.

**obr č.1**



**rozdělení plátu**

**obr č.2**

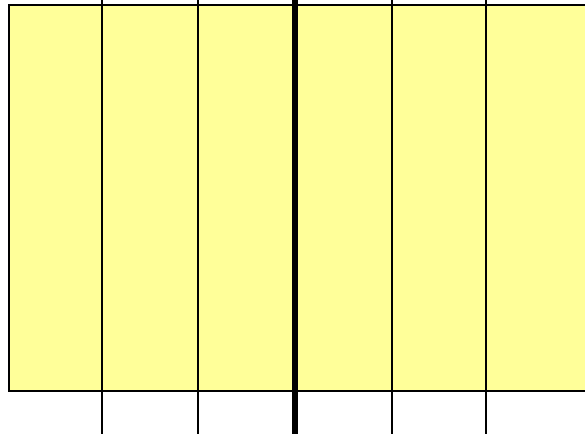


**obr č.3 jednotlivé vrstvy**



Po ztuhnutí krájíme na 6 pásů.(obr č.4)

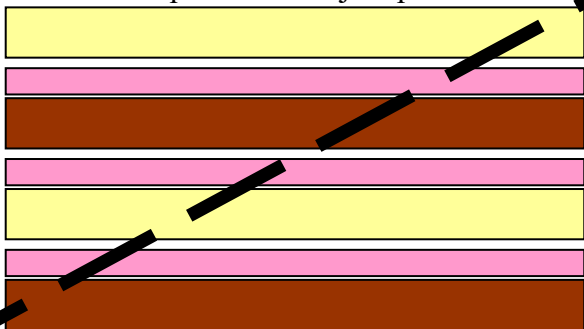
**obr č.4**



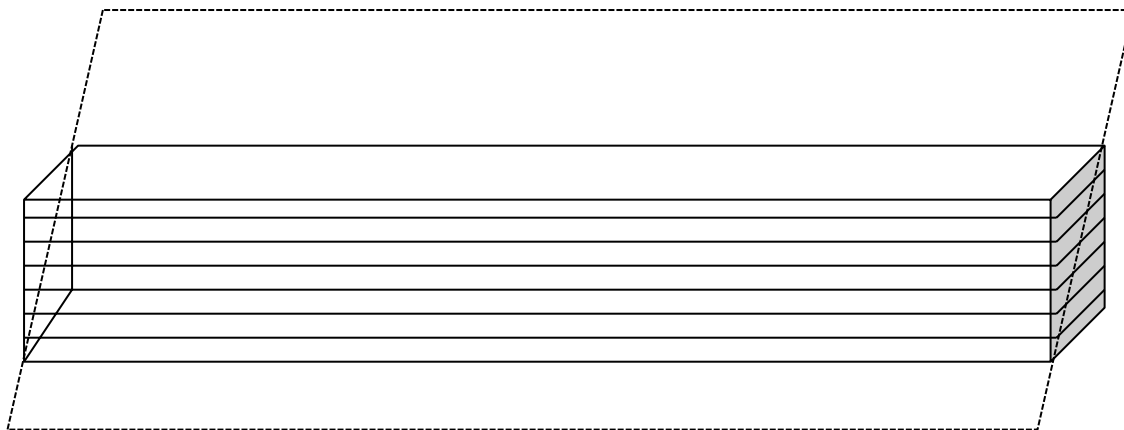


Každý pás úhlopříčně rozkrojíme (**obr č.5 a 6**) a přilepíme, jako stříšku, na zbylý tmavý plát, který jsme slabě potřeli krémem bez alginátu. Dáváme pozor, abychom obě poloviny střechy sesadili správným směrem, proužky rolád musí být svisle! (**obr č.7**)  
 Střechy lepíme těsně k sobě, aby se nám všechny vešly na jeden plát.  
 Sesazené střechy potřeme krémem a oddělíme nožem. (**obr č.8**)

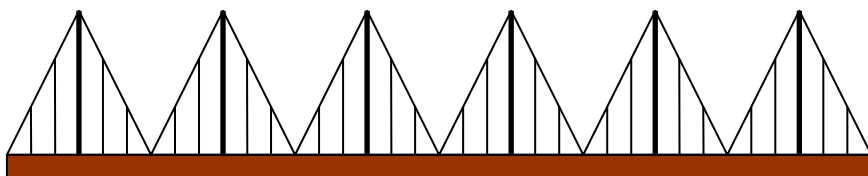
**obr.č.5** úhlopříčné rozkrojení pásu



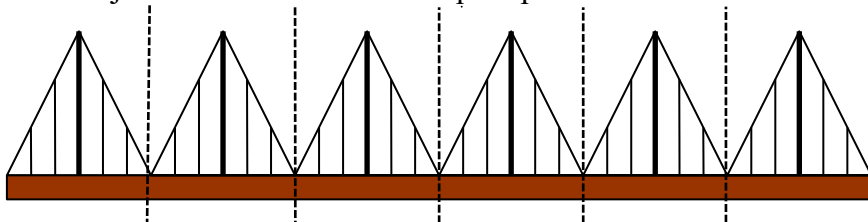
**obr.č. 6** úhlopříčné rozkrojení pásu



**obr.č 7** způsob sesazení a slepení jednotlivých střech na roládový plát  
 Po sesazení obmazáváme krémem. Začišťujeme.



**obr č. 8** jednotlivé odříznutí střech před politím



Po ztuhnutí potahujeme čokoládou.

## Smetanové želé - smetánko 1x velký kapsl 30x40cm

smetánko řez 24 ks á 100g



smetánko řez malý 48 ks á 40g



### na slepení

SVĚTLÝ ROLÁDOVÝ PLÁT  
MARMELÁDA

1x 0,640kg  
0,350kg

### samotné želé

AGAR  
SMETANA KE ŠLEHÁNÍ 35%  
BARVIVO červeň jahodová  
MARMELÁDA zředěná  
JAHODOVÉ AROMA

1litr  
1litr  
stopa  
0,150kg  
0,080kg

### Dohotovení:

MÁSLOVÝ KRÉM  
ČOKOLÁDOVÉ ŠUPINY

0,300kg  
0,100kg

T.P.

Z jednoho roládového plátu si vykrojíme dva velké obdélníky podle velkého kapsle.

Slepíme je (bublinami) na sebe marmeládou a vložíme na platičko s papírem do velkého kapsle. Slepěné pláty v ráfku důkladně roztáhneme, nesmíme mít žádnou, ani sebemenší, skulinku, jinak nám želé vyteče.

Smícháme šlehačku, aroma a marmeládu a vše společně vyšleháme.

Uvaříme agar, obarvíme na růžovo, odlijeme si 1/3 a dáme si ji stranou. Zbylé množství **iv** agaru vlijeme do ušlehané šlehačky a ihned, ruční metlou, důkladně promícháme. Okamžitě po smíchání vleváme do připraveného ráfku. Necháme zatuhnout na stole, pak přeneseme do lednice a po úplném zatuhnutí zaléváme zbylou 1/3 obarveného agaru, který jsme si před tím dali stranou.

Krájíme na 24ks

Zdobíme pusinkou máslového krému a sypeme čokoládovými šupinami.

---

**Malé želé** se dělá úplně stejně, jen při krájení se dělí na 48ks a nezdobí se.

## Rakvička-korpus



**60ks á 14g**

|                               |         |
|-------------------------------|---------|
| CUKR MOUČKA                   | 0,720kg |
| VEJCE                         | 0,048kg |
| ŽLOUTKY                       | 0,240kg |
| VANILKOVÝ CUKR                | 0,012kg |
| 100% TUK na vymazání formiček | 0,030kg |

---

T.P.

Žloutky + vejce + cukr moučka šleháme do husté pěny 12minut

Přidáme vanilkový cukr a ještě 2 minuty šleháme.

Vyšlehanou hmotu stříkáme hladkou trubičkou do vymazaných formiček do 1/2 jejich výšky.

Pečeme při 140°C 10minut...po 15minutách 90°C 50minut.

Po zapečení, až hmota vystoupí po okraj, stáhneme teplotu a dosušujeme.

Částečně vychladlé korpusy vyndáme opatrně z formiček.

## Cukrářské piškoty

1kg



**10 bal á 100g**

|                                   |         |
|-----------------------------------|---------|
| BÍLKY                             | 0,360kg |
| CUKR KRUPICE                      | 0,450kg |
| ŽLOUTKY                           | 0,240kg |
| HLADKÁ MOUKA                      | 0,450kg |
| CITROPASTA                        | 0,002kg |
| <hr/>                             |         |
| CUKR MOUČKA NA POSYP před pečením | 0,100kg |

T.P.

Do kotlíku, vytřeném octem si dáme šlehat bílky. Do zašlehaných bílků přisypeme 1/3 cukru a došleháme.

Žloutky + 2/3 cukru vyšleháme do pěny.

Do vyšlehané žloutkové pěny vmícháme nejprve část bílků a promícháme, aby se nám hmota nadlehčila. Pak střídavě mouku se zbytkem bílků a rychle, ale lehce promícháme.

Stříkáme hladkou trubičkou na pečicí papír silnější piškoty ( 1,5cm), dlouhé cca 10cm.

Před pečením cukrujeme a ihned odpékáme.

**Pečeme při 180°C bez páry!!!!!!!!!!**

# Vanilková trubička korpus



**velké 100ks á 17g**

**malé 200ks á 9g**

|                                      |         |
|--------------------------------------|---------|
| CUKR MOUČKA                          | 1,000kg |
| VANILKOVÝ CUKR                       | 0,040kg |
| VEJCE                                | 0,950kg |
| VODA                                 | 0,240kg |
| HLADKÁ MOUKA                         | 1,080kg |
| CITROPASTA                           | 0,010kg |
| ARAŠÍDY PRAŽENÉ jemně mleté na posyp | 0,200kg |

**Dohotovení:**

|                                 |         |
|---------------------------------|---------|
| ČOKOLÁDA TMAVÁ ŘEDĚNÁ na polití | 0,500kg |
|---------------------------------|---------|

T.P.

Třeme vejce s citropastou a s cukrem a vanilkovým cukrem za postupného přilévání vody.

Do vzniklé kaše vmícháme prosátou mouku. Mícháme liron. Nešleháme!

Roztíráme na plech s fólií přes šablony (oválky)

Šablonu sejmeme, oválky na plechu posypeme oříšky a ihned odpékáme. (**obr.č.1 a 2**)

Pečeme při 160°C.

Za tepla tvarujeme – točíme – přes dřevěná tvořítka.

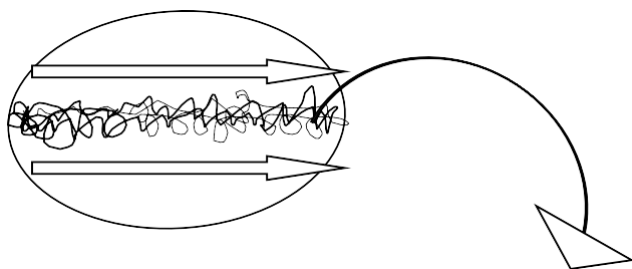
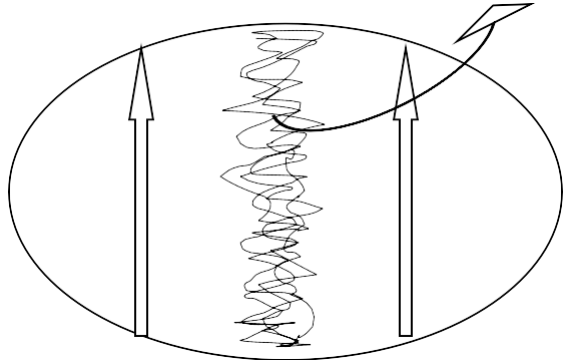
Nepolitá velká trubička = 12g

Nepolitá malá trubička = 7g

Oba konce trubičky namočíme do čokolády. Cca 1/2 cm.

**obr.č.1**

Směr stáčení velkých trubiček + jak sypat ořechy (po kratší straně oválku)



**obr č.2**

Směr stáčení MALÝCH trubiček + jak sypat ořechy (po delší straně oválku)

## Griliážová trubička korpus



**velké 100ks á 22g**

|                             |         |
|-----------------------------|---------|
| CUKR KRUPICE                | 0,800kg |
| BÍLKY                       | 0,300kg |
| ARAŠÍDY PRAŽENÉ jemně mleté | 0,230kg |
| SOJOVÁ DRŤ jemná            | 0,230kg |
| VODA                        | 0,500kg |
| DROBEČKY jemné              | 0,100kg |
| HLADKÁ MOUKA                | 0,130kg |

### **Dohotovení:**

ČOKOLÁDA TMAVÁ ŘEDĚNÁ na polítí 0,500kg

---

T.P.

Drobečky prosejeme přes jemné síto. Ořechy pomeleme na jemnější drť. Nemáme-li možnost je pomlít, musíme je také přesít přes jemné síto.

Do stroje dáme vše kromě mouky a třeme lirou. **NEŠLEHÁME!**

Do vymíchané hmoty ručně vmícháme mouku a necháme minimálně 15 minut odpočívat.

Roztíráme na plech s pečicí fólií přes šablony (obdélníky)

Sejmeme šablonu, ihned pečeme při 180°C a za tepla tvarujeme –točíme- přes dřevěná tvořítka.

Nepolitá trubička= 10g

Trubičky poléváme v ředěné čokoládě tak, aby nám nenatekla dovnitř trubičky. Necháme okapat a pokládáme na papír na spoj trubičky.

### **Malá:**

Po polítí trubičku –pilkou- opatrně, aby nepraskla, rozřízneme.

Z jedné velké tak získáme 2 kusy malé.

## Kokosky vážené



1kg

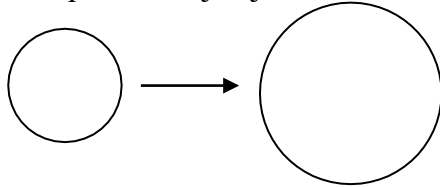
|                     |         |
|---------------------|---------|
| BÍLKY               | 0,300kg |
| CUKR MOUČKA         | 0,600kg |
| KOKOS STROUHANÝ     | 0,300kg |
| OCET                | 0,010kg |
| MARMELÁDA meruňková | 0,200kg |
| CITROPASTA          | 0,005kg |

T.P.

Bílky s octem, marmeládou a cukrem nahřejeme ve vodní lázni na 60°C. Hmotu mícháme přímo rukou, můžeme s pomocí karty, ale ruka je ponořená do hmoty! Pokud budeme míchat vařečkou, můžou se nám bílky srazit (uvařit). Vařečku to nepálí ☺

Po dosažení požadované teploty přidáme kokos a znovu prohřejeme. Hotovou hmotu přendáme do stroje a třeme lirou. Jakmile je hmota zchladlá (ne studená), můžeme stříkat na pečicí folii, hladkou trubičkou pusinky o velikosti cca 1,5 cm. Při pečení svůj objem zvětší.

Ihned odpékáme.



## Kokoska-korpus na plněné kokosky

100ks velká á 30g

|                     |         |
|---------------------|---------|
| CUKR KRUPICE        | 1,200kg |
| BÍLKY               | 0,700kg |
| KOKOS               | 0,700kg |
| MARMELÁDA meruňková | 0,040kg |
| OCET                | 0,020kg |
| CITROPASTA          | 0,005kg |

240ks malá á 15g

|         |
|---------|
| 1,200kg |
| 0,700kg |
| 0,700kg |
| 0,040kg |
| 0,020kg |
| 0,005kg |



T.P.

Bílky s octem, marmeládou a cukrem nahřejeme ve vodní lázni na 60°C. Hmotu mícháme přímo rukou, můžeme s pomocí karty, ale ruka je ponořená do hmoty! Pokud budeme míchat vařečkou, můžou se nám bílky srazit (uvařit). Vařečku to nepálí ☺

Po dosažení požadované teploty přidáme kokos a znovu prohřejeme. Hotovou hmotu přendáme do stroje a třeme lirou. Jakmile je hmota studená můžeme stříkat na pečicí folii, hladkou trubičkou pusinky požadované velikosti. Velké cca 6cm, malé cca 4cm

Ihned odpékáme.

Hmota po uvaření=2,530kg

## Jádrovka-korpus



**velká 100ks á 8g**

**malá 250ks á 4g**

CUKR KRUPICE

0,900kg

BÍLKY

0,330kg

PODZEMNICE

0,545kg

---

T.P.

Vše smícháme a mícháme v kútru do té doby, dokud stěny kútru nejsou horké. Poté sundáme, nandáme do sáčku s hladkou trubičkou a stříkáme na plechy s fólií. Stříkáme do tvaru piškoty.

Před pečením necháme minimálně hodinu oschnout.

Velká jádrovka-hladká trubička č.10-piškoty dlouhé 8cm.

Malá jádrovka-hladká trubička č.8-piškoty dlouhé 4cm.



## Kokoska plněná

**Velká 10ks á 90g**



**Malá 10ks á 35g**



### **Velká:**

|                             |            |
|-----------------------------|------------|
| LINECKÉ KOLEČKO korpus ø6cm | 10ks(140g) |
| KOKOSKA korpus              | 10ks(300g) |
| KAKAOVÝ KRÉM                | 0,250kg    |
| MARMELÁDA meruňková         | 0,150kg    |

### **Dohotovení:**

|                                 |         |
|---------------------------------|---------|
| ČOKOLÁDA TMAVÁ ŘEDĚNÁ na polítí | 0,100kg |
|---------------------------------|---------|

---

### **Malá:**

|                             |            |
|-----------------------------|------------|
| LINECKÉ KOLEČKO korpus ø4cm | 10ks(45g)  |
| KOKOSKA korpus              | 10ks(150g) |
| KAKAOVÝ KRÉM                | 0,150kg    |
| MARMELÁDA meruňková         | 0,100kg    |

### **Dohotovení:**

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| ČOKOLÁDA TMAVÁ ŘEDĚNÁ na polítí | 0,080 |
|---------------------------------|-------|

---

T.P.

Na linecká kolečka nastříkáme po obvodu hladkou trubičkou krém, tak aby byla dvě-tři kolečka na sobě, doprostřed kornoutkem nebo sáčkem marmeládu, přiklopíme kokoskou a dáme ztuhnout.

Po ztuhnutí spodek kokosky namočíme v čokoládě.

(linecké kolečko a krém bude pod čokoládou, jen kokoska nebude politá.)

## Linecké těsto



**1kg**

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| CUKR MOUČKA              | 0,145kg |
| VANILKOVÝ CUKR           | 0,005kg |
| HLADKÁ MOUKA             | 0,500kg |
| HERA                     | 0,300kg |
| VEJCE                    | 0,055kg |
| KYPŘÍCÍ PRÁŠEK DO PEČIVA | 0,002kg |
| CITROPASTA               | 0,005kg |

---

T.P.

Vše smícháme dohromady a vypracujeme hladké těsto.

Nesmíme míchat-hníst moc dlouho. Čím déle těsto propracováváme, tím víc je „gumové“

Říkáme tomu, že je spařené. Takové těsto nedrží při pečení tvar, výrobky se stahují.

Při rozvalování používáme pouze nezbytné množství hladké mouky na podsypávání, před manipulací s vyváleným těstem je VŽDY ometeme od přebytečné mouky. Další mouku do těsta nezpracováváme, spařilo by se nám! Z těsta uděláme váleček a balíme do folie s papírkem s popisem.

## Linecké těsto tmavé



**1kg**

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| CUKR MOUČKA              | 0,145kg |
| VANILKOVÝ CUKR           | 0,005kg |
| HLADKÁ MOUKA             | 0,450kg |
| KAKAO                    | 0,050kg |
| HERA                     | 0,300kg |
| VEJCE                    | 0,055kg |
| KYPŘÍCÍ PRÁŠEK DO PEČIVA | 0,002kg |

---

T.P.

Vše smícháme dohromady a vypracujeme hladké těsto. (kakao přidáváme spíše podle barvy)

Nesmíme míchat-hníst moc dlouho. Čím déle těsto propracováváme, tím víc je „gumové“

Říkáme tomu, že je spařené. Takové těsto nedrží při pečení tvar, výrobky se stahují.

Při rozvalování používáme pouze nezbytné množství hladké mouky na podsypávání, před manipulací s vyváleným těstem je VŽDY ometeme od přebytečné mouky. Další mouku do těsta nezpracováváme, spařilo by se nám! Z těsta uděláme váleček a balíme do folie s papírkem s popisem.

## Věneček se šlehačkou



**10ks**

|                        |            |
|------------------------|------------|
| VĚNEČKY KORPUS         | 10ks(160g) |
| SMETANA KE ŠLEHÁNÍ 35% | 300ml      |

### Dohotovení:

|                      |         |
|----------------------|---------|
| CUKR MOUČKA na posyp | 0,020kg |
|----------------------|---------|

---

T.P.

Korpusy rozkrojíme a naplníme ušlehanou šlehačkou. Přiklopíme a cukrujeme.

## Věneček s pařížskou šlehačkou



**10ks**

|                         |            |
|-------------------------|------------|
| VĚNEČKY KORPUS          | 10ks(160g) |
| PAŘÍŽSKÁ ŠLEHAČKA LEHKÁ | 300ml      |

### Dohotovení:

|                |         |
|----------------|---------|
| KAKAO na posyp | 0,020kg |
|----------------|---------|

---

T.P.

Korpusy rozkrojíme a naplníme ušlehanou šlehačkou. Přiklopíme a sypeme kakaem.

## Věneček „Harlekýn“



**10ks**

|                         |            |
|-------------------------|------------|
| VĚNEČKY KORPUS          | 10ks(160g) |
| SMETANA KE ŠLEHÁNÍ 35%  | 150ml      |
| PAŘÍŽSKÁ ŠLEHAČKA LEHKÁ | 150ml      |

### Dohotovení:

|                      |         |
|----------------------|---------|
| KAKAO na posyp       | 0,010kg |
| CUKR MOUČKA na posyp | 0,010kg |

---

T.P.

Korpusy rozkrojíme a naplníme nejdřív ušlehanou pařížskou šlehačkou a na ní ušlehanou bílou šlehačkou. Přiklopíme a lehce posypeme 1/2 kakaem a druhou polovinu moučkovým cukrem.

## Laskonka-korpus

Velká 100ks á 12g



Malá 300ks á 6g

|              |         |
|--------------|---------|
| CUKR KRUPICE | 0,700kg |
| VODA         | 0,110kg |
| BÍLKY        | 0,200kg |
| KOKOS        | 0,300kg |
| CUKR MOUČKA  | 0,110kg |

---

T.P.

Voda + 2/3 cukru krupice svaříme na slabý let.

Zároveň šleháme bílky do kterých před došleháním přidáme zbylou 1/4 cukru krupice a vyšleháme tuhý sníh. Do vyšlehaných bílků, slabým pramínkem, zvolna vléváme rozvar.

Vymícháme a pak ručně vmícháme kokos promíchaný s moučkovým cukrem.

Roztíráme přes šablony na plech s fólií. Nestahujeme hmotu až na šablonu, necháme vrstvu vyšší, aby nebyly laskonky příliš slabé.

Po rozetření sundáme šablonu a dáme sušit.

Nejdříve při 90°C 10minut a pak dosušujeme při 30°C s klapkou cca 60 minut.

# Ovocný agarový řez – ananas, broskev, borůvka, malina, jahoda, mandarinka nebo mix ovoce

1x velký kapsl 30x40cm

řez 24 ks á 100g

řez malý 48 ks á 40g

## na slepení

ROLÁDOVÝ PLÁT světlý nebo tmavý nebo kombinace obou 1x 0,450kg

MARMELÁDA 0,350kg

MÁSLOVÝ KRÉM 0,500kg

OVOCE čistá váha 0,800kg

AGAR 0,550 litr

ŠTÁVA Z OVOCE na zředění agaru 200ml

## Dohotovení:

MÁSLOVÝ KRÉM 0,300kg

ČOKOLÁDOVÉ ŠUPINY 0,100kg

T.P.

Z jednoho roládového plátu si vykrojíme dva velké obdélníky podle velkého kapsle.

Slepíme je (bublinami) na sebe marmeládou a vložíme na platičko s papírem do velkého kapsle. Slepené pláty v ráfku zatřeme krémem. Nesmíme mít žádnou, ani sebemenší, skulinku, jinak nám agar vyteče.

Na rozetřený krém rozložíme ovoce (neskládáme) a zalijeme agarom, který jsme naředili šťávou z kompotu.

Pokud nemáme ovoce se šťávou, ředíme vodou.

Necháme zatuhnout na stole, pak přeneseme do lednice. (nebo zaléváme na stole v boxu)

Krájíme na 24ks

Zdobíme pusinkou máslového krému a sypeme čokoládovými šupinami.



## Máslový oválek

**velký 10 ks á 80g**



**malý 10 ks á 45g**



**Velké:** lepíme tři oválky na sebe

ZE SVĚTLÉHO ROLÁDOVÉHO PLÁTU  
VYKROJENÉ VELKÉ OVÁLKY  
MÁSLOVÝ KRÉM ZÁKLADNÍ

30ks(200g)

0,300kg

**Dohotovení:**

MÁSLOVÝ KRÉM na obmazání

0,200kg

OŘECHY mleté na obalení

0,050kg

ČOKOLÁDA TMAVÁ ŘEDĚNÁ na polití

0,040kg

OŘECHY mleté na ozdobu

0,010kg

---

**Malé:** lepíme dva oválky na sebe

ZE SVĚTLÉHO ROLÁDOVÉHO PLÁTU  
VYKROJENÉ MALÉ OVÁLKY  
MÁSLOVÝ KRÉM ZÁKLADNÍ

20ks(60g)

0,200kg

**Dohotovení:**

MÁSLOVÝ KRÉM na obmazání

0,100kg

OŘECHY mleté na obalení

0,020kg

ČOKOLÁDA TMAVÁ ŘEDĚNÁ na polití

0,020kg

OŘECHY mleté na ozdobu

0,005kg

---

T.P.

Vykrojené oválky slepíme na sebe krémem, dáme na chvíli ztuhnout.

Obmažeme krémem, obalíme v ořechách, pomocí lžičky naneseeme na vrch oválku, až do krajů, čokoládu a dozdobíme ořechy.

## Maceška

velká 10 ks á 80g



malá 10 ks á 40g



Velké: lepíme tři kolečka na sebe- Ø 6cm

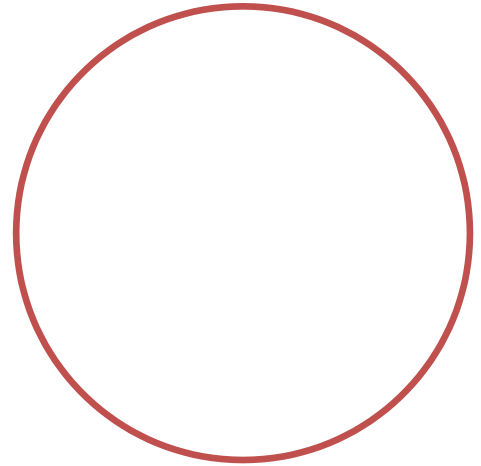
Z TMAVÉHO ROLÁDOVÉHO PLÁTU  
VYKROJENÁ VELKÁ KOLEČKA ø 6cm  
MÁSLOVÝ KRÉM ZÁKLADNÍ

30ks(200g)  
0,300kg

### Dohotovení:

MÁSLOVÝ KRÉM na obmazání  
KOKOS na obalení  
ČOKOLÁDA TMAVÁ ŘEDĚNÁ na polití  
ČOKOLÁDA BÍLÁ ŘEDĚNÁ na ozdobu

0,200kg  
0,030kg  
0,040kg  
0,010kg



Malé: lepíme dvě kolečka na sebe – Ø 4,4 cm

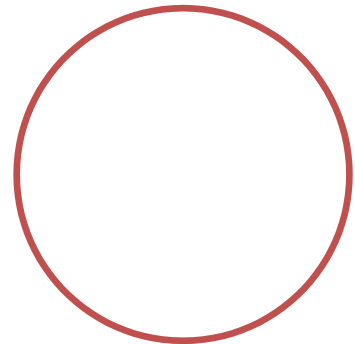
Z TMAVÉHO ROLÁDOVÉHO PLÁTU  
VYKROJENÉ MALÉ OVÁLKY  
MÁSLOVÝ KRÉM ZÁKLADNÍ

20ks(60g)  
0,200kg

### Dohotovení:

MÁSLOVÝ KRÉM na obmazání  
KOKOS na obalení  
ČOKOLÁDA TMAVÁ ŘEDĚNÁ na polití  
ČOKOLÁDA BÍLÁ ŘEDĚNÁ na ozdobu

0,100kg  
0,020kg  
0,020kg  
0,005kg



T.P.

Vykrojená kolečka slepíme na sebe krémem, dáme na chvíli ztuhnout.

Obmažeme krémem, obalíme v kokosu, pomocí lžičky nanese na vrch macešky čokoládu a zdobíme pomocí kornoutku s bílou čokoládou.

Do ještě tekuté tmavé čokolády nakreslíme bílé kolečko po obvodu macešky a pomocí párátka kolečko porušíme směrem do středu.

**Vznikne nám tak kytička.... od toho název „Maceška“**

## Věneček s fondánem

**velký**      **10 ks á 60g**



**malý**      **10 ks á 30g**



### **Velké:**

VĚNEČKY KORPUS      10ks(160g)

MÁSLOVÝ KRÉM      0,300kg

### **Dohotovení:**

FONDÁN      0,200kg

---

### **Malé:**

VĚNEČKY KORPUS      10ks(100g)

MÁSLOVÝ KRÉM      0,150kg

### **Dohotovení:**

FONDÁN      0,100kg

---

### **T.P.**

Korpusy rozkrojíme a naplníme krémem. Vždy stříkáme dvě vrstvy máslového krému na sebe. Vršky máčíme ve fondánové polevě.

## Věneček s čokoládou

**velký**      **10 ks á 60g**



**malý**      **10 ks á 30g**



### **Velké:**

VĚNEČKY KORPUS      10ks(160g)

MÁSLOVÝ KRÉM      0,300kg

### **Dohotovení:**

ČOKOLÁDA TMAVÁ ŘEDĚNÁ      0,200kg

---

### **Malé:**

VĚNEČKY KORPUS      10ks(100g)

MÁSLOVÝ KRÉM      0,150kg

### **Dohotovení:**

ČOKOLÁDA TMAVÁ ŘEDĚNÁ      0,100kg

---

### **T.P.**

Korpusy rozkrojíme a naplníme krémem. Vždy stříkáme dvě vrstvy máslového krému na sebe. Vršky máčíme čokoládě.



## Banánek s čokoládou

**velký 10 ks á 80g**



**malý 10 ks á 30g**



### **Velké:**

BANÁNKY KORPUS 10ks(280g)  
KÁVOVÝ KRÉM 0,500kg

### **Dohotovení:**

ČOKOLÁDA TMAVÁ ŘEDĚNÁ 0,200kg

---

### **Malé:**

BANÁNKY KORPUS 10ks(100g)  
KÁVOVÝ KRÉM 0,100kg

### **Dohotovení:**

ČOKOLÁDA TMAVÁ ŘEDĚNÁ 0,050kg

---

T.P.

Korpusy rozkrojíme a naplníme krémem. Vršky máčíme čokoládě.

## Banánek s fondánem

**velký 10 ks á 80g**



**malý 10 ks á 30g**



### **Velké:**

BANÁNKY KORPUS 10ks(280g)  
KÁVOVÝ KRÉM 0,500kg

### **Dohotovení:**

FONDÁN BARVENÝ KULÉREM 0,200kg

---

### **Malé:**

BANÁNKY KORPUS 10ks(100g)  
KÁVOVÝ KRÉM 0,100kg

### **Dohotovení:**

FONDÁN BARVENÝ KULÉREM 0,050kg

---

T.P.

Korpusy rozkrojíme a naplníme krémem. Vršky máčíme ve fondánu.

## Ovocný dezert mandarinka, ananas, borůvka, broskev, jahoda mražená, malina

velký 15 ks á 90g

malý 16 ks á 30g

### Velké:

TVARY VYKROJENÉ Z ROLÁDOVÉHO PLÁTU

KAPKY-KOLEČKA-SRDÍČKA

15ks(120g)

MÁSLOVÝ KRÉM

0,400kg

OVOCE

0,520kg

OVOŽEL

0,350kg

### Malé:

TVARY VYKROJENÉ Z ROLÁDOVÉHO PLÁTU

OVÁLKY-TROJÚHELNÍČKY- ŠESTIHRANY

16ks(48g)

MÁSLOVÝ KRÉM

0,250kg

OVOCE

0,240kg

OVOŽEL

0,150kg

### T.P.

Vykrojené tvary vložíme do formy- **BUBLINAMI NAHORU!!!**, malou hladkou trubičkou nanese od kraje ke kraji krém, na který naaranžujeme ovoce tak, aby byly jednotlivé kusy vždy stejně zdobené.

Nakonec zalijeme po okraj ovoželem a dáme ztuhnout.

Po ztuhnutí, pomocí protikusů formy, všechny tvary vytlačíme.

### Velké

mandarinka



ananas



borůvka



broskev



jahoda mraž.



malina



### Malé



## Větrník karamelový - pravý



**10 ks á 70g**

|                        |            |
|------------------------|------------|
| KORPUSY VĚTRNÍKY ø 6cm | 10ks(290g) |
| MÁSLOVÝ KRÉM           | 0,200kg    |
| SMETANA KE ŠLEHÁNÍ 35% | 0,400kg    |
| KARAMEL ochucovadlo    | 0,040kg    |

### Dohotovení:

|                        |         |
|------------------------|---------|
| FONDÁN barvený kulérem | 0,400kg |
|------------------------|---------|

---

T.P.

Korpusy rozkrojíme, na spodek nastříkáme krém do tvaru věnečku. Šlehačku ušleháme společně s karamellem a nastříkáme širokou, řezanou trubičkou na krém.

Vršek větrníku namočíme ve fondánu obarveném kulérem, otreme a šikmo přiklopíme na šlehačku.

Větrník pak připomíná pootevřenou mušli.

## Větrník karamelový -čokoláda



**10 ks á 70g**

|                        |            |
|------------------------|------------|
| KORPUSY VĚTRNÍKY ø 6cm | 10ks(290g) |
| MÁSLOVÝ KRÉM           | 0,200kg    |
| SMETANA KE ŠLEHÁNÍ 35% | 0,400kg    |
| KARAMEL ochucovadlo    | 0,040kg    |

### Dohotovení:

|                    |         |
|--------------------|---------|
| ČOKOLÁDA na politi | 0,400kg |
|--------------------|---------|

---

T.P.

Korpusy rozkrojíme, na spodek nastříkáme krém do tvaru věnečku. Šlehačku ušleháme společně s karamellem a nastříkáme širokou, řezanou trubičkou na krém.

Vršek větrníku namočíme ve fondánu obarveném kulérem, otreme a šikmo přiklopíme na šlehačku.

Větrník pak připomíná pootevřenou mušli.

## Větrník s pařížskou šlehačkou



**10 ks á 70g**

|                        |            |
|------------------------|------------|
| KORPUSY VĚTRNÍKY ø 6cm | 10ks(290g) |
| MÁSLOVÝ KRÉM           | 0,200kg    |
| PAŘÍŽSKÁ ŠLEHAČKA      | 0,350kg    |

### **Dohotovení:**

|                       |         |
|-----------------------|---------|
| ČOKOLÁDA TMAVÁ ředěná | 0,400kg |
|-----------------------|---------|

---

T.P.

Korpusy rozkrojíme, na spodek nastříkáme krém do tvaru věnečku. Šlehačku ušleháme společně a nastříkáme širokou, řezanou trubičkou na krém.

Vršek větrníku namočíme čokoládě, otřeme a šikmo přiklopíme na šlehačku.

Větrník pak připomíná pootevřenou mušli.

## Linecké kytky s marmeládou



10ks

VELKÁ LINECKÁ KYTKA KORPUS  
MARMELÁDA červená

20ks  
0,200kg

### Dohotovení:

CUKR MOUČKA na posyp

0,020kg

---

T.P.

Na spodky kytek nastříkáme marmeládu. Vršky (ty s otvorem) rozložíme na papír, pocukrujeme a přiklopíme na nastříkanou marmeládu.

## Linecké koláčky s marmeládou- smajlíci



10ks

VELKÉ KOLEČKO KORPUS      Ø 8 cm  
MARMELÁDA červená

20ks  
0,200kg

### Dohotovení:

CUKR MOUČKA na posyp

0,020kg

---

T.P.

Na spodky kytek nastříkáme marmeládu. Vršky (ty s otvorem) rozložíme na papír, pocukrujeme a přiklopíme na nastříkanou marmeládu.

## Linecká srdce s marmeládou



**10ks**

VELKÁ LINECKÁ SRDCE KORPUS  
MARMELÁDA červená

20ks  
0,200kg

**Dohotovení:**

CUKR MOUČKA na posyp

0,020kg

---

T.P.

Na spodky srdcí nastříkáme marmeládu. Vršky (ty s otvorem) rozložíme na papír, pocukrujeme a přiklopíme na nastříkanou marmeládu.

## Linecká srdce s marmeládou motiv



**10ks á 120g**

VELKÁ LINECKÁ SRDCE KORPUS  
MARMELÁDA červená

20ks  
0,200kg

**Dohotovení:**

ČOKOLÁDA ŘEDĚNÁ  
MANDLOVKA

0,230kg  
0,200kg

---

T.P.

Na spodky srdcí nastříkáme marmeládu a přiklopíme. Po zatuhnutí máčíme čokoládou a zdobíme různými motivy z mandlovky.

## Kelímek pudink – jahoda mražená, borůvka, malina



**15ks**

|   |               |
|---|---------------|
| MLÉKO                                   | 2litry        |
| CUKR KRUPICE                            | 0,160kg       |
| KRÉMOVÝ PRÁŠEK                          | 0,160kg       |
| KAKAO                                   | 0,005kg       |
| PIŠKOTY dětské                          | (30ks)0,050kg |
| OVOCE mražené (jahoda, malina, borůvka) | 0,200kg       |

### **Dohotovení:**

|                             |         |
|-----------------------------|---------|
| SMETANA KE ŠLEHÁNÍ 35%      | 0,450kg |
| ČOKOLÁDOVÉ ŠUPINY na ozdobu | 0,050kg |

T.P.

Z jednoho litru mléka, 80g cukru a 80g krémového prášku uvaříme vanilkový pudink a z druhého litru a zbytku cukru a krémového prášku a kakaá uvaříme kakaový pudink.

Dáme zchladit.

Ovoce(je-li třeba) pokrájíme a rozdělíme do 15 kelímků. Do kelímků dáváme vždy jen jeden druh ovoce!! Do kelímků rozdělíme i světlý pudink, položíme 2ks piškot, přelijeme tmavým pudinkem a necháme chvíli vystydnout.

Dozdobujeme ušlehanou šlehačkou, sypeme čokoládovými šupinami a kelímky zavíráme.

Ze stejné dávky uděláme: 10 kelímků + 2 velké skleněné poháry.

(do skleněných pohárů dáváme 3ks piškot)

Na 10 kelímků = 120g ovoce

## Kelímek tvaroh - jahoda mražená, borůvka, malina



**8ks**

|                |         |
|----------------|---------|
| TVAROHOVÝ KRÉM | 2dávky  |
| OVOCE mražené  | 0,150kg |

### **Dohotovení:**

|                             |         |
|-----------------------------|---------|
| ČOKOLÁDOVÉ ŠUPINY na ozdobu | 0,050kg |
|-----------------------------|---------|

---

T.P.

Ovoce (je-li třeba) pokrájíme a rozdělíme do kelímků. Vždy dáváme pouze jeden druh ovoce!! Do kelímků nastříkáme tvarohový krém a sypeme čokoládovými šupinami a kelímky zavíráme.

Na 10 kelímků = 190g ovoce



## Třený banánek světlý



**50ks**

|                |           |
|----------------|-----------|
| HLADKÁ MOUKA   | 1 kg      |
| CUKR MOUČKA    | 0,300kg   |
| HERA           | 1kg       |
| VANILKOVÝ CUKR | 0,010kg   |
| VEJCE          | 2ks(100g) |

### Dohotovení:

|                                      |         |
|--------------------------------------|---------|
| MARMELÁDA červená                    | 1,300kg |
| ČOKOLÁDA TMAVÁ ŘEDĚNÁ na přestříkání | 0,200kg |

---

T.P.

Mouku dáme na teplé místo nahřát.(hluboký plech vyložíme papírem a mouky na něj vysypeme. Pokud je možnost, lze mouku nahřát v konvektomatu, ale bez foukání!

Heru nahřejeme (pomocí kahanu) v kotli a s cukrem a vanilkovým cukrem vyšleháme do pěny.

Přidáme vejce a zašleháme.

Teplou mouku ručně zamícháme do vyšlehaného tuku a ihned stříkáme na papír, řezanou trubičkou, banánky 12cm dlouhé.(100ks)

Po upečení polovinu banánků rozložíme otočené na papír a naplníme marmeládou.

Přiklopíme a přestříkáme čokoládou.

## Třený koláček tmavý



**50ks**

|                |           |
|----------------|-----------|
| HLADKÁ MOUKA   | 1 kg      |
| CUKR MOUČKA    | 0,350kg   |
| HERA           | 1,100kg   |
| VANILKOVÝ CUKR | 0,010kg   |
| VEJCE          | 2ks(100g) |
| KAKAO          | 0,100kg   |

### Dohotovení:

|                                     |         |
|-------------------------------------|---------|
| MARMELÁDA červená                   | 1,300kg |
| ČOKOLÁDA BÍLÁ ŘEDĚNÁ na přestříkání | 0,200kg |

---

T.P.

Mouku dáme na teplé místo nahřát.(hluboký plch vyložíme papírem a mouky na něj vysypeme. Pokud je možnost, lze mouku nahřát v konvektomatu, ale bez foukání!

Heru nahřejeme (pomocí kahanu) v kotli a s cukrem a vanilkovým cukrem vyšleháme do pěny.

Přidáme vejce a zašleháme.

Teplou mouku ručně zamícháme do vyšlehaného tuku a ihned stříkáme na papír, řezanou trubičkou, koláčky ø7cm.(100ks)

Po upečení polovinu koláčků rozložíme otočené na papír a naplníme marmeládou.

Přiklopíme a přestříkáme čokoládou.

## Linecký máslový koláček

**velký 10 ks á 55g**



**malý 10 ks á 25g**



### **Velké:**

|                                     |            |
|-------------------------------------|------------|
| LINECKÁ KOLEČKA VELKÁ KORPUS ø7,5cm | 20ks(170g) |
| MÁSLOVÝ KRÉM                        | 0,250kg    |

### **Dohotovení:**

|                                 |         |
|---------------------------------|---------|
| ČOKOLÁDA tmavá ŘEDĚNÁ na polítí | 0,100kg |
| OŘECHY MLETÉ na ozdobu          | 0,020kg |

---

### **Malé:**

|                             |           |
|-----------------------------|-----------|
| LINECKÁ KOLEČKA MALÁ KORPUS | 20ks(45g) |
| MÁSLOVÝ KRÉM                | 0,100kg   |

### **Dohotovení:**

|                                 |         |
|---------------------------------|---------|
| ČOKOLÁDA TMAVÁ ŘEDĚNÁ na polítí | 0,050kg |
| OŘECHY MLETÉ na ozdobu          | 0,005kg |

---

T.P.

Kolečka tak jak byla na plechu, naplníme krémem, přiklopíme a dáme ztuhnout.  
Poléváme vršek koláčku čokoládou a do středu sypeme ořechy.

## Linecký pistáciový koláček

**velký 10 ks á 55g**



**malý 10 ks á 25g**



### **Velké:**

|  |            |
|--|------------|
| LINECKÁ KOLEČKA VELKÁ TMAVÁ KORPUS<br>ø7,5cm | 20ks(170g) |
| PISTÁCIOVÝ KRÉM                              | 0,250kg    |

### **Dohotovení:**

|                                 |         |
|---------------------------------|---------|
| ČOKOLÁDA tmavá ŘEDĚNÁ na polití | 0,100kg |
| PRAŽENÉ MANDLOVÉ LUPÍNKY        | 0,020kg |

---

### **Malé:**

|                                   |           |
|-----------------------------------|-----------|
| LINECKÁ KOLEČKA MALÁ KORPUS TMAVÁ | 20ks(45g) |
| PISTÁCIOVÝ KRÉM                   | 0,100kg   |

### **Dohotovení:**

|                                 |         |
|---------------------------------|---------|
| ČOKOLÁDA TMAVÁ ŘEDĚNÁ na polití | 0,050kg |
| PRAŽENÉ MANDLOVÉ LUPÍNKY        | 0,005kg |

---

T.P.

Kolečka tak jak byla na plechu, naplníme krémem, přiklopíme a dáme ztuhnout.

Poléváme vršek koláčku čokoládou a do středu sypeme ořechy.

## Jádrovka



**velká**      **10 ks á 70g**



**malý**      **10 ks á 30g**

### **Velká:**

JÁDROVKA VELKÁ KORPUS  
KROKANTKOVÝ KRÉM

10ks(80g)  
0,400kg

### **Dohotovení:**

ČOKOLÁDA TMAVÁ ŘEDĚNÁ N na polítí

0,200kg

---

### **Malá:**

JÁDROVKA MALÁ KORPUS  
KROKANTKOVÝ KRÉM

10ks(40g)  
0,150kg

### **Dohotovení:**

ČOKOLÁDA TMAVÁ ŘEDĚNÁ na polítí

0,100kg

---

T.P.

Na piškoty stříkáme hladkou trubičkou vrtulky, po ztuhnutí máčíme krém v čokoládě.

Piškot i kousek krému musí koukat.

## Košíček ovocný

velké 10 ks á 50g



malé 10 ks á 25g



### **Velké:**

KOŠÍČEK VELKÝ KORPUS

10ks(70g)

MÁSLOVÝ KRÉM

0,300kg

BROSKVE steril

0,080kg

ANANAS steril

0,080kg

ALGINÁT

0,050kg

### **Dohotovení:**

AGAR poleva

0,200kg

---

### **Malé:**

KOŠÍČEK MALÝ KORPUS

10ks(30kg)

MÁSLOVÝ KRÉM

0,150kg

BROSKVE steril

0,050kg

ANANAS steril

0,050kg

ALGINÁT

0,030kg

### **Dohotovení:**

AGAR žlutý

0,150kg

---

T.P.

Košičky naplníme řezanou trubičkou, ozdobíme ovocem a alginátem a dáme ztuhnout.

Po ztuhnutí namáčíme krém a ovoce v agaru.

## Košíček ořechový - arašidy

**velké**      **10 ks á 55g**



**malé**      **10 ks á 30g**



### **Velké:**

KOŠÍČEK VELKÝ KORPUS  
OŘECHOVÁ NÁPLŇ

10ks(70g)  
0,400kg

### **Dohotovení:**

ČOKOLÁDA TMAVÁ ŘEDĚNÁ  
OŘECHY MLETÉ

0,200kg  
0,050kg

---

### **Malé:**

KOŠÍČEK MALÝ KORPUS  
OŘECHOVÁ NÁPLŇ

10ks(30kg)  
0,200kg

### **Dohotovení:**

ČOKOLÁDA TMAVÁ ŘEDĚNÁ  
OŘECHY MLETÉ

0,100kg  
0,010kg

---

T.P.

Košičky naplníme velkou řezanou trubičkou a dáme ztuhnout. Po ztuhnutí máčíme náplň v čokoládě a ihned sypeme ořechy.

## Košíček nugátový



**velké 10 ks á 50g**



**malé 10 ks á 25g**

### **Velké:**

KOŠÍČEK VELKÝ KORPUS

10ks(70g)

MÁSLOVÝ KRÉM

0,300kg

### **Dohotovení:**

ČOKOLÁDA TMAVÁ ŘEDĚNÁ

0,200kg

ČOKOLÁDOVÉ ŠUPINY BÍLÉ

0,050kg

---

### **Malé:**

KOŠÍČEK MALÝ KORPUS

10ks(30kg)

NUGÁTOVÝ KRÉM

0,150kg

### **Dohotovení:**

ČOKOLÁDA TMAVÁ ŘEDĚNÁ

0,150kg

ČOKOLÁDOVÉ ŠUPINY BÍLÉ

0010kg

---

T.P.

Košíčky naplníme velkou řezanou trubičkou a dáme ztuhnout. Po ztuhnutí máčíme náplň v čokoládě a ihned sypeme bílými čokoládovými šupinami.

## DIA linecký máslový koláček



**10 ks á 55g**

|   |            |
|---|------------|
| DIA LINECKÁ KOLEČKA VELKÁ KORPUS ø7,5cm | 20ks(170g) |
| DIA MÁSLOVÝ KRÉM                        | 0,250kg    |

### Dohotovení:

|                                     |         |
|-------------------------------------|---------|
| DIA ČOKOLÁDA tmavá ŘEDĚNÁ na polítí | 0,100kg |
| KOKOS na ozdobu                     | 0,020kg |

---

T.P.

Kolečka tak jak byla na plechu, naplníme krémem, přiklopíme a dáme ztuhnout. Poléváme vršek koláčku čokoládou a do středu sypeme kokos.

## DIA máslový oválek



**10 ks á 80g**

**Velké:** lepíme tři oválky na sebe

|  |            |
|--|------------|
| ZE SVĚTLÉHO DIA ROLÁDOVÉHO PLÁTU<br>VYKROJENÉ VELKÉ OVÁLKY | 30ks(200g) |
| DIA MÁSLOVÝ KRÉM ZÁKLADNÍ                                  | 0,300kg    |

### Dohotovení:

|                                     |         |
|-------------------------------------|---------|
| DIA MÁSLOVÝ KRÉM na obmazání        | 0,200kg |
| KOKOS na obalení                    | 0,050kg |
| DIA ČOKOLÁDA TMAVÁ ŘEDĚNÁ na polítí | 0,040kg |
| KOKOS na ozdobu                     | 0,010kg |

---



## DIA věneček



**10 ks á 50g**

|                  |            |
|------------------|------------|
| VĚNEČKY KORPUS   | 10ks(160g) |
| DIA MÁSLOVÝ KRÉM | 0,300kg    |

### Dohotovení:

DIA MÁSLOVÝ KRÉM na pomazání 0,100kg

KOKOS na obalení 0,050kg

---

T.P.

Korpusy rozkrojíme a naplníme krémem.

Vršky potřeme pomocí štětce krémem, namočíme do kokosu a přiklopíme.

## DIA věnečky s čokoládou



**10 ks á 55g**

|                  |            |
|------------------|------------|
| VĚNEČKY KORPUS   | 10ks(160g) |
| DIA MÁSLOVÝ KRÉM | 0,300kg    |

### Dohotovení:

DIA ČOKOLÁDA 0,100kg

KOKOS na posypání 0,010kg

---

T.P.

Korpusy rozkrojíme a naplníme krémem.

Vršky namočíme do čokolády a lehce posypeme kokosem.

## DIA větrníky



**10 ks á 70g**

|                        |            |
|------------------------|------------|
| KORPUS VĚTRNÍKY ø 6cm  | 10ks(290g) |
| DIA MÁSLOVÝ KRÉM       | 0,100kg    |
| SMETANA KE ŠLEHÁNÍ 35% | 0,250kg    |

### Dohotovení:

|                   |         |
|-------------------|---------|
| DIA ČOKOLÁDA      | 0,100kg |
| KOKOS na posypání | 0,010kg |

---

T.P.

Korpusy rozkrojíme, na spodek nastříkáme krém do tvaru věnečku. Šlehačku ušleháme a nastříkáme širokou, řezanou trubičkou na krém.

Vršek větrníku namočíme čokoládě, otřeme a šikmo přiklopíme na šlehačku. Větrník pak připomíná pootevřenou mušli.

Doprostřed nasypeme trošku kokosu.

## DIA větrníky s pařížskou šlehačkou



**10 ks á 70g**

|                       |            |
|-----------------------|------------|
| KORPUS VĚTRNÍKY ø 6cm | 10ks(290g) |
| DIA MÁSLOVÝ KRÉM      | 0,100kg    |
| DIA PAŘÍŽSKÁ ŠLEHAČKA | 0,250kg    |

### Dohotovení:

|                   |         |
|-------------------|---------|
| DIA ČOKOLÁDA      | 0,100kg |
| KOKOS na posypání | 0,010kg |

---

T.P.

Korpusy rozkrojíme, na spodek nastříkáme krém do tvaru věnečku. Šlehačku ušleháme a nastříkáme širokou, řezanou trubičkou na krém.

Vršek větrníku namočíme čokoládě, otřeme a šikmo přiklopíme na šlehačku.

Větrník pak připomíná pootevřenou mušli.

Doprostřed nasypeme trošku kokosu.

## DIA měchurka



**10 ks á 70g**

|                       |            |
|-----------------------|------------|
| KORPUS VĚTRNÍKY ø 6cm | 10ks(290g) |
| DIA PAŘÍŽSKÁ ŠLEHAČKA | 0,250kg    |

### **Dohotovení:**

|                |         |
|----------------|---------|
| KAKAO na posyp | 0,050kg |
|----------------|---------|

|                |         |
|----------------|---------|
| KOKOS na posyp | 0,010kg |
|----------------|---------|

---

T.P.

Korpusy rozkrojíme, na spodek nastříkáme ušlehanou DIA pařížskou šlehačku širokou, řezanou trubičkou.

Vršek větrníku posypeme kakaem a šikmo přiklopíme na šlehačku.

Větrník pak připomíná pootevřenou mušli.

Doprostřed vršku nasypeme trošku kokosu.

## DIA košíček ovocný



**10 ks á 50g**

|  |           |
|--|-----------|
| DIA KOŠÍČEK KORPUS   | 10ks(70g) |
| DIA MÁSLOVÝ KRÉM   | 0,300kg   |
| OVOCE ČERSTVÉ nebo MRAŽENÉ MALINY 6ks<br>(maliny je nutné před použitím obalit v Kabi) | 0,210kg   |

### Dohotovení:

|                 |         |
|-----------------|---------|
| DIA AGAR poleva | 0,200kg |
|-----------------|---------|

---

T.P.

Košíček naplníme řezanou trubičkou, ozdobíme ovocem a dáme ztuhnout.

Krém a ovoce namáčíme v agaru.

## DIA košíček máslový



**10 ks á 50g**

|                    |           |
|--------------------|-----------|
| DIA KOŠÍČEK KORPUS | 10ks(70g) |
| DIA MÁSLOVÝ KRÉM   | 0,300kg   |

### Dohotovení:

|                           |         |
|---------------------------|---------|
| DIA ČOKOLÁDA TMAVÁ ŘEDĚNÁ | 0,200kg |
| KOKOS na posyp            | 0,010kg |

---

T.P.

Košičky naplníme velkou řezanou trubičkou a dáme ztuhnout. Po ztuhnutí máčíme náplň v čokoládě a ihned sypeme kokosem.

## DIA košíček ořechový - arašídý



**10 ks á 50g**

|                    |           |
|--------------------|-----------|
| DIA KOŠÍČEK KORPUS | 10ks(70g) |
| DIA OŘECHOVÁ NÁPLŇ | 0,300kg   |

### Dohotovení:

|                           |         |
|---------------------------|---------|
| DIA ČOKOLÁDA TMAVÁ ŘEDĚNÁ | 0,200kg |
|---------------------------|---------|

---

T.P.

Košičky naplníme velkou řezanou trubičkou a dáme ztuhnout. Po ztuhnutí máčíme náplň v čokoládě.

## DIA banánek



**10 ks á 80g**

|                 |            |
|-----------------|------------|
| BANÁNKY KORPUS  | 10ks(280g) |
| DIA KÁVOVÝ KRÉM | 0,500kg    |

**Dohotovení:**

|                           |         |
|---------------------------|---------|
| DIA ČOKOLÁDA TMAVÁ ŘEDĚNÁ | 0,200kg |
| KOKOS na posyp            | 0,010kg |

---

T.P.

Korpusy rozkrojíme a naplníme krémem. Vršky máčíme čokoládě a lehce posypeme kokosem.

**Máslový dort arašídový**  
**1celý ø22-23cm (krájíme na 16ks)**  
**váha dortu 1200g**



**váha 1porce 75g**

|                |           |
|----------------|-----------|
| KORPUS TMAVÝ   | 1x0,450kg |
| ARAŠÍDOVÝ KRÉM | 0,550kg   |

**Dohotovení:**

|                                |         |
|--------------------------------|---------|
| MÁSLOVÝ KRÉM na ozdobu         | 0,200kg |
| OŘECHY na obsypání a na ozdobu | 0,100kg |

---

T.P.

Korpus dvakrát prokrojíme, sesadíme arašídovým krémem a obsypeme ořechy.  
Po ztuhnutí krájíme, balíme do celofánu a zdobíme jednotlivé kusy máslovým krémem.  
Dozdobujeme ořechy.

**Máslový dort kokosový**  
**1celý ø22-23cm (krájíme na 16ks)**  
**váha dortu 1200g**



**váha 1porce 75g**

|                   |           |
|-------------------|-----------|
| KORPUS SVĚTLÝ     | 1x0,450kg |
| MÁSLOVÝ KRÉM      | 0,500kg   |
| MARMELÁDA červená | 0,100kg   |

**Dohotovení:**

|                               |         |
|-------------------------------|---------|
| MÁSLOVÝ KRÉM na ozdobu        | 0,200kg |
| KOKOS na obsypání a na ozdobu | 0,100kg |

---

T.P.

Korpus dvakrát prokrojíme, jeden díl potřeme marmeládou a na ni navrstvíme ještě část krému. Zbytkem krému dort sesadíme a obsypeme kokosem.  
Po ztuhnutí krájíme, balíme do celofánu a zdobíme jednotlivé kusy máslovým krémem.  
Dozdobujeme kokosem.

**Máslový dort pistáciový**  
**1celý ø22-23cm (krájíme na 16ks)**  
**váha dortu 1200g**



**váha 1porce 75g**

KORPUS TMAVÝ 1x0,450kg  
PISTÁCIOVÝ KRÉM 0,550kg

**Dohotovení:**

ČOKOLÁDA TMAVÁ na polití 0,200kg  
ČOKOLÁDA BÍLÁ ŘEDĚNÁ na přestříkání 0,050kg  
PISTÁCIOVÝ KRÉM na ozdobu 0,200kg  
PRAŽENÉ MANDLOVÉ LUPÍNKY na ozdobu 0,050kg

---

T.P.

Korpus dvakrát prokrojíme, sesadíme pistáciovým krémem, polijeme tmavou čokoládou a přestříkáme bílou čokoládou.

Po ztuhnutí krájíme, balíme do celofánu a zdobíme jednotlivé kusy pistáciovým krémem.

Dozdobujeme mandlovými lupínky

**Máslový dort kávový**  
**1celý ø22-23cm (krájíme na 16ks)**  
**váha dortu 1200g**  
**váha 1porce 75g**

KORPUS SVĚTLÝ 1x 0,450kg  
KÁVOVÝ KRÉM 0,550kg

**Dohotovení:**

ŠUPINY ČOKOLÁDOVÉ TMAVÉ na obsypání 0,150kg  
KÁVOVÝ KRÉM na ozdobu 0,200kg  
ŠUPINY ČOKOLÁDOVÉ na ozdobu 0,050kg

---

T.P.

Korpus dvakrát prokrojíme, sesadíme kávovým krémem a obsypeme v tmavých šupinách.

Po ztuhnutí krájíme, balíme do celofánu a zdobíme jednotlivé kusy pistáciovým krémem.

Dozdobujeme čokoládovými šupinami.

**Máslový dort čokoládový**  
**1celý ø22-23cm (krájíme na 16ks)**  
**váha dortu 1200g**



**váha 1porce 75g**

KORPUS TMAVÝ 1x0,450kg  
KAKAOVÝ KRÉM 0,550kg

**Dohotovení:**

ČOKOLÁDA TMAVÁ na polítí 0,200kg  
KAKAOVÝ KRÉM na ozdobu 0,200kg  
ČOKOLÁDOVÉ ŠUPINY na ozdobu 0,050kg

---

T.P.  
Korpus dvakrát prokrojíme, sesadíme kakaovým krémem a polijeme tmavou čokoládou.  
Po ztuhnutí krájíme, balíme do celofánu a zdobíme jednotlivé kusy čokoládovým krémem.  
Dozdobujeme čokoládovými šupinami.

**Máslový dort ořechový- arašidy**  
**1celý ø22-23cm (krájíme na 16ks)**  
**váha dortu 1200g**



**váha 1porce 75g**

KORPUS SVĚTLÝ 1x0,450kg  
OŘECHOVÝ KRÉM 0,550kg

**Dohotovení:**

MÁSLOVÝ KRÉM na ozdobu 0,200kg  
OŘECHY na obsypání a na ozdobu 0,100kg

---

T.P.  
Korpus dvakrát prokrojíme, sesadíme ořechovým krémem a obsypeme ořechy.  
Po ztuhnutí krájíme, balíme do celofánu a zdobíme jednotlivé kusy máslovým krémem.  
Dozdobujeme ořechy.



**Máslový dort ananasový**  
**1celý ø22-23cm (krájíme na 16ks)**  
**váha dortu 1500g**



**váha 1porce 90g**

|                      |           |
|----------------------|-----------|
| KORPUS SVĚTLÝ        | 1x0,450kg |
| MÁSLOVÝ KRÉM         | 0,550kg   |
| MARMELÁDA červená    | 0,100kg   |
| ANANAS SEKANÝ steril | 0,200kg   |

**Dohotoveni:**

|                                      |         |
|--------------------------------------|---------|
| MÁSLOVÝ KRÉM na ozdobu               | 0,200kg |
| ANANAS KOUSKY na ozdobu              | 0,100kg |
| OŘECHY na obsypání                   | 0,100kg |
| ČOKOLÁDA TMAVÁ ŘEDĚNÁ na přestříkání | 0,050kg |

---

**T.P.**

Korpus dvakrát prokrojíme, jeden díl potřeme marmeládou a na ni navrstvíme ještě část krému, který posypeme ½ sekaného ananasu, přiklopíme druhou částí korpusu, pomažeme krémem a zasypeme druhou polovinou sekaného ananasu. Zbytkem krému dort obmažeme, postříkáme čokoládou a obsypeme ořechy.

Po ztuhnutí krájíme, balíme do celofánu a zdobíme jednotlivé kusy pusinkou máslového krému, na kterou položíme kousek ananasu.

**Máslový dort nugátový**  
**1celý ø22-23cm (krájíme na 16ks)**  
**váha dortu 1200g**



**váha 1porce 75g**

|               |           |
|---------------|-----------|
| KORPUS SVĚTLÝ | 1x0,450kg |
| NUGÁTOVÝ KRÉM | 0,550kg   |

**Dohotovení:**

|                              |         |
|------------------------------|---------|
| NUGÁTOVÝ KRÉM na ozdobu      | 0,200kg |
| ČOKOLÁDA TMAVÁ na polití     | 0,100kg |
| ČOKOLÁDA BÍLÁ na přestříkání | 0,010kg |
| ČOKOLÁDOVÉ ŠUPINY na ozdobu  | 0,050kg |

---

T.P.

Korpus dvakrát prokrojíme, sesadíme nugátovým krémem a polijeme tmavou čokoládou.  
Po ztuhnutí krájíme, balíme do celofánu a zdobíme jednotlivé kusy nugátovým krémem.  
Dozdobujeme čokoládovými šupinami.

**Máslový dort karamelový**  
**1celý ø22-23cm (krájíme na 16ks)**



**váha dortu 1200g**



**váha 1porce 75g**

|                 |           |
|-----------------|-----------|
| KORPUS SVĚTLÝ   | 1x0,450kg |
| KARAMELOVÝ KRÉM | 0,550kg   |

**Dohotovení:**

|                                |         |
|--------------------------------|---------|
| KARAMELOVÝ KRÉM na ozdobu      | 0,200kg |
| OŘECHY na obsypání a na ozdobu | 0,100kg |

---

T.P.

Korpus dvakrát prokrojíme, sesadíme karamelovým krémem a obsypeme ořechy.  
Po ztuhnutí krájíme, balíme do celofánu a zdobíme jednotlivé kusy karamelovým krémem.  
Dozdobujeme ořechy.

## Rakvička se šlehačkou



**10ks á 40g**

|                                   |            |
|-----------------------------------|------------|
| RAKVIČKY KORPUS                   | 10ks(140g) |
| SMETANA KE ŠLEHÁNÍ 35%            | 0,250kg    |
| ČOKOLÁDOVÉ ŠUPINY TMAVÉ na ozdobu | 0,050kg    |

---

T.P.

Šlehačku ušleháme a řezanou trubičkou zdobíme rakvičky.  
Sypeme čokoládovými šupinami tmavými.

## Rakvička s pařížskou šlehačkou



**10ks á 40g**

|                                  |            |
|----------------------------------|------------|
| RAKVIČKY KORPUS                  | 10ks(140g) |
| PAŘÍŽSKÁ ŠLEHAČKA LEHKÁ          | 0,250kg    |
| ČOKOLÁDOVÉ ŠUPINY BÍLÉ na ozdobu | 0,050kg    |

---

T.P.

Šlehačku ušleháme a řezanou trubičkou zdobíme rakvičky.  
Sypeme čokoládovými šupinami bílými.

## Vanilková trubička



**velká 10 ks á 50g**



**malá 10 ks á 30g**

### **Velké:**

VANILKOVÉ TRUBIČKY KORPUS  
MÁSLOVÝ KRÉM

10ks(170g)  
0,200kg

### **Dohotovení:**

ČOKOLÁDA TMAVÁ ŘEDĚNÁ na přestříkání

0,020kg

---

### **Malé:**

VANILKOVÉ TRUBIČKY KORPUS  
MÁSLOVÝ KRÉM

10ks(90g)  
0,100kg

### **Dohotovení:**

ČOKOLÁDA TMAVÁ ŘEDĚNÁ na přestříkání

0,010kg

---

T.P.

Trubičky naplníme řezanou trubičkou a nakonec přestříkáme přes střed čokoládou.

## Griliážová trubička s pařížskou šlehačkou

**velká**      **10 ks á 50g**



**malá**      **10 ks á 30g**



### Velké:

GRILIÁŽOVÉ TRUBIČKY KORPUS  
PAŘÍŽSKÁ ŠLEHAČKA LEHKÁ

10ks(220g)  
0,200kg

---

### Malé:

GRILIÁŽOVÉ TRUBIČKY KORPUS  
PAŘÍŽSKÁ ŠLEHAČKA LEHKÁ

5ks velkých, rozkrojených na polovinu  
0,100kg

---

T.P.

Ušleháme pařížskou šlehačku a hladkou trubičkou plníme trubičky.

## Griliážové trubičky s bílou šlehačkou

**velká**      **10 ks á 50g**



**malá**      **10 ks á 30g**



### Velké:

GRILIÁŽOVÉ TRUBIČKY KORPUS  
SMETANA KE ŠLEHÁNÍ 35%

10ks(220g)  
0,200kg

---

### Malé:

GRILIÁŽOVÉ TRUBIČKY KORPUS  
SMETANA KE ŠLEHÁNÍ 35%

5ks velkých, rozkrojených na polovinu  
0,100kg

---

T.P.

Ušleháme šlehačku a hladkou trubičkou plníme trubičky.

## Margaretka



**50ks á 40g**

|                      |         |
|----------------------|---------|
| LINECKÉ TĚSTO SVĚTLÉ | 0,800kg |
| TŘENÉ LINECKÉ SVĚTLÉ | 0,800kg |

|                        |         |
|------------------------|---------|
| MARMELÁDA meruňková    | 0,700kg |
| OŘECHY mleté na ozdobu | 0,050kg |

### **Dohotovení:**

|                      |         |
|----------------------|---------|
| CUKR MOUČKA na posyp | 0,020kg |
|----------------------|---------|

---

T.P.

Z lineckého těsta vyválíme kolečka  $\varnothing 7,5\text{cm}$  a dáme zapéct.

Když jsou z poloviny upečená, vyndáme je a nastříkáme na ně řezanou trubičkou věneček z třeného těsta a dopečeme.

Nahřejeme marmeládu a teplou ji stříkáme do koleček uprostřed margaretky a ihned, na teplou marmeládu sypeme, ořechy.

Nakonec cukrujeme.

Třené:

Mouku dáme na teplé místo nahřát.

Heru nahřejeme v kotli a s cukrem a vanilkovým cukrem vyšleháme do pěny.

Přidáme žloutky a citropastu a zašleháme.

## Vaflový rohlík



**50ks á 55g**

|                |         |
|----------------|---------|
| HLADKÁ MOUKA   | 0,820kg |
| CUKR MOUČKA    | 0,420kg |
| VANILKOVÝ CUKR | 0,040kg |
| HERA           | 0,820kg |
| VEJCE          | 0,100kg |
| OŘECHY mleté   | 0,250kg |
| SOJOVÁ DRŤ     | 0,130kg |
| SKOŘICE MLETÁ  | 0,005kg |

### **Dohotovení:**

ČOKOLÁDA TMAVÁ ředěná na polití 0,500kg

---

T.P.

Vše smícháme dohromady a zaděláme těsto.

Hotové těsto si zvážíme, celkovou hmotnost vydělíme 5.

Rozvážíme si tedy těsto na 5 stejných dílů. Z každého kusu těsta vyválíme váleček, který rozdělíme na 10 stejných kousků. Z každého kousku vytvoříme kuličku.

Kuličky uválíme do válečku 15cm dlouhého, který je uprostřed silnější a vytvarujeme rohlíček.

Pečeme na plechu s pečicí fólií při 160°C do růžova.

Po vychladnutí oba konce namočíme v čokoládě.

# ČAJOVÉ PEČIVO MIX





# ČAJOVÉ PEČIVO

## LINECKÉ SVĚTLÉ SYPANÉ 4kg hotového pečiva



|                |              |
|----------------|--------------|
| HLADKÁ MOUKA   | 1,400kg      |
| CUKR MOUČKA    | 0,500kg      |
| HERA           | 1kg          |
| VANILKOVÝ CUKR | 0,030kg      |
| VEJCE          | 0,150kg(3ks) |
| CITROPASTA     | 0,020kg      |

### Dohotovení:

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| MARMELÁDA červená        | 1,500kg |
| CUKR MOUČKA na posyp     | 0,230kg |
| CUKR VANILKOVÝ do moučky | 0,090kg |

### T.P.

Vše smícháme dohromady a vypracujeme hladké těsto.

Vyválíme obdélník cca 2mm silný, ze kterého vykrajujeme různé tvary, vždy spodek plný a vršek s otvorem.

Pečeme na čistém -suchém plechu při 160°C do růžova.

Po upečení plné tvary přendáme, tak jak byly na plechu na papír na plato a naplníme hladkou trubičkou.

Tvary s otvorem přeskládáme na papír, pocukrujeme a pak přiklopíme na marmeládu.

Necháme odležet.

Po zatuhnutí přendáváme do přepravky.

# ČAJOVÉ PEČIVO

## LINECKÉ SVĚTLÉ MÁČENÉ 4kg hotového pečiva



|                |              |
|----------------|--------------|
| HLADKÁ MOUKA   | 1,400kg      |
| CUKR MOUČKA    | 0,500kg      |
| HERA           | 1kg          |
| VANILKOVÝ CUKR | 0,030kg      |
| VEJCE          | 0,150kg(3ks) |
| CITROPASTA     | 0,020kg      |

### **Dohotovení:**

|                       |         |
|-----------------------|---------|
| MARMELÁDA červená     | 1,200kg |
| ČOKOLÁDA TMAVÁ ředěná | 0,400kg |
| ČOKOLÁDA BÍLÁ ředěná  | 0,400kg |

### T.P.

Vše smícháme dohromady a vypracujeme hladké těsto.

Vyválíme obdélník cca 2mm silný, ze kterého vykrajujeme různé tvary.

Pečeme na čistém -suchém plechu při 160°C do růžova.

Po upečení polovinu tvarů přendáme, tak jak byly na plechu, na platičko s papírem a naplníme hladkou trubičkou a přiklopíme druhou polovinou tvarů.

Necháme odležet.

Po zatuhnutí poléváme a zdobíme čokoládou

Po zatuhnutí přendáváme do přepravy.

# ČAJOVÉ PEČIVO

## LINECKÉ TMAVÉ MÁČENÉ 4kg hotového pečiva



|                |              |
|----------------|--------------|
| HLADKÁ MOUKA   | 1,300kg      |
| CUKR MOUČKA    | 0,450kg      |
| KAKAO          | 0,090kg      |
| HERA           | 0,900kg      |
| VANILKOVÝ CUKR | 0,020kg      |
| VEJCE          | 0,100kg(2ks) |

### Dohotovení:

|                       |         |
|-----------------------|---------|
| MARMELÁDA červená     | 1,200kg |
| ČOKOLÁDA TMAVÁ ředěná | 0,400kg |
| ČOKOLÁDA BÍLÁ ředěná  | 0,400kg |

### T.P.

Vše smícháme dohromady a vypracujeme hladké těsto.

Vyválíme obdélník cca 2mm silný, ze kterého vykrajujeme různé tvary.

Pečeme na čistém -suchém plechu při 160°C do růžova.

Po upečení polovinu tvarů přendáme, tak jak byly na plechu, na plátíčko s papírem a naplníme hladkou trubičkou a přiklopíme druhou polovinou tvarů.

Necháme odležet.

Po zatuhnutí poléváme a zdobíme čokoládou

Po zatuhnutí přendáváme do přepravky.

# ČAJOVÉ PEČIVO

## VAFLOVÉ MÁČENÉ 4kg hotového pečiva



|              |         |
|--------------|---------|
| HLADKÁ MOUKA | 1,100kg |
| HERA         | 0,900kg |
| CUKR MOUČKA  | 0,450kg |
| OŘECHY mleté | 0,320kg |

### **Dohotovení:**

|                       |         |
|-----------------------|---------|
| MARMELÁDA červená     | 1,200kg |
| ČOKOLÁDA TMAVÁ ředěná | 0,400kg |
| ČOKOLÁDA BÍLÁ ředěná  | 0,400kg |

T.P.

Vše smícháme dohromady a vypracujeme hladké těsto.

Vyválíme obdélník cca 2mm silný, ze kterého vykrajujeme různé tvary.

Pečeme na čistém -suchém plechu při 160°C do růžova.

Po upečení polovinu tvarů přendáme, tak jak byly na plechu, na platičko s papírem a naplníme hladkou trubičkou a přiklopíme druhou polovinou tvarů.

Necháme odležet.

Po zatuhnutí poléváme a zdobíme čokoládou

Po zatuhnutí přendáváme do přepravky.

# ČAJOVÉ PEČIVO

## ROHLÍČKY

4kg hotového pečiva



|                |          |
|----------------|----------|
| HLADKÁ MOUKA   | 2,250kg  |
| HERA           | 1,600kg  |
| CUKR MOUČKA    | 0,460kg  |
| OŘECHY mleté   | 0,460kg  |
| VANILKOVÝ CUKR | 0,030kg  |
| ŽLOUTKY        | 8x(320g) |

### Dohotovení:

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| CUKR MOUČKA na obalení   | 0,400kg |
| VANILKOVÝ CUKR do moučky | 0,060kg |

T.P.

Vše smícháme dohromady a vypracujeme těsto.

Odebereme si část těsta, uválíme váleček tenký cca jako malíček.

Pomocí karty si váleček rozdělíme na stejné kousky 4cm dlouhé, ze kterých tvoříme malé rohlíčky, uprostřed mírně silnější.

Pečeme na čistém, suchém plechu při 160°C do růžova.

Po mírném zchladnutí obalujeme v cukru a ihned skládáme do přepravky.

# ČAJOVÉ PEČIVO

## PRACNY 4kg hotového pečiva



|               |         |
|---------------|---------|
| HLADKÁ MOUKA  | 1,600kg |
| HERA          | 1,250kg |
| CUKR MOUČKA   | 0,800kg |
| OŘECHY mleté  | 0,400kg |
| SKOŘICE mletá | 0,050kg |
| VEJCE         | 0,150kg |
| CITROPASTA    | 0,020kg |

### **Dohotovení:**

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| CUKR MOUČKA na obalení   | 0,400kg |
| VANILKOVÝ CUKR do moučky | 0,060kg |

T.P.

Vše smícháme dohromady a vypracujeme těsto, kterým plníme malé formičky.

Pečeme při 160°C do růžova.

Po mírném zchladnutí vyklepáváme z formiček, obalujeme v cukru a ihned skládáme do přepravky.

# ČAJOVÉ PEČIVO

## TŘENÉ BANÁNKY tmavé 4kg hotového pečiva



|                |         |
|----------------|---------|
| HLADKÁ MOUKA   | 1,400kg |
| KAKAO          | 0,120kg |
| HERA           | 1,500kg |
| CUKR MOUČKA    | 0,500kg |
| VANILKOVÝ CUKR | 0,010kg |
| VEJCE          | 0,150kg |

### Dohotovení:

|                                      |         |
|--------------------------------------|---------|
| MARMELÁDA červená                    | 1,500kg |
| ČOKOLÁDA TMAVÁ ŘEDĚNÁ na přestříkání | 0,300kg |

---

### **T.P.**

Mouku smíchanou s kakaem dáme na teplé místo nahřát. (hluboký plech vyložíme papírem a mouku na něj vysypeme) Pokud je možnost, lze mouku nahřát v konvektomatu, ale bez foukání!

Heru nahřejeme (pomocí kahanu) v kotli a s cukrem a vanilkovým cukrem vyšleháme do pěny.

Přidáme vejce a zašleháme.

Teplou mouku s kakaem ručně vmícháme do vyšlehaného tuku a ihned stříkáme na papír, řezanou trubičkou, malé banánky max. 5cm dlouhé.

Po upečení polovinu banánků rozložíme na papír a naplníme marmeládou.

Přiklopíme a přestříkáme čokoládou.

Po zatuhnutí přendáváme do přepravky.

# ČAJOVÉ PEČIVO

## TŘENÉ RŮŽIČKY světlé 4kg hotového pečiva



|                   |         |
|-------------------|---------|
| HLADKÁ MOUKA      | 1,500kg |
| HERA              | 1,500kg |
| CUKR MOUČKA       | 0,500kg |
| VANILKOVÝ CUKR    | 0,010kg |
| VEJCE             | 0,150kg |
| CITROPASTA        | 0,020kg |
| ALGINÁT na ozdobu | 0,400kg |

### Dohotovení:

|                   |         |
|-------------------|---------|
| MARMELÁDA červená | 1,500kg |
|-------------------|---------|

---

### **T.P.**

Mouku dáme na teplé místo nahřát. (hluboký plech vyložíme papírem a mouku na něj vysypeme) Pokud je možnost, lze mouku nahřát v konvektomatu, ale bez foukání!

Heru nahřejeme (pomocí kahanu) v kotli a s cukrem a vanilkovým cukrem vyšleháme do pěny.

Přidáme vejce a zašleháme.

Teplou mouku ručně vmícháme do vyšlehaného tuku a ihned stříkáme na papír, řezanou trubičkou malé pusinky ø 4cm. Do poloviny nastříkaných pusinek položíme kuličku alginátu.

Po upečení na polovinu bez alginátu nastříkáme hladkou trubičkou marmeládu a přiklopíme pusinkou s alginátem. Po zatuhnutí přendáváme do přepravky.



# ČAJOVÉ PEČIVO

## PODVODNICE SVĚTLÉ 4kg hotového pečiva



|                        |       |
|------------------------|-------|
| POLOHRUBÁ MOUKA        | 2kg   |
| 100% TUK               | 1kg   |
| SMETANA ke šlehání 35% | 1litr |

### **Dohotovení:**

|                |         |
|----------------|---------|
| CUKR MOUČKA    | 0,500kg |
| VANILKOVÝ CUKR | 0,100kg |

T.P.

Vše smícháme dohromady a vypracujeme hladké těsto.

Vyválíme obdélník silný cca 5mm, ze kterého vykrajujeme různé drobné tvary.

Pečeme na čistém, suchém plechu při 160°C do růžova.

Po mírném zchladnutí obalujeme v cukru a ihned přendáváme do přepravky.

# ČAJOVÉ PEČIVO

## PODVODNICE SKOŘICOVÉ 4kg hotového pečiva



|                        |         |
|------------------------|---------|
| POLOHRUBÁ MOUKA        | 2kg     |
| 100% TUK               | 1kg     |
| SMETANA ke šlehání 35% | 1litr   |
| KAKAO                  | 0,030kg |

### **Dohotovení:**

|               |         |
|---------------|---------|
| CUKR MOUČKA   | 0,500kg |
| SKOŘICE MLETÁ | 0,030kg |

T.P.

Vše smícháme dohromady a vypracujeme hladké těsto.

Vyválíme obdélník silný cca 5mm, ze kterého vykrajujeme různé drobné tvary.

Pečeme na čistém, suchém plechu při 160°C do růžova.

Po mírném zchladnutí obalujeme ve skořicovém cukru a ihned přendáváme do přepravky

# ČAJOVÉ PEČIVO

## KOKOSOVÉ STROJKOVÉ

4kg hotového pečiva



|              |         |
|--------------|---------|
| HLADKÁ MOUKA | 1,800kg |
| HERA         | 1,250kg |
| CUKR MOUČKA  | 0,400kg |
| KOKOS        | 0,500kg |
| RUM          | 0,020kg |
| CITROPASTA   | 0,020kg |
| MLÉKO        | 0,320kg |

### Dohotovení:

ČOKOLÁDA TMAVÁ ŘEDĚNÁ na přestříkání 0,250kg

---

T.P.

Za postupného přilívání mléka zaděláme ze všech surovin vláčné těsto, ze kterého pomocí mlýnku s tvořítky vyrábíme dlouhé hady. Ty si naskládáme na stůl těsně k sobě a nakrájíme je pomocí karty na tyčinky 5cm dlouhé a pečeme na suchém, čistém plechu při 160°C do růžova.

Po upečení skládáme na papír do přepravky těsně vedle sebe a přestříkáváme čokoládou.

# ČAJOVÉ PEČIVO

## NEPEČENÉ KULIČKY 4kg hotových kuliček



|                |         |
|----------------|---------|
| MÁSLO          | 1kg     |
| CUKR MOUČKA    | 1kg     |
| DROBEČKY       | 1,400kg |
| VANILKOVÝ CUKR | 0,160kg |
| MARMELÁDA      | 0,300kg |
| RUM            | 0,080kg |
| KAKAO          | 0,120kg |

### **Dohotovení:**

|                  |         |
|------------------|---------|
| KOKOS na obalení | 0,300kg |
|------------------|---------|

---

T.P.

Vše smícháme dohromady.

Ze vzniklé hmoty odebereme část, ze které uválíme váleček. Kartou ho rozdělíme na stejně malé dílky a tvoříme kuličky, které ihned obalujeme v kokosu a skládáme do přepravky.

Skladujeme v lednici.

## Modelovací čokoláda

½ kg

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| ČOKOLÁDA TMAVÁ NEŘEDĚNÁ | 0,500kg |
| GLUKÓZA                 | 0,020kg |

### **Cukrový rozvar:**

|              |         |
|--------------|---------|
| CUKR KRUPICE | 0,060kg |
| VODA         | 0,060kg |

---

T.P.

Z vody a cukru uvaříme rozvar (necháme projít varem)

Čokoládu rozpustíme, přidáme glukózu a do této směsi postupně přiléváme cukrový rozvar.

Při propracovávání se odděluje tuk, kartou ho proto vždy odstraníme.

Hmotu řádně propracujeme, konzistencí připomíná modelínu.

Skladujeme v chladu, zabalené v igelitu.

## 1/2 Paříž dort

1celý ø22-23cm (krájíme na 16ks)

váha dortu 800g



váha 1porce 50g

TMAVÝ KORPUS

1/2 (0,225kg)

PAŘÍŽSKÁ ŠLEHAČKA LEHKÁ

1/2litru

### Dohotovení:

ČOKOLÁDA TMAVÁ ŘEDĚNÁ na polítí

0,150kg

---

T.P.

Vyšleháme šlehačku, a celou dávku namažeme na polovinu korpusu.

Uhladíme, polijeme čokoládou a po ztuhnutí krájíme na 16kusů a balíme do celofánu.

## Rozpek s mákem a švestkami



**25ks**

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| KYNUTÉ TĚSTO             | 1kg     |
| MAKOVÁ NÁPLŇ             | 0,500kg |
| ŠVESTKY kompot bez šťávy | 0,150kg |
| VEJCE NA POTŘENÍ         | 0,050kg |

### **Dohotovení:**

|                      |         |
|----------------------|---------|
| CUKR MOUČKA na posyp | 0,050kg |
|----------------------|---------|

---

T.P.

Z kynutého těsta s uválíme váleček, který kartou rozdělíme na 40g dílky, které ušoulíme a necháme na pomoučněném stole vykynout.

Vykynuté kuličky rozpláceme, naplníme makovou náplní, vložíme švestku a rozpek zabalíme jako šáteček-rohy k sobě.

Položíme na plech s fólií, potřeme vejcem a necháme vykynout,

Pečeme při 160°C do růžova.

Po upečení cukrujeme.

## Ořechový hřeben



**10ks**

|                  |         |
|------------------|---------|
| LISTOVÉ TĚSTO    | 1kg     |
| OŘECHOVÁ NÁPLŇ   | 0,500kg |
| VEJCE na potřeni | 0,050kg |

### **Dohotovení:**

|                      |         |
|----------------------|---------|
| CUKR MOUČKA na posyp | 0,030kg |
|----------------------|---------|

---

T.P.

Listové těsto rozválíme do obdélníku o velikosti 100x30centimetrů.

Obdélník rozkrájíme na díly 15x20cm. To znamená, že delší stranu rozdělíme na 5dílů, dlouhých 20cm a kratší stranu na dva díly 15 cm dlouhých.

Spodní, delší stranu potřeme vejcem. Sáčkem bez trubičky nastříkáme náplň po delší straně do středu každého obdélníku. Těsto přehneme přes náplň, přitiskneme na potřený kraj a rádýlkem ho rozřezeme na 6dílků.

Hřeben přeneseme na plech s fólií, vytvarujeme do rohlíku, potřeme vejcem a pečeme do růžova.



## Krachle



**10ks**

LISTOVÉ TĚSTO 0,500kg

### **Dohotovení:**

CUKR KRUPICE 0,150kg

SKOŘICE MLETÁ 0,005kg

---

T.P.

Těsto rozválíme do obdélníku o velikosti 50x35centimetrů.

Rozkrájíme na obdélníky10x17,5.

To znamená, že obdélník bude rozdělen na 5x2díly.

Obdélníky přeneseme na plech s fólií, propícháme vidličkou a všechny čtyři rohy mírně přehneme a přitlačíme k těstu.

Pečeme při 180°C do růžova.

Ihned po upěčení obalujeme ve skořicovém cukru.

**Dort smetanové želé**  
**1celý ø22-23cm (krájíme na 16ks)**  
**váha dortu 1280g**



**váha 1porce 80g**

**na šlepení**

|                   |               |
|-------------------|---------------|
| SVĚTLÝ KORPUS     | 1/2 (0,225kg) |
| MARMELÁDA červená | 0,120kg       |

**samotné želé**

|                           |         |
|---------------------------|---------|
| AGAR                      | 0,350kg |
| SMETANA KE ŠLEHÁNÍ 35%    | 0,250kg |
| BARVIVO červeň jahodová   | stopa   |
| MARMELÁDA červená zředěná | 0,100kg |
| JAHOODOVÉ AROMA           | 0,040kg |

**Dohotovení:**

|                   |         |
|-------------------|---------|
| MÁSLOVÝ KRÉM      | 0,150kg |
| ČOKOLÁDOVÉ ŠUPINY | 0,050kg |

T.P.

Polovinu korpusu rozkrojíme a promažeme marmeládou.

Promazaný korpus vložíme do ráfku.

Nesmíme mít žádnou, ani sebemenší, skulinku, jinak nám želé vyteče.

Smícháme šlehačku, aroma a marmeládu a vše společně vyšleháme

Uvaříme agar, obarvíme na růžovo, odlijeme si 1/3 a dáme si ji stranou. Zbylé množství **horkého** agaru vlijeme do ušlehané šlehačky a ihned, ruční metlou, důkladně promícháme. Okamžitě po smíchání vleváme do připraveného ráfku. Necháme zatuhnout na stole, pak přeneseme do lednice a po úplném zatuhnutí zaléváme zbylou 1/3 obarveného agaru, který jsme si před tím dali stranou.

Krájíme na 16kusů.

Balíme do celofánu, zdobíme pusinkou máslového krému a sypeme čokoládovými šupinami.

**Dort ovocný agarový**  
**1celý ø22-23cm (krájíme na 16ks)**  
**váha dortu 1350g**  
**váha 1porce 85g**



|                                    |               |
|------------------------------------|---------------|
| DORTOVÝ KORPUS (světlý nebo tmavý) | 1/2 (0,225kg) |
| MARMELÁDA červená                  | 0,120kg       |
| MÁSLOVÝ KRÉM                       | 0,250kg       |
| OVOCE                              | 0,300kg       |
| AGAR                               | 0,300kg       |
| ŠŤÁVA Z OVOCE na zředění agaru     | 0,140kg       |

**Dohotovení:**

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| MÁSLOVÝ KRÉM na obmazání | 0,080kg |
| KOKOS na obsypání        | 0,050kg |

T.P.

Polovinu korpusu rozkrojíme a promažeme marmeládou.

Promazaný korpus vložíme do ráfku.

Korpus v ráfku zatřeme krémem. Nesmíme mít žádnou, ani sebemenší, skulinku, jinak nám agar vyteče.

Na rozetřený krém rozložíme ovoce (neskládáme) a zalijeme agarem, který jsme naředili šťávou z kompotu.

**Pokud nemáme ovoce se šťávou, ředíme vodou.**

**Pokud používáme mražené ovoce, před použitím ho obalíme v Kabi.**

Necháme zatuhnout na stole, pak přeneseme do lednice.

Po ztuhnutí potřeme strany krémem a obalíme v kokosu.

Obmazáváme pouze korpus a krém.

AGAR zůstává čistý!

Nezdobíme.

## Dort Florida

1celý ø22-23cm (krájíme na 16ks)

váha dortu 1350g



váha 1porce 85g

|                |               |
|----------------|---------------|
| SVĚTLÝ KORPUS  | 1/2 (0,225kg) |
| PUDINKOVÝ KRÉM | 0,550kg       |
| MERUŇKY steril | 0,300kg       |

### Pudinkový krém 0,550kg

|                |         |
|----------------|---------|
| mléko          | 0,400   |
| krémový prášek | 0,070kg |
| cukr krupice   | 0,050kg |
| máslo          | 0,120kg |

### Dohotovení:

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| SMETANA KE ŠLEHÁNÍ 35%  | 0,250kg |
| ČOKOLÁDOVÉ ŠUPINY TMAVÉ | 0,100kg |

T.P.

Polovinu korpusu vložíme do ráfku. Na korpus rozetřeme polovinu krému, na který rozložíme pravidelně, dokola, meruňky. Nedáváme je ale do středu, při krájení by nám vypadávaly. Rozložené meruňky zatřeme zbývajícím krémem a dáme ztuhnout.

Po ztuhnutí na krém rozetřeme ušlehanou šlehačku a zasypeme tmavou čokoládovou rýží.

Nezdobíme.

## Modelovaný dezert 10ks á 0,140kg

|                  |               |
|------------------|---------------|
| BUFLERY          | 20ks(0,200kg) |
| PIŠINGROVÁ NÁPLŇ | 0,200kg       |

### Dohotovení:

|                      |     |
|----------------------|-----|
| MANDLOVKA na obalení | 1kg |
|----------------------|-----|

|                  |      |
|------------------|------|
| PAPÍROVÉ KOŠÍČKY | 10ks |
|------------------|------|

---

T.P.

Buflery naplníme hladkou trubičkou, přiklopíme a dáme ztuhnout.

Po ztuhnutí obalujeme mandlovkou do různých podob.

(zvířátka, ovoce, zelenina)



## **Korpus čokoládový**

### **1celý ø22-23cm**

|              |          |
|--------------|----------|
| ČOKOLÁDA 60% | 0,120kg  |
| MÁSLO        | 0,120kg  |
| CUKR MOUČKA  | 0,040kg  |
| ŽLOUTKY      | 6x(120g) |
| BÍLKY        | 6x(240g) |
| CUKR KRUPICE | 0,160kg  |
| MOUKA HLADKÁ | 0,120kg  |

---

T.P.

Čokoládu rozpustím a společně s máslem a moučkovým cukrem ji vyšleháme do pěny. Do té pak zašleháme žloutky.

Bílky dáme šlehat a do skoro ušlehaných přidáme cukr krupici a vyšleháme v tuhý sníh.

Obě hmoty pak spojíme a spolu s moukou lehce, stěrkou smícháme.

Pečeme při 150°C 40min.

## Kokosová koule



10ks á 100g

UPOTŘEBITELNÝ ODPAD 0,950kg

### Dohotovení:

|                                      |         |
|--------------------------------------|---------|
| KOKOS na obalení                     | 0,030kg |
| ČOKOLÁDA TMAVÁ ředěná na přestříkání | 0,020kg |
| KOŠÍČKY PAPIROVÉ                     | 10ks    |

---

T.P.

Upotřebitelný odpad smícháme dohromady. Pokud je hmota řídká, přidáme drobečky, pokud je tuhá, ředíme cukrovím rozvarem, nebo rumem.

Hotová hmota drží tvar.

Hmotu vyndáme na stůl, aby se nelepila, používáme drobečky, nikdy ne mouku!!!!!!!!!!

Uválíme váleček, kartou oddělujeme kousky o hmotnosti 95g, ze kterých uděláme kuličky. Ty obalíme v kokosu a přestříkáme krouživými pohyby čokoládou.

Po ztuhnutí přendáme do papírových košíčků.

## Svěženka

1x velký kapsl 30x40cm



40 ks á 120g

ROLÁDOVÝ PLÁT  
MARMELÁDA  
UPOTŘEBITELNÝ ODPAD

1x 0,640kg  
0,600kg  
2kg

### Dohotovení:

SMETANA KE ŠLEHÁNÍ  
ŠUPINY ČOKOLÁDOVÉ

1litr  
0,200

T.P.

Z jednoho roládového plátu si vykrojíme dva velké obdélníky podle velkého kapsle.

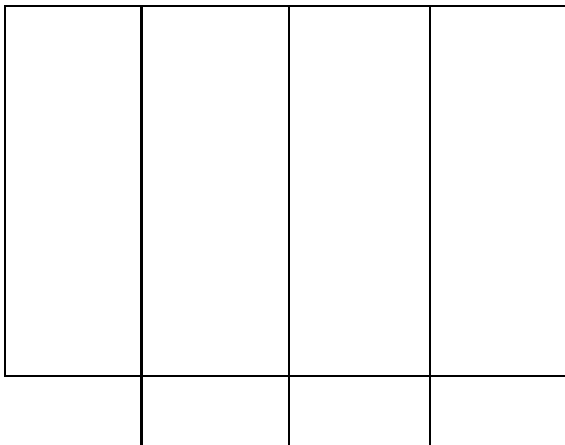
Slepíme je (bublinami) na sebe marmeládou a položíme na platičko s papírem do velkého kapsle. Na ně, ve stejné vrstvě, rozmístíme upotřebitelný odpad, umačkáme a zahladíme do roviny a dáme ztuhnout.

Po ztuhnutí krájíme na 4 pásy(**obr.č.1**).

Každý pás krájíme na 10ks. Jednotlivé kusy balíme do celofánu, zdobíme ušlehanou šlehačkou a sypeme čokoládovými šupinami.

### **Obr.č.1**

Podélné rozdělení kapsle na jednotlivé pásy. Každý pás krájíme na 10ks.





# Ovocný bílkový sníh

## 1kg

|                   |         |
|-------------------|---------|
| CUKR KRUPICE      | 0,620kg |
| BÍLKY             | 0,160kg |
| MARMELÁDA červená | 0,160kg |
| VODA              | 0,180kg |
| JAHODOVÉ AROMA    | 0,050kg |

---

T.P.

2/3 cukru zalijeme vodou a dáme vařit.

Kotlík a metlu si vytřeme octem, nalijeme do něj bílky, přidáme marmeládu a jahodové aroma s dáme šlehat.

Souběžně dáme vařit cukr s vodou. Hlídáme si současně rozvar i bílky!

Do skoro ušlehaných bílků přisypeme zbylou 1/3 cukru a vyšleháme dotuha.

Současně se nám dovaří rozvar na slabý let-jedna bublina-a ihned mírným pramínkem vléváme do vyšlehaných bílků.

Vymícháme do studena.

Pokud máme bílky vyšlehané a rozvar ještě není dovařený na požadovanou teplotu, snížíme rychlost bílků a necháme je zvolna míchat. Není dobré je nechat stát bez pohybu.

Pokud je to naopak a máme uvařený rozvar, ale málo ušlehané bílky, sundáme rozvar ze zdroje tepla a šleháme bílky, dokud není sníh pevný. Před nalitím rozvaru do bílků ještě zkontrolujeme očkem (ruční zkouškou) že je stále dost teplý. Pokud není, přihřejeme a teplotu opět zkusíme očkem.

## Indián



**35ks á 40g**

|                     |            |
|---------------------|------------|
| BUFLERY             | 35ks(100g) |
| OVOCNÝ BÍLKOVÝ SNÍH | 1kg        |

### Dohotovení:

|                       |         |
|-----------------------|---------|
| ČOKOLÁDA TMAVÁ ŘEDĚNÁ | 0,420kg |
|-----------------------|---------|

---

T.P.  
Na buflery stříkáme hladkou trubičkou indiány a ihned po nastříkání je máčíme v čokoládě tak.

# Sněhovka

## 1kg suché hmoty

|                |         |
|----------------|---------|
| CUKR KRUPICE   | 0,720kg |
| VODA           | 0,220kg |
| BÍLKY          | 0,280kg |
| VANILKOVÝ CUKR | 0,030kg |
| CUKR MOUČKA    | 0,310kg |

---

T.P.

2/3 cukru zalijeme vodou a dáme vařit.

Kotlík a metlu si vytřeme octem, nalijeme do něj bílky a dáme šlehat.

Souběžně dáme vařit cukr s vodou. Hlídáme si současně rozvar i bílky!

Do skoro ušlehaných bílků přisypeme zbylou 1/3 cukru a vyšleháme dotuha.

Současně se nám dovaří rozvar na slabý let-jedna bublina-a ihned mírným pramínkem vléváme do vyšlehaných bílků. Vymícháme.

Pokud máme bílky vyšlehané a rozvar ještě není dovařený na požadovanou teplotu, snížíme rychlost bílků a necháme je zvolna míchat. Není dobré je nechat stát bez pohybu. Pokud je to naopak a máme uvařený rozvar, ale málo ušlehané bílky, sundáme rozvar ze zdroje tepla a šleháme bílky, dokud není sníh pevný. Před nalitím rozvaru do bílků ještě zkontrolujeme očkem (ruční zkouškou) že je stále dost teplý. Pokud není, přihřejeme a teplotu opět zkusíme očkem.

Po vymíchání do hmoty ručně zamícháme cukr moučku s vanilkovým cukrem.

Stříkáme na pečicí papír řezanou trubičkou malé kroužky nebo pusinky.



## Sněhové pečivo máčené



**1kg**

|                       |         |
|-----------------------|---------|
| SNĚHOVKA              | 0,600kg |
| ČOKOLÁDA TMAVÁ ŘEDĚNÁ | 0,400kg |

---

T.P.

Řezanou trubičkou stříkáme na papír malé věnečky a necháme usušit.  
Po usušení máčíme do poloviny v čokoládě nebo stříkáme čokoládou.



## Sněhové pečivo sypané



**1kg**



|                      |         |
|----------------------|---------|
| SNĚHOVKA             | 0,800kg |
| CUKR KRUPICE BARVENÁ | 0,200kg |

---

T.P.

Řezanou trubičkou stříkáme na papír malé věnečky, ihned sypeme cukrem různých barev a necháme usušit.  
Můžeme usušit čistou, neposypanou sněhovku a po usušení ji pomocí air-brush pistole a jedlých barev přestříkat.

## DIA ořechová náplň

1kg

|              |         |
|--------------|---------|
| MLÉKO        | 1litr   |
| SORBIT       | 0,125kg |
| OŘECHY MLETÉ | 0,350kg |
| DIA DROBEČKY | 0,200kg |

---

T.P.

Svaříme mléko se sorbitem, přidáme ořechy, 2minuty povaříme, přidáme drobečky povaříme ještě minutu a odstavíme.

## Dia ořechový hřeben



10ks

|                    |         |
|--------------------|---------|
| LISTOVÉ TĚSTO      | 1kg     |
| DIA OŘECHOVÁ NÁPLŇ | 0,500kg |
| VEJCE na potření   | 0,050kg |

---

### Dohotovení:

|                             |         |
|-----------------------------|---------|
| DIA ČOKOLÁDA na přestříkání | 0,030kg |
|-----------------------------|---------|

---

T.P.

Listové těsto rozválíme do obdélníku o velikosti 100x30centimetrů.

Obdélník rozkrájíme na díly 15x20cm. To znamená, že delší stranu rozdělíme na 5dílů, dlouhých 20cm a kratší stranu na dva díly 15 cm dlouhých.

Spodní, delší stranu potřeme vejcem. Sáčkem bez trubičky nastříkáme náplň po delší straně do středu každého obdélníku. Těsto přehneme přes náplň, přitiskneme na potřený kraj a rádýlkem ho rozřežeme na 6dílků.

Hřeben přeneseme na plech s fólií, vytvarujeme do rohlíku, potřeme vejcem a pečeme do růžova.

Po vychladnutí přestříkáme DIA čokoládou.

## Buchta kynutá

23 ks

mák

jablka

tvoroh

povidla

ořechy



KYNUITÉ TĚSTO

1,400kg

NÁPLŇ

1,050kg

### Dohotovení:

MÁSLO na potřetí po upečení

0,080kg

CUKR MOUČKA na posyp

0,100kg

T.P.

Těsto rozvážíme na 60g kousky, ze kterých ušoulíme kuličky a necháme je na pomoučeném stole pod čistou utěrkou vykynout.

Po nakynutí je rozmáčkne, naplníme náplní, zabalíme a položíme do hlubokého plechu, vždy kousek od sebe, ale stejným směrem. Necháme nakynout.

Pečeme při 160°C cca 30-40minut.

Ihned po upečení potíráme rozpuštěným máslem.

Necháme vystydnout.

Buchty rozdělujeme od sebe, až když jsou studené!

Cukrujeme.

### Náplně :

MAKOVÁ

0,300kg na 10ks (0,690kg na 23ks)

TVAROHOVÁ

0,300kg na 10ks

POVIDLOVÁ

0,300kg na 10ks

OŘECHOVÁ-arašidy

0,300kg na 10ks

JABLEČNÁ

0,300kg na 10ks

# Biskupská bábovička

10ks

|                           |         |
|---------------------------|---------|
| MÁSLO                     | 0,130kg |
| CUKR MOUČKA               | 0,130kg |
| VEJCE                     | 0,130kg |
| MOUKA HLADKÁ              | 0,160kg |
| KYPŘÍCÍ PRÁŠEK DO PEČIVA  | 0,003kg |
| ALGINÁT sekaný            | 0,040kg |
| ROZINKY sekané            | 0,040kg |
| 100%tuk na vymazání forem | 0,015kg |
| KOKOS na vysypání forem   | 0,015kg |

## Dohotovení:

ČOKOLÁDA TMAVÁ ŘEDĚNÁ na políť 0,150kg

---

T.P.

Máslo vyšleháme s cukrem, do vyšlehané hmoty přidáme vejce (musí mít pokojovou teplotu!) a zašleháme.

Mouku smícháme s kypřicím práškem, sekanými rozinkami a alginátem a zlehka, ručně, vmícháme do vyšlehané hmoty a řádně promícháme.

Rozdělíme do vymazaných a vysypaných forem a pečeme při 160°C do růžova.

Po upečení vyklepneme z forem a necháme vystydnout.

Po vystydnutí máčíme v čokoládě.

# Bábovka s olejem

1ks



krájíme na 12porcí

|                           |          |
|---------------------------|----------|
| ŽLOUTKY                   | 5x(100g) |
| CUKR KRUPICE              | 0,300kg  |
| VANILKOVÝ CUKR            | 0,020kg  |
| OLEJ                      | 2dcl     |
| HORKÁ VODA                | 2dcl     |
| BARVIVO žluté, žloutkové  | 1lžička  |
| POLOHRUBÁ MOUKA           | 0,300kg  |
| SOLAMYL                   | 0,050kg  |
| KYPŘÍČÍ PRÁŠEK DO PEČIVA  | 0,013kg  |
| BÍLKY                     | 6x(240g) |
| SŮL                       | špetka   |
| KAKAO                     | 0,010kg  |
| 100%tuk na vymazání forem | 0,020kg  |
| KOKOS na vysypání forem   | 0,020kg  |

**Dohotovení:**

|                      |         |
|----------------------|---------|
| CUKR MOUČKA na posyp | 0,030kg |
|----------------------|---------|

---

T.P.

Žloutky s cukrem, vanilkovým cukrem a barvivem vyšleháme do pěny za postupného přilévání vařící vody.

Do vzniklé pěny vlijeme olej a prošleháme.

Z bílků se špetkou soli ušleháme tuhý sníh, který střídavě s moukou, smíchanou se solamylem a práškem do pečiva, vmícháme do žloutkové pěny a zlehka vše spojíme.

Část hmoty vlijeme do formy a část hmoty obarvíme kakaem a nalijeme na světlou hmotu ve formě.

Pečeme při 160°C cca 40-50minut.



# Bábovka smetanová

## 1ks



### krájíme na 12porcí

|                            |                        |
|----------------------------|------------------------|
| MÁSLO                      | 0,200kg                |
| ŽLOUTKY                    | 6x(120g)               |
| CUKR MOUČKA                | 0,300kg                |
|                            |                        |
|                            | VANILKOVÝ CUKR 0,020kg |
| SMETANA 35%                | 0,400kg                |
| CITROPASTA                 | 0,005kg                |
| HLADKÁ MOUKA               | 0,300kg                |
| KYPŘÍČÍ PRÁŠEK DO PEČIVA   | 0,020kg                |
| BÍLKY                      | 6x(240g)               |
| SŮL                        | špetka                 |
| 100% tuk na vymazání forem | 0,020kg                |
| KOKOS na vysypání forem    | 0,020kg                |
| <b><u>Dohotovení:</u></b>  |                        |
| CUKR MOUČKA na posyp       | 0,030kg                |

---

T.P.

Máslo mírně nahřejeme a vyšleháme spolu se žloutky, citropastou, vanilkovým a moučkovým cukrem do pěny.

Do vzniklé pěny vlijeme smetanu a prošleháme.

Z bílků se špetkou soli ušleháme tuhý sníh, který střídavě s moukou, smíchanou s práškem do pečiva, vmícháme do žloutkové pěny a zlehka vše spojíme.

Hmotu vlijeme do formy.

Pečeme při 160°C cca 40-50minut.

# Makovec

## 1x velký kapsl 30x40cm



**24ks**

|                  |          |
|------------------|----------|
| HERA             | 0,400kg  |
| CUKR MOUČKA      | 0,300kg  |
| ŽLOUTKY          | 8x(160g) |
| BÍLKY            | 8x(320g) |
| CUKR KRUPICE     | 0,200kg  |
| VANILKOVÝ CUKR   | 0,020kg  |
| MLETÝ MÁK        | 0,400kg  |
| MLÉKO            | 0,300kg  |
| HLADKÁ MOUKA     | 0,200kg  |
| HRUBÁ MOUKA      | 0,200kg  |
| PRÁŠEK DO PEČIVA | 0,020kg  |

### Dohotovení:

|                      |         |
|----------------------|---------|
| CUKR MOUČKA na posyp | 0,050kg |
|----------------------|---------|

---

T.P.

Heru vyšleháme s cukrem a vanilkovým cukrem do pěny. Přidáme žloutky a zašleháme. Postupně přiléváme mléko.

Ve druhém, octem vytřeném kotlíku vyšleháme bílky, do kterých jsme před došleháním přidali cukr krupici a do šlehali do tuha.

Vzniklou hmotu smícháme s moukou a nadlehčíme bílkovým sněhem. A zlehka promícháme.

Nalijeme do velkého kapsle a pečeme při 150°C cca 30minut.

Po vychladnutí krájíme na 24 ks a cukrujeme.

# Vánočka



1ks á 250g

KYNUTÉ TĚSTO 0,300kg  
ROZINKY 0,010kg

VEJCE na potřeni 0,030kg  
OŘECHY MLETÉ na posyp 0,010kg

## Dohotovení:

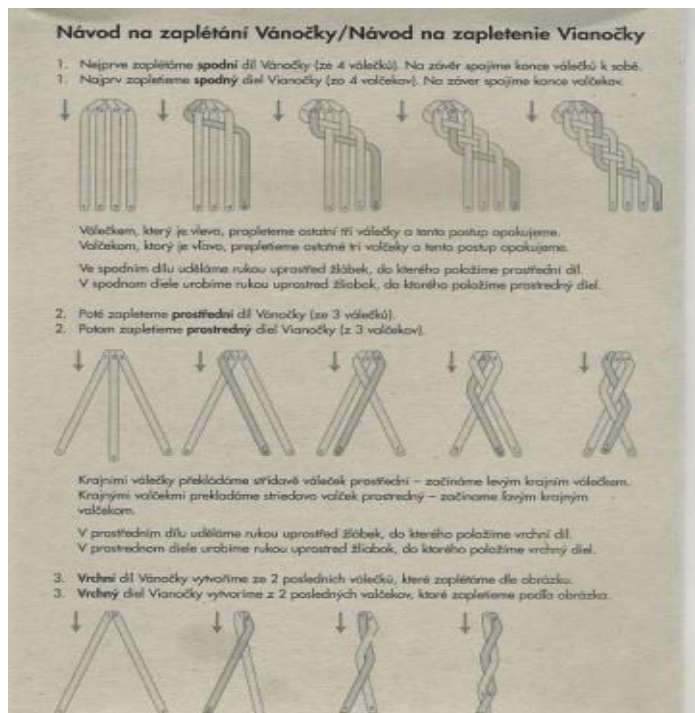
CUKR MOUČKA na posyp 0,010kg

T.P.

Do kynutého těsta zapracujeme rozinky a upleteme vánočku.

Potřeme vejcem, posypeme ořechy a necháme vykynout.

Pečeme při 160°C cca 20-30minut



## Litý koláč s tvarohem a meruňkami

### 1x velký kapsl 30x40cm



**24ks**

#### **Těsto:**

|                  |         |
|------------------|---------|
| POLOHRUBÁ MOUKA  | 0,650kg |
| PRÁŠEK DO PEČIVA | 0,028kg |
| CUKR KRUPICE     | 0,400kg |
| OLEJ             | 2dcl    |
| VEJCE            | 0,120kg |
| MLÉKO            | 0,400kg |
| KAKAO            | 0,050kg |

---

#### **T.P.**

Mouku, prášek do pečiva, cukr, olej a vejce smícháme dohromady, přidáme  $\frac{3}{4}$  mléka a vymícháme hladké těsto.

Cca třetinu těsta si odlijeme a do ní vmícháme kakao a zbylé mléko.

Světlé těsto přendáme do ráfku, rozetřeme na ně tvarohovou náplň.

Na ní rozprostřeme meruňky tak, aby jedna meruňka byla v jedné předpokládané porci koláče.

Tmavým těstem nerovnoměrně zalijeme meruňky a dáme péct na 160°C cca35minut.

#### **Náplň:**

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| TVAROH MĚKKÝ             | 1kg     |
| VEJCE                    | 0,240kg |
| VANILKOVÝ CUKR           | 0,040kg |
| CUKR KRUPICE             | 0,100kg |
| MLÉKO                    | 0,500kg |
| KRÉMOVÝ PRÁŠEK           | 0,080kg |
| (Vše smícháme dohromady) |         |

|                |            |
|----------------|------------|
| MERUŇKY steril | 24ks(300g) |
|----------------|------------|

#### **Dohotovení:**

|                      |         |
|----------------------|---------|
| CUKR MOUČKA na posyp | 0,050kg |
|----------------------|---------|

---

## Prošívaná deka

1x velký kapsl 30x40cm



24ks á 80g

### Těsto:

|                  |         |
|------------------|---------|
| POLOHRUBÁ MOUKA  | 0,650kg |
| PRÁŠEK DO PEČIVA | 0,028kg |
| CUKR KRUPICE     | 0,400kg |
| OLEJ             | 2dcl    |
| VEJCE            | 0,120kg |
| MLÉKO            | 3dcl    |
| KAKAO            | 0,050kg |

---

### T.P.

Vejce s cukrem vyšleháme do pěny, do které zašleháme olej, mléko a na konec smícháme s moukou, kakaem, kypřicím práškem a mlékem. Vymícháme hladkou hmotu, kterou nalijeme do připraveného ráfku.

### Tvaroh:

|              |               |
|--------------|---------------|
| TVAROH MĚKKÝ | 0,500kg       |
| ŽLOUTKY      | 0,040kg       |
| BÍLKY        | 0,080kg       |
| CITROPASTA   | 0,020kg       |
| MLÉKO        | podle potřeby |

---

### T.P.

Z bílků ušleháme sníh.

Ostatní suroviny smícháme dohromady a do vzniklé hmoty lehce vmícháme sníh z bílků.

Sáčkem s hladkou trubičkou stříkáme na hnědé těsto do mřížky.

Pečeme při 150°C cca30minut.

Po vychladnutí krájíme na 24 kusů a sypeme cukrem.

# Mandarinkové řezy se šlehačkou

## 1x velký kapsl 30x40cm



**24ks**

### Těsto:

|                  |         |
|------------------|---------|
| HLADKÁ MOUKA     | 0,375kg |
| PRÁŠEK DO PEČIVA | 0,008kg |
| CUKR KRUPICE     | 0,300kg |
| OLEJ             | 3dcl    |
| VEJCE            | 0,350kg |
| VANILKOVÝ CUKR   | 0,030kg |

---

T.P.

Vejce s cukrem vyšleháme do pěny, do které zašleháme olej, a na konec smícháme s moukou a kypřícím práškem. Vymícháme hladkou hmotu, kterou nalijeme do připraveného ráfku. Pečeme při 170°C cca 10minut.

### Náplň:

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| MANDARINKY STERIL 3x312g | 0,936kg |
| POMERANČOVÝ DŽUS         | 750ml   |
| CUKR KRUPICE             | 0,150kg |
| VANILKOVÝ CUKR           | 0,030kg |
| KRÉMOVÝ PRÁŠEK           | 0,150kg |

---

T.P.

Kompoty scedíme a mandarinky necháme okapat. Okapané rozložíme na vychladlý korpus.

Šťávou z kompotu doplníme džus do 1litru a z této směsi uvaříme klasický pudink.

(3/4 tekutiny dáme vařit. Ve zbylé 1/4 tekutiny rozmícháme cukr s krémovým práškem a jakmile se nám začne větší část vařit, nalijeme směs cukru a krémoveho prášku do hrnce a řádně provaříme.)

Mandarinkový pudink ihned po uvaření nalijeme na rozložené mandarinky do ráfku, uhladíme a necháme vystydnout.

### Smetanová vrstva:

|                        |       |
|------------------------|-------|
| SMETANA KE ŠLEHÁNÍ 35% | 750ml |
|------------------------|-------|

---

Po ztuhnutí na pudink rozetřeme ušlehanou šlehačku a krájíme na 24kusů.

### Marináda na piškoty:

|                  |       |
|------------------|-------|
| POMERANČOVÝ DŽUS | 250ml |
| RUM              | 30ml  |

---

T.P.

Na každý kousek řezu položíme piškotu, namočenou v marinádě

Nakonec řezy přestříkáme do mřížky přes piškoty tmavou čokoládou.

# Kynutý meruňkový/borůvkový koláč se žmolenkou

1x velký kapsl 30x40cm



24ks

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| KYNUTÉ TĚSTO             | 1kg     |
| MERUŇKY/ BORŮVKY MRAŽENÉ | 1,600kg |
| ŽMOLENKA                 | 0,200kg |

## Dohotovení:

|                      |         |
|----------------------|---------|
| CUKR MOUČKA NA POSYP | 0,050kg |
|----------------------|---------|

---

T.P.

Do kapsle rozmačkáme kynuté těsto, na které poklademe okapané meruňky a zasypeme je žmolenkou.

Pečeme při 150°C cca35minut.

Po upečení krájíme a cukrujeme.

## Briožka listová se špenátem

10ks



|               |         |
|---------------|---------|
| LISTOVÉ TĚSTO | 0,300kg |
| NÁPLŇ špenát  | 0,200kg |

|                        |         |
|------------------------|---------|
| SÝR STROUHANÝ na posyp | 0,040kg |
|------------------------|---------|

|                  |         |
|------------------|---------|
| VEJCE NA potřeni | 0,050kg |
|------------------|---------|

---

T.P.

Velké 9x9 cm

Malé 7x7cm

Těsto rozválíme, rozdělíme na čtverečky, naplníme náplní a slepujeme do trojúhelníčků. Potřeme vejcem, sypeme sýrem, semínky nebo kořením a na plechu s fólií pečeme při 180°C do růžova



## Briožka kynutá s masem



**50 ks á 30g**

|                                     |                           |
|-------------------------------------|---------------------------|
| POLOHRUBÁ MOUKA                     | 0,550kg                   |
| MÁSLO                               | 0,110kg                   |
| DROŽDÍ                              | 0,035kg                   |
| VEJCE                               | 2x=(0,120kg)              |
| SŮL                                 | 3 čajové lžičky (0,015kg) |
| MLÉKO                               | 0,300kg                   |
| <hr/>                               |                           |
| MASO MLETÉ OCHUCENÉ                 | 0,750kg                   |
| VEJCE na potřetí                    | 3x                        |
| KOŘENÍ: mák, kmín, grilovací koření | 0,100kg                   |

### T. P.

Můžeme zadělávat dvěma způsoby.

#### 1.) „pomocí kvásku“

##### Kvásek:

Droždí + trochu cukru moučka + trochu hladké mouky + část **teplého** mléka rozmícháme na kaši a dáme na teplé místo vykynout.

##### Těsto:

Ostatní suroviny + rozeřtáté máslo + kvásek dáme do kotle a za postupného přilévání teplého mléka zaděláme těsto.

Ne vždy mléko použijeme celé, někdy, naopak, mléko přidáváme.

Hotové těsto je hladké a vláčné!

#### 2.) „na záraz“

Všechny suroviny + rozeřtáté máslo + droždí dáme do kotle a za postupného přilévání **teplého** mléka zaděláme těsto.

Ne vždy mléko použijeme celé, někdy, naopak, mléko přidáváme.

Hotové těsto je hladké a vláčné!

Mleté maso rozvážíme na 20g kuličky.

Těsto rozvážíme na 20g kousky, ze kterých ušoulíme kuličky.

Po vykynutí kuličky rozmačkáme do placky, do které zabalíme kuličku mletého masa. Kuličky potřeme vejcem a posypeme kořením. Dáme kynout.

Pečeme na 160°C do růžova.(7-10minut)

## Muzikál řez

Velký 20ks á 100g - stáčíme jednu roládu po delší straně



### 1.) Stočení muzikálu

|                         |             |
|-------------------------|-------------|
| SVĚTLÝ ROLÁDOVÝ PLÁT    | 1x(0,450kg) |
| TUKOVÝ KRÉM KARAMELOVÝ  | 0,700       |
| PAŘÍŽSKÁ ŠLEHAČKA TĚŽKÁ | 0,350       |

---

T.P.

Roládu sloupneme z papíru a po delší straně si odkrojíme cca 3cm široký pásek, který dáme stranou.

Pomocí druhého papíru (stejně velkého jako roláda) ji otočíme a na tuto stranu rozetřeme krém.

Zatočíme roládu a pomocí pravítka ji utáhneme do papíru. Hlídáme si, aby roláda stála na spoji! **(obr.č.2)**

Dáme ztuhnout.

### 2.) Obmazání muzikálu

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| PAŘÍŽSKÁ ŠLEHAČKA TĚŽKÁ | 0,350 |
|-------------------------|-------|

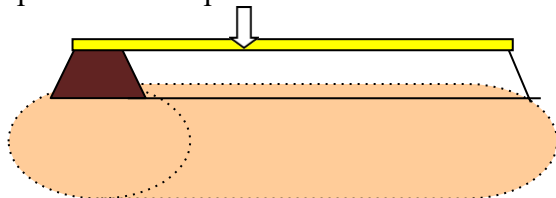
---

T.P.

Vyšleháme si těžkou pařížskou šlehačku.

Po ztuhnutí vybalíme roládu z papíru, pařížský krém si dáme do sáčku s hladkou trubičkou a nahoře, podél celé rolády, nastříkáme dva dlouhé, vyšší pásy. Na ně položíme odkrojený pásek z roládového plátu, lehce přimáčkneme a zbytkem pařížského krému roládu obmažeme tak, abychom udržely pásek nahoře ve středu rolády. **(obr.č.1)**

**(obr.č.1)** způsob uložení pásku a obmazání muzikálu



### Dohotovení:

|                       |         |
|-----------------------|---------|
| ČOKOLÁDA TMAVÁ ŘEDĚNÁ | 0,200kg |
| MANDLOVKA             | 0,100kg |

---

T.P.

Po ztuhnutí poléváme čokoládou a ihned, do ještě nezatuhlé čokolády, přikládáme pásek z mandlovky, který jsme si připravili před poléváním. Pásek je stejně dlouhý a široký jako ten, který jsme odkrajovali z roládového plátu. Používáme buď bílou, nebo barevnou mandlovku, avšak takové barvy mandlovky aby se hodily k výrobku.

Na jednotlivé kousky píšeme pomocí neředěné čokolády v kornoutku houslový klíč.

## Muzikál řez

**Malý** 50ks á 50g - z jednoho plátu máme dvě menší rolády, stočené po delší straně



### 1.) Stočení muzikálu

|                         |             |
|-------------------------|-------------|
| SVĚTLÝ ROLÁDOVÝ PLÁT    | 1x(0,640kg) |
| TUKOVÝ KRÉM KARAMELOVÝ  | 0,700       |
| PAŘÍŽSKÁ ŠLEHAČKA TĚŽKÁ | 0,350       |

T.P.

Roládu sloupneme z papíru, rozkrojíme po delší straně na polovinu a odkrojíme z každé části, po delší straně odkrojíme cca 2cm široký pásek, který dáme stranou.

Pomocí druhého papíru (stejně velkého jako roláda) ji otočíme a na tuto stranu rozetřeme krém.

Zatočíme roládu a pomocí pravítka ji utáhneme do papíru. Hlídáme si, aby roláda stála na spoji!

Dáme ztuhnout.

### 2.) Obmazání muzikálu

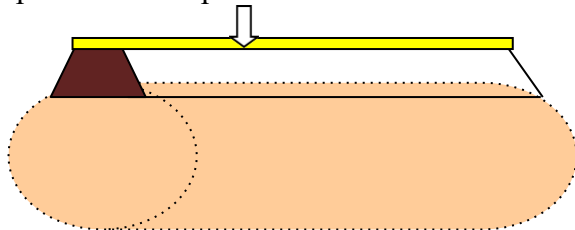
|                         |       |
|-------------------------|-------|
| PAŘÍŽSKÁ ŠLEHAČKA TĚŽKÁ | 0,350 |
|-------------------------|-------|

T.P.

Vyšleháme si těžkou pařížskou šlehačku.

Po ztuhnutí vybalíme roládu z papíru, pařížský krém si dáme do sáčku s hladkou trubičkou a nahoře, podél celé rolády, nastříkáme dva dlouhé, vyšší pásy. Na ně položíme odkrojený pásek z roládového plátu, lehce přimáčkneme a zbytkem pařížského krému roládu obmazeme tak, abychom udržely pásek nahoře ve středu rolády. (obr.č.1)

(obr.č.1) způsob uložení pásku a obmazání muzikálu



### Dohotovení:

|                       |         |
|-----------------------|---------|
| ČOKOLÁDA TMAVÁ ŘEDĚNÁ | 0,200kg |
| MANDLOVKA             | 0,100kg |

T. P.

Po ztuhnutí poléváme čokoládou a ihned, do ještě nezatuhlé čokolády, přikládáme pásek z mandlovky, který jsme si připravili před poléváním. Pásek je stejně dlouhý a široký jako ten, který jsme odkrajovali z roládového plátu. Používáme buď bílou, nebo barevnou mandlovku, avšak takové barvy mandlovky aby se hodily k výrobku. Na jednotlivé kousky píšeme pomocí neředěné čokolády v kornoutku houslový klíč

# KRÉM TUKOVÝ KARAMELOVÝ

**700g**

|             |      |
|-------------|------|
| HERA        | 200g |
| MÁSLO       | 200g |
| KARAMEL     | 200g |
| CUKR MOUČKA | 100g |

**T.P.,**

Máslo + Hera + karamel + cukr nahřejeme a vyšleháme.

## Míša řez

1x velký kapsl 30x40cm

řez velký 24 ks á 70g



řez malý 48 ks á 35g

### korpus:

|                          |          |
|--------------------------|----------|
| VEJCE                    | 6x(300g) |
| CUKR KRUPICE             | 0,100kg  |
| OLEJ                     | 100ml    |
| POLOHRUBÁ MOUKA          | 0,120kg  |
| KYPŘÍCÍ PRÁŠEK DO PEČIVA | 0,012kg  |
| KAKAO                    | 0,030kg  |

---

T.P.

Vejsce s cukrem vyšleháme do pěny, zalijeme olejem a prošleháme.

Ručně vmícháme mouku smíchanou s kakaem a práškem do pečiva a nalijeme do velkého kapsle.

Pečeme na 170°C cca 15minut. Poté vyndáme, necháme vychladnout. Plát vyřízneme z ráfku a sundáme z plátu papír. Poté dáme plát zpět do ráfku na čistý papír.

### krém:

|                      |         |
|----------------------|---------|
| MÁSLO                | 0,250kg |
| CUKR MOUČKA          | 0,200kg |
| TVAROH MĚKKÝ-VANIČKA | 0,500kg |

---

T.P.

Změklé máslo vyšleháme s cukrem do úplně bílé pěny. Hlídáme si, abychom ani pod metlou neměli kusy másla. Nakonec ručně vmícháme tvaroh. Ihned natíráme na vychladlý korpus.

Po ztuhnutí zaléváme čokoládovou polevou.

### poleva:

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| ČOKOLÁDA TMAVÁ NEŘEDĚNÁ | 0,250kg |
| OLEJ                    | 100ml   |

---

T.P.

Čokoládu rozpustíme ve vodní lázni a naředíme olejem.

**Míša řez s malinami**  
**1x velký kapsl 30x40cm**  
**řez velký 24 ks á 80g**



**řez malý 48 ks á 40g**

**korpus:**

|                          |          |
|--------------------------|----------|
| VEJCE                    | 6x(300g) |
| CUKR KRUPICE             | 0,100kg  |
| OLEJ                     | 100ml    |
| POLOHRUBÁ MOUKA          | 0,120kg  |
| KYPŘÍCÍ PRÁŠEK DO PEČIVA | 0,012kg  |
| KAKAO                    | 0,030kg  |

---

**T.P.**

Vejce s cukrem vyšleháme do pěny, zalijeme olejem a prošleháme.

Ručně vmícháme mouku smíchanou s kakaem a práškem do pečiva a nalijeme do velkého kapsle.

Pečeme na 170°C cca 15minut. Poté vyndáme, necháme vychladnout. Plát vyřízneme z ráfku a sundáme z plátu papír. Poté dáme plát zpět do ráfku na čistý papír.

**krém:**

|                      |         |
|----------------------|---------|
| MÁSLO                | 0,250kg |
| CUKR MOUČKA          | 0,200kg |
| TVAROH MĚKKÝ-VANIČKA | 0,500kg |
| MALINY mražené       | 0,300kg |

---

**T.P.**

Změklé máslo vyšleháme s cukrem do úplně bílé pěny. Hlídáme si, abychom ani pod metlou neměli kusy másla. Nakonec ručně vmícháme tvaroh. Ihned natíráme na vychladlý korpus. Na tvaroh poklademe rozdrcené maliny prohozené v kabi a jemně zatlačíme do tvarohu.

Po ztuhnutí zaléváme čokoládovou polevou.

**poleva:**

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| ČOKOLÁDA TMAVÁ NEŘEDĚNÁ | 0,250kg |
| OLEJ                    | 100ml   |

---

**T.P.**

Čokoládu rozpustíme ve vodní lázni a naředíme olejem.

## **Pišingrová náplň**

**1kg**

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| CUKR MOUČKA             | 0,270kg |
| 100%TUK (Omega          | 0,180kg |
| ARAŠÍDOVÁ PASTA         | 0,310kg |
| ČOKOLÁDA TMAVÁ NEŘEDĚNÁ | 0,100kg |
| KAKAO                   | 0,030kg |
| VANILKOVÝ CUKR          | 0,010kg |
| NUGETA                  | 0,100kg |

---

T.P.

Vyšleháme tuk s cukrem + arašídová pasta + rozehřátá čokoláda + kakao, vanilkový cukr a nugeta.  
Vyšleháme v lehký krém.

## **ARAŠÍDOVÁ PASTA**

PODZEMNICE 0,310 KG

T.P. PODZEMNICI DÁME DO KŮTRU A MELEME DOKUD ARAŠÍDY NEVYTVOŘÍ PASTU.

## Dezertní roláda motiv



**26ks á 130g**

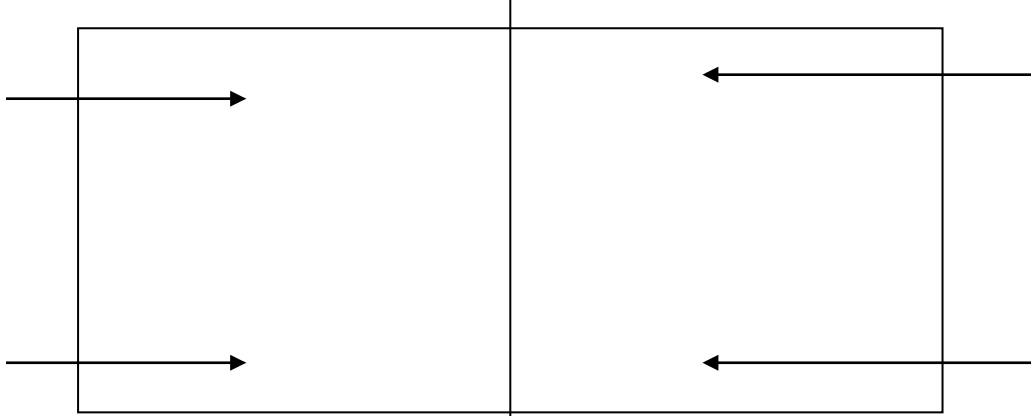
|                      |            |
|----------------------|------------|
| SVĚTLÝ ROLÁDOVÝ PLÁT | 1x 0,630kg |
| PIŠINGROVÁ NÁPLŇ     | 0,800g     |

---

T.P.

Na plát rozetřeme pišingrovou náplň a stočíme dvě menší rolády.(obr.č.1)

**Obr.č.1** způsob rozdělení a stočení rolád



Obdélník znázorňuje roládový plát, rozkrojený na půl a šipky ukazují směr stáčení roládek. Z jednoho plátu budete mít dvě roládky a každá se krájí na 13ks, to znamená, že z jednoho plátu bude 26kusů dezertní rolády.

### Dohotovení:

|                          |                                |
|--------------------------|--------------------------------|
| ČOKOLÁDA TMAVÁ ŘEDĚNÁ    | 0,400kg                        |
| PIŠINGROVÁ NÁPLŇ         | 0,650kg                        |
| OZDOBA-MOTIV Z MANDLOVKY | 0,910kg ( jedna ozdoba má 35g) |
| BAREVNÝ KOKOS            | 0,050kg                        |

---

T.P.

Nakrájené roládky namočíme v čokoládě, položíme na řez, po zaschnutí zdobíme řezanou trubičkou po obvodu roládky pišingrovou náplní a sypeme kokosem a pokládáme modelované ozdoby vyrobené k různým příležitostem.

Velikonoce, Vánoce, Den matek, Valentýn.....



# Kokosový koláč

## 1x velký kapsl 30x40cm



**24ks á 100g**

|                          |          |
|--------------------------|----------|
| POLOHRUBÁ MOUKA          | 0,600kg  |
| MLÉKO                    | 0,450kg  |
| CUKR MOUČKA              | 0,300kg  |
| OLEJ                     | 0,300kg  |
| VEJCE                    | 3x(150g) |
| KYPŘÍCÍ PRÁŠEK DO PEČIVA | 0,020kg  |

### **Posyp:**

|             |         |
|-------------|---------|
| KOKOS       | 0,200kg |
| CUKR MOUČKA | 0,200kg |

### **Směs na zalití:**

|                        |         |
|------------------------|---------|
| SMETANA KE ŠLEHÁNÍ 35% | 0,300kg |
| MLÉKO                  | 0,200kg |

---

T.P.

vejce + cukr -> vyšlehat do pěny + mouka s práškem do pečiva + mléko. Na konec olej.

Vylijeme do ráfku, zasypeme posypem a pečeme na 170°C cca30min

Ihned po upečení zaléváme smetanou.

## Smetanový Kávový řez

1x velký kapsl 30x40cm

řez velký 24 ks



řez malý 48 ks

SVĚTLÝ ROLÁDOVÝ PLÁT  
SMETANA KE ŠLEHÁNÍ 35%  
KARINA MOCCACINO  
VODA

0,630kg  
1litr  
0,200kg  
100ml

### Dohotovení:

CUKR MOUČKA na posyp  
KÁVA MLETÁ na posyp

0,050kg  
0,010kg

---

T.P.

Karina moccacino smícháme s vodou a necháme 10 minut odležet.

Z plátu si vykrojíme pomocí kapsle dva obdélníky.

Jeden vložíme na dno a druhý si odložíme.

Ušleháme šlehačku, do které ručně zamícháme odleželé, promíchané moccacino.

Kávovou šlehačku rozetřeme do ráfku, přiklopíme druhým plátem a necháme ztuhnout.

**Přiklápíme bublinami nahoru a vrchní plát nesmí být roztrhaný!!!!!!!!!!!!!!!**

Po ztuhnutí krájíme a sypeme cukrem. Na konec lehce posypeme mletou kávou.

## Smetanový Malinový řez

1x velký kapsl 30x40cm

řez velký 24 ks



řez malý 48 ks

TMAVÝ ROLÁDOVÝ PLÁT  
SMETANA KE ŠLEHÁNÍ 35%  
KARINA MALINA  
VODA

0,630kg  
1litr  
0,200kg  
100ml

### Dohotovení:

CUKR MOUČKA na posyp

0,050kg

---

T.P.

Karina malina smícháme s vodou a necháme 10 minut odležet.

Z plátu si vykrojíme pomocí kapsle dva obdélníky.

Jeden vložíme na dno a druhý si odložíme.

Ušleháme šlehačku, do které ručně zamícháme odleželou, promíchanou malinovou směs.

Malinovou šlehačku rozetřeme do ráfku, přiklopíme druhým plátem a necháme ztuhnout.

**Přiklápíme bublinami nahoru a vrchní plát nesmí být roztrhaný!!!!!!!!!!!!!!!**

Po ztuhnutí krájíme a sypeme cukrem.

## Smetanový Banánový řez

1x velký kapsl 30x40cm

řez velký 24 ks



řez malý 48 ks

TMAVÝ ROLÁDOVÝ PLÁT  
SMETANA KE ŠLEHÁNÍ 35%  
KARINA BANÁN  
VODA

0,630kg  
1litr  
0,200kg  
100ml

### Dohotovení:

CUKR MOUČKA na posyp

0,050kg

T.P.

Karina banán smícháme s vodou a necháme 10 minut odležet.

Z plátu si vykrojíme pomocí kapsle dva obdélníky.

Jeden vložíme na dno a druhý si odložíme.

Ušleháme šlehačku, do které ručně zamícháme odleželou, promíchanou banánovou směs.

Banánovou šlehačku rozetřeme do ráfku, přiklopíme druhým plátem a necháme ztuhnout.

**Přiklápíme bublinami nahoru a vrchní plát nesmí být roztrhaný!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!**

Po ztuhnutí krájíme a sypeme cukrem.

## Smetanový Kokosový řez

1x velký kapsl 30x40cm

řez velký 24 ks



řez malý 48 ks

TMAVÝ ROLÁDOVÝ PLÁT  
SMETANA KE ŠLEHÁNÍ 35%  
KARINA KOKOS  
VODA

0,630kg  
1litr  
0,200kg  
100ml

### Dohotovení:

CUKR MOUČKA na posyp

0,050kg

T.P.

Karina kokos smícháme s vodou a necháme 10 minut odležet.

Z plátu si vykrojíme pomocí kapsle dva obdélníky.

Jeden vložíme na dno a druhý si odložíme.

Ušleháme šlehačku, do které ručně zamícháme odleželou, promíchanou kokosovou směs.

Kokosovou šlehačku rozetřeme do ráfku, přiklopíme druhým plátem a necháme ztuhnout.)

**Přiklápíme bublinami nahoru a vrchní plát nesmí být roztrhaný!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!**

Po ztuhnutí krájíme a sypeme cukrem a lehce zasypeme kokosem.

## Smetanový Višňový řez

1x velký kapsl 30x40cm

řez velký 24 ks



řez malý 48 ks

SVĚTLÝ ROLÁDOVÝ PLÁT  
SMETANA KE ŠLEHÁNÍ 35%  
KARINA VIŠEŇ  
VODA

0,630kg  
1litr  
0,200kg  
100ml

### Dohotovení:

CUKR MOUČKA na posyp

0,050kg

T.P.

Karina višeň smícháme s vodou a necháme 10 minut odležet.

Z plátu si vykrojíme pomocí kapsle dva obdélníky.

Jeden vložíme na dno a druhý si odložíme.

Ušleháme šlehačku, do které ručně zamícháme odleželou, promíchanou višňovou směs.

Višňovou šlehačku rozetřeme do ráfku, přiklopíme druhým plátem a necháme ztuhnout.

**Přiklápíme bublinami nahoru a vrchní plát nesmí být roztrhaný!!!!!!!!!!!!!!!**

Po ztuhnutí krájíme a sypeme cukrem.

## Smetanový Pistáciový řez

1x velký kapsl 30x40cm

řez velký 24 ks



řez malý 48 ks

TMAVÝ ROLÁDOVÝ PLÁT  
SMETANA KE ŠLEHÁNÍ 35%  
KARINA PISTÁCIE  
VODA

0,630kg  
1litr  
0,200kg  
100ml

### Dohotovení:

CUKR MOUČKA na posyp

0,050kg

T.P.

Karina pistácie smícháme s vodou a necháme 10 minut odležet.

Z plátu si vykrojíme pomocí kapsle dva obdélníky.

Jeden vložíme na dno a druhý si odložíme.

Ušleháme šlehačku, do které ručně zamícháme odleželou, promíchanou pistáciovou směs.

Pistáciovou šlehačku rozetřeme do ráfku, přiklopíme druhým plátem a necháme ztuhnout.

**Přiklápíme bublinami nahoru a vrchní plát nesmí být roztrhaný!!!!!!!!!!!!!!!**

Po ztuhnutí krájíme a sypeme cukrem.

## Smetanový Hruškový řez

1x velký kapsl 30x40cm

řez velký 24 ks

řez malý 48 ks

|                        |         |
|------------------------|---------|
| SVĚTLÝ ROLÁDOVÝ PLÁT   | 0,630kg |
| SMETANA KE ŠLEHÁNÍ 35% | 1litr   |
| KARINA HRUŠKA          | 0,200kg |
| VODA                   | 100ml   |

### Dohotovení:

|                      |         |
|----------------------|---------|
| CUKR MOUČKA na posyp | 0,050kg |
|----------------------|---------|

T.P.

Karina hruška smícháme s vodou a necháme 10 minut odležet.

Z plátu si vykrojíme pomocí kapsle dva obdélníky.

Jeden vložíme na dno a druhý si odložíme.

Ušleháme šlehačku, do které ručně zamícháme odleželou, promíchanou hruškovou směs.

Hruškovou šlehačku rozetřeme do ráfku, přiklopíme druhým plátem a necháme ztuhnout.

**Přiklápíme bublinami nahoru a vrchní plát nesmí být roztrhaný!!!!!!!!!!!!!!**

Po ztuhnutí krájíme a sypeme cukrem.

## Kávová pasta 1kg

|             |         |
|-------------|---------|
| CUKR MOUČKA | 0,100kg |
| KÁVA MLETÁ  | 0,300kg |
| 100% TUK    | 0,600kg |

---

### T.P.

Cukr + káva + 200g tuku třeme v kutru do jemné hmoty.

Přidáme zbytek tuku a vymícháme. Skladujeme v uzavřené sklenici v lednici.

## Kávové zrno



40ks á 55g

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| SMETANA KE ŠLEHÁNÍ 35%  | 500ml   |
| ČOKOLÁDA TMAVÁ NEŘEDĚNÁ | 0,950kg |
| KÁVOVÁ PASTA            | 0,140kg |

### Dohotovení:

|                                 |         |
|---------------------------------|---------|
| ČOKOLÁDA TMAVÁ ŘEDĚNÁ na polítí | 0,200kg |
| MANDLOVKA na obalení            | 0,700kg |

---

### T.P.

Smetanu přivedeme k varu, rozpustíme v ní čokoládu a kávovou pastu. Odstavíme a během chladnutí občas promícháme. Necháme odležet.

Odleželou tuhou hmotu lehce nahřejeme a vymícháme. Kousek mandlovky rozválíme do velikosti formy na tenký plát. Takto vyválenou hmotu položíme na formu, lehce vmáčkneme plát do formy tak, aby kopíroval celý její povrch. Vykrajovátkem ve tvaru oválku, o velikosti 7 x 5 cm (upravené kolečko s uchem), okrojíme podle otvorů ve formě tak, aby nám zůstala mandlovka pouze v prohlubínách. Ze zbývajících hmoty, která nám po vykrajování zbyla, vyválíme stejně silný plát, ze kterého vykrajíme samostatné oválky, které pak použijeme na zavření. Do formy vyložené mandlovkou nastříkáme vymíchanou hmotu pomocí sáčku a přiklopíme vykrojenými oválky. Dáme ztuhnout.

Důležité je, abychom zrna namočili v čokoládě ten samý den, co jsme je udělali. Pokud je necháme přes noc nepolitá, mandlovka se začne rozpouštět.

Před výdejem je ukládáme do papírových košíčků.

## Linecký/mřížkový koláč 1x velký kapsl 30x40cm



**24 ks**

|               |         |
|---------------|---------|
| LINECKÉ TĚSTO | 1kg     |
| MARMELÁDA     | 0,500kg |

### Dohotovení:

|             |         |
|-------------|---------|
| CUKR MOUČKA | 0,050kg |
|-------------|---------|

---

T.P.

Linecké těsto vyválíme na cca4mm silný plát.

Přeneseme na plech a zamáčkneme do něj velká ráfek.

Zbytky těsta, které zůstaly na plechu okolo ráfku, zpracujeme a znovu vyválíme na plát silný 2mm a nakrájíme ho pomocí rádélka na 2cm proužky.

Těsto v ráfku potřeme marmeládou.

Přes marmeládu pokládáme jednotlivé proužky do mřížky.

Žádné těsto nám nezbyde.

Pečeme při 160°C cca 15minut

## Linecký koláč

### 1x velký kapsl 30x40cm

**24 ks**

|                                 |         |
|---------------------------------|---------|
| LINECKÉ TĚSTO                   | 1kg     |
| Maková/jablečná/tvarohová náplň | 1,000kg |

### Dohotovení:

|             |         |
|-------------|---------|
| CUKR MOUČKA | 0,050kg |
|-------------|---------|

---

T.P.

Linecké těsto vyválíme na cca4mm silný plát.

Přeneseme na plech (s fólií) a zamáčkneme do něj velká ráfek.

Těsto v ráfku potřeme jednou náplní.

Zbytky těsta, které zůstaly na plechu okolo ráfku, zpracujeme a znovu vyválíme na plát silný 2mm a nakrájíme ho pomocí rádélka na 2cm proužky. Přes náplň pokládáme jednotlivé proužky do mřížky. Nebo zbylé těsto strouháme přes struhadlo. Žádné těsto nám nezbyde.

Před pečením ráfek sundáme- pečeme bez ráfku

Pečeme při 160°C cca 15minut

## **Míša dort**

**1celý ø22-23cm váha 1porce 75g**

|           |           |
|-----------|-----------|
| KORPUS    | 1x0,450kg |
| MÍŠA KRÉM | 0,600 kg  |

T.P.  
Korpus dvakrát prokrojíme, sesadíme míša krémem.  
Pokud budeme dort potahovat modelovací hmotou, dort Míša krémem jen sesadíme a okolo obmažeme máslovým krémem.





|  |
|--|
| POZDRAV, POPROS, PODĚKUJ                   |
| RESPEKTUJ, RESPEKTUJ, RESPEKTUJ            |
| ČTI RECEPTY                                |
| KONTROLUJ PŘEPOČTY                         |
| PEČLIVĚ VAŽ                                |
| DODRŽUJ TECHNOLOGICKÉ POSTUPY              |
| UDRŽUJ POŘÁDEK                             |
| DODRŽUJ HYGIENICKÉ PŘEDPISY A BOZP         |
| RESPEKTUJ PRAVIDLA PRAKTICKÉHO VYUČOVÁNÍ   |
| KOUKEJ, ANALYZUJ, POUČ SE, UKLÁDEJ, POUŽIJ |
| POSLOUCHEJ, NASLOUCHEJ, BUĎ VSTRÍCNÝ       |
| KARTA JE KAMARÁD ☺♥                        |
| UČ SE A ZDOKONALUJ PŘI KAŽDÉ PŘÍLEŽITOSTI  |
| BUĎ HRDÝ NA TO, KDO JSI A CO DOKAŽEŠ       |
| CHTĚJ BÝT PROFESIONÁL                      |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

## Ovocný ježek



**10ks**

### **Korpus**

|                       |          |
|-----------------------|----------|
| Sněhovka              | 0,150 kg |
| Čokoláda tmavá ředěná | 0,030 kg |

### **Náplň**

|                     |          |
|---------------------|----------|
| Ovocný bílkový sníh | 0,400 kg |
|---------------------|----------|

### **Dohotovení:**

|                       |          |
|-----------------------|----------|
| Čokoláda tmavá ředěná | 0,050 kg |
|-----------------------|----------|

### **T.P.**

Ze sněhovky stříkáme řezanou trubičkou na papír větší pusinky a okolo nich kolem dokola bodliny. Dáme usušit.

Po usušení máčíme spodek ježka v čokoládě a dáme ztuhnout.

Řezanou trubičkou na sněhovku nastříkáme ovocný bílkový sníh a přelijeme lžící čokolády.

Lehce zasypeme kokosem.

## POHÁRY SMETANOVÉ ŽELÉ

### 10x kelímek

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| SMETANA KE ŠLEHÁNÍ 33%   | 0.600 |
| MARMELÁDA ČERVENÁ        | 0.250 |
| BARVIVO červené jahodové | stopa |
| AGAR vařený              | 0.600 |

#### **Dohotovení:**

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| AGAR vařený červený na zalití | 0.200 |
|-------------------------------|-------|

#### **T.P.**

Ušleháme šlehačku, do které zamícháme marmeládu. Uvaříme agar, obarvíme na červeno a vlijeme do šlehačky. Rychle, ruční metlou, promícháme a naběračkou rozdělíme do kelímků. Po ztuhnutí zaléváme agarem.

## POHÁRY SMETANOVÉ ŽELÉ

### 10x sklo

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| SMETANA KE ŠLEHÁNÍ 33%   | 0.600 |
| MARMELÁDA ČERVENÁ        | 0.250 |
| BARVIVO červené jahodové | stopa |
| AGAR vařený              | 0.600 |

#### **Dohotovení:**

|                                   |       |
|-----------------------------------|-------|
| AGAR vařený červený na zalití     | 0.200 |
| SMETANA KE ŠLEHÁNÍ 33%            | 0.250 |
| ČOKOLÁDA TMAVÁ NEŘEDĚNÁ filigrány | 0.030 |
| ALGINÁT                           | 0.010 |

#### **T.P.**

Ušleháme šlehačku, do které zamícháme marmeládu. Uvaříme agar, obarvíme na červeno a vlijeme do šlehačky. Rychle, ruční metlou, promícháme a naběračkou rozdělíme do kelímků. Po ztuhnutí zaléváme agarem.

Po vychladnutí zdobíme šlehačkou, filigránem a alginátem.

## POHÁRY S ČOKOLÁDOU

10x kelímek

|                |       |
|----------------|-------|
| MLÉKO          | 1.500 |
| CUKR KRUPICE   | 0.120 |
| KRÉMOVÝ PRÁŠEK | 0.120 |

ČOKOLÁDA TMAVÁ NEŘEDĚNÁ strouhaná 0.300

### T. P.

Litr mléka dáme vařit a ve zbylém půl litru rozmícháme cukr s krémovým práškem. Jakmile nám začne mléko vařit, vlijeme do něj směs cukru s krémovým práškem a řádně, za stálého míchání, provaříme.

Lehce zchladlý rozléváme do kelímků v několika vrstvách, přičemž každou vrstvu prosypáváme strouhanou čokoládou.

## POHÁRY S ČOKOLÁDOU

10x sklo

|                |       |
|----------------|-------|
| MLÉKO          | 3.300 |
| CUKR KRUPICE   | 0.270 |
| KRÉMOVÝ PRÁŠEK | 0.270 |

ČOKOLÁDA TMAVÁ NEŘEDĚNÁ strouhaná 0.500

Dohotovení:

|   |       |
|---|-------|
| SMETANA KE ŠLEHÁNÍ 33%                        | 0.500 |
| ČOKOLÁDA TMAVÁ NEŘEDĚNÁ strouhaná a filigrány | 0.030 |

### T. P.

2/3 mléka dáme vařit a ve zbylé 1/3 rozmícháme cukr s krémovým práškem. Jakmile nám začne mléko vařit, vlijeme do něj směs cukru s krémovým práškem a řádně, za stálého míchání, provaříme.

Lehce zchladlý rozléváme do pohárů v několika vrstvách, přičemž každou vrstvu prosypáváme strouhanou čokoládou a po vychladnutí zdobíme šlehačkou, strouhanou čokoládou a filigránem.

## POHÁRY OVOCE V ŽELÉ

10x kelímek

|                                   |       |
|-----------------------------------|-------|
| MLÉKO                             | 1litr |
| CUKR KRUPICE                      | 0.080 |
| KRÉMOVÝ PRÁŠEK                    | 0.080 |
| OVOŽEL vařený                     | 0.180 |
| OVOCE STERILOVANÉ                 | 0.400 |
| A to: JAHODY                      | 0.100 |
| ANANAS                            | 0.100 |
| BROSKVE                           | 0.100 |
| MERUŇKY                           | 0.100 |
| ČOKOLÁDA TMAVÁ NEŘEDĚNÁ strouhaná | 0.050 |

### T. P.

Ovoce nakrájíme na větší kousky, rozdělíme do kelímků a zalijeme ovoželem.

Z mléka, cukru a krémového prášku uvaříme pudink, který rozdělíme na zatuhlý ovožel do kelímků.

Zdobíme strouhanou čokoládou.

## POHÁRY OVOCE V ŽELÉ

10x sklo

|   |       |
|---|-------|
| MLÉKO   | 1litr |
| CUKR KRUPICE                                  | 0.080 |
| KRÉMOVÝ PRÁŠEK                                | 0.080 |
| OVOŽEL vařený                                 | 0.600 |
| OVOCE STERILOVANÉ                             | 1.000 |
| A to: JAHODY                                  | 0.250 |
| ANANAS  | 0.250 |
| BROSKVE                                       | 0.250 |
| MERUŇKY                                       | 0.250 |
| Dohotovení:                                   |       |
| ČOKOLÁDA TMAVÁ NEŘEDĚNÁ strouhaná a filigrány | 0.050 |
| SMETANA KE ŠLEHÁNÍ 33%                        | 0.400 |
| ALGINÁT                                       | 0.010 |

### T. P.

Ovoce nakrájíme na větší kousky, rozdělíme do kelímků a zalijeme ovoželem.

Z mléka, cukru a krémového prášku uvaříme pudink, který rozdělíme na zatuhlý ovožel do kelímků.

Zdobíme strouhanou čokoládou, šlehačkou, alginátem a filigránem.

## LIKÉROVÉ ŽELÉ

10ks kelímek

|             |       |
|-------------|-------|
| SMETANA 33% | 0,600 |
| MILK MIX    | 0,180 |
| VODA        | 0,090 |
| RUM         | 0,040 |
| KÁVA        | 0.005 |
| PIŠKOTY     | 0.100 |

### T.P.

Vyšlehanou šlehačku smícháme s tekutým milk mixem (voda, rum, mix)  
Dávujeme do kelímků a prokládáme piškoty namočenými v kávě.

## LIKÉROVÉ ŽELÉ

10ks sklo malé šikmé

|                                   |       |
|-----------------------------------|-------|
| SMETANA 33% .....                 | 0,600 |
| MILK MIX.....                     | 0,180 |
| VODA .....                        | 0,090 |
| RUM.....                          | 0,040 |
| KÁVA .....                        | 0.005 |
| PIŠKOTY.....                      | 0.100 |
| SMETANA 33% NA OZDOBU.....        | 0.250 |
| ČOKOLÁDA NEŘEDĚNÁ NA OZDOBU... .. | 0,030 |

### T.P.

Vyšlehanou šlehačku smícháme s tekutým milk mixem (voda, rum, mix)  
Dávujeme do pohárů a prokládáme piškoty namočenými v kávě.  
Zdobíme šlehačkou a filigránem nebo strouhanou čokoládou.

## Smaženka tvaroh



## jablka



**12ks**

VEKA KRÁJENÁ  
NÁPLŇ TVAROHOVÁ / JABLKOVÁ

1x=0,300 kg  
0,300 kg

### **TROJOBAL:**

MOUKA HLADKÁ  
VEJCE  
MLÉKO  
STROUHANKA-DROBEČKY

0,100 kg  
5x (0,300 kg)  
0,100 kg  
0,400kg

CUKR KRYSTAL na obalení

0,120kg

---

T. P.

Plátky veki rozdělíme do dvojic tak, abychom nám nakonec nezbyly malé na sobě. Proházíme vždy větší a menší k sobě.....

Na jeden díl veki nastříkáme sáčkem s hladkou trubičkou náplň a druhým dílem je přiklopíme. Necháme v lednici odležet. (zabalené)

Po odležení, klasicky, obalíme (jako řízky) a smažíme dozlatova.

Ihned po usmažení obalujeme v cukru.



## Točenice



**10ks**

KYNUTÉ TĚSTO

0,500kg

CUKR SKOŘICOVÝ na obalení

0,100kg

---

T. P.

Ušoulíme z těsta 50g kuličky, které necháme vykynout. Po vykynutí z kuličky uválíme hada, kterého zamotáme do tvaru točenice.

Necháme vykynout.

Po vykynutí smažíme na 160° ve fritézte.

Ihned po usmažení obalujeme ve skořicovém cukru.

## Donut



10ks

KYNUTÉ TĚSTO 0,500kg

ČOKOLÁDA TMAVÁ / SVĚTLÁ na politi 0,100kg  
ŠUPINY ČOKOLÁDOVÉ světlé/tmavé 0,010kg

---

T. P.

Z těsta vyválíme plát, ze kterého vykrájíme pomocí vykrajovátka o Ø 7,7cm a váze **60g**.

Prostředek kolečka vykrojíme menším vykrajovátkem o Ø 4,4cm, a vzniklý kroužek necháme vykynout.

Po vykynutí smažíme na 160° ve fritézte.

Vystydlé donuty máčíme v čokoládě a sypeme šupinami. Tmavé světlými a světlé tmavými.

## Hruškový páj



### 24ks (2 koláče)

LINECKÉ TĚSTO  
HRUŠKOVÝ KOMPOT  
KRÉMOVÝ PRÁŠEK

1,500kg  
1,840kg čistá váha ovoce (4 plechovky)  
0,120kg

---

#### T. P.

Těsto si rozdělíme na 4 stejné díly. Vyvalujeme pomocí dvou papírů do kulata. Rozváleným těstem vyložíme formu na páj, které jsme dno obalili do papíru. Do formy, ve které máme těsto, rozdělíme pokrájené hrušky smíchané s krémovým práškem a takto naplněnou formu přiklopíme druhým rozváleným plátem těsta.

Vrchní plát propícháme vidličkou a odpékáme na 160°C 15-20 minut.

Po vychladnutí opatrně vyndáme z formy a krájíme na 12 kusů.

## Větrník malina



10 ks

|                        |             |
|------------------------|-------------|
| KORPUSY VĚTRNÍKY ø 6cm | 10ks (290g) |
| SMETANA KE ŠLEHÁNÍ 35% | 1litr       |
| KARINA MALINA          | 0,250kg     |
| VODA                   | 0,100kg     |

### Dohotovení:

|             |         |
|-------------|---------|
| TOPING ČOKO | 0,025kg |
|-------------|---------|

---

T.P.

Karina malinu smícháme s vodu a necháme odležet. Do vyšlehané šlehačky ručně zamícháme odleželou a řádně promíchanou malinovou směs. Korpusy rozkrojíme, a větrník naplníme malinovou šlehačkou.

Vršek korpusu šikmo přiklopíme na šlehačku.

Větrník pak připomíná pootevřenou mušli.

Nakonec přestříkáme čokoládovým topingem

## Roláda beze- paříž



**20 ks**

BEZE PLÁT

PAŘÍŽSKÁ ŠLEHAČKA LEHKÁ

1 x

0,850kg

T.P.

Z plátu sloupneme papír a na tuto stranu natřememe vyšlehanou pařížskou šlehačku a zatočíme.

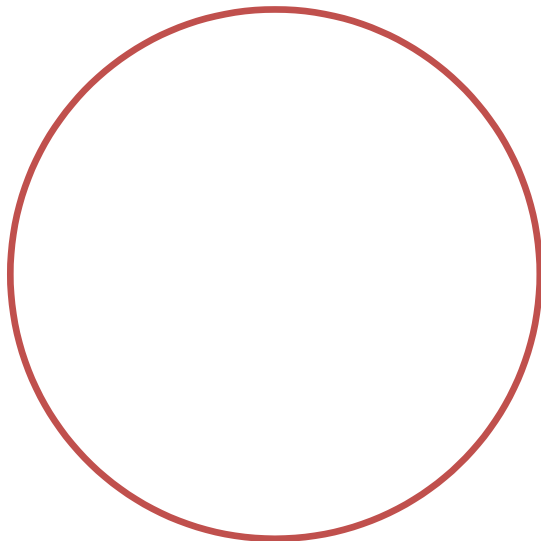
# Hruškové želé



**18 ks - 3 celé plastové formy polokoule**

|                               |         |
|-------------------------------|---------|
| SMETANA KE ŠLEHÁNÍ 35%        | 0,500kg |
| AGAR VAŘENÝ                   | 0,500kg |
| KARINA HRUŠKA                 | 0,050kg |
| VODA                          | 0,100kg |
| LINECKÉ KOLEČKO KORPUS Ø 7 cm | 18ks    |
| MÁSLOVÝ KRÉM na ozdobu        | 0,100kg |

T. P.  
Karina hrušku smícháme s vodou a necháme odležet. Ušlehanou šlehačku smícháme s odleželou a řádně promíchanou hruškovou směsí a zalijeme horkým agarem (postup jako u smetanového želé)  
Rychle rozmícháme a dávkujeme do forem. Ihned přiklopíme lineckým kolečkem.  
Po ztuhnutí vyklápíme, zdobíme pusinkou krému a sypeme barevným máčkem.



**VELIKOST KOLEČKA, KTERÉ NÁM TVOŘÍ SPODNÍ ČÁST ŽELÉ.....**

# Maršál dort

## 12 ks

|                        |          |
|------------------------|----------|
| LINECKÉ TĚSTO          | 0,500kg  |
| MARMELÁDA              | 0,100kg  |
| JABLEČNÁ NÁPLŇ         | 0,500 kg |
| SKOŘICE                | 0,005kg  |
| CUKR KRUPICE           | 0,020kg  |
| MÁSLOVÝ KRÉM ZÁKLADNÍ  | 0,400kg  |
| SMETANA KE ŠLEHÁNÍ 35% | 0,400kg  |

---

T.P.

Z lineckého těsta si vyválíme plát silný 2mm a vykrojíme dva ráfky (o průměru 22-23cm).

Kola z lineckého těsta přendáme na plech a pečeme (bez ráfku) do zlatova.

Kola z lineckého těsta si slepíme k sobě marmeládou.

Poté se na slepená kola nanese jablečná náplň do prstencového tvaru (náplň by neměla být až v krajích a uprostřed by měla být díra). Máslový krém si přendáme do sáčku a rovnoměrně nastříkáme přes celé kolo.

Smetanu ušleháme a rovnoměrně nanese na máslový krém. Dáme ztuhnout.

Krájíme na 12 ks, obalujeme v celofánu a zdobíme.

## **Panna Cotta s višněmi**

### **10 ks á 120g**

|                  |         |
|------------------|---------|
| PANNA COTTA SMĚS | 0,065kg |
| MLÉKO            | 0,250kg |
| SMETANA          | 0,250kg |
| AGAR červený     | 0,100kg |
| VIŠNĚ V GELU     | 0,450kg |

#### **Dohotovení:**

|                   |         |
|-------------------|---------|
| SMETANA           | 0,150kg |
| ČOKOLÁDOVÉ OZDOBY | 0,100kg |

---

T.P.

Připravíme si potřebné kelímky na platíčko. Smetanu a mléko zahřejeme v hrnci. Přidáme Panna Cottu směs a přivedeme k varu a ihned sundáváme a přeléváme do dávkovače a rovnoměrně dávkujeme do kelímků. Necháme ztuhnout

Na ztuhnutou vrstvu směsi nalíváme slabou vrstvičku červeného agaru. Necháme ztuhnout. Višně si dáme do plastového sáčku a stříkáme rovnoměrně do kelímků. Ušleháme si smetanu na dohotovení a ke straně kelímku na višně stříkáme jednu pusinku. Zdobíme čokoládovými ozdobami, sypáním, lámanou čokoládou apod. v jakékoliv kombinaci.



## Panna Cotta s malinami

10 ks

|                  |         |
|------------------|---------|
| PANNA COTTA SMĚS | 0,100kg |
| MLÉKO            | 0,260kg |
| SMETANA          | 0,260kg |
| MALINY MRAŽENÉ   | 0,400kg |
| CUKR KRUPICE     | 0,130kg |
| SOLAMYL          |         |

### Dohotovení:

|         |         |
|---------|---------|
| SMETANA | 0,170kg |
|---------|---------|

---

T.P.

Připravíme si potřebné kelímky na platíčko. Smetanu a mléko zahřejeme v hrnci. Přidáme Panna Cottu směs a přivedeme k varu a ihned sundáváme a přeléváme do dávkovače a rovnoměrně dávkujeme do kelímků. Necháme ztuhnout.

Maliny, cukr a trochu vody dáme do hrnce a necháme rozvařit za občasného míchání. Přidáme solamyl na zahuštění.

Maliny necháme trochu zchladnout a dávkujeme do kelímků na ztuhlou smetanovou směs. Dáme ztuhnout.

Vyšleháme smetanu, přendáme ji do sáčku s řezanou trubičkou a kelímky. Zdobíme čokoládovými ozdobami, sypáním, lámanou čokoládou apod. v jakékoliv kombinaci.

## Roládový Red velvet plát

|                        |               |
|------------------------|---------------|
| VEJCE                  | 2ks (0,120kg) |
| CUKR KRUPICE           | 0,150kg       |
| MÁSLO                  | 0,115kg       |
| MOUKA HLADKÁ           | 0,250kg       |
| OCET                   | 0,015kg       |
| MLÉKO                  | 0,240kg       |
| <u>OCET DO MLÉKA</u>   | 0,015kg       |
| KAKAO                  | 0,010kg       |
| SUL                    | 0,002kg       |
| JEDLÁ SODA             | 0,005kg       |
| ČERVENÉ BARVIVO GELOVÉ | STOPA         |

---

T.P.

Přehřejeme si konvektomat na 170°C

Smícháme si mléko a ocet do mléka a necháme odležet.

Máslo si nahřejeme a vyšleháme společně s cukrem. Přidáme vejce a prošleháme. Mouku, sůl a kakao smícháme dohromady. Moučnou směs a mléko s octem přidáváme střídavě po částech do vyšlehané hmoty (už v kotlíku) a pomalu mícháme. Sundáme ze stroje. Smícháme ocet s jedlou sodou a IHNED ručně vmícháváme do hmoty.

Roztíráme pomocí roztíracího nože na (stříbrný) plech vyložený pečícím papírem.

Pečeme cca 10 minut.

## Red velvet dortík

**10 ks**

|                               |         |
|-------------------------------|---------|
| RED VELVET PLÁT kolečka (7cm) | 20ks    |
| TVAROHOVÝ KRÉM                | 1/2     |
| GANACHE TMAVÁ 60%             | 0,250kg |
| SMETANA                       | 0,150   |
| ČOKOLÁDOVÉ OZDOBY             |         |

---

T.P.

Z Red velvet plátu si vykrojíme kolečka o průměru 7cm. Vždy dvě kolečka na dortík. Ráfky o průměru 7cm si dáme na plátíčko a vyložíme celofánem. Vložíme do každého ráfku jedno vykrojené kolečko (bublinami nahoru) a naplníme krémem. Přiklopíme plátem. Nahřejeme si ganáž a dávkujeme na dortíky. Dáme ztuhnout. Ztuhnuté dortíky zdobíme ušlehanou šlehačkou a čokoládovými ozdobami. Vyndáme z ráfků.