

Obsah

KYNUTÉ TĚSTO 1 KG	10
TLAČENÉ KOLÁČE TVAROH + MÁK.....	11
TLAČENÉ KOLÁČE TVAROH + JABLKA	11
TLAČENÉ KOLÁČE TVAROH + POVIDLA	11
TLAČENÉ KOLÁČE MÁK+POVIDLA	12
TLAČENÉ KOLÁČE JABLKA + POVIDLA	12
TLAČENÉ KOLÁČE JABLKA + MÁK	12
TLAČENÉ KOLÁČE	12
STŘEDNÍ KOLÁČE	13
STŘEDNÍ KOLÁČ – TVAROH	13
STŘEDNÍ KOLÁČ TVAROH S MERUŇKOU /RYBÍZ.....	13
SVATEBNÍ KOLÁČE	14
.....	14
DUKÁTOVÉ BUCHTIČKY	14
BOCHÁNEK	14
CHODSKÝ KOLÁČ Ø 26 CM.....	15
PEŘINA10KS VELKÁ (9X9CM)	16
PÁLENÁ HMOTA	17
LISTOVÉ TĚSTO	18
LISTOVÉ TĚSTO- DRUHÁ ČÁST	19
LISTOVÉ TĚSTO- TŘETÍ ČÁST.....	20
MLÉČNÁ MODELOVACÍ HMOTA.....	21
„MANDLOVKA“	21
TVAROHOVÝ KRÉM.....	22
ZÁKLADNÍ MÁSLOVÝ KRÉM	23
PAŘÍŽSKÁ ŠLEHAČKA LEHKÁ	24
PAŘÍŽSKÁ ŠLEHAČKA TĚŽKÁ	24
BRATISLAVSKÝ ROHLÍČEK.....	25
BRATISLÁVKÉ ROHLÍČKY FOTKY	26
ROLÁDOVÝ PLÁT SVĚTLÝ	27
ROLÁDOVÝ PLÁT TMAVÝ	27
ROLÁDOVÝ PLÁT PERNÍKOVÝ	28
PERNÍK S ČOKOLÁDOVOU POLEVOU.....	29
MAROKÁNY	30
KOKOSOVÝ KMEN.....	31
JEMNÁ ROLÁDA.....	32

JEMNÁ ROLÁDA VIŠŇOVÁ	33
LISTOVÝ ŠTRŮDL JABLEČNÝ	34
LISTOVÝ MAKOVÝ / OŘECHOVÝ ŠTRŮDL.....	34
LISTOVÝ ŠÁTEK TVAROHOVÝ	35
LISTOVÝ ŠÁTEK POVIDLA	35
DIA ROLÁDOVÝ PLÁT SVĚTLÝ	36
DIA ROLÁDOVÝ PLÁT TMAVÝ	36
DIA MÁSLOVÝ KRÉM.....	37
DIA LINECKÉ TĚSTO.....	37
DIA PAŘÍŽSKÁ ŠLEHAČKA LEHKÁ	37
HOUSTIČKY	38
LISTOVÝ ŠNECI	40
SLANÉ TYČINKY	40
SLANÉ VYKRAJOVANÉ LISTOVÉ PEČIVO.....	41
SLANÉ VYKRAJOVANÉ TVAROHOVÉ.....	41
RYBÍZOVÉ VĚTRNÍKY	42
NÁPLNĚ	43
TVAROHOVÁ.....	43
MAKOVÁ	43
POVIDLOVÁ.....	43
JABLKOVÁ	44
OŘECHOVÁ A ŽMOLENKA	44
DIA DORTOVÝ KORPUS SVĚTLÝ	45
DIA DORTOVÝ KORPUS TMAVÝ.....	45
BAVORSKÉ VDOLČKY	46
HRABĚNČIN ŘEZ S TVAROHEM.....	47
HRABĚNČIN ŘEZ S JABLKY	48
AGAR - POLEVA	49
AGAR DIA – POLEVA	49
CLARO/OVOŽEL - POLEVA.....	49
KORPUS SVĚTLÝ	50
ŠOTKŮV KOLÁČ	51
KRÉMY	52
KRÉMPISTÁCIOVÝ 1KG	52
KRÉMKAKAOVÝ 1KG.....	52
KRÉMARAŠÍDOVÝ 1KG	52
KRÉMKROKANTKOVÝ 1KG.....	52
KRÉMČOKOLÁDOVÝ 1KG	52
KRÉMNUGÁTOVÝ 1KG	53
KRÉMOŘECHOVÝ 1KG.....	53
KRÉMKÁVOVÝ 1KG.....	53
KRÉMSLOVENSKÝ 1KG	53

DIA KRÉMKAKAOVÝ 1KG.....	54
DIA KRÉMČOKOLÁDOVÝ 1KG	54
DIA KRÉMOŘECHOVÝ 1KG.....	54
DIA KRÉMKÁVOVÝ 1KG.....	54
PAŘÍŽSKÝ DORT	55
PAŘÍŽSKÝ DORT S BROSKVEMI.....	56
HRUŠKOVÝ DORT	57
PIŇACOLÁDA DORT	58
HARLEKÝN	59
PUNČOVÝ DORT.....	60
PUNČOVÝ DORT 2.....	61
PUNČOVÝ ŘEZ	62
PUNČOVÝ ŘEZ 2	63
LISTOVÝ ŘEZ	64
LISTOVÝ PLÁT	64
DIA LISTOVÝ ŘEZ.....	65
DIA LISTOVÉ ŠÁTKY.....	65
ROLÁDA OŘECHOVÁ/ARAŠÍDY.....	66
ROLÁDA KOKOSOVÁ	67
KAKAOVÁ ROLÁDA	68
NUGÁTOVÁ ROLÁDA	69
ARAŠÍDOVÁ ROLÁDA	70
PISTÁCIOVÁ ROLÁDA.....	71
KREMEŠ	72
BUBLANINA	73
BEZE PLÁT	74
ŠTAFETKA	75
ŠPIČKA S TEKUTOU NÁPLNÍ.....	76
BÍLKOVÝ SNÍH	77
KREMROLE KORPUS.....	78
KREMROLE MALÉ KORPUS	78
KREMROLE.....	79
KREMROLE MALÁ	79
LISTOVÝ ČÁTEK KORPUS	80
LISTOVÝ ŠÁTEK MALÝ KORPUS.....	80
LISTOVÝ ŠÁTEK	81
LISTOVÝ ŠÁTEK MALÝ	81
BUFLERY	82
PERNÍČKY.....	83

LASKONKA	84
LASKONKA MALÁ	84
SACHR.....	85
PRAŽSKÁ KOULE	86
MODELOVANÁ BRAMBORA.....	87
GLAZURA	88
DIA MÁSLOVÝ DORT KOKOSOVÝ	89
DIA MÁSLOVÝ DORT ČOKOLÁDOVÝ	89
DIA MÁSLOVÝ DORT ARAŠÍDOVÝ	90
DIA MÁSLOVÝ DORT DUO SVĚTLÝ.....	90
DIA MÁSLOVÝ DORT DUO?	91
DIA OVOCNÝ AGAROVÝ DORT	92
DIA ROLÁDA OŘECHOVÁ	93
DIA ROLÁDA KOKOSOVÁ	93
DIA ROLÁDA ČOKOLÁDOVÁ.....	93
DIA ROLÁDA DUO TMAVÁ	94
DIA ROLÁDA DUO SVĚTLÁ.....	94
KARAMEL – DOCHUCOVADLO DO SMETANY A KRÉMŮ	95
KROKANTKA 1KG	95
KULÉR 1KG	95
MÁSLOVÁ LIKÉROVÁ STŘECHA	96
MÁSLOVÁ STŘECHA 2. ČÁST.....	97
SMETANOVÉ ŽELÉ - SMETÁNKO	98
RAKVIČKA KORPUS	99
CUKRÁŘSKÉ PIŠKOTY	100
VANILKOVÉ TRUBÍČKY KORPUS	101
GRILIÁŠOVÉ TRUBÍČKY KORPUS.....	102
KOKOSKY VÁŽENÉ.....	103
KOKOSKA-KORPUS NA PLNĚNÉ KOKOSKY	103
JÁDROVKA KORPUS	104
KOKOSKY PLNĚNÉ.....	105
LINECKÉ TĚSTO	106
LINECKÉ TĚSTO TMAVÉ	106
VĚNEČEK SE ŠLEHAČKOU	107
VĚNEČEK S PAŘÍŽSKOU ŠLEHAČKOU	107
VĚNEČEK „HARLEKÝN“	107
LASKONKA KORPUS	108
OVOCNÝ AGAROVÝ ŘEZ.....	109

MÁSLOVÝ OVÁLEK	110
MACEŠKA	111
VĚNEČEK S FONDÁNEM	112
VĚNEČEK S ČOKOLÁDOU	112
BANÁNEK S ČOKOLÁDOU	113
BANÁNEK S FONDÁNEM	113
OVOCNÝ DEZERT	114
VĚTRNÍK PRAVÝ	115
VĚTRNÍK KARAMELOVÝ -ČOKOLÁDA	115
VĚTRNÍK S PAŘÍŽSKOU ŠLEHAČKOU	116
LINECKÁ KYTKA	117
LINECKÉ KOLÁČKY S MARMELÁDOU- SMAJLÍCI	117
LINECKÉ SRDCE	118
LINECKÁ SRDCE S MARMELÁDOU MOTIV	118
PUDINKOVÝ KELÍMEK	119
TVAROHOVÝ KELÍMEK	120
TŘENÝ BANÁNEK	121
TŘENÝ KOLÁČEK TMAVÝ	121
LINECKÉ KOLEČKO	122
PISTÁCIOVÉ KOLEČKO	123
JÁDROVÝ ROHLÍČEK/JÁDROVKA	124
OVOCNÝ KOŠÍČEK	125
OŘECHOVÝ KOŠÍČEK	126
NUGÁTOVÝ KOŠÍČEK	127
DIA LINECKÉ MÁSLOVÉ KOLEČKO	128
DIA VĚNEČEK S KOKOSEM	129
DIA VĚNEČKY S ČOKOLÁDOU	129
DIA VĚTRNÍK	130
DIA VĚTRNÍKY S PAŘÍŽSKOU ŠLEHAČKOU	130
DIA PAŘÍŽSKÝ VĚTRNÍK	131
DIA OVOCNÝ KOŠ	132
DIA KOŠÍČEK MÁSLOVÝ	132
DIA KOŠÍČEK OŘECHOVÝ - ARAŠÍDY	132
DIA BANÁNEK	133
MÁSLOVÝ DORT ARAŠÍDOVÝ	134
MÁSLOVÝ DORT KOKOSOVÝ	134
MÁSLOVÝ DORT PISTÁCIOVÝ	135
MÁSLOVÝ DORT KÁVOVÝ	135

MÁSLOVÝ DORT ČOKOLÁDOVÝ	136
MÁSLOVÝ DORT OŘECHOVÝ- ARAŠÍDY	136
MÁSLOVÝ DORT ANANASOVÝ	137
MÁSLOVÝ DORT NUGÁTOVÝ	138
MÁSLOVÝ DORT KARAMELOVÝ.....	138
RAKVIČKA	139
RAKVIČKA S PAŘÍŽSKOU ŠLEHAČKOU	139
VANILKOVÁ TRUBIČKA	140
GRILIÁŠOVÉ TRUBIČKY S PAŘÍŽSKOU ŠLEHAČKOU	141
GRILIÁŠOVÉ TRUBIČKY S BÍLOU ŠLEHAČKOU	141
MARGARETKA	142
VAFLOVÝ ROHLÍČEK	143
ČAJOVÉ PEČIVO	144
LINECKÉ SVĚTLÉ SYPANÉ.....	145
LINECKÉ SVĚTLÉ MÁČENÉ	146
LINECKÉ TMAVÉ MÁČENÉ.....	147
VAFLOVÉ MÁČENÉ	148
ROHLÍČKY	149
PRACNY.....	150
TŘENÉ BANÁNKY TMAVÉ.....	151
TŘENÉ RŮŽIČKY SVĚTLÉ.....	152
PODVODNICE SVĚTLÉ	153
PODVODNICE SKOŘICOVÉ	154
KOKOSOVÉ STROJKOVÉ	155
NEPEČENÉ KULIČKY	156
MODELOVACÍ ČOKOLÁDA	157
PŮL PAŘÍŽ	158
OŘECHOVÉ HŘEBENY	159
SMETANOVÝ DORT ŽELÉ	160
OVOCNÝ AGAROVÝ DORT	161
DORT FLORIDA.....	162
MODELOVANÝ DEZERT	163
KORPUS ČOKOLÁDOVÝ	164
KOKOSOVÁ KOULE	165
SVĚŽENKA.....	166
OVOCNÝ BÍLKOVÝ SNÍH 1KG	167
INDIÁN	168
SNĚHOVKA	169
SNĚHOVÉ PEČIVO MÁČENÉ	170
SNĚHOVÉ PEČIVO SYPANÉ.....	170
DIA OŘECHOVÁ NÁPLŇ 1KG	171
DIA OŘECHOVÝ HŘEBEN	171

BUCHTA KYNUTÁ	172
BISKUPSKÁ BÁBOVIČKA	173
BÁBOVKA OLEJOVÁ	174
BÁBOVKA SMETANOVÁ.....	175
MAKOVEC.....	176
VÁNOČKA	177
LITÝ KOLÁČ S TVAROHEM A MERUŇKAMI	178
PROŠÍVANÁ DEKA	179
MANDARINKOVÉ ŘEZY SE ŠLEHAČKOU	180
KYNUTÝ MERUŇKOVÝ/BORŮVKOVÝ KOLÁČ.....	181
SE ŽMOLENKOU	181
MUZIKÁL VELKÝ	182
MUZIKÁL MALÝ.....	183
TUKOVÝ KARAMELOVÝ KRÉM.....	184
MÍŠA ŘEZ	185
MÍŠA ŘEZ S MALINAMI	186
PIŠINGROVÁ NÁPLŇ	187
ARAŠÍDOVÁ PASTA.....	187
DEZERTNÍ ROLÁDA.....	188
KOKOSOVÝ KOLÁČ.....	189
SMETANOVÝ KÁVOVÝ ŘEZ.....	190
SMETANOVÝ MALINOVÝ ŘEZ	190
SMETANOVÝ BANÁNOVÝ ŘEZ.....	191
SMETANOVÝ KOKOSOVÝ ŘEZ	191
SMETANOVÝ VIŠŇOVÝ ŘEZ	192
SMETANOVÝ PISTÁCIOVÝ ŘEZ	192
SMETANOVÝ HRUŠKOVÝ ŘEZ.....	193
KÁVOVÁ PASTA	194
KÁVOVÉ ZRNO.....	194
LINECKÝ MŘÍŽKOVÝ KOLÁČ.....	195
LINECKÝ KOLÁČ	195
MÍŠA DORT	196
POZNÁMKY K PEČENÍ.....	197
DONUT	200
.....HRUŠKOVÝ PÁJ	
.....	201
VĚTRNÍK MALINA.....	202
BEZE ROLÁDA	203

MARŠÁL DORT	204
PANNA COTTA S VIŠŇEMI	205
PANNA COTTA S MALINAMI.....	206
ROLÁDOVÝ RED VELVET PLÁT	207
RED VELVET DORTÍK	208
CROISSANT MÁSLOVÝ.....	209
CROISSANT NUGÁTOVÝ/PISTÁCIOVÝ.....	210
MEDOVNÍK	211
PAVLOVA KORPUS	212
PAVLOVY CITRONOVÉ.....	213
CITRONOVÝ KRÉM /LEMON CURD	213
CITRONOVÝ KRÉM /LEMON CURD 1KG.....	214
SALKO.....	214
SWISS KRÉM	214
MANDLOVÝ KORPUS	215
JAHODOVÝ SMETANOVÝ DORT	216
CHEESECAKE ČOKOLÁDOVÝ PEČENÝ S VIŠŇEMI	217
MRKVOVÝ KORPUS.....	218
MRKVOVÝ DORT	219
ECLAIR MALINOVÝ	220
MALINOVÝ ECLAIR POKRAČOVÁNÍ	221
KRTKŮV DORT	222
CHOUX S MLÉČNOU ČOKOLÁDOU	223
CHEESECAKE NEPEČENÝ.....	224
LASKONKA S MÁKEM A PISTACÍÍ.....	225
ROLÁDA CITRONOVÁ.....	226
TIRAMISU V KELÍMKU	227
JAHODOVÁ SRDÍČKA SE ZRCADLOVOU POLEVOU	228
OREO CHEESECAKE	229
POVIDLOŇ	230
ZRCADLOVÁ SRDÍČKA S OVOCNÝM PYRÉ	231
DROBENKOVÝ KOLÁČ S TVAROHEM A BORŮVKAMI	232
ČOKOLÁDOVÉ BROWNIE.....	233
RED VELVET SUŠENKY	234
SKOŘICOVÉ ŠNEKY	235
RED VELVET – KRÁJENÝ	236
MAROKÁNY	237
MÁSLOVÉ SUŠENKY	238

BURIZONY S MARSHMELLOW	238
BORŮVKOVÝ CHEESECAKE	239
PLNĚNÉ KOBLIHY	240
SNICKERS DORT	241

Kynuté těsto 1 kg

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 + rozehráté 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 + rozehráté (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, jablečná

Koláče dohotovení: Žmolenka, vejce na potření, rozinky

Tlačené koláče: bochánky
vážíme na 400 g – krájíme

na 10ks **Střední** koláče:

bochánky vážíme na 300 g
– krájíme na 10ks

Svatební koláče: bochánky
vážíme na 150 g – krájíme

na 30ks **Mini** koláčky:
bochánky vážíme na 150 g

– krájíme na 40ks **Buchty:**
bochánky vážíme na 400 g

– 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 potřetí	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 potřetí	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 potřetí	½ ks
cukr moučka na posyp	0,030kg

T.P.

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

Po nakynutí prsty rozmačkáme do koláčku o průměru 10 cm.

Hlídáme si OKRAJE! Ty jsou 1 cm 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. (7-12 minut)

Z plechů sundáváme a cukrujeme.

Tlačené koláče mák+povidla



10ks á 100 g

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

Tlačené koláče jablka + povidla



10ks á 100 g

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

Tlačené koláče jablka + mák



10ks á 100 g

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

Tlačené koláče

10ks á 100 g

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

T.P.

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

Po nakynutí prsty rozmačkáme do koláčku o průměru 10 cm.

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

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. (7-12 minut)

Z plechů sundáváme a cukrujeme.

Střední koláče

10ks á 30g

těsto kynuté	0,300kg
náplň: maková, jableková, povidlová, ořechová	0,300kg
žmolenka	0,040kg
vejce na potření	½ ks(0,030kg)
necukrují se!	



Střední koláč – tvaroh

10ks á 30g

těsto kynuté	0,300kg
náplň tvarohová	0,300kg
rozinky	0,010kg
vejce na potření	½ ks(0,030kg)
necukrují se!	



Střední koláč tvaroh s meruňkou /rybíz

10ks á 35g

těsto kynuté	0,300kg
náplň tvarohová	0,300kg
žmolenka	0,040kg
meruňky (pouze na tvarohové s meruňkou)	0,140kg
vejce na potření	½ ks(0,030kg)
necukrují se!	



T.P.

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

Šoulíme (přetlačujeme) 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, jablková, 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)
suroviny celkem	1,430kg
ztráty výrobní + pečením	0,430kg
CELKEM	1,000kg
necukrují se!	



T.P.

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

Šoulíme (přetuzujeme) 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 (přetuzujeme) 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	
orechy, mandle lupínky na ozdobu	0,100kg	
vejce na potřetí	2ks (0,120)	

necukrují se!

T.P.

Těsto si rozvážíme na 150g bochánky..

Šoulíme (přetlačujeme) 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)

Peřina10ks 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 (gramáž před pečením)

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.

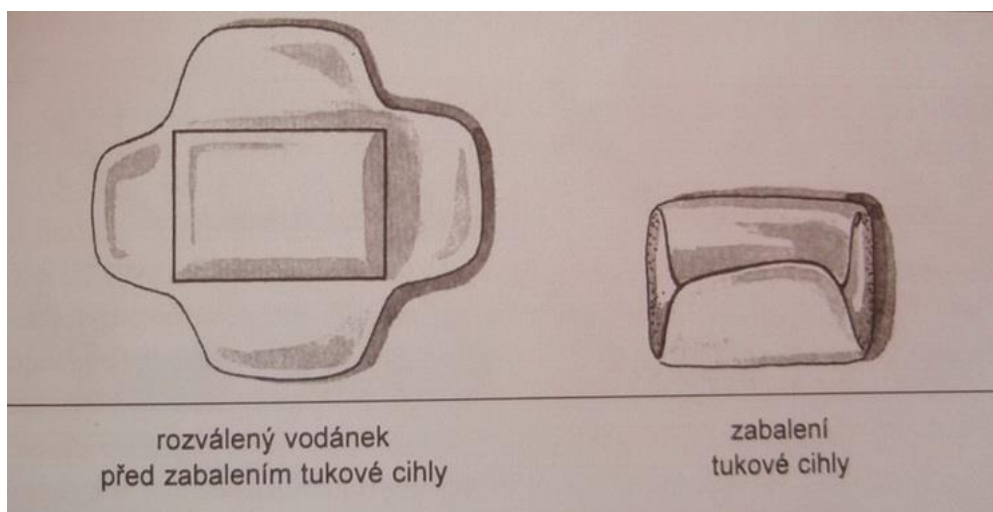
Pozor, je nutné hlídat konzistenci a tažnost vodánku!!!!!!!

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:



Listové těsto- druhá část

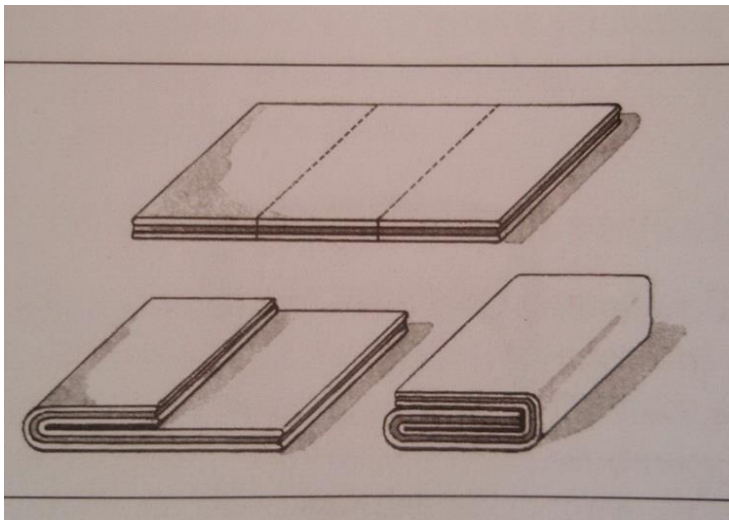
Okamžitě rozválíme do úhledného, maximálně 1-1,5cm silného, obdélníku.

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

Po ometení mouky ho skládáme na třetiny.

Složené těsto přikryjeme a necháme 15 minut 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.

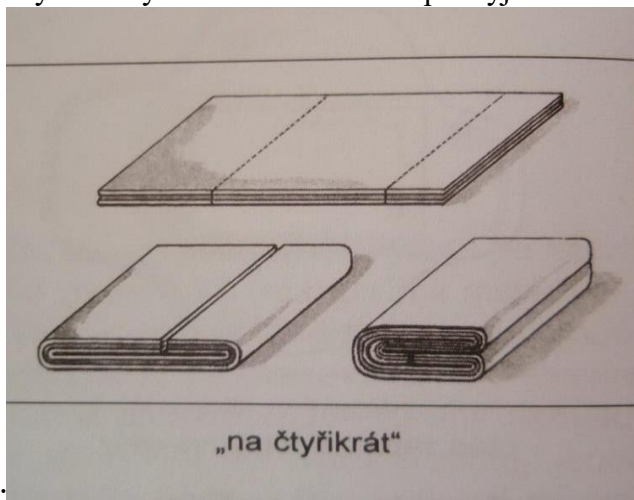
Kvalita rozválení a následného skládání má velký vliv na kvalitu těsta. Těsto se nesmí, **v žádném případě**, mačkat a propracovávat jako jiná těsta. Vždy se musí opakovat jednotlivé vrstvy. Pokud nám při jakémkoliv rozvalování (šátky, kremrole, řezy...) zbude nějaký odkrojek, vždy se vrství na sebe 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 20 minut odpočívat, než se bude znovu rozvalovat.

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

Fáze 1- „na čtyři „

Odpočinitý, 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 15 minut odpočinout



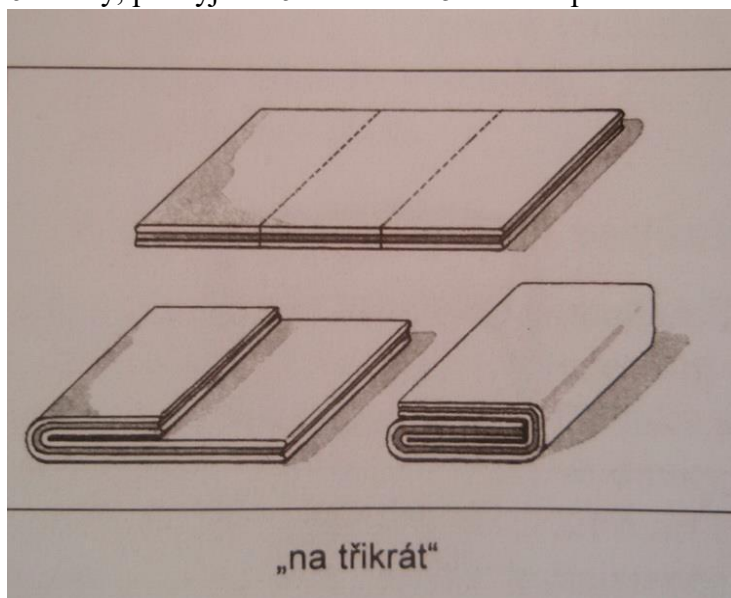
Viz obrázek č.3 :

Listové těsto- třetí část

Fáze 2- „na tři“

Odpočinuté 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“

Odpočinuté 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

„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 ji 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.

ZÁKLADNÍ MÁSLOVÝ KRÉM

1 dávka=1,480kg hotového krému

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

MÁSLO	0,250kg
HERA	0,250kg
RUM	½ dcl

T.P.

¾ mléka dáme vařit.

Ve zbývajících 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

1dávka = 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 zchladnutí necháme v lednici odležet minimálně do druhého dne.

Pařížská šlehačka těžká

1kg

SMETANA KE ŠLEHÁNÍ 35%	0,500 litru
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 zchladnutí 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



těsto

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 zázraz“

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)

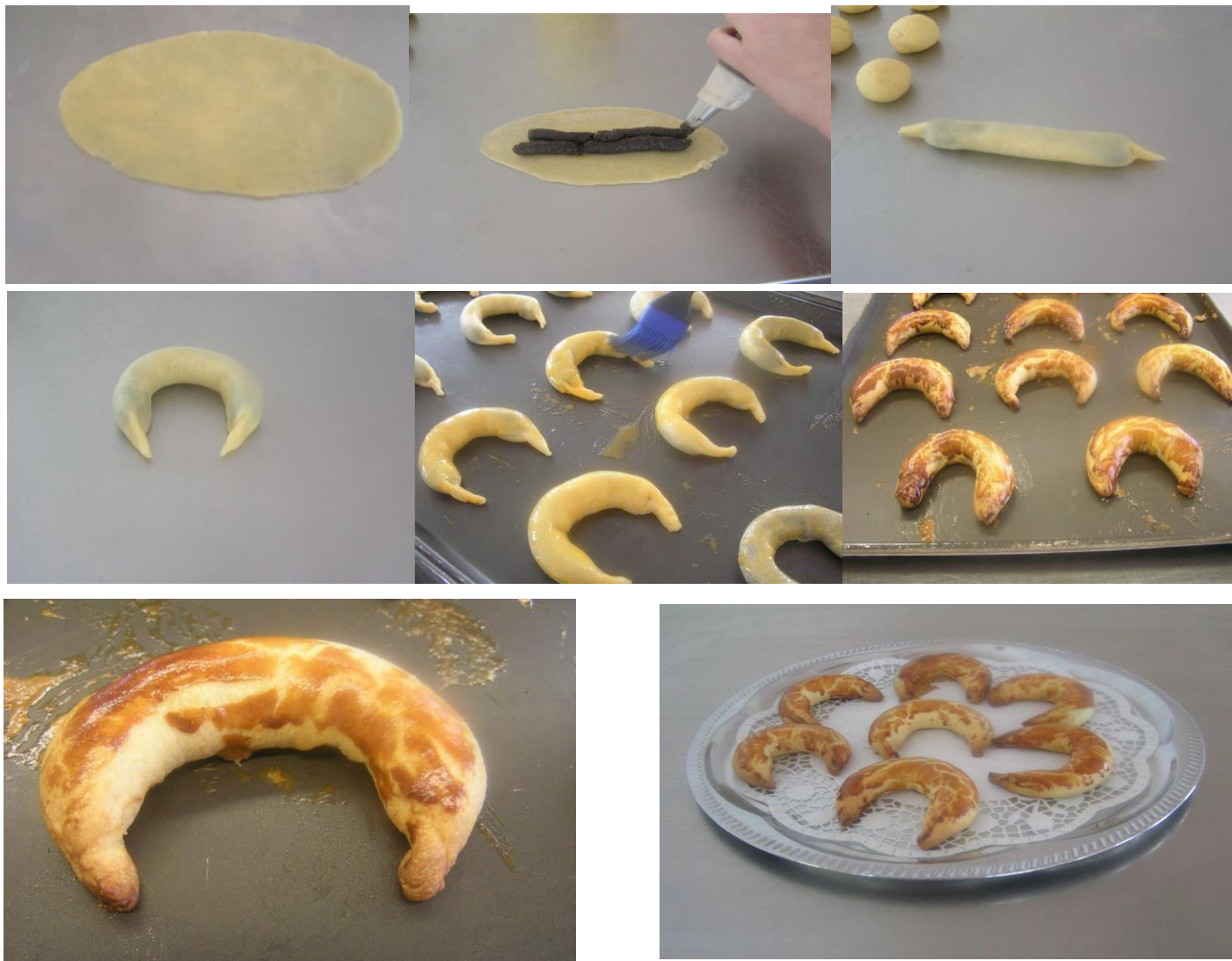
Po upečení cukrujeme.

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

Náplně:

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

Bratislavské rohlíčky fotky



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.

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

Mouku a kypřicí prášek **přesvujeme**, 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 (cca 60cm 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.

Vejce + cukr + vanilkový cukr vyšleháme do husté pěny.

Mouku, kakao a kypřicí prášek **přesvujeme**, 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 předehřejeme konvektomat na 200°C s párou.

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

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

Roztíráme na plech, vyložený pečícím 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 s čokoládovou polevou

1x velký kapsl 30x40cm

24 kusů

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 zbývající papír 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.

Marokány



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 (0,510kg)

Tvoříme stejně dlouhé válečky, na délku rovného černého plechu, které při tvarování ještě kroutíme, 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 pečicím 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
POPRAŠENÍ!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

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 višňová

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 pečicím 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 štrúdl jablečný



1x = 10ks á 110g

LISTOVÉ TĚSTO	0,550kg
JABLKOVÁ NÁPLŇ	0,700kg
DROBEČKY	0,030kg
OŘÍŠKY MLETÉ	0,040kg
ROZINKY	0,020kg
VEJCE na potření	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, propícháme 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 potření	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, propícháme vidličkou a pečeme.

Po vychladnutí krájíme na 10ks a cukrujeme.



Listový šátek tvarohový

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 zbyť). Na každý kopeček náplně dáme dvě rozinky, zabalíme jako obálku, všechny rohy těsta mírně přes sebe), potřeme vejcem, spíchujeme 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 zbyť). Zabalíme jako obálku, všechny rohy těsta mírně přes sebe), potřeme vejcem, spíchujeme 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 kypřicím práškem.

Roztíráme na plech a pečicím 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 kypřicím práškem a kakaem, oboje prosáté!

Roztíráme na plech a pečicím 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 zbývajících 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.

Houstičky

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.

„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!

„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!

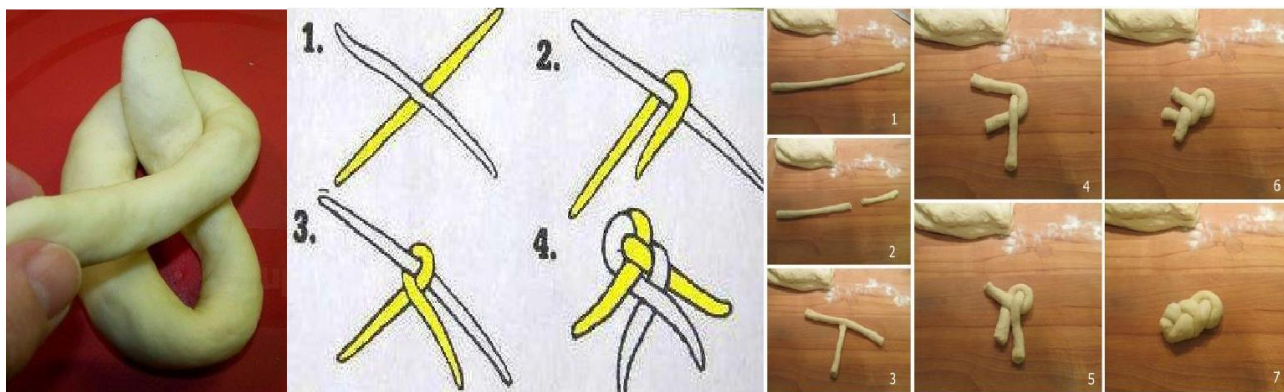
Těsto rozvážíme na příslušný počet dílků, ze kterých ušoulíme kuličky.

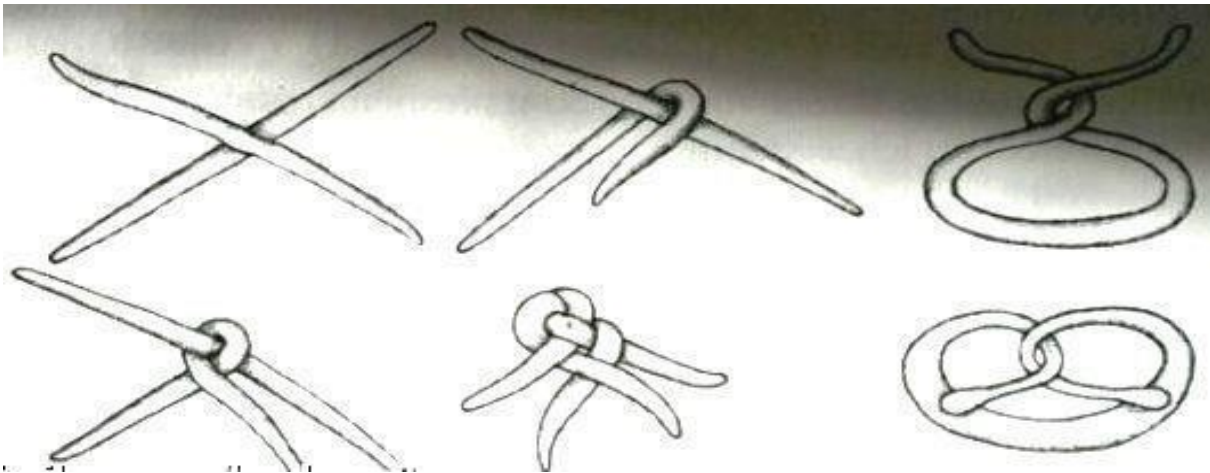
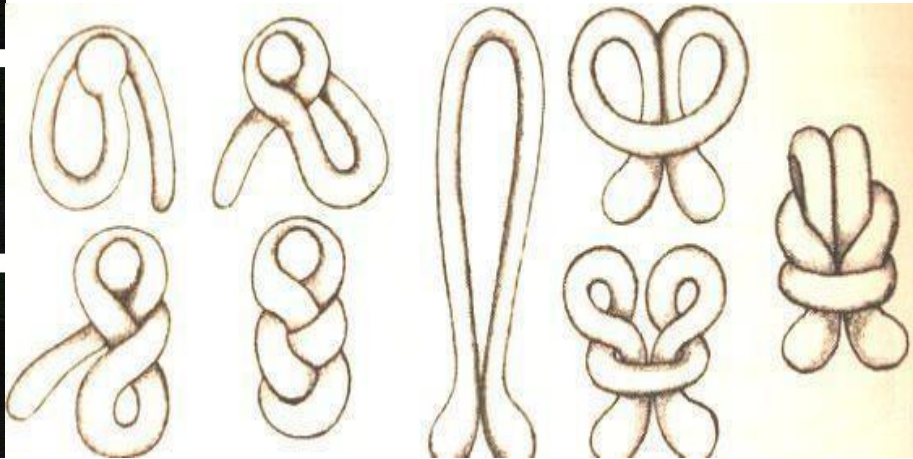
Po vykynutí z kuliček naděláme válečky a motáme vrtulky, vážeme uzlíky nebo pleteme housky. (viz obrázky č.1-8) Dáme kynout.

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

Pečeme na 160°C do růžova.(7-10minut)

obr1č.1-6





Listový šneci

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

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 pečivo

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, vykrájíme 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, vykrájíme tvary, které pokládáme na plech s fólií, potřeme vejcem, posolíme a posypeme kořením.

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



Rybízové větrníky

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)

Nařízíme 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 liron) 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)

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 nejdělný podíl)

Ve velkém, nerezovém hrnci jablka přivedeme k varu a 2minuty povaříme.(jablka nám musí změkknout 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

A

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.

„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 + rozehráté 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!

„na záraz“

Všechny suroviny + žloutky + rozehráté 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 rozehejeme 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 povídky 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-ráčku-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 ráčku.

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 ráčku.

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
----------------------	---------

Hraběňčin 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 zmrznout.

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

Na tyto vrstvy rovnoměrně nastroháme, na hrubém struhadle, zmrzlou 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.

Claro/Ovožel - poleva

1 dávka = 1,200 litru

VODA	1,000kg
OVOŽEL	0,500kg

T.P.

Vodu přivedeme k varu, vmícháme Ovožel a ihned odstavíme.

NEVARÍME!!!

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 váže 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

Krémy

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 arašídý a řádně promícháme.

Krém krokantkový 1kg

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

(krokantku nahradíme mletými ořechy-arašídý 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 všechnu!

Řídíme se intuicí a chutí!

Pařížský dort

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

16ks

váha 1 porce 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 políti-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

16ks

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

16ks

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 KARAMEL	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

16ks

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 polití-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

16ks

váha 1porce 125g

1x SVĚTLÝ KORPUS ø22-23cm

1x BATUL světlý

1x BATUL růžový

1x BATUL tmavý

MARMELÁDA na promazání 0,250kg

<u>CUKROVÝ ROZVAR</u>	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 politi 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)

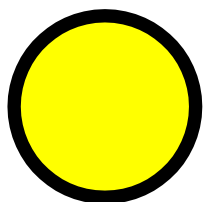
Potřeme marmeládou a polijeme tmavou čokoládou. Ihned přendáme na čistý papír a ještě než nám čokoláda na dortu zatuhne, stříkáme bílou čokoládou hustá kola po celém povrchu dortu a pomocí párátka zdobíme.



Punčový dort 2

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

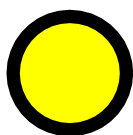
Světlý korpus-1 dávka



ráfek ø22-23cm

pozor-základní tvar, nelze ho nahradit jiným tvarem!

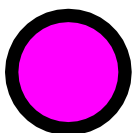
Světlý korpus-1/2dávky



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

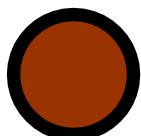


batul ø15cm

- 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.

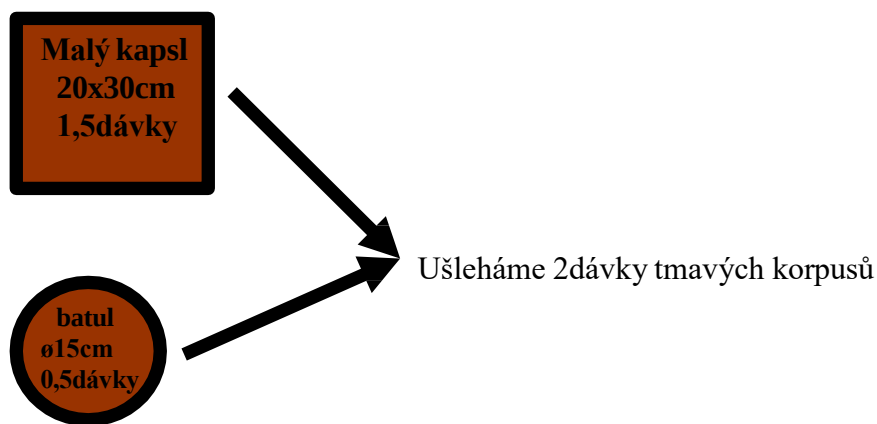
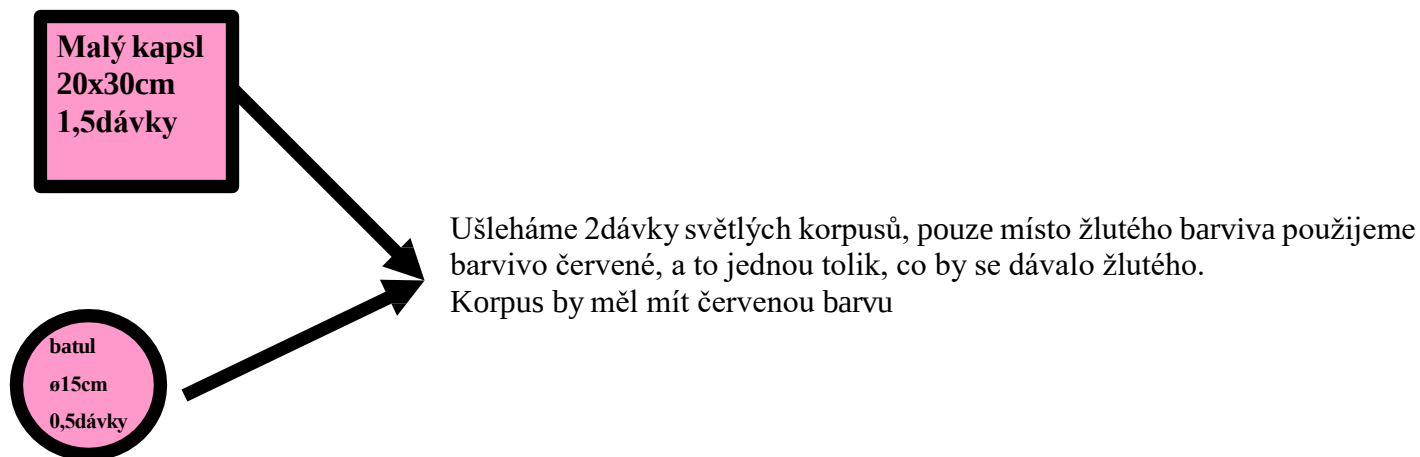
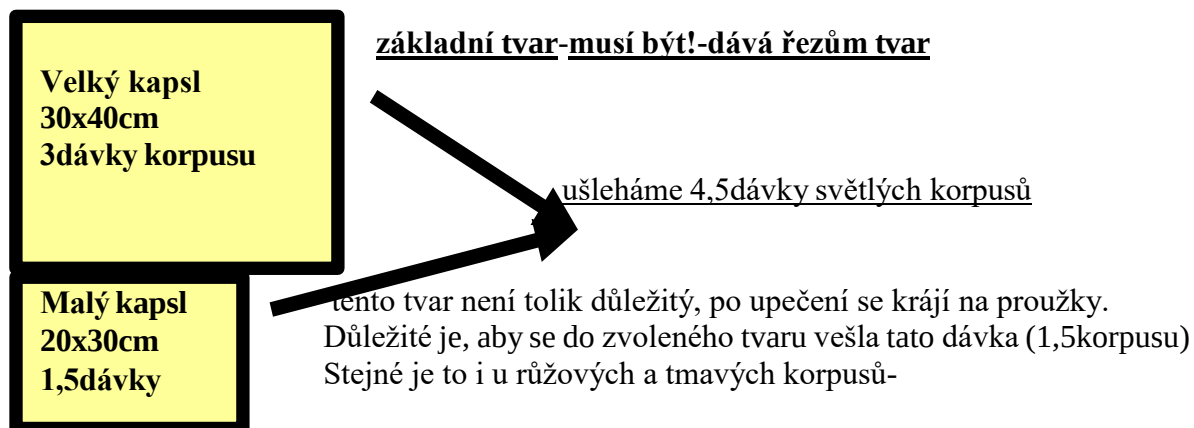
Pokud potřebujeme malé punčové řezy, v této fázi výroby jednotlivé pásy rozřízneme po delší straně ještě na půl a položíme je na řez.

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 párátko a dlouhých tahů ozdobíme.

Punčový řez 2

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



Listový řez

10ks á 100g

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

Dohotovení:

MARMELÁDA MERUŇKOVÁ	0,100kg
FONDÁN na politi	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 polití	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
OŘECHOVÝ KRÉM

1x(0,450kg)
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.

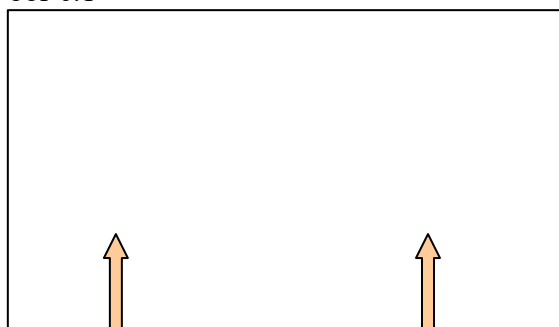
Malá

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!

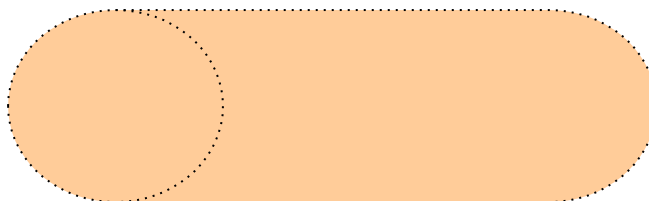
Dáme ztuhnout.

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

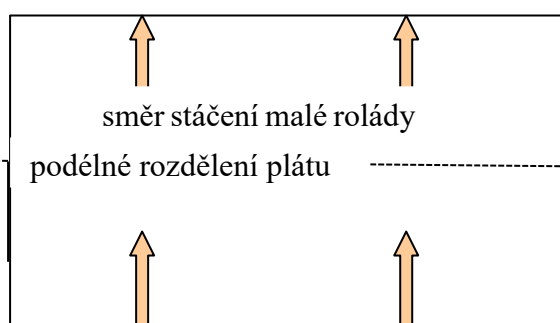
obr č.1



směr stáčení velké rolády



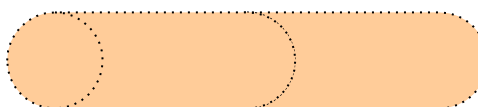
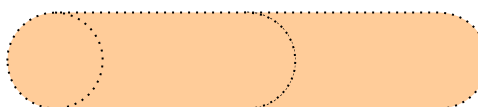
obr č. 2



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.

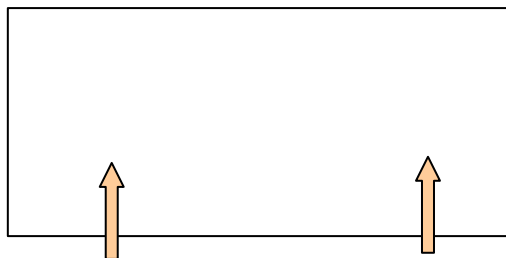
Malá

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.

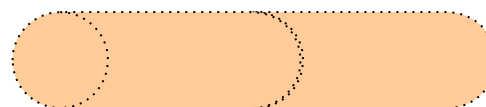
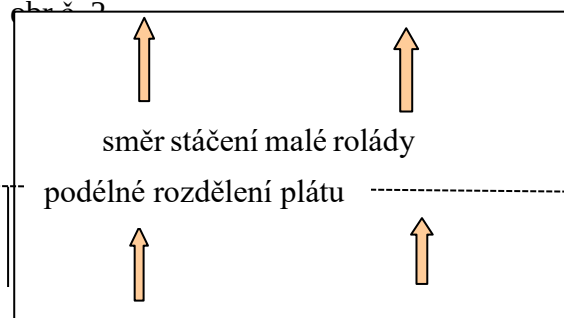
Po ztuhnutí vybalíme z papíru, potřeme krémem a obalíme v kokosu.

obr č.1



směr stáčení velké rolády

obr č.2



směr stáčení malé rolády

Kakaová roláda

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



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.

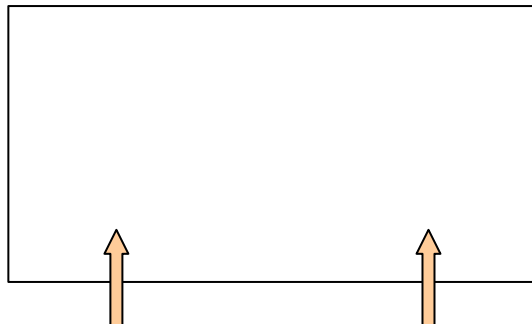
Malá

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!

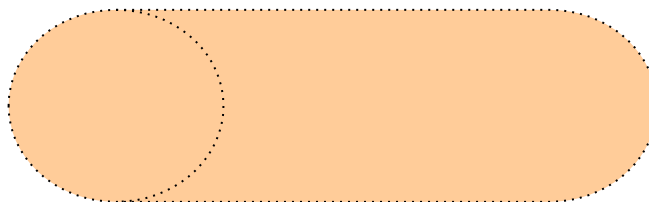
Dáme ztuhnout.

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

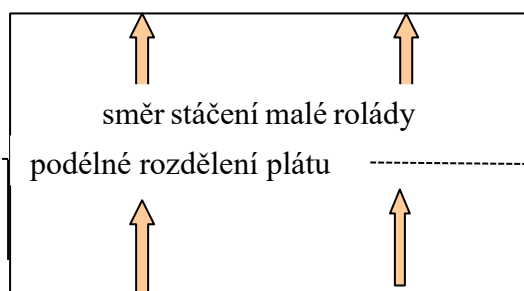
obr č.1



směr stáčení velké rolády



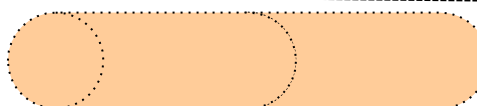
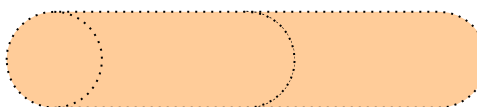
obr č. 2



směr stáčení malé rolády

podélné rozdělení plátu

směr stáčení malé rolády



Nugátová roláda

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

NUGÁTOVÝ KRÉM

0,600kg

Dohotovení:

ČOKOLÁDA ŘEDĚNÁ TMAVÁ na políť

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.

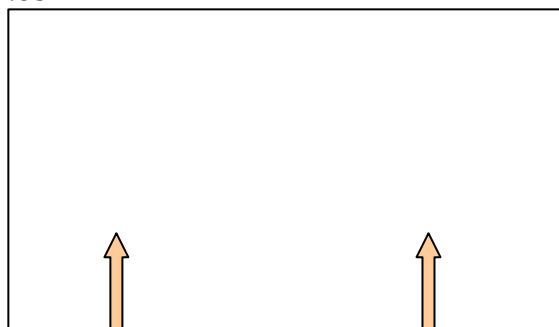
Malá

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!

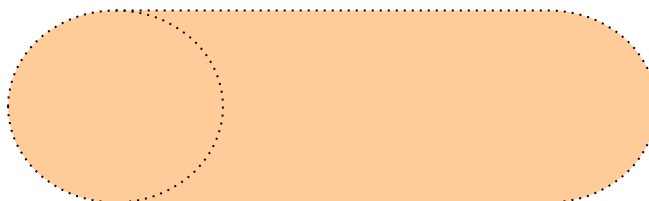
Dáme ztuhnout.

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

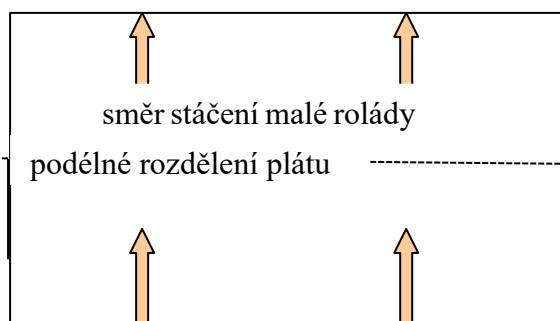
.obr č.1



směr stáčení velké rolády



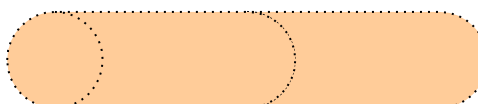
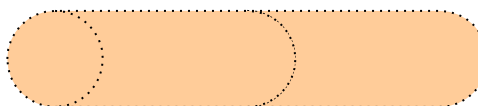
obr č. 2



směr stáčení malé rolády

podélné rozdělení plátu

směr stáčení malé rolády



Arašídová roláda

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

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

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.

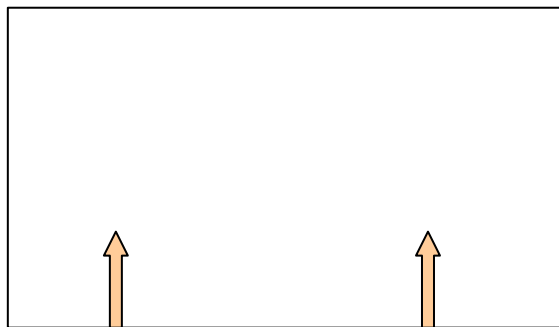
Malá

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!

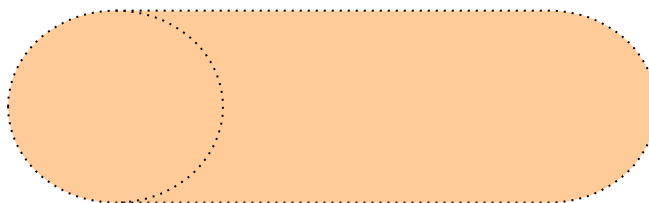
Dáme ztuhnout.

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

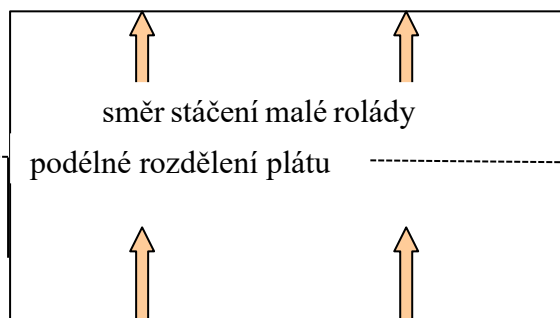
obr č. 1



směr stáčení velké rolády



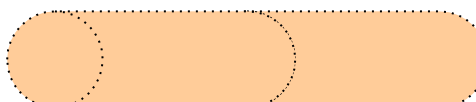
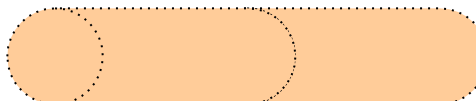
obr č. 2



směr stáčení malé rolády

podélné rozdělení plátu

směr stáčení malé rolády



Pistáciová roláda

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

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

TMAVÝ ROLÁDOVÝ PLÁT
PISTÁCIOVÝ 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 tmavou čokoládou a lehce, doprostřed rolády, sypeme praženými mandlovými lupínky.

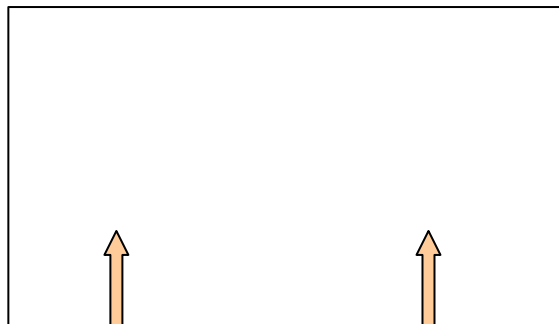
Malá

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!

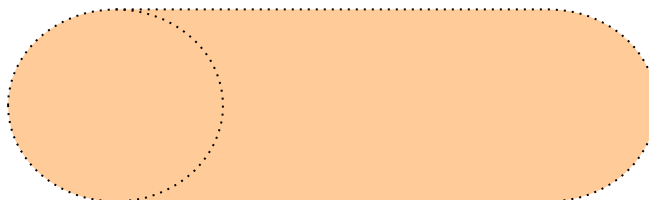
Dáme ztuhnout.

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

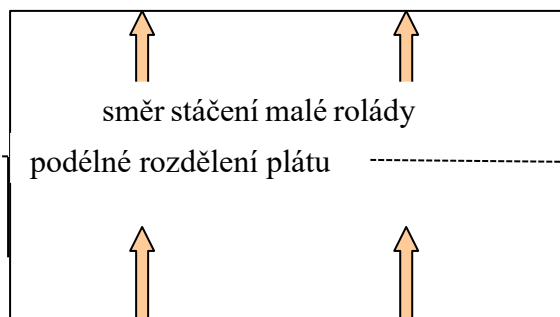
obr č.1



směr stáčení velké rolády



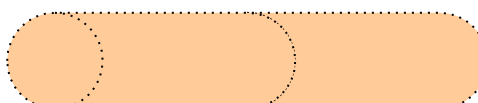
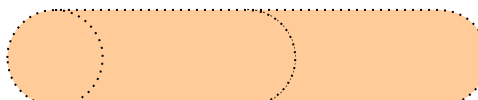
obr č. 2



směr stáčení malé rolády

podélné rozdělení plátu

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 kypřicím 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 políť

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)

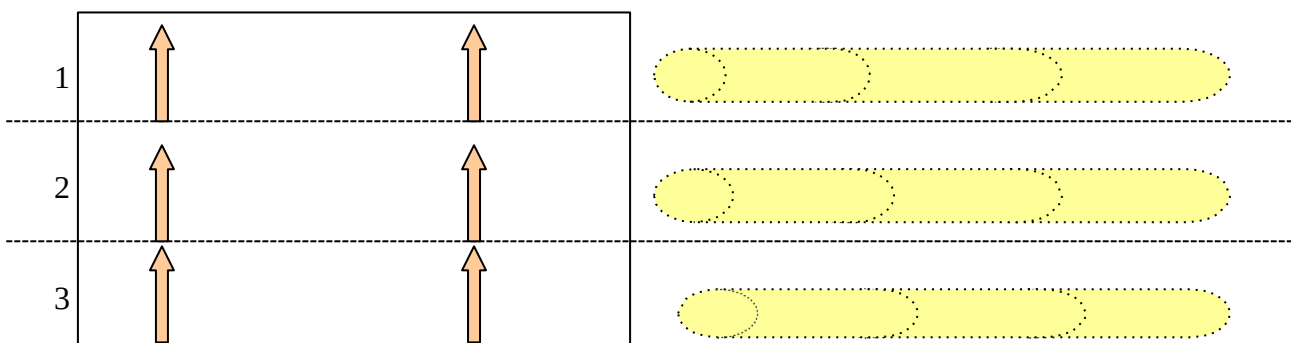
Budeme mít tedy 21kusů ! (3roládky x7kusů)

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

Malé:

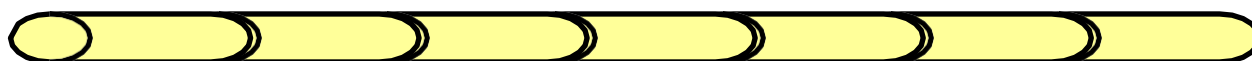
Jednotlivé, nakrájené štafetky překrojíme šikmým řezem na polovinu. Rovné konce se namočí do čokolády.

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, přehřejeme a teplotu opět zkontrolujeme očkem.

Kremrole korpus

50ks velké á 20g

LISTOVÉ TĚSTO

2.000kg

VEJCE

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

2.000kg

VEJCE

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	10ks (0,200kg)
BÍLKOVÝ SNÍH	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	10ks (0,100kg)
BÍLKOVÝ SNÍH	0,085kg

Dohotovení:
CUKR MOUČKA na posyp 0,005kg

T.P.

Plníme hladkou trubičkou bílkovým sněhem a cukrujeme.



Listový čátek 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 rádýlkem 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



Buflery



100ks á 8g

BÍLKÝ	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.

Okamžitě 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, přikládáme mírným tlakem a přestříkáváme čokoládou.



Laskonka malá

10ks

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, přikládáme mírným tlakem a přestříkáváme čokoládou.



Sachr

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 politi	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 trubičkou), 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 políť	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 arašídový

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?



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 ovocný agarový dort

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 politi	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 ztuhnutí roládu ještě přestříkáme kornoutkem.



DIA roláda DUO tmavá

25ks á 60g-stáčíme po delší straně

DIA TMAVÝ ROLÁDOVÝ PLÁT
DIA MÁSLOVÝ KRÉM

1x=0,640kg
0,600kg



Dohotovení:

DIA ČOKOLÁDA TMAVÁ ŘEDĚNÁ na politi 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
DIA KAKAOVÝ KRÉM

1x=0,640kg
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 rozdrťme 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
-----------------------	---------

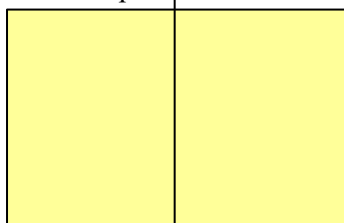
T.P.

Krém obarvíme na světle růžovo a dochutíme rumem.

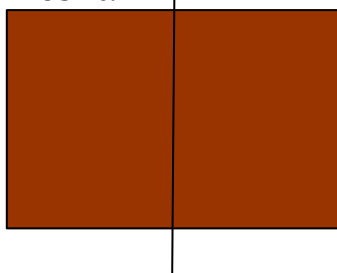
Ze světlého a z tmavého plátu vykrojíme pomocí velkého ráfku čtyři obdélníky o rozměrech 30 x 40 cm. To znamená dva z tmavého a dva ze světlého (obrázek č. 1 + č. 2) a slepíme střídavě na sebe krémem s alginátem.(obr. č. 3)

Dáme ztuhnout.

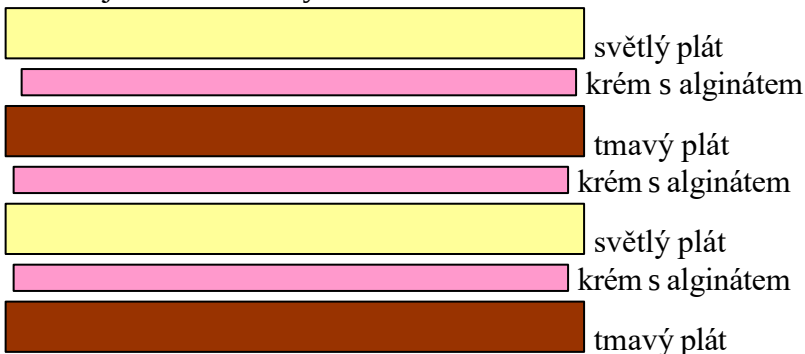
rozdělení plátu **obr č.1**



obr č.2

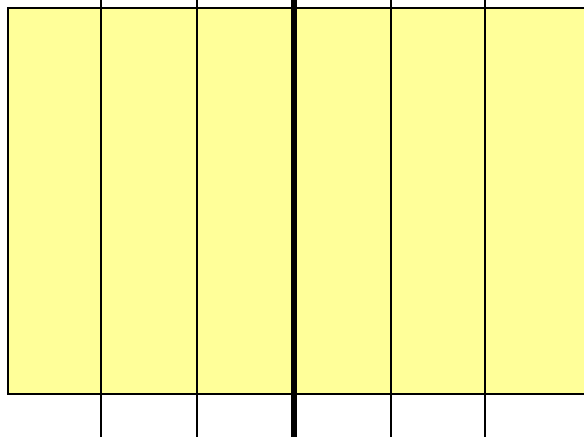


obr č.3 jednotlivé vrstvy



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

obr č.4



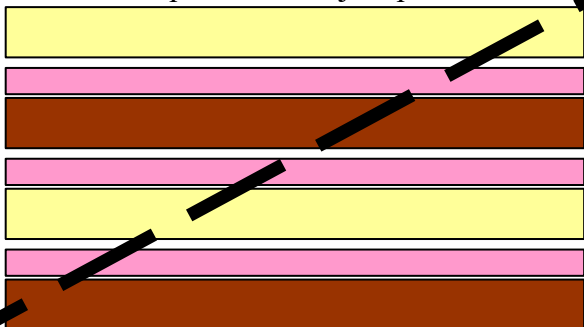
Máslová střecha 2. část

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**)

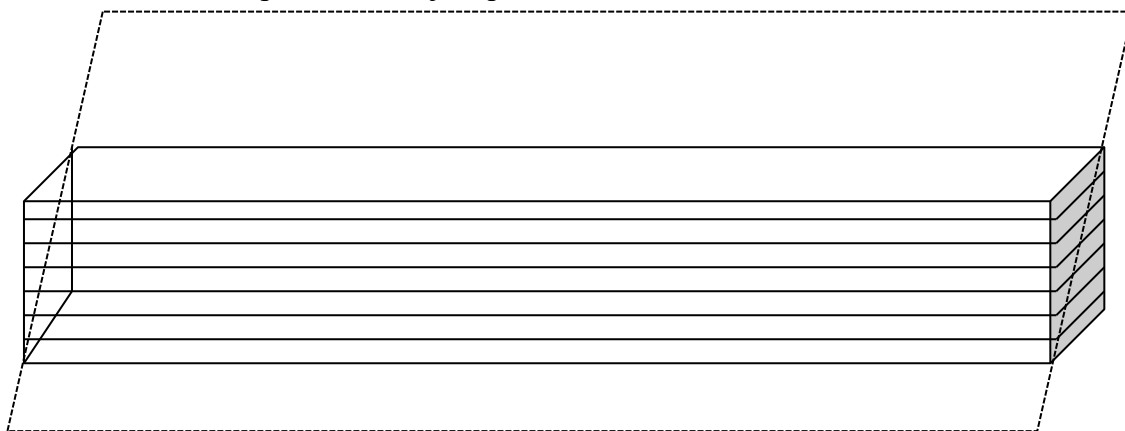
Střechy lepíme těsně k sobě, aby se nám všechny vešly na jeden plát.

Sesazené střechy potřeme krémem a oddělíme nožem. (**obr č.8**)

obr.č.5 úhlopříčné rozkrojení pásu

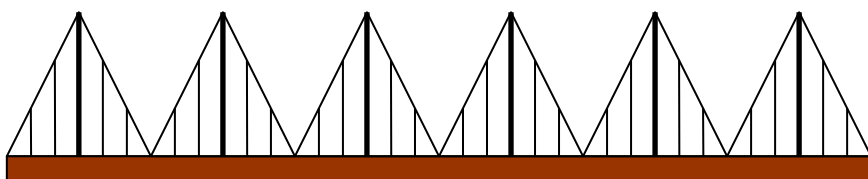


obr.č. 6 úhlopříčné rozkrojení pásu

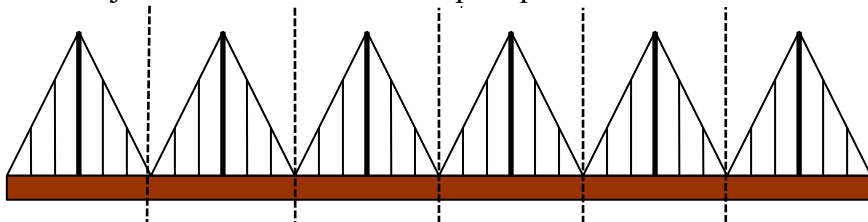


obr.č 7 způsob sesazení a slepení jednotlivých střech na roládový plát

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



samotné želé

AGAR

1litr

SMETANA KE ŠLEHÁNÍ 35%

1litr

BARVIVO červen jahodová

stopa

MARMELÁDA zředěná

0,150kg

JAHODOVÉ AROMA

0,080kg

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 platíčko 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 vléváme 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
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!!!!!!!!!!

Vanilkové trubičky 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 lirou. 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.

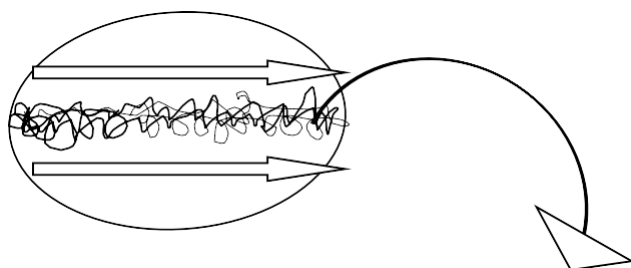
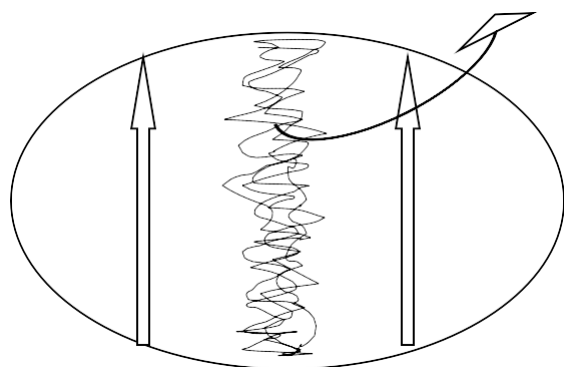
Nepolitá velká trubička = 12g

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)

Griliášové trubičky 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 políť 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= 10 g

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

Malá:

Po políť trubičku –pilkou – opatrně, aby nepraskla, rozřízneme. Z jedné velké tak získáme 2 kusy malé.



Kokosky vážené

1kg



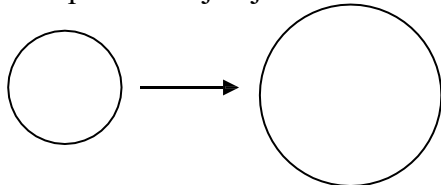
BÍLKY	0,300kg
CUKR MOUČKA	0,600kg
KOKOS STROUHANÝ	0,300kg
OCET	0,010kg
MARMELÁDA meruňková	0,200kg
CITROPASTA	0,005kg

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

240ks malá á 15g

CUKR KRUPICE
BÍLKY
KOKOS
MARMELÁDA meruňková
OCET
CITROPASTA

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 piškotu. Před pečením necháme minimálně hodinu oschnout.

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

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

Kokosky plněné

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
KYPŘÍČÍ 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
KYPŘÍČÍ 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

Velký 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 agarem, 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	30ks(200g)
MÁSLOVÝ KRÉM ZÁKLADNÍ	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	20ks(60g)
MÁSLOVÝ KRÉM ZÁKLADNÍ	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 nanese 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 6 cm

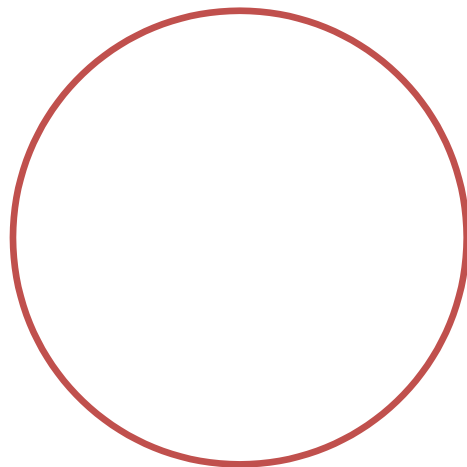
Z TMAVÉHO ROLÁDOVÉHO PLÁTU
VYKROJENÁ VELKÁ KOLEČKA ø 6cm
MÁSLOVÝ KRÉM ZÁKLADNÍ

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

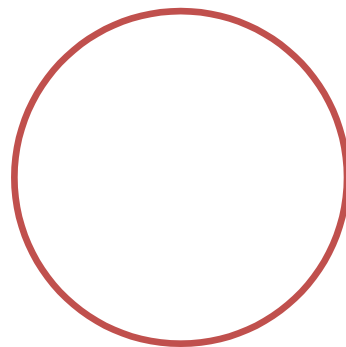
Z TMAVÉHO ROLÁDOVÉHO PLÁTU
VYKROJENÉ MALÉ OVÁLKY
MÁSLOVÝ KRÉM ZÁKLADNÍ

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 protikusu formy, všechny tvary vytlačíme.

Velké

mandarinka



ananas



borůvka



broskev



jahoda mraž.



malina



Malé



Větrník pravý

10 ks á 70g

KORPUSY VĚTRNÍKY ø 6cm	10ks(290g)
MÁSLOVÝ KRÉM	0,200kg
SMETANA KE ŠLEHÁNÍ 35%	0,400kg
KARAMEL ochucovadlo	0,100kg

Dohotovení:

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

T.P.

Korpusy rozkrojíme, na spodek nastříkáme máslový krém do tvaru věnečku. Dvnitř věnečku nastříkáme trochu karamelu. Šlehačku ušleháme společně s karamellem (zhruba ½ karamelu z receptury) a nastříkáme širokou, řezanou trubičkou na krém. Přestříkáme zbytkem karamelu

Vršek větrníku namočíme ve fondánu obarveném kulérem, otřeme 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 ředěná 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, otřeme 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.

Linecká kytky



10ks

VELKÁ LINECKÁ KYTKA KORPUS
MARMELÁDA červená

20ks
0,200kg

Dohotoví:

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

Dohotoví:

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 srdce

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.



Pudinkový kelímek

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 kakaa 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



Tvarohový kelímek

8ks

TVAROHOVÝ KRÉM
OVOCE mražené

2dávky
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



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.

Linecké kolečko



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 polití	0,100kg
OŘECHY MLETÉ na ozdobu	0,020kg

Malé:

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

Dohotovení:

ČOKOLÁDA TMAVÁ ŘEDĚNÁ na polití	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.

Pistáciové kolečko

velký 10 ks á 55g

malý 10 ks á 25g

Velké:

LINECKÁ KOLEČKA VELKÁ TMAVÁ KORPUS 20ks(170g)

ø7,5cm

PISTÁCIOVÝ KRÉM 0,250kg

Dohotovení:

ČOKOLÁDA tmavá ŘEDĚNÁ na politi 0,100kg

PRAŽENÉ MANDLOVÉ LUPÍNKY 0,020kg

Malé:

LINECKÁ KOLEČKA MALÁ KORPUS TMAVÁ 20ks(45g)

PISTÁCIOVÝ KRÉM 0,100kg

Dohotovení:

ČOKOLÁDA TMAVÁ ŘEDĚNÁ na politi 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.



Jádrový rohlíček/Jádrovka

velká 10 ks á 70g



malý 10 ks á 30g

Velká:

JÁDROVKA VELKÁ KORPUS

10ks(80g)

KROKANTKOVÝ KRÉM

0,400kg



Dohotovení:

ČOKOLÁDA TMAVÁ ŘEDĚNÁ N na políť

0,200kg

Malá:

JÁDROVKA MALÁ KORPUS

10ks(40g)

KROKANTKOVÝ KRÉM

0,150kg

Dohotovení:

ČOKOLÁDA TMAVÁ ŘEDĚNÁ na políť

0,100kg

T.P.

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

Piškot i kousek krému musí koukat.

Ovocný košíček

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.

Ořechový košíček

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.

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



Nugátový košíček

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 linecké máslové kolečko

10 ks á 55g

DIA LINECKÁ KOLEČKA VELKÁ KORPUS ø7,5cm
DIA MÁSLOVÝ KRÉM

20ks(170g)
0,250kg



Dohotovení:

DIA ČOKOLÁDA tmavá ŘEDĚNÁ na polítí
KOKOS na ozdobu

0,100kg
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
VYKROJENÉ VELKÉ OVÁLKY
DIA MÁSLOVÝ KRÉM ZÁKLADNÍ

30ks(200g)
0,300kg

Dohotovení:

DIA MÁSLOVÝ KRÉM na obmazání
KOKOS na obalení
DIA ČOKOLÁDA TMAVÁ ŘEDĚNÁ na polítí
KOKOS na ozdobu

0,200kg
0,050kg
0,040kg
0,010kg

Dia věneček s kokosem

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 větrník



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 pařížský větrník



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 ovocný koš

10 ks á 50g

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

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



DIA košíček ořechový - arašidy

10 ks á 50g

DIA KOŠÍČEK KORPUS	10ks(70g)
DIA OŘECHOVÁ NÁPLŇ	0,300kg

Dohotovení:

DIA ČOKOLÁDA TMAVÁ ŘEDĚNÁ	0,200kg
---------------------------	---------

T.P.

Košíčky 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

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 polití	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- arašídý
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 1200g



váha 1porce 90g

KORPUS SVĚTLÝ	1x0,450kg
MÁSLOVÝ KRÉM	0,550kg
MARMELÁDA červená	0,100kg
ANANAS SEKANÝ steril	0,200kg

Dohotovení:

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

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

10ks(170g)

MÁSLOVÝ KRÉM

0,200kg

Dohotovení:

ČOKOLÁDA TMAVÁ ŘEDĚNÁ na přestříkání

0,020kg

Malé:

VANILKOVÉ TRUBIČKY KORPUS

10ks(90g)

MÁSLOVÝ KRÉM

0,100kg

Dohotovení:

ČOKOLÁDA TMAVÁ ŘEDĚNÁ na přestříkání

0,010kg

T.P.

Trubičky naplníme řezanou trubičkou a nakonec přestříkáme přes střed čokoládou.



Griliášové trubičky 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.

Griliášové 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 rohlíček

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



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 přikládáme na marmeládu.

Necháme odležet.

Po zatuhnutí přendáváme do přepravky.

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 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.

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.

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 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.

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.

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.

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.

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.

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.

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

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 přilévání 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.

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.

Půl paříž

váha dortu 800g

váha 1porce 50g



TMAVÝ KORPUS

1/2 (0,225kg)

PAŘÍŽSKÁ ŠLEHAČKA LEHKÁ

1/2litru

Dohotovení:

ČOKOLÁDA TMAVÁ ŘEDĚNÁ na politi 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.

Ořechové hřebeny

10ks

LISTOVÉ TĚSTO	1kg
OŘECHOVÁ NÁPLŇ	0,500kg
VEJCE na potřetí	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 potřetí kraj a rádýlkem ho rozřežeme na 6dílků.

Hřeben přeneseme na plech s fólií, vytvarujeme do rohlíku, potřeme vejcem a pečeme do růžova.



Smetanový dort želé



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 vléváme 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.

Ovocný Agarový dort

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
ŠTÁVA 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



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 cukrovým 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.

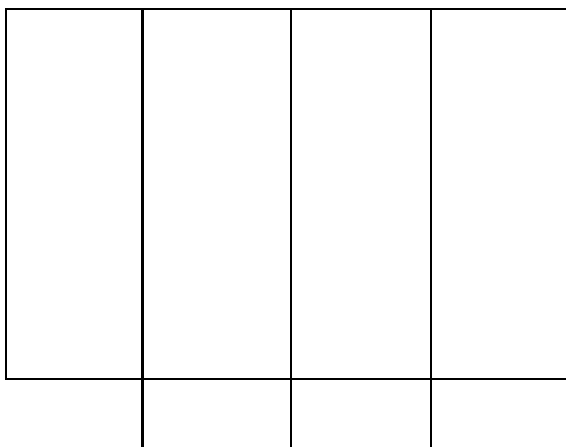
Slepíme je (bublinami) na sebe marmeládou a položíme na platíčko s papírem do velkého kapsle. Na ně, ve stejné vrstvě, rozmístíme upotřebitelný odpad, umačkáme a zahladíme do roviny a dáme ztuhnout.

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, přehřejeme a teplotu opět zkoušíme očkem.

Po vymíchání do hmoty ručně zamícháme cukr moučku s vanilkovým cukrem.

Stríkáme 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



KYNUTÉ TĚSTO

1,400kg

NÁPLŇ

1,050kg

Dohotovení:

MÁSLŮ na potření 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.

Okamžitě po upečení potřeme rozpuštěným máslem.

Necháme vystydnout.

Buchtý 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 polítí 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 olejová



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

krájíme na 12 porcí



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
KYPŘÍCÍ PRÁŠEK DO PEČIVA	0,020kg
BÍLKY	6x(240g)
SŮL	špetka
100%tuk na vymazání forem	0,020kg
KOKOS na vysypání forem	0,020kg
Dohotovení:	
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

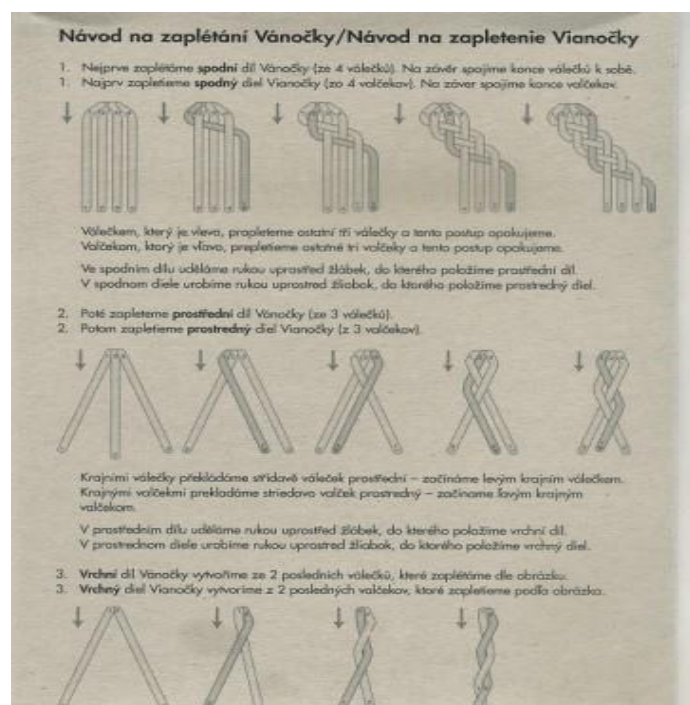
Dohotovení:	
CUKR MOUČKA na posyp	0,010kg

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 kypřicím práškem. Vymícháme hladkou hmotu, kterou nalijeme do připraveného ráfku.

Pečeme při 170°C cca 10 minut.

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 1 litru 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 krémového 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 24 kusů.

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 cca 35 minut.

Po upečení krájíme a cukrujeme.

Muzikál velký

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

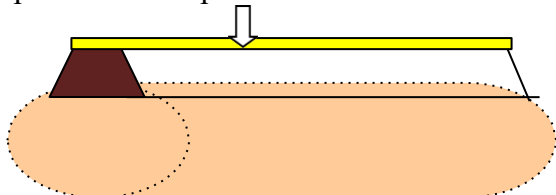
PAŘÍŽSKÁ ŠLEHAČKA TĚŽKÁ	0,350
-------------------------	-------

T.P.

Vyšleháme si těžkou pařížskou šlehačku.

Po ztuhnutí vybalíme roládu z papíru, pařížský krém si dáme do sáčku s hladkou trubičkou a nahore, 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 nahore 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 malý



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

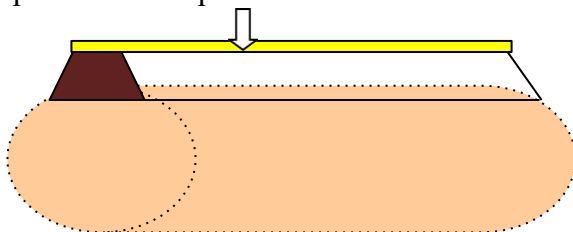
PAŘÍŽSKÁ ŠLEHAČKA TĚŽKÁ	0,350
-------------------------	-------

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

Tukový karamelový krém

700g

HERA	200g
MÁSLO	200g
KARAMEL	200g
CUKR MOUČKA	100g

T.P.,
Máslo + Hera + karamel + cukr nahřejeme a vyšleháme.

Míša řez

řez velký 24ks



řez malý 48 ks á 35g

korpus:

VEJCE	6x(300g)
CUKR KRUPICE	0,100kg
OLEJ	100ml
POLOHRUBÁ MOUKA	0,120kg
KYPŘÍČÍ 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

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

Řez velký 24 ks

řez malý 48 ks á 40g

korpus:

VEJCE	6x(300g)
CUKR KRUPICE	0,100kg
OLEJ	100ml
POLOHRUBÁ MOUKA	0,120kg
KYPŘÍČÍ 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.

Pecheme 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 + rozehrátá 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



26ks á 130g

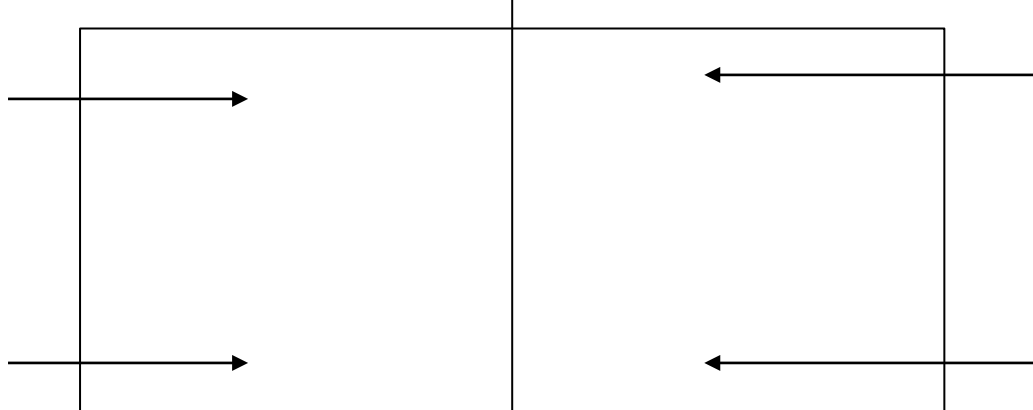
SVĚTLÝ ROLÁDOVÝ PLÁT
PIŠINGROVÁ NÁPLŇ

1x 0,630kg
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

24ks á 100g

POLOHRUBÁ MOUKA	0,600kg
MLÉKO	0,450kg
CUKR MOUČKA	0,300kg
OLEJ	0,300kg
VEJCE	3x(150g)
KYPŘÍČÍ 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	0,630kg
SMETANA KE ŠLEHÁNÍ 35%	1litr
KARINA MOCCACINO	0,200kg
VODA	100ml

Dohotovení:

CUKR MOUČKA na posyp	0,050kg
KÁVA MLETÁ na posyp	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	0,630kg
SMETANA KE ŠLEHÁNÍ 35%	1litr
KARINA MALINA	0,200kg
VODA	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	0,630kg
SMETANA KE ŠLEHÁNÍ 35%	1litr
KARINA BANÁN	0,200kg
VODA	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	0,630kg
SMETANA KE ŠLEHÁNÍ 35%	1litr
KARINA KOKOS	0,200kg
VODA	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	0,630kg
SMETANA KE ŠLEHÁNÍ 35%	1litr
KARINA VIŠEŇ	0,200kg
VODA	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	0,630kg
SMETANA KE ŠLEHÁNÍ 35%	1litr
KARINA PISTÁCIE	0,200kg
VODA	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

Řez velký 24ks

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.

Káвовá pasta

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.

Káвовé zrno



40ks á 55g

SMETANA KE ŠLEHÁNÍ 35%	500ml
ČOKOLÁDA TMAVÁ NEŘEDĚNÁ	0,950kg
KÁVOVÁ PASTA	0,140kg

Dohotovení:

ČOKOLÁDA TMAVÁ ŘEDĚNÁ na políť	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 vykrájení zbyla, vyválíme stejně silný plát, ze kterého vykrájíme 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 zamáčkne 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 zamáčkne 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 struháme 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.

[illegible]

POZDRAV, POPROS, PODĚKUJ
RESPEKTUJ, RESPEKTUJ, RESPEKTUJ
ČTI RECEPTURY
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

Donut



10ks

KYNUITÉ TĚSTO

0,500kg

ČOKOLÁDA TMAVÁ / SVĚTLÁ na polití

0,100kg

ŠUPINY ČOKOLÁDOVÉ světlé/tmavé

0,010kg

T. P.

Z těsta vyválíme plát, ze kterého vykrájíme pomocí vykrajovátko 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

Beze roláda

20 ks



BEZE PLÁT	1 x
PAŘÍŽSKÁ ŠLEHAČKA LEHKÁ	0,750kg

T.P.

Z plátu sloupneme papír a na tuto stranu natřememe vyšlehanou pařížskou šlehačku a zatočíme.

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.

Předehejeme 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 kolečko (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. Ráfký 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.

Croissant máslový

10 ks á 85g

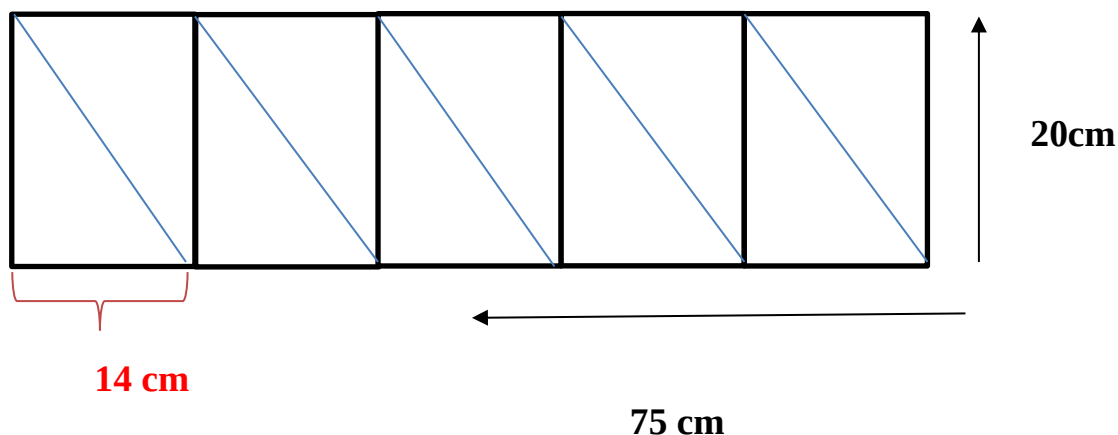
HLADKÁ MOUKA	0,340kg
CUKR KRUPICE	0,050kg
SŮL	0,005kg
DROŽDÍ	0,020kg
ŽLOUTKY	3ks
MLÉKO	0,170kg
MÁSLO	0,220kg

<u>Dohotovení</u>	
CUKR MOUČKA	0,040kg

T.P.

Z mouky, soli, žloutků, cukru, droždí a TEPLÉHO mléka zaděláme hladké těsto, které necháme 15 minut odpočinout pod čistou utěrkou. Máslo si povolíme (pouze do pokojové teploty!) a mezi dvěma pečícími papíry rozválíme na nižší čtverec a dáme do lednice ztuhnout. Těsto si rozválíme do čtverce tak, aby byl střed mírně vyvýšený. Do těsta zabalíme kostku másla a vyválíme do obdelníku o výšce cca 5mm a složíme na 3x. Necháme odpočinout v lednici 10 minut a tento proces opakujeme ještě 2x. Zabalíme do folie a necháme v lednici do druhého dne.

Odpočaté těsto vyválíme do obdelníku 20cm x 75cm a rozkrájíme na obdélníčky o 14 cm, které pak rozkrojíme na trojúhelníky, které stáčíme do croissantů od širší části trojúhelníku do špičky. Dáme na plech a necháme kynout. Nakynuté croissanty potřeme vajíčkem a pečeme v rozpálené troubě na 160°C asi 15 minut.



Croissant nugátový/pistáciový

10 ks á 85g

HLADKÁ MOUKA	0,340kg	
CUKR KRUPICE	0,050kg	
SŮL	0,005kg	
DROŽDÍ	0,020kg	
ŽLOUTKY	3ks	
MLÉKO	0,170kg	
MÁSLO	0,220kg	
NUGETA/PISTÁCIOVÁ KŘUPÍNKA		0,150kg

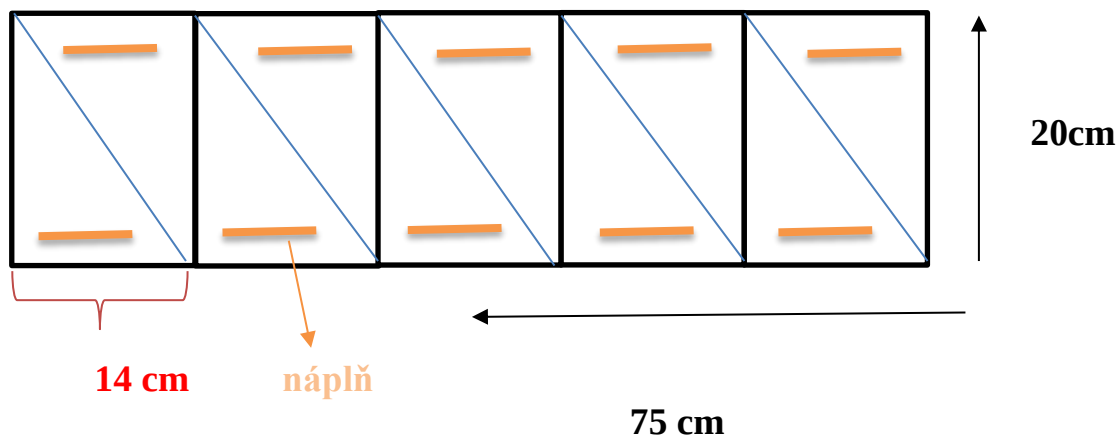
Dohotovení

CUKR MOUČKA	0,040kg
-------------	---------

T.P.

Z mouky, soli, žloutků, cukru, droždí a TEPLÉHO mléka zaděláme hladké těsto, které necháme 15 minut odpočinout pod čistou utěrkou. Máslo si povolíme (pouze do pokojové teploty!) a mezi dvěma pečicími papíry rozválíme na nižší čtverec a dáme do lednice ztuhnout. Těsto si rozválíme do čtverce tak, aby byl střed mírně vyvýšený. Do těsta zabalíme kostku másla a vyválíme do obdelníku o výšce cca 5mm a složíme na 3x. Necháme odpočinout v lednici 10 minut a tento proces opakujeme ještě 2x. Zabalíme do folie a necháme v lednici do druhého dne.

Odpočaté těsto vyválíme do obdelníku 20cm x 75cm a rozkrájíme na obdélníčky o 14 cm, které pak rozkrojíme na trojúhelníky. Naplníme náplní a stáčíme do croissants. Dáme na plech a necháme kynout. Nakynuté croissants potřeme vajíčkem a pečeme v rozpálené troubě na 160°C asi 15 minut.



Medovník

12ks á

Těsto

HLADKÁ MOUKA	0,450kg
VEJCE	1x
JEDLÁ SODA	0,010kg
MÁSLO	0,180kg
MED	0,0,70kg
CUKR MOUČKA	0,180kg
SMETANA	0,030kg

Krém

SALKO	0,370kg
MÁSLO	0,250kg
KARAMEL	0,030kg
VLAŠSKÉ OŘECHY namleté	0,040kg

Sirup

CUKR KRUPICE	0,020 kg
RUM	0,050 kg
HORKÉ VODY	0,150 kg

Dohotovení

ZBYTKY UPEČENÉHO NALETÉHO KORPUSU	?
VLAŠSKÉ OŘECHY namleté	0,030kg

T.P.

Těsto:

Na vodní lázni rozpustíme máslo, cukr, vejce, med a smetanu a mícháme alespoň pár minut. Tekutou směs smícháme se zbylými sypkými surovinami v hladké těsto. Těsto necháme na stole odpočinout do doby dokud neschladne. Těsto vyvalujeme na cca 1-2mm silná kola o průměru cca 22cm. Vykrajujeme ráfkem (měli bychom dostat 6 kol). Zbytek těsta rozválíme také a upečeme společně s koly. Pečeme na 180°C cca 4-5 minut

Krém:

Vyšleháme máslo do bíla. Přidáme salko, karamel a vlašské ořechy a vyšleháme.

Sirup:

Všechny suroviny smícháme dohromady.

Spodní plát medovníku jemně potřeme pomocí cukrářského štětce sirupem. Navrstvíme krém a následně každý plát potíráme Z OBOU STRAN sirupem.

Medová kola sesadíme a obmažeme krémem a následně obsypeme rozdrobenými drobečky s vlašskými ořechy. Necháme alespoň do druhého dne odležet.

Pavlova korpus

15ks á 20g

Bílky	0,155kg /4x
Cukr moučka	0,200kg
Solamyl	0,020kg
Citronová šťáva	0,015kg

T.P.

V kotlíku vyšleháme bílky do tuhého sněhu, poté po jednotlivých lžících důkladně zašleháme moučkový cukr, solamyl a citronovou šťávu. Pokračujeme ve šlehání na nejvyšší rychlost, dokud sníh není lesklý a na metle netvoří pevné špičky (šleháme klidně i 5 minut a více).

Dotuha ušlehaný sníh přendáme do cukrářského sáčku s řezanou zdobící špičkou a na plech vyložený pečícím papírem/fólií stříkáme „hnízdečka“ o průměru 7cm. Nejdříve nastříkáme kolečko jako základnu, poté vykroužíme i vyšší okraj. Sušíme při 90°C cca 1-2 hodiny.

Pavlovy citronové

10ks á

Pavlovy korpus	10ks (0,200kg)
Citronový krém/lemon curd	0,150kg
Smetana	0,250kg
Mascarpone	0,125kg

Dohotovení	
Ovoce	0,150kg
Čoko	0,050kg

T.P.

Vyšleháme si samotné mascarpone. Poté si vyšleháme samotnou smetanu a obě suroviny došleháme společně. Krém si přendáme do sáčku s řezanou trubičkou. Připravíme si malé zlaté podložky a na každou podložku doprostřed, stříkneme maličko krému, na který následně položíme korpus Pavlovy. Pavlovy naplníme citronovým krémem. **(Trochu citronového krému si necháme stranou- tím budeme naplněné Pavlovy přestříkávat!)** Následně na Pavlovy nastříkáme mascarpone krém a dozdobíme (ovocem, čokoládou,...) a přestříkáme zbytkem citronového krému.

Citronový krém /lemon curd

0,150kg

Žloutek	2x
Cukr krupice	0,040kg
Citronová šťáva	0,040kg
Máslo	0,065kg

Žloutky, cukr a citronovou šťávu smícháme v hrnci a přivedeme k varu. Poté přidáváme máslo po částech, dokud nám krém nezhoustne.

Citronový krém /lemon curd 1KG

1KG

Žloutek	15x
Cukr krupice	0,300kg
Citronová šťáva	0,300kg
Máslo	0,465kg

T.P.

Žloutky, cukr a citronovou šťávu smícháme v hrnci a přivedeme k varu. Poté přidáváme máslo po částech, dokud nám krém nezhoustne.

SALKO

1Kg

Mléko	1,800kg
Máslo	0,120kg
Cukr	0,600kg

T.P.

Všechny suroviny smícháme dohromady v hrnci a provařujeme dokud nám mléko nezhoustne.

SWISS KRÉM

Bílky	0,090kg
Cukr krupice	0,180kg
Máslo	0,250kg

T.P.

Bílky a cukr dáme do šlehacího kotlíku a dáme do vodní lázně. Za stálého míchání přivedeme do 70 °C, sundáme a dáme vyšlehat do stroje. Do studené hmoty po částech přidáváme nakrájené máslo a vyšleháme.

Poznámka:

Když máme krém na obmazání dortu je dobré po došlehání nasadit do stroje místo metly lyru a nechat několik minut míchat na střední otáčky. Nebo krém lehce nahřát a vymíchat. V krému se tak popraskají vzduchové bubliny a obmazaný dort bude „hladší“.

Mandlový korpus

--

Bílek	6x
Žloutek	6x
Cukr krupice	0,185 kg
Mandlová mouka	0,140 kg
Solamyl	0,040 kg
Olej	0,040 kg

T.P.

Předejdeme konvektomat na 170°C a zabalíme si ráfek.

Bílky vyšleháme se 4/5 cukru do pevného sněhu. Žloutky vyšleháme se zbytkem cukru do pěny. Obě hmoty ručně spojíme a přidáme mandlovou mouku a solamyl. Nakonec vmícháme olej. Hmotu nalijeme do formy a pečeme 40-45 minut.

Jahodový smetanový dort

12ks á 160g

Mandlový korpus 1x (0,000kg

Vklady

Jahody mražené 0,300kg

Cukr krupice 0,030kg

Želatina plátky 3x

Krém

Philadephia 0,300 kg

Smetana 0,300kg

Cukr 0,050kg

Dohotovení

Philadephia 0,100kg

Smetana 0,150kg

Cukr krupice 0,010kg

Jahody čerstvé 0,150kg

T.P.

Vklady

Želatinu namočíme do studené vody a necháme alespoň 5 minut nabobtnat. Jahody cukr a trochu vody dáme do hrnce a rozvaříme do měkka. Následně jahody pomocí ponorného mixéru rozmixujeme do hladka. Do ještě teplého pyré po jednom přidáváme želatinové plátky dokud se nerozpustí. Želatinové pyré poté rozlijeme do dvou batulů na fóliích a plátíčkách a dáme ztuhnout.

Korpus dvakrát prokrojíme. Spodní plát lehce potřeme krémem a vložíme jahodový želatinový vklad. Ten také potřeme krémem a dorovnáme výšku až do krajů dortu. Toto ještě jednou opakujeme finálně přiklopíme korpusem a dáme ztuhnout. Ztuhlý dort poté obmažeme krémem na dohotovení a ozdobíme čerstvými jahodami.

Cheesecake čokoládový pečený s višněmi

12ks á 110g

Kakaová krusta

Mandlová mouka	0,110
Kakao	0,015
Cukr krupice	0,060
Máslo rozpuštěné	0,060

Čokoládová náplň

Philadelphia	0,450
Mascarpone	0,250
Cukr krupice	0,050
Mandlová mouka	0,020
Hořká čokoláda 60%	0,150
Smetana	0,100
Vejce	4x

Dohotovení

Višně v gelu	0,200
--------------	-------

T.P.

Krusta

Všechny suroviny dáme do misky a vypracujeme z nich těsto. Ráfek si zabalíme do papíru a na dno formy pomocí závaží rovnoměrně vmáčkne krustu. Dáme péct na 170°C cca 15 minut. Necháme vychladnout.

Náplň

Smetanu zahřejeme k bodu varu a nalijeme na čokoládu a vymícháme do hladka a necháme vychladnout. Philadelphii smícháme s mascarpone, cukrem a moukou v kotlíku s lyrou a po jednom přimícháváme vejce- každé dobře zpracujeme. Poté po částech přimícháváme čokoládovou směs. Mícháme krátce pouze dokud se nám vše nespojí. Náplň rovnoměrně nalijeme na kakaovou krustu a dáme péct na 120°C asi 90 minut.

Po ztuhnutí krájíme na 12 ks a jednotlivé kousky zdobíme višněmi.

Mrkvový korpus

--

Mrkev nastrouhaná	0,225kg
Hladká mouka	0,225kg
Cukr krupice	0,150kg
Vejce	3x
Olej	0,120kg
Kypřicí prášek do pečiva	0,010kg
Jedlá soda	0,005kg
Skořice	0,005kg
Sůl	0,002kg
Podzemnice	0,080kg

T.P.

Nastavíme si konvektomat na 180°C.

Vejce s cukrem vyšleháme do pěny a přidáme olej a krátce prošleháme. Ručně vmícháme na jemno nastrouhanou mrkev a spojíme. Poté ručně vmícháme všechny sypké suroviny. Hmotu nalijeme do ráfku a pečeme cca 30 minut.

Mrkvový dort

12ks – á 120g

Mrkvový korpus	1x (--)
Tvarohovo-šlehačkový krém	1x (--)
Dohotovení	
Mandlovka	0,100kg

T.P.

Mrkvový korpus dvakrát prokrojíme a sesadíme tvarohovo šlehačkovým krémem. Strany dortu lehce obmažeme krémem (tak aby korpus prosvítal) a vršek dortu obmažeme více. Dáme ztuhnout. Krájíme na 12ks
Z mandlovky vymodelujeme malé mrkvičky a pokládáme na jednotlivé části dortů obalené v celofánu.

Eclair malinový

15ks

Pálená hmota	
Voda	0,065 l
Mléko	0,060 l
Máslo	0,050 kg
Hladká mouka	0,085 kg
Sůl	0,003 kg
Vejce	2 ks

T. P.

Vodu, mléko, sůl a máslo dáme do hrnce a zahřejeme, dokud se máslo úplně nerozpustí. Poté přidáme mouku a důkladně mícháme, dokud nevznikne těsto, které se musí odlepovat od stěn hrnce a mít bílé dno. Těsto přendáme do kotlíku a necháme míchat pomocí mixéru nebo liry. Po chvíli přidáme postupně vejčka a důkladně vymícháme hladké těsto. Těsto přendáme do cukrářského sáčku s řezanou trubičkou a na plech stříkáme rovnoměrné banánky. Pečeme v předehřáté troubě na 180°C přibližně 15–20 minut, dokud nejsou krásně zlatavé a křupavé.

Krém z mascarpone a smetany	
Mascarpone	0,150 kg
Smetana	0,270 kg
Moučkový cukr	0,040 kg

T. P.

Do kotlíku dáme mascarpone, smetanu a moučkový cukr. Všechny ingredience šleháme, dokud nevznikne pevný a hladký krém.

Krém z mascarpone s malinami	
Mascarpone	0,100 kg
Smetana	0,230 kg
Moučkový cukr	0,030 kg
Malinové pyré	0,100 kg

Malinový eclair pokračování

T. P.

Do kotlíku dáme mascarpone, smetanu a moučkový cukr. Všechny ingredience šleháme, dokud nevznikne pevný a hladký krém. Jakmile krém dosáhne požadované konzistence, jemně vmícháme připravené malinového pyré, aby krém získal ovocnou chuť a krásnou barvu.

Malinové pyré	
Maliny	0,200 kg
Cukr krupice	0,075 kg
Voda	0,005 kg

T. P.

Mražené maliny dáme do hrnce a podlijeme je trochou vody. Jakmile maliny změknou, přidáme cukr a krátce povaříme, dokud se cukr nerozpustí. Hotový malinový rozvar necháme vychladnout. Malinový rozvar propasírujeme přes sítko, abychom se zbavili semínek.

Malinový rozvar	
Maliny	0,200 kg
Cukr krupice	0,065 kg
Voda	0,010 kg

T. P.

Mražené maliny dáme do hrnce a podlijeme je trochou vody. Jakmile maliny změknou, přidáme cukr a krátce povaříme, dokud se cukr nerozpustí. Hotový malinový rozvar necháme vychladnout.

Poleva	
Ruby čokoláda	0,300 kg
Olej	0,075 kg
Jedlé květy	0,010 kg

T. P.

Rozehřejeme Ruby čokoládu a do ní vmícháme olej. Vršek eclairs v této čokoládové směsi namočíme, a ještě než čokoláda zatuhne, ozdobíme ji jedlými květy.

Krtkův dort

12 ks á 90g

Korpus

Žloutky	3x
Cukr moučka	0,100kg
Olej	120ml
Mouka polohrubá	0,200kg
Kypřicí prášek	0,013kg
Kakao	0,020kg
Mléko	0,140kg
Bílky	3x
Sůl	0,003kg

Krém

Smetana	0,500ml
Smetafix (ztužovač- lily neutro)	0,020kg
Cukr moučka	0,040kg
Banán	1ks
Čokoládové šupiny tmavé	0,070kg

Dohotovení

Banán	3x
-------	----

T.P.

Korpus

Žloutky s cukrem ušleháme do husté pěny, přidáme olej a krátce prošleháme. Poté přidáme polovinu suchých surovin (mouka, kypřicí prášek a kakao) a promícháme. Přidáme polovinu mléka a takto přidáme i druhou polovinu suchých surovin a mléka..

Vyšleháme bílky se solí do tuhého sněhu a po částech ho ručně vmícháme do kakaové směsi. Pečeme v ráfku o průměru 22cm na 180°C na 30 minut.

Vychladlý korpus si vyřízneme z ráfku a vydlabeme tak, aby od krajů a ze spodu zůstal 1cm. Vydlabaný korpus nevyhazujeme a dáme stranou.

Na vydlabaný korpus rozložíme 3 napůl rozkrojené banány.

Krém

Do mističky si dáme smetafix společně s trochou odvážené smetany a důkladně promícháme.

Do kotlíku si nalejeme všechnu smetanu společně se směsí smetafixu a vyšleháme. Do skoro ušlehané smetany nasypeme prosátý moučkový cukr a necháme vyšlehat do tuha. Do ušlehané šlehačky ručně vymícháme rozmačkaný banán.

Krém nanášíme na korpus s banány a uhladíme do tvaru obloučků. Nakonec celý dort zasypeme zbylým korpusem.

Choux s mléčnou čokoládou

10ks Á 70g

Crousillant/Krusta

Máslo	0,080kg
Cukr krupice	0,100kg
Mouka hladká	0,100kg

Pálená hmota

¼ dávky

Voda	0,200kg
Olej	0,040kg
Sůl	0,002kg
Hladká mouka	0,125kg
Vejce	0,200kg

Krém

Čokoláda mléčná callebaut	0,130kg
Smetana	0,100kg
Mascarpone	0,125kg

Dohotovení

Čokoláda ředěná	0,200kg
Čokoláda mléčná callebaut na ozdoby	0,150kg
Podzemnice	0,050kg

T.P.

Krém

Smetanu zahřejeme, nalijeme na čokoládu a promixujeme tyčovým mixérem. Přidáme mascarpone a opět promixujeme. Nalijeme do čisté misky a přikryjeme na kontakt fólií a necháme do druhého dne ztuhnout.

Krusta

Máslo povolíme do pokojové teploty a všechny suroviny smícháme dohromady. Vyvalujeme mezi dvěma papíry na 1-2mm silné kolečka o průměru 5cm. Rozválené a vykrájené dáváme s papírem na malém stříbrném platíčku do mrazáku.

Pálená hmota

Vodu, olej a sůl přivedeme k varu, přidáme mouku a restujeme, dokud není hmota hladká, kompaktní a neodlepí 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 s hladkou trubičkou a stříkáme na **mastný plech nebo na plech s fóliemi** požadované tvary. (stříkáme polokoule o průměru 4cm) Na tyto polokoule se položí ZMRZLÁ krusta a IHNED se odpéká. Krusta musí být pořád zmrzlá když se dává péct

Pečeme na 180°C s klapkou cca 20-30 minut

Dohotovení

Krém lehce vyšleháme (pozor, nešleháme příliš dlouho, aby se nám krém nesrazil), a přendáme do sáčku s řezanou trubičkou. Koule zespodu plně naplníme krémem (krém nám ještě musí zbýt na ozdobu!) a napůl poléváme v ředěné čokoládě, sypeme podzemnicí a necháme ztuhnout. Koule přendáme na malá platíčka a dozdobíme pusinkou ze zbytku krému a zdobíme čokoládovými ozdobami.

Cheesecake nepečený

12ks

Máslové sušenky	0,200kg
Želatina	3x plátek
Philadelphia	0,400kg
Smetana	0,400kg
Citropasta	0,010kg
Cukr moučka	0,015kg

Dohotovení	
Ovoce v gelu/ pistáciová křupínka	0,400kg
Smetana	0,150kg

T.P.

Želatinu si necháme nabobtnat ve studené vodě. Sušenky nadrtíme a namačkáme na dno ráfku o průměru 22cm. Trošku (opravdu malinko) smetany si odlijeme, zahřejeme a necháme v ní rozpustit vymačkanou želatinu. Zbytek surovin vyšleháme společně s rozpuštěnou želatinou ve smetaně a rovnoměrně rozetřeme na sušenky v ráfku. Dáme ztuhnout. Po ztuhnutí natíráme požadovaným dohotovením, krájíme na 12 ks a zdobíme šlehačkou. Dozdobíme čokoládovými ozdobami nebo ovocem.

Laskonka s mákem a pistácií

10ks

Roláda citronová

24ks

Plát

Mouka hladká	0,200kg
Kypřicí prášek do pečiva	0,013
Sůl	0,002
Cukr krupice	0,270kg
Citronová kůra	ze dvou citronů
Vejce	6x
Citronová šťáva	0,060
Citropasta	0,040
Žluté barvivo	4 lžičky

Krém

Philadelphia	0,250
Smetana ke šlehání	0,500
Cukr moučka	0,200
Citropasta	0,090

T.P.

Plát

Cukr smícháme s kůrou z citronu. Vejce vyšleháme do pěny o trojnásobném objemu a přidáme cukr, citronovou šťávu, citropastu a žluté barvivo a společně vyšleháme.

Přisypeme zbytek sypkých surovin a ručně vmícháme. Roztíráme na plech s papírem a pečeme na 200°C cca 6 minut. Ihned cukrujeme po vytáhnutí z konvektomatu.

Krém

Vyšleháme smetanu do polotuha a přidáme zbytek surovin a došleháme. Krém roztíráme na upečenou stranu plátu, stáčíme a dáme stuhnout. Hotová roláda se krájí na 24 ks a cukruje.

Tiramisu v kelímku

10 ks

Cukrářské piškoty	½
Káva	
Rum	0,030Kg

Krém

Žloutky	2x(0,045Kg)
Cukr krupice	0,050Kg
Mascarpone	0,500Kg
Smetana	0,150Kg

Dohotovení

Kakao_na_posyp

T.P

Žloutky dáme na vodní lázeň a přisypeme cukr.(žloutky s cukrem nesmíme smíchat dříve jinak se nám udělají hrudky.) Šleháme dokud nám nevznikne světlá pěna.

Vyšleháme mascarpone spolu se smetanou a vmícháme žloutkovou pěnu.

Připravíme si kelímky

Uvaříme si kávu a přidáme rum v tomto poté namáčíme piškoty a vkládáme do kelímku tak aby nám zakryly dno a na to nastříkáme krém a celý postup opakujeme.

Nakonec posypeme kakaem a dozdobíme.

Jahodová srdíčka se zrcadlovou polevou

8ks á

Jahodový vklad

Jahody mražené	0,170kg
Želatina	1 plátek

Jahodový mousse (Mús)

Jahody mražené	0,110kg
Smetana	0,230kg
Čokoláda bílá callebaut	0,110kg
Roládový plát	1/4

Dohotovení

Zrcadlová poleva	?
------------------	---

Vklad

Želatinový plátek necháme nabobtnat ve studené vodě. Jahody rozvaříme s trochou vody do měkka a rozmixujeme tyčovým mixérem. Ještě do horkých jahod rozmícháme nabobtnanou želatinu a dávkujeme do silikonových formiček a umístíme do mrazáku. Vklady používám

Jahodový mousse

Jahody rozvaříme s trochou vody a rozmixujeme pomocí tyčového mixéru a necháme schladnout. Rozpustíme si bílou čokoládu. Smetanu vyšleháme do polotuhé konzistence do které nejdříve zamícháme rozvařené zchladlé jahody a poté ručně zamícháme rozpuštěnou čokoládu. Dávkujeme do srdíčkových silikonových forem zhruba do půlky. Poté do formy vložíme zmrzlý vklad a pokryjeme zbytkem moussu. Navrch přiklopíme vykrojeným roládovým plátem.

Zmrzlá srdíčka vyjmeme ze silikonové formy a poléváme zrcadlovou polevou.

Oreo cheesecake

12ks á

Oreo sušenky	24ks
Máslo	0,080kg
Philadelphia	0,250kg
Smetana	0,500kg
Moučkový cukr	0,100kg
Vanilkové aroma	0,005kg
Želatina	3ks

Dohotovení	
Oreo sušenky	6 ks

T.P.

Vezmeme si 17 ks oreo a oddělíme sušenky od náplně. Náplň zatím dáme na stranu! Zbytek oreo sušenek nakrájíme na malé kousky a odložíme stranou. Rozpustíme si máslo a rozdrtíme oddělené sušenky oreo na jemno. Rozdrcené sušenky smícháme s rozpuštěným máslem a rozmačkáme rovnoměrně na dno ráfku. Želatinu vložíme do studené vody a necháme nabobtnat alespoň 5 minut. Smícháme Philadelphii společně s cukrem, náplní z oreo a přidáme aroma a krátce promícháme. Odlijeme si maličko smetany, kterou zahřejeme a přidáme vymačkanou nabobtnalou želatinu. Zbytek smetany vyšleháme. Do skoro ušlehané smetany přidáme směs s philadelphia a smetanu se želatinou a prošleháme. Do vyšlehaného krému přidáme nakrájené oreo sušenky a řádně promícháme. Krém rozetřeme do ráfku s připraveným oreo dnem a necháme ztuhnout.

Krájíme na 12 ks a balíme do celofánových pásků. Na každý kousek položíme rozkrojenou oreo sušenku.

POVIDLOŇ

10KS

Povidloň korpus (pálená)	10ks
Povidla	0,350kg
Tvaroh měkký	0,250kg
Smetana	0,250kg
Cukr moučka	0,050kg
Dohotovení	
Cukr moučka na posyp	0,050kg

t.p.

Korpusy prokrojíme a pomocí sáčku a hladké trubičky nastříkáme na spodní část prokrojeného korpusu povidla. Smetanu s cukrem vyšleháme a ručně vmícháme tvaroh a řezanou trubičkou nastříkáme na povidla vlnitými tahy. Přiklopíme vrškem a cukrujeme.

Zrcadlova srdicka s ovocnym pyre

8ks á 80g

Pyré	0,110kg
Želatina	1plátek

Mousse z bílé čokolády	
Bílá čokoláda callebaut	0,160kg
Smetana	0,280kg
Želatina	1x plátek

Paté sablée

Hladká mouka na pastu	0,040kg
Vejce	0,020kg
Máslo	0,070kg
Mandlová mouka	0,015kg
Cukr moučka	0,050kg
Sůl	špetka
Hladká mouka	0,090kg

Zrcadlová poleva

Želatina	2x plátek
Bílá čokoláda callebaut	0,082kg
Smetana	0,060kg
Voda	0,030kg
Cukr krupice	0,080kg
Glukózový sirup	0,090kg

T.P.

Pyré:

Želatinu si dáme nabobtnat do STUDENÉ vody. Nabobtnalou želatinu dáme do pyré a společně zahřejeme dokud se želatina nerozpustí. Směs poté naléváme do silikonových formiček ve tvaru srdíčka. Dáme do MRAŽÁKU zmrazit.

Mousse:

Tento krok začínáme až poté co je možné zmrazené pyré vyjmout z forem!

Želatinu necháme nabobtnat ve STUDENÉ vodě. Rozpustíme bílou čokoládu. Smetanu vyšleháme do polotuhé konzistence. K vymačkané želatině přidáme tři lžíce polovyšlehané smetany a rozpustíme v mikrovlnce, aby se želatina rozpustila. Želatinovou směs přimícháme k polotuhé smetaně. Poté přilejeme rozpuštěnou čokoládu a jemně, ale důkladně ručně promícháme.

Silikonové formičky srdce naplníme mousse zhruba do poloviny a vložíme zmrazené srdíčka z pyré a zakryjeme zbytkem mousse až po okraj formičky a zarovnáme- mousse nesmí přetékat ani být nijak jinak vyvýšený! Takto připravené dezerty ložíme do MRAŽÁKU do úplného zmražení.

Paté sablée

Drobenkový koláč s tvarohem a borůvkami

12 ks á 160g

Drobenka

Polohrubá mouka	0,380kg
Máslo	0,160kg
Cukr krupice	0,170kg
Vejce	2x
Kyp. Prášek do pečiva	0,010kg

Tvarohová náplň	3 dávky
Borůvky mražené	0,300kg

T.P.

Drobenka

Koláčovou formu vymažeme máslem a vysypeme moukou. Dvě třetiny drobenky lehce vmačkáme na dno a vytvoříme nízký okraj. Takto dáme těsto s formou péct na 160 °C 8 minut. Nechte trochu schladnout a ještě na teplé těsto rozetřeme tvarohovou náplň. Na náplň poklademe mražené borůvky a navrch navrstvíme zbytek drobenky.

Pečeme 180°C cca 40 minut

Čokoládové brownie

9ks á100g

Hořká čokoláda	0,225kg
Máslo	0,180kg
Cukr krupice	0,225kg
Třtinový cukr	0,075kg
Vejce	3ks (cca 0,160kg)
Hladká mouka	0,105kg
Kakao	0,035kg
Sůl	0,003kg
Vanilkový extrakt	0,007kg
Čokoládové penízky	0,090kg

Dohotovení:

T.P.

Máslo s čokoládou rozpustíme a důkladně promícháme do hladka. Vejce, oba cukry a vanilku vyšleháme, šleháme 1-2 minuty na střední otáčky (nemusí být pěna). Do vajíčkové pěny přidáme směs s čokoládou a promícháme. Prosátou mouku, kakao a sůl krátce ale důkladně zamícháme do směsi. Přidáme nasekanou čokoládu a nalijeme do zabaleného ráfku (čtverec 19x19cm). Pečeme cca 20-30 minut na 170°C.

Zchladlé a upečené brownie krájíme na 9 ks a dozdobíme.

Red velvet sušenky

30 ks malé

Rozpuštěné máslo	0,125Kg
Třtinový cukr	0,100Kg
Cukr krupice	0,075Kg
Vejce	1x(0,055Kg)
Vanilkový extrakt	0,005Kg
Červené barvivo (do tuků)	0,005Kg
Hladká mouka	0,265Kg
Kakao	0,015Kg
Kypřicí prášek	0,014Kg
Sůl	0,002Kg
Bílá čokoláda	0,300Kg
Soda	0,002Kg

Dohotovení:

T.P

Rozpuštěné máslo společně s třtinovým cukrem, cukrem krystal a vejci prošleháme. Přidáme vanilkový extrakt a barvivo a dobře promícháme. Mouku, kakao, sodu, sůl a kypřicí prášek smícháme v misce. Dobře promíchané suroviny přidáme do vyšlehané směsi. Nakonec přidáme nasekanou čokoládu. Z těsta vytvarujeme kuličky které dáme do mrazáku na cca 1hodinu. Pečeme na 180°C přibližně 9 minut.

Skořicové šneky

9ks

Těsto

Mléko	0,190Kg
Droždí	0,021Kg
Cukr krupice	0,063Kg
Máslo	0,063Kg
Vejce	1x(0,055Kg)
Hladka mouka	0,380Kg
Sůl	0,004Kg

Náplň

Hnědý(třtinový)cukr	0,250Kg
Skořice	0,020Kg
Máslo	0,125Kg

Smetana	0,250Kg
---------	---------

Poleva

Philadelphie	0,110Kg
Změklé máslo	0,055Kg
Cukr moučka	0,250Kg
Vanilkový extrakt	0,005Kg

T.P

Těsto

Všechny suroviny + vejce + rozeřáté (teplé) máslo + droždí dáme do kotle a za postupného přilévání **teplého** mléka zaděláme těsto. Necháme vykynout cca 30minut.

Náplň

Nahřejeme si máslo jen abychom ho měli změklé a přidáme zbylé suroviny a důkladně promícháme.

Připravíme si vykynuté těsto a rozválíme do obdélníku tak, abychom měli těsto přibližně 3milimetry tlusté. Na rozválené těsto rozprostřeme náplň, aby byla po celém těstě. Poté srolujeme těsto a rozkrájíme na 9 částí.

Vyskládáme do ráfku ve tvaru čtverce 15x15cm a dáme kynout na 15minut. Po vykynutí zalejeme smetanou a dáme péct na 180 °C 25-30minut.

Mezitím si připravíme polevu v misce si smícháme všechny suroviny a dobře promícháme. Hned po upečení naneseme na šneky.

Red velvet – krájený

16ks

Korpus

Hladká mouka	0,375Kg
Sůl	0,004Kg
Kakao	0,025Kg
Cukr krupice	0,450Kg
Vejce	2x(0,110Kg)
Mléko	0,360Kg
Ocet do mléka	0,012Kg
Červené barvivo	0,005Kg
Ocet	0,006Kg
Jedlá soda	0,006Kg
Máslo	0,170Kg

Krém

Smetana	0,500Kg
Mascarpone	0,250Kg
Cukr moučka	0,015Kg

T.P

Troubu si předehřejeme na 175 °C a připravíme si dva ráfky o průměru 22 cm.

V odměrce si smícháme mléko s octem a důkladně promícháme a přidáme barvivo. Smícháme mouku s kakaem a se soli a přesejeme přes sítko. V kotlíku vyšleháme změkklé máslo s cukrem, poté co máme vyšleháno přidáme vejce prošleháme do krémová. Dále střídavě přidáváme suché suroviny a mléko s octem. (suché suroviny na třikrát a mléko s octem na dvakrát).

V malé misce smícháme sodu s octem a ihned ručně vmícháme do těsta, rozlijeme do obou ráfku a dáme péct na 25-30minut.

Vyšleháme všechny suroviny do nadýchaného a hladkého krému.

Vychladlý korpusy jednou rozkrojíme a z jednoho korpus jeden díl dáme do misky a rozdrobíme na drobečky.

Zbytek korpusů sesadíme (krém nám musí zbýt i na obmaz a zdobení).

Jakmile nám dort trochu zatuhne obmažeme celý dort a okraje obsypeme drobečky z korpusu. Nakonec dozdobíme zbylým krémem.

Marokány

15ks

Kandované ovoce	0,100Kg
Alginát	0,100Kg
Podzemnice	0,150Kg
Smetana	0,200Kg
Cukr krupice	0,100Kg
Máslo	0,030Kg
Med	0,050Kg
Hladká mouka	0,040Kg
<u>Dohotovení</u>	
Ředěná čokoláda	0,150Kg

T.P

Kandované ovoce, alginát a podzemnice smícháme dohromady a dáme stranou.

Smetanu, cukr, máslo, med a mouku dáme do hrnce a zahřejeme do husté kaše. Směs z kandovaného ovoce, alginátu a podzemnic přimícháme do husté kaše necháme zchladnout. Jakmile nám zchladnou rozdělíme na 15 kuliček a rozmačkáme na plechu.

Pečeme na 180 °C cca 15 minut.

Poté co zchladnou polejeme čokoládou.

Máslové sušenky

1 kg

Hladká mouka	0,800Kg
Máslo	0,580Kg
Cukr moučka	0,180Kg
Sůl	0,005Kg
Cukr vanilkový	0,060Kg

T.P

Všechny suroviny smícháme do pevného těsta, ze kterého následně uděláme kuličky. Všechny kuličky dáme do mrazáku a necháme je přibližně jednu hodinu pořádně zmrazit.

Nakonec je rozložíme na plech a dáme péct na 180 °C do zlatova.

Burizony s marshmellow

Máslo	0,055Kg
Marshmellow	0,200Kg
Burizony	0,140Kg

T.P

V hrnci si rozpustíme máslo s marshmellow. Poté do toho zamícháme burizony. Nakonec si na pocukrovaném stole vytváříme tvar který potřebujeme.

Borůvkový cheesecake

12ks á100-110 g

Krusta

Hladká mouka	0,070Kg
Mandlová mouka	0,070Kg
Cukr krupice	0,070Kg
Máslo	0,070Kg

Sýrová náplň

Philadelphia	0,500Kg
mascarpone	0,300Kg
Cukr krupice	0,200Kg
Vejce	4x (0,200Kg)
Pyré z borůvek	0,250Kg

T.P

Korpus

Všechny suroviny smícháme a rovnoměrně rozmačkáme na dno ráfku ve tvaru čtverce 10x10cm. Pečeme na 160 °C 20 minut.

Sýrová náplň

Borůvky rozvaříme a scedíme → 0,200Kg čisté váhy

Philadelphii, mascarpone a cukr promícháme. Do promíchané směsi postupně jedno po druhém přimícháváme vejce.

Dvě třetiny náplně rozprostře na upečený korpus a uhladíme. Ke zbytku směsi vmícháme borůvkové pyré a rozprostře na 1 vrstvu náplně do ráfku.

Nakonec pečeme na 120 °C cca 90 minut. Necháme zchladnout v lednici do druhého dne.

Druhý den nakrájíme na 12 kousků a nazdobíme.

Plněné koblihy

13ks á65g

Kvásek

Vlažné mléko 0,185Kg

Cukr krupice 0,010Kg

Droždí 0,025Kg

Těsto

Veje 2x(0,100Kg)

Cukr krupice 0,068Kg

Hladka mouka 0,435Kg

Změklé máslo 0,060Kg

Sůl 0,005Kg

Dohotovení

Čoko.náplň, /pistáciová náplň 0,300Kg

T.P

Kvásek

Všechny suroviny smícháme a necháme vykynout, dokud nebude dvojnásobný objem a plny bublinek.

Těsto

Smícháme všechny suroviny, a nakonec i kvásek a vypracujeme v hladké těsto. Těsto necháme vykynout alespoň 45 minut (až nám dvojnásobně nabyde)

Z kynutého těsta vytvarujeme kuličky o hmotnosti 65gramů.

Smažíme ve vysoké vrstvě oleje přibližně 2-3 minuty (do zlatova).

Nakonec plníme cukrářským sáčkem náplní. Dozdobit můžeme moučkovým cukrem nebo čokoládou.

Snickers dort

12ks

Tmavý korpus	1x (0,450g)
<u>Slaný karamel</u>	
Cukr krupice	0,220Kg
Máslo	0,100Kg
Smetana	0,160Kg
Sůl	0,002Kg
Podzemnice	
<u>Krém</u>	
Philadelphie	0,400Kg
Cukr moučka	0,030Kg
Vanilkový extrakt	0,004Kg
Smetana	0,150Kg
<u>Poleva</u>	
Čokoláda	0,150Kg
Olej	0,030Kg
Podzemnice	0,050Kg

T.P

Slaný karamel

Do hrnce nasypeme cukr a necháme roztavit. Do roztaveného cukru přidáme nakrájené máslo a **VAŘEČKOU** mícháme, dokud si nespojí. Poté přimícháme horkou smetanu (**OPATRŇ SMĚS PRSKÁ A PÁLÍ!!**), až nám vznikne karamel přidáme sůl. Karamel přelijeme do čisté nádoby a zamícháme do něj podzemnice.

Krém

Všechny suroviny vyšleháme do tuhého hladkého krému.

Vychladlý korpus dvakrát prokrojíme a sesadíme krémem do ráfku. Po okrajích v ráfku dáme větší vrstvu krému a doprostřed dáme směs z karamelu a podzemnic. Takto uděláme i další vrstvu korpusu. Sesazený dort dáme do lednice na 2-3 hodiny. Poté vykrojíme dort z ráfku a připravíme si polevu. Čokoládu s olejem rozpustíme a zamícháme do ní podzemnice. Polevu rozetřeme na vrch dortu a potřeme s ní i okraje dortu. Opět necháme zatuhnout. Po zatuhnutí krájíme na 12 kousků.