Rozvoj manuálních zručností a praktických dovedností žáků oboru cukrář
CZ.1.07/1.1.28/01.0013

Čajové pečivo v moderním pojetí

Příručka pro výuku

Zpracovala: Hana Hejlová

esf evropský sociální fond v ČR
EVROPSKÁ UNIE
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY
OP Vzdělávání pro konkurenceschopnost
SOŠ A SOU OBCHODU A SLUŽEB CHRUDIM
INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

1. Anotace

Tato příručka pro výuku byla vytvořena v rámci projektu s názvem Rozvoj manuálních zručností a praktických dovedností žáků oboru cukrář, CZ.1.07/1.1.28/01.0013, pro projektový kurz s názvem Čajové pečivo v moderním pojetí.
Je určena jako výukový materiál pro cílové skupiny žáci i učitelé. Informace v příručce slouží učitelům při přípravě na pořádání kurzu. Žákům oboru cukrář jsou informace z příručky předávány v průběhu kurzu (kopie), pro shrnutí a zopakování učiva v mezipředmětových souvislostech slouží pracovní list, který je součástí příručky.
Příručka obsahuje základní informace o jednotlivých druzích čajového pečiva, jejich výrobě a zdobení.
Příručka bude používána i v dalších letech v rámci udržitelnosti projetu.

2. Obsah

1. Anotace 2
2. Obsah 3
3. Úvod 5
4. Základní druhy těst na výrobu čajového pečiva 6
4.1. Linecké těsto 6
4.2. Vaflové těsto 6
4.3. Linecké třené těsto 6
5. Suroviny pro přípravu pevných těst 7
5.1. Mouka 7
5.2. Tuky 7
5.3. Cukr 8
5.4. Vejce 9
5.5. Kypřící prostředky 10
5.6. Jádroviny 11
5.7. Chuťové přísady 13
6. Náplně používané do pevných těst 14
6.1. Ovocné náplně 14
6.2. Pišingrová náplň 14
6.3. Ořechová náplň 15
6.4. Kokosová náplň 15
6.5. Rumová náplň 15
6.6. Marcipánová náplň 15
7. Polevy používané na čajové pečivo 17
7.1. Cukrová poleva nevařená 17
7.2. Cukrová poleva vařená 17
7.3. Fondánová poleva 18
7.4. Máčecí čokoládová hmota 18
7.5. Cukrářská kakaová poleva 18
7.6. Mléčná cukrářská poleva 19
7.7. Ledová poleva 19
7.8. Tuková poleva 19
8. Vánoční čajové pečivo 20
8.1. Žluté dortíčky - hříbky 20
8.2. Ořechové košíčky 21
8.3. Husarské koláčky 22
8.4. Linecké stromečky 23
8.5. Brunetky 23
8.6. Kávové oválky 24
8.7. Citrónové hvězdičky 25
8.8. Čokoládové trojúhelníky 26
8.9. Kakaové dortíčky 27
8.10. Pistáciové čtyřlístky 28
9. Svatební cukroví 29
9.1. Mandlová srdíčka 29

9.2. Kokosové oválky 30
9.3. Oříškové slzy 30
9.4. Linecké čtverečky 31
9.5. Pudinkové kytičky 32
9.6. Linecká třená esíčka 34
9.7. Skořicové podkovičky 36
9.8. Vějířky 38
9.9. Pistáciové kolečko 40
9.10. Trojkule 41
10. Dětské cukroví 42
10.1. Tučňáci 42
10.2. Čokoládové čtverečky 44
10.3. Jahůdky 45
10.4. Vanilkoví ježci 45
10.5. Pudinkové hlavičky 47
11. Zdravé cukroví 48
11.1. Bezlepkové vanilkové rohlíčky 48
11.2. Vanilkové rohlíčky z ovesných vloček 49
11.3. Bezlepkové linecké kytičky 49
11.4. Špaldová kolečka s hvězdičkou 50
11.5. Dia mandlová srdíčka 51
11.6. Oříškové kytičky 52
11.7. Čokoládovo - špaldové tyčinky 52
11.8. Výborné zázvorky 53
11.9. Tyčinky z ovesných vloček 53
12. Tradiční cukroví 54
12.1. Linecké sádlové cukroví 54
12.2. Tatrankové cukroví 56
12.3. Mandlové rohlíčky 57
12.4. Myslivecké knoflíky 58
13. Pracovní list 59
14. Zdroje 61

3. Úvod

Čajové pečivo pochází z Anglie a jeho význam je spojen s čajem. V Anglii pořádali společenská setkání, tzv. Čaj o páté. Při tomto setkání se podával nejen čaj, ale i nějaké malé dobroty, které nahradili i odpolední svačinu, neboť doba mezi obědem a večeří byla příliš dlouhá.
A k podávaným pamlskům, ať už sladkým či slaným se připojilo i drobné cukroví, které se nemuselo složitě porcovat příbory a snadno se podávalo. Netrvalo dlouho a toto cukroví získalo díky čaji i svůj název: čajové pečivo.

Čajové pečivo je směs drobných trvanlivých druhů pečiva, různých tvarů, barev a chutí. Pestrost je typickým znakem čajového pečiva. K jeho výrobě používáme základní druhy pevných těst, třená linecká těsta, jádrové hmoty a používáme i různé speciální těsta a hmoty.

Postup výroby jednotlivých druhů čajového pečiva je různý, ale vždy si nejdříve připravíme korpusy z těst a hmot, které plníme různými trvanlivými náplněmi. Např. ovocnými, jádrovými, pišingrovými atd. Takto připravený polotovar vhodně dozdobíme polevou. Vždy volíme trvanlivé, dobře kryjící druhy polev. U některých druhů můžeme povrch výrobků posypat směsí moučkového a vanilkového cukru. Používané zdobení čajového pečiva má vždy charakterizovat daný druh a doplnit celkový vzhled výrobku. Ke zdobení je možné použít jádroviny, proslazené ovoce, kombinace polev atd.

Čajové pečivo patří do skupiny trvanlivějších výrobků. Minimální trvanlivost čajového pečiva je 14 dní od data výroby – během této doby nesmí dojít k žádné jakostní změně. Jeho trvanlivost je daná charakterem jednotlivých druhů těst, hmot a náplní. Nejčastější příčinou nežádoucí změny kvality výrobků je žluknutí, rozklad tuků obsažených zpravidla v jednotlivých složkách čajového pečiva.

Co urychluje oxidaci a žluknutí?
- vyšší teplota skladování
- vyšší relativní vlhkost skladování
- působení slunečního záření
- přímý styk pečiva se vzduchem
- vyšší výskyt mikroorganismů

4. Základní druhy těst na výrobu čajového pečiva

- linecké těsto
- vaflové těsto
- třené linecké těsto

4.1. Linecké těsto

Linecké těsto je světle žluté barvy, polotuhé, mírně tažné konzistence a lze ho poměrně snadno vyvalovat. Základní receptura na linecké těsto obsahuje mouku, tuk a cukr v poměru 3:2:1. Kromě základních surovin obsahují tato těsta vejce, kypřící prášky apod. Od základního poměru se odchylují mnohá těsta směrem dolů i nahoru, tj. vyrábějí se buď těsta kvalitnější, např. s větším množstvím žloutků, nebo těsta méně kvalitní, s nižším obsahem tuku, zato s přídavkem kypřidla a tekutiny. Nejvhodnějšími náplněmi při přípravě čajového pečiva jsou náplně ovocné, ořechové nebo pišingrové.

4.2. Vaflové těsto

Vaflové těsto je polotovar světle šedé barvy s viditelnými světlehnědými tečkami jádrovin. Konzistence je polotuhá, vláčná a málo pružná. Těsto je krátké, ale vyválíme ho na tenký plát. Bohužel se při vyvalování v okrajích mírně trhá. Svými vlastnostmi se podobá těstu lineckému, rozdíl mezi nimi je v druzích a vzájemném poměru použitých surovin. Základní suroviny pro přípravu vaflového těsta jsou hladká pšeničná mouka, margarín, cukr a mleté jádroviny v poměru 1:1:0,5:0,5. Kvalitu těsta zvyšují tekutá vejce, vanilkový cukr a mletá skořice. Obsah tuku u vaflového těsta je vyšší, než u lineckého těsta a to o olej obsažený v jádrovinách. Tento tuk nemá přímý vliv na fyzikálně chemické vlastnosti těsta, ovlivňuje však křehkost korpusů. Nejvhodnějšími náplněmi jsou náplně ovocné nebo ořechové.

4.3. Linecké třené těsto

Třené linecké těsto je polotovar stejnorodé kašovité konzistence, který se zpracovává ihned po zhotovení stříkáním. K přípravě třeného lineckého těsta používáme stejných surovin jako na linecké těsto pevné. Rozdíl je poměr mezi jednotlivými surovinami a z toho plynou i odlišné vlastnosti těsta, korpusu a hotových výrobků. Třené linecké těsto obsahuje více tuku, což ovlivňuje technologický postup jeho přípravy i vlastní zpracování. Těsto má volnější konzistenci a lze ho snadno tvarovat ručně pomocí sáčku na stříkání. V některých případech lze také roztírat na plechy přes plastové šablony. Vyšší obsah tuku má současně vliv na křehkost korpusu i výrobku.
Základními surovinami jsou hladká pšeničná mouka, margarín a cukr v poměru 3:2,3:0,9. Kromě uvedených surovin se do třených těst přidávají tekuté žloutky, základní žloutkový krém, nebo krémový prášek a chuťové přísady, jako vanilkový cukr, citrónová kůra, kakaový prášek apod.

5. Suroviny pro přípravu pevných těst

5.1. Mouka

(obrázek 1)

Mouka je v podstatě rozmělněná vnitřní část obilného zrna tzv. obilky s menším podílem otrubnatých částic. Nejvhodnější pro přípravu pevných těst je pšeničná mouka hladká. Dále se vyrábí mouka polohrubá, hrubá a krupice. Mouka hladká má nejjemnější granulaci. Ta přispívá ke snadnému tvarování. Na obsah a jakost bílkovin – lepku neklademe důraz, ale spíše na její smyslové znaky – vlastnosti, hlavně chuť a vůni. Každá vada např. zatuchlost, plesnivost mouky se projeví v jakosti těsta. Mouka se musí před zamícháním do těsta vždy proset. Tím dochází k jejímu okysličení, který má kladný vliv na křehkost korpusu. A také se zbavíme nežádoucích nečistot.



Obrázek 1



Obrázek 2

Na výrobu celozrnného pečiva používáme třeba celozrnnou špaldovou mouku. (obrázek 2). Zrno pšenice špaldy se nešlechtí, a proto obsahuje o dost víc důležitých živin pro lidský organismus než klasická pšenice. Špaldová mouka obsahuje docela dost nenasycených mastných kyselin a hlavně neobsahuje cholesterol, který škodí lidskému organismu. Dále obsahuje hořčík a vitamin B. Špaldová mouka dodává výrobkům příjemnou oříškovou příchuť.

5.2. Tuky

Margarín

(obrázek 3)

Nejčastěji používáme stolní. Tuk snižuje pružnost lepku, což je nutné k dosažení správné konzistence těsta. Vliv tuku na technologické vlastnosti tuhých těst spočívá v tom, že omezuje nežádoucí bobtnání lepku. Při zadělávání těsta vytváří tenké hydrofobní filmy, které zabraňují přístupu vody k lepku. Těsta, v nichž jsou částečky mouky obalené tukem, se při vyvalování nelepí, mají větší plasticitu pro tvarování a při pečení se nedeformují. Další charakteristickou vlastností tuků je jejich schopnost vázat aromatické látky.



Obrázek 3

Máslo
(obrázek 4)
není tak často používaným tukem při výrobě pevných těst jako margarín. Jeho nevýhodou je, že snadno taje a tím se obtížněji zpracovává. Máslo vyžaduje velmi rychlé zpracování a tvarování v chladném prostředí. Nespornou výhodou použití másla při výrobě pevných těst je jeho chuť, která se přenáší i do chuti korpusů.



Obrázek 4

5.3. Cukr
(obrázek 5)

Do pevných těst používáme cukr vždycky moučkový, protože tato těsta mají často nízký obsah vody, který by nestačil k rozpuštění krystalového cukru. Nerozpuštěné krystalky zůstávají v těstě a po upečení má pečivo na povrchu viditelné tečky, které jsou znát i na chuti korpusu. Cukr spolu s jinými surovinami, především vejci, vytváří při pečení cenné aromatické látky, které jsou typické pro linecké výrobky. Karamelizace cukru za vyšších teplot má vliv na barvu pečiva. Moučkový cukr při vyšší vlhkosti ve skladu snadno vlhne a tím se v něm vytváří hrudky. Tyto hrudky odstraníme přesátím a tím se i zbavíme případných nečistot.

Na zlepšení chutí používáme do některých druhů těst cukr vanilkový (obrázek 6)
Na výrobu zdravého cukroví můžeme použít i cukr třtinový (obrázek 7). Přírodní třtinový cukr se vyrábí krystalizací z čerstvé třtinové šťávy bez všech chemických procesů, a proto obsahuje přirozený obsah vitamínů a minerálů. Třtinový cukr je sladší a má nezaměnitelnou přírodní vůni po ovoci. Musí se skladovat v suchu, neboť rychle vlhne a tím tvrdne.



Obrázek 5



Obrázek 6



Obrázek 7

5.4. Vejce

(obrázek 8)

Vejce se do těst přidávají kvůli správné konzistenci. Přidáním vajec se těsto dobře spojí a také se dobře zpracuje. Vejce obsahují vodu, kterou dodají těstu v nezbytně potřebném množství pro správné pečení. Ve vaječném žloutku je obsažený lecitin, a ten napomáhá emulgování tuku v těstech. Vaječná bílkovina vytváří při pečení spolu s ostatními surovinami typicky aromatické látky. Žloutky korpus křehčí a bílky korpus zpevňují.



Obrázek 8

5.5. Kypřící prostředky

Pevná těsta mají vysoký obsah tuku. Tuk tvoří hlavní kypřidlo a tím přispívá ke křehkosti korpusů. Do těst, které obsahují menší množství tuku je vhodné použít kypřidlo. Nejčastěji se používá hydrouhličitan amonný – amonium. (obrázek 9) Během pečení se rozkládá na amoniak, vodu a oxid uhličitý. Zápach vznikající únikem amoniaku při pečení však za krátkou dobu vyprchá. Plyn zvedá těsto a tvoří póry, které těsto kypří. Póry mají být stejnoměrné a drobné. Jestliže se tvoří velké a nestejnoměrné póry, tak to znamená, že se kypřidlo špatně rozmíchalo. Proto je dobré, když se kypřidlo předem rozpustí v části vody.



Obrázek 9

Z alkalických kypřidel se v cukrářství používá kypřidlo s názvem soda bicarbona – hydrouhličitan sodný. Ta se působením tepla rozkládá na uhličitan sodný, vodu a oxid uhličitý. Po rozkladu tohoto kypřidla zůstává v korpusu tuhý zbytek – alkálie. Vlastností této alkálie je, že spolu s tuky vytváří mýdla, proto se musí velmi opatrně dávkovat. Při vyšším dávkování získávají korpusy mýdlovou příchuť.

5.6. Jádroviny

Jádrovinami nazýváme v cukrářské výrobě jednak vyloupaná semena skořápkového ovoce a jednak některé druhy olejnatých semen. Hlavním znakem všech jádrovin je vysoký podíl tuku a bílkovin. Podle druhu obsahují jádroviny od 20 do 65 % tuku. Každý druh jádrovin má typickou chuť a vůni. Tyto jejich vlastnosti se přenášejí na vyráběné výrobky a dotvářejí jejich charakter.

Nejpoužívanější druhy jádrovin a jejich úprava:

- Podzemnice olejna (obrázek 10) – jsou to semena stejnojmenné rostliny. Semena musíme před použitím vždy opražit, neboť v syrovém stavu mají nepříjemnou (lojovitou) chuť. Při pražení vznikají žádané aromatické látky. Podle použití zvolíme stupeň opražení. Do těst pražíme méně, než do krému nebo na dokončení výrobků. Po upražení podzemnice nameleme nebo nasekáme.



Obrázek 10



Obrázek 11

- Vlašský ořech (obrázek 11) – tyto ořechy nemusíme nikterak speciálně upravovat. Pouze je nasekáme nebo nameleme a to podle způsobu použití. Tato jádrovina má svůj typický charakter a vysoký obsah tuku. Při použití těchto jádrovin je korpus křehčí s typickým aroma.

- Lískový ořech (obrázek 12) – jádrovina, která obsahuje cenné aromatické látky, které se přenášejí i do vyrobeného těsta. Její typické aroma vynikne opražením a při pečení korpusů. Před použitím opražíme, oloupeme a nameleme nebo nasekáme.



Obrázek 12



Obrázek 13

- Kokos strouhaný (obrázek 13) – přidáním kokosu do pevných těst vznikne jeden z druhů pevných těst a to těsto kokosové. Těsto má své typické znaky. Před použitím se zvláštní úprava neprovádí.

- Mandle (obrázek 14) – obsahují spoustu živin, snižují hladinu cholesterolu, mají vysoký obsah vápníku a hořčíku. Mandle mají své místo při přípravě pevných těst. V současné době se pro výrobu pevných těst používají málo, a to hlavně z důvodu vyšší pořizovací ceny. Při použití na výrobu pevných těst není nutné mandle před vlastním strouháním loupat.



Obrázek 14

5.7. Chuťové přísady

Mezi nejčastěji používané chuťové přísady do čajového pečiva patří skořice, kakao, citrónová kůra.

Skořice (obrázek 15) je koření známé po celém světě. Je to vlastně usušená kůra stromu - skořicovníku. Skořice má příjemnou vůni a jemně kořeněnou nasládlou chuť.



Obrázek 15



Obrázek 16

Kakaový prášek (obrázek 16) Kakao má jemně hořkou chuť a typickou vůni. Vyrábí se lisováním a pražením kakaových bobů, ze kterých se lisováním oddělí kakaové máslo a sušina. Ze sušiny se dalším zpracováním vyrobí kakaový prášek.

6. Náplně používané do pevných těst

Do čajového pečiva používáme trvanlivější náplně. Trvanlivé náplně mají široké uplatnění v cukrářské výrobě. Používají se hlavně tam, kde musíme zajistit delší trvanlivost cukroví. Při skladování se musí hotové výrobky skladovat v chladném prostředí, tj. teplota nesmí přesáhnout 15°C. Nadměrná vlhkost způsobí větší změknutí korpusů a jejich následné plesnivění. Příliš suché prostředí způsobuje vysychání náplní a tvrdnutí korpusů.

6.1. Ovocné náplně

Základní složkou ovocných náplní jsou různé ovocné směsi, džemy, které jsou po stránce biochemické poměrně stálé. Mají velký podíl cukru a vysokou kyselost a proto nejsou vhodným prostředím pro rozvoj mikroorganismů.
Ovocné směsi a džemy: Ovocná směs je oproti džemu úplně hladká a tužší konzistence. Donedávna to byl hlavní rozdíl. Dříve to byla marmeláda a dnes už se marmeládou můžou nazvat jen výrobky z citrusových plodů, tedy například z pomerančů, limetek či grepů. Ovocné směsi, dříve tedy marmelády, jsou díky tužší konzistenci vhodné pro slepované vánoční cukroví nebo ke zdobení čajového pečiva. Vhodné je před použitím trochu rozehřát.
Džem se od marmelády odlišuje tím, že je řidší konzistence, tedy dobře roztíratelný a jsou v něm kousky ovoce. Dříve byl džem vyroben pouze z jednoho druhu ovoce, dnes je směrodatný hlavně obsah ovoce. Pokud ho směs obsahuje 35 %, může být označen jako džem. Pokud je ovoce 45 %, označuje se jako výběrový nebo také extra džem.

Džemy můžeme použít na promazávání rolád nebo dortů. Jsou vynikající náplní do kynutých těst. Náplně z džemu jsou chuťově výraznější než náplně marmeládové. Nejvíce se připravují z džemu rybízového, jahodového, malinového a meruňkového.

6.2. Pišingrová náplň

Pišingrová náplň je světle hnědé barvy, kašovité konzistence, dobře se roztírá a má výraznou chuť po pražených jádrovinách a čokoládě. Pišingrová náplň se ochutí podle přidané pasty. Můžeme použít lískooříškovou pastu, mandlovou pastu, kokosovou pastu, nebo třeba pistáciovou pastu.
Výrobní postup: ve vodní lázni rozpustíme cukrářskou kakaovou polevu s příslušnou jádrovou pastou a kakaem. Přidáme přesátý moučkový cukr, vanilkový cukr a rozpuštěný ztužený pokrmový tuk. Vše pořádně promícháme a necháme lehce zatuhnout. Po částečném zatuhnutí pořádně vyšleháme šlehačem. Náplň je poměrně stálá a velice dobře se s ní pracuje.

6.3. Ořechová náplň

Ořechová náplň je světle hnědé barvy, drobně zrnitá s vláčnou konzistencí a jemnou granulací. Chuť je jemná ořechová s rumovou příchutí.
Výrobní postup: mléko, cukr se smíchají a přivedou k varu. Do vařící směsi se nasypou strouhané vlašské ořechy, které se za stálého míchání 5 minut povaří. Po částečném ochlazení se přisypou proseté piškotové drobečky, kterými se náplň zahustí. Po promíchání a zchladnutí se přidá vanilínový cukr a rumový výtažek.
Při výrobě této náplně musíme věnovat mimořádnou pozornost čistotě surovin a hlavně jakosti vlašských ořechů, které mohou být kontaminovány mikroorganismy, nejčastěji plísněmi. Stejně tak je nutné používat jen čerstvé, čisté a suché piškotové drobečky.

6.4. Kokosová náplň

Kokosová náplň je bílá, má hrubší, zrnitou konzistenci. Je polotuhá. Chuť a vůně je výrazně kokosová s příchutí rumového aroma.
Výrobní postup: smícháme cukr, škrobový sirup, sušené mléko a vodu, vše krátce prošleháme a uvedeme do varu. Do vařící směsi nasypeme strouhaný kokos a hmotu důkladně provaříme. Náplň musíme pořád míchat, neboť by se nám připálila. Studenou náplň ochutíme rumovým výtažkem. Pokud jsme použili hrubě nastrouhaný kokos, musíme náplň zjemnit na třecím stroji. Při výrobě této náplně musí kokos být vždy kvalitní s neprošlou záruční lhůtou. Delším skladováním kokosu dochází ke žluknutí kokosového tuku, a to způsobí, že má kokos mýdlovou příchuť. A to znehodnotí i hotovou náplň. Na plnění výrobků používáme náplň dostatečně vychlazenou.

6.5. Rumová náplň

Rumová náplň je světle hnědé barvy s drobnými tečkami po drobečkách. Konzistence je vláčná, jemně zrnitá. Chuť a vůně je výrazně rumová.
Výrobní postup: cukr krupici svaříme s vodou. Rozvar necháme částečně vychladnout a přidáme do něj tuzemák. Náplň zahustíme strouhanými drobečky. Hmotu necháme vychladnout. Mezitím si ve šlehacím stroji vyšleháme ztužený

pokrmový tuk s moučkovým cukrem do pěny. Pak spojíme obě hmoty a můžeme plnit. Při výrobě této náplně se nesmí nahradit tuzemák rumovým aroma, protože etylalkohol obsažený v tuzemáku je konzervační prostředek. A to zvyšuje trvanlivost a stálost náplně.

6.6. Marcipánová náplň

Marcipánová náplň má bílou, stejnorodou barvu. Je to krémová hmota, jemné tužší konzistence. Má typicky mandlovou chuť, která je doplněná chutí a vůní vanilky. Marcipánovou náplň můžeme před použitím skladovat delší dobu ve vhodných uzavřených nádobách, které nepodléhají oxidaci a chrání jí před vysycháním. Před

použitím musíme náplň naředit cukerným rozvarem. Pokud potřebujeme, tak můžeme náplň obarvit na různé barvy, nebo můžeme náplň ochutit. Jako chuťové přísady se používají likéry, ovocné protlaky a je možné použít i kořeněná vína.

Výrobní postup: cukr namočený ve vodě svaříme na teplotu 113,8°C. až 115°C. Po dosažení hustoty zamícháme hrubě nastrouhané, oloupané a osušené mandle. (Čím je vyšší vlhkost mandlí, tím musí být vyšší hustota cukru). Chvíli povaříme a necháme hmotu vychladnout. Nejlepší je hmotu vylít na čistý pomaštěný plech. Pokud je hmota dostatečně vychlazená, tak ji zjemníme na třecím stroji. Hmotu zjemňujeme postupně tak, že se promílá dvakrát až třikrát za postupného přibližování válců třecího stroje. Zjemňovat musíme postupně, jinak by se hmota začala lisovat a z rostlinných buněk by se uvolňoval olej. Taková hmota by byla krátká a rychle by se zkazila.

7. Polevy používané na čajové pečivo

Čajové pečivo zdobíme různými způsoby, hlavně záleží na tom, k jaké příležitosti se čajové pečivo použije. Jinak ho ozdobíme například na svatební nebo společenskou hostinu, jinak ho ozdobíme na vánoce a jiné ozdoby použijeme na dětskou oslavu. Mezi základní zdobení patří i moučkový a vanilkový cukr, kterým čajové pečivo jen lehce posypeme nebo ho ve směsi obalíme.

Polevy jsou polotovary, které se používají na potažení cukrářských výrobků. Zlepšují vzhled a chuť výrobků. Připravují se především z cukru, škrobového sirupu, vody, kakaa, čokolády, ovocných protlaků, pektinových látek, bílků, žloutků atd. Polevy prodlužují trvanlivost a zabraňují vysychání korpusů.

Význam polev :

- zabraňují vysychání korpusů
- zlepšují vzhled a chuť výrobků
- zabraňují přístupu vzduchu k náplním a tím zpomalují proces žluknutí a vysychání
- zabraňují vniknutí mikroorganismů do náplní a korpusů

Podle použitých surovin rozdělujeme polevy na cukrové, máčecí čokoládové hmoty a tukové polevy. Cukrová poleva patří mezi jednoduché polevy připravené z cukru, vody, popř. bílků a žloutků. Podle způsobu přípravy je dělíme na vařené a nevařené.

7.1. Cukrová poleva nevařená

Připravuje se tak, že se smíchá moučkový cukr a voda na kašovitou hmotu. Ta se za stálého míchání musí zahřát na teplotu 60°C až 70°C. Tím zrychlíme rozpouštění cukru, až se dosáhne nasyceného roztoku. Správně hustá poleva se pozná tak, že na vařečce nechá tlustší film. Do teplého roztoku přidáme kyselinu citrónovou, která polevu nejen ochutí, ale i působí hydrolyticky na sacharózu a tím je poleva na výrobku vláčnější. Pokud polevu vyrobíme z mléka, tak je vláčnější, netvrdne a má vyšší lesk. Výrobky potažené touto polevou se musí nechat osušit při teplotě 40°C po dobu 3 min. Tyto polevy se dříve hodně používaly, ale dnes se již nepoužívají, neboť je nahradily kvalitnější fondánové polevy.

7.2. Cukrová poleva vařená

Používá se hlavně na potahování perníkových výrobků. Připravuje se z cukerného rozvaru, který se svaří na teplotu 105°C. – 107 °C. Teplota se určuje podle teploty korpusu a způsobu potahování. Když se potahují studené korpusy, musí být teplota vyšší a naopak. Pokud korpusy máčíme, tak vaříme rozvar na nižší teplotu a pokud budeme korpusy jen potírat štětcem, tak vaříme na teplotu vyšší.

7.3. Fondánová poleva

Používá se hlavně k dohotovení cukrářských výrobků. Výborné je, že úprava ze základní fondánové hmoty je velmi jednoduchá. Polevu můžeme barevně i chuťově upravit. Další výhodou je, že se fondán vyrábí průmyslově a dodává se jako polotovar. Před požitím se fondán za stálého míchání zahřeje na teplotu lidského těla a může se naředit na potřebnou hustotu. Hlavně se nesmí přehřát. Pokud se poleva přehřeje, tak ihned zešediví a na výrobku se drolí.

7.4. Máčecí čokoládová hmota

Připomíná čokoládu, je tmavá, lesklá, tvrdá a křehká. Má čokoládovou chuť a vůni. Pokud se ale rozpustí, tak je řidší než čokoláda. Velký vliv na kvalitu má kakaové máslo. Je to nažloutlý aromatický tuk. Poleva se připravuje tak, že se rozkrájí na malé kousky a pozvolna se rozpouští ve vodní lázni. Po roztavení se hmota temperuje to je, že se poleva mícháním ochlazuje na teplotu o 2°C – 3°C vyšší, než je její bod tání (tj. 34°C - 35°C). Také temperování musí být pozvolné a nenásilné. Když je poleva hustá, může se naředit roztaveným kakaovým máslem. Akorát se musí obě hmoty pořádně spojit a zase znova vytemperovat. Má ostrý lom.

7.5. Cukrářská kakaová poleva

(obrázek 17)

dodává se jako polotovar. Před potahováním se musí naředit rozpuštěným ztuženým pokrmovým tukem a to v poměru 3:1. Díky tomu, že neobsahuje kakaové máslo, ale ztužený pokrmový tuk má jiné vlastnosti než čokoláda nebo čokoládová máčecí hmota. Je světlejší, méně lesklá a má volnější konzistenci. Na dotek taje a maže se mezi prsty. Lom není tak ostrý, jde lehce krájet. Její úprava není náročná, dobře se s ní pracuje a nevytváří takové tukové výkvěty jako čokoládová máčecí hmota. Cukrářská kakaová hmota se rozpustí ve vodní lázni a naředí se ztuženým pokrmovým tukem. Poleva se také temperuje. Je cenově nejpřijatelnější.



Obrázek 17

7.6. Mléčná cukrářská poleva

Dodává se také jako polotovar a rovněž se ředí ztuženým pokrmovým tukem v poměru 3:1. Má mléčně čokoládovou barvu, vůně je po kakaových součástích a po sušeném mléce. Chuť je mléčná. Příprava je stejná jako u cukrářské kakaové polevy.

7.7. Ledová poleva

Má barvu mléčné čokolády a je matně lesklá, hladká a je vláčná. Chuť polevy je ovlivněna chutí pražených jádrovin a čokolády. Připravuje se rozmícháním jemně utřené pasty z jádrovin s rozpuštěným vlažným ztuženým tukem a prosetým moučkovým cukrem. Do směsi zamícháme rozpuštěnou cukrářskou kakaovou polevu. Vše důkladně smícháme a vytemperujeme. Ledová poleva má dlouhou trvanlivost a proto si ji můžeme vyrobit do zásoby.

7.8. Tuková poleva

Má stejnorodou krémovou barvu, je matně lesklá. Je vláčná a nedrolí se. Chuť má příjemně sladkou s příchutí sóji a vanilínu. Dodává se do provozoven jako polotovar. Tuková poleva se při přípravě rozpustí ve vodní lázni a pak se temperuje. Když je příliš hustá, můžeme ji naředit rozpuštěným ztuženým pokrmovým tukem. Druhy čajového pečiva můžeme rozdělit třeba podle příležitosti, na kterou chceme pečivo použít. Jiné druhy uděláme na vánoční pohoštění, jiné třeba na svatbu a slavnostní hostinu a jiné na dětskou párty. Čajové pečivo lze vyrobit i pro diabetiky nebo alergiky. A zahrneme také tradiční recepty od našich babiček.

8. Vánoční čajové pečivo

8.1. Žluté dortíčky - hříbky

(obrázek 18 - 19)

Těsto

300 g mouky hladké	200 g tuku – Hery
120 g lískových oříšků	80 g cukru moučka

Přesajeme mouku a cukr na stůl, přidáme mleté oříšky a změklý tuk a zpracujeme v těsto. Necháme chviličku odležet. Těsto lehce podsypeme hladkou moukou a vyválíme část těsta o tloušťce asi 4 mm. Těsto nemůžeme hodně podsypávat moukou, neboť by se stalo krátké, praskalo by a nešlo by vyvalovat. Z vyváleného těsta vypichujeme tvořítkem šestihrany, které klademe na lehce vymazaný plech. Můžeme je péct i na pečícím papíře. Pečeme ve vyhřáté troubě zhruba na 180°C . Upečený korpus poznáme tak, že je tvrdý a nazlátlý.

Pišingrová náplň

100 g cukrářské kakaové polevy	10 g vanilkového cukru
70 g jádrové pasty	250 g cukru moučka
30 g kakaa	166 g ztuženého pokrmového tuku

Ve vodní lázni rozpustíme kakaovou polevu, jádrovou pastu, kakao. Po rozpuštění postupně přidáváme vanilkový cukr, přesátý moučkový cukr a rozpuštěný ztužený tuk. Vše důkladně promícháme a přecedíme. Necháme lehce zatuhnout. Po částečném zatuhnutí můžeme vyšlehat a hned plníme. Jestliže je hmota příliš řídká, necháme ji ještě zatuhnout, v opačném případě ji musíme lehce nahřát, aby povolila kakaová poleva a ztužený tuk. Korpus naplníme pišingrovou náplní.

Necháme zatuhnout a vršek potáhneme v bílé kakaové polevě, přidáme dva plátky mandlí jako nožičky, pod ně nasypeme kokos, který jsme obarvili na světle zelenou a nahoru kápneme dvě kapičky rozpuštěné kakaové polevy jako hlavičky od hříbků.



Obrázek 18



Obrázek 19

8.2. Ořechové košíčky

(obrázek 20 - 21)

Těsto
300 g mouky hladké
110 g cukru moučka
130 g tuku – Hery
1 vejce
20 g vanilkového cukru



Obrázek 20



Obrázek 21

Přesajeme mouku, moučkový cukr, přidáme změklý tuk, vejce a vanilkový cukr. Zpracujeme v hladké těsto, které necháme chvilku odležet. Po odležení plníme těsto do formiček na košíčky tak, aby těsta ve formičkách nebylo moc, protože by se nám do košíčků následně nevešla žádná náplň. Ale také nemůžeme do formiček dávat těsta málo, protože by košíčky praskaly. Pečeme na 180°C. Upečené košíčky mají nazlátlou barvu.

Ořechová náplň
500 ml vody
25 g sušeného mléka
300 g cukru krupice
150 g vlašských ořechů
500 g drobečků
20 g kakaa
50 ml rumového aroma

Sušené mléko nasypeme do vody, pořádně promícháme a přecedíme. Dáme do hrnce a svaříme spolu s cukrem a ořechy. Povaříme, přidáme kakao a necháme vychladnout. Po vychladnutí do směsi zamícháme drobečky, které nám hmotu zahustí. A ochutíme ji rumovým aroma. Pokud je hmota příliš řídká můžeme přidat drobečky a naopak hmotu zředíme převařeným mlékem. Hotovou náplň stříkáme sáčkem s řezanou trubičkou do připravených upečených košíčků. Necháme v ledničce zatuhnout a potáhneme v ředěné cukrářské kakaové polevě. Navrch dáme ozdobu z modelovací mléčné hmoty nebo lískový oříšek.

8.3. Husarské koláčky

(obrázek 22)

Těsto
200 g másla
2 žloutky
300 g mouky hladké
100 g cukru moučka
100 g ořechů
20 g vanilkového cukru
špetka soli

Přesejeme hladkou mouku, moučkový cukr, přidáme změklý tuk, žloutky, ořechy, špetku soli a vanilkový cukr. Zpracujeme v těsto a necháme odležet. Po odležení uděláme z těsta stejně velké kuličky a dáváme je na vymazaný plech nebo na plech s pečícím papírem. Do kuliček uděláme pomocí vařečkou důlky a upečeme dozlatova. Pečeme při 180°C. Po vystydnutí pocukrujeme přesátým moučkovým cukrem. A do důlku naplníme teplou ovocnou náplň. Nejlépe rybízovou. Koláčky se musí cukrovat před naplněním marmelády, neboť by to mohlo vypadat, že je marmeláda plesnivá.



Obrázek 22

8.4. Linecké stromečky

(obrázek 23)

Těsto
360 g mouky hladké
150 g cukru moučky
230 g tuku – Hery
1 vejce
20 g vanilkového cukru
citrónová kůra



Obrázek 23

Přesejeme mouku, moučkový cukr, přidáme změklý tuk, vejce a vanilkový cukr a citrónovou kůru. Zpracujeme v hladké těsto a necháme chvilku odležet. Po odležení lehce podsypeme hladkou moukou a vyválíme část těsta. Z vyváleného těsta vypichujeme stromečky, jeden celý a druhý s hvězdičkou. Dáváme je na lehce vymazaný plech nebo plech s pečícím papírem. Pečeme při 180°C dozlatova. Po vystydnutí celé stromečky naplníme ovocnou náplní, stromečky s hvězdičkou pocukrujeme a přiklopíme na stroměček s náplní.

8.5. Brunetky

Těsto
150 g mouky hladké
150 g cukru moučky
150 g ořechů
150 g tuku – Hery
1 vejce
30 g kakaa

Na stůl přesejeme mouku, moučkový cukr, přidáme ořechy, vejce, změklý tuk a kakao. Každé kakao má jinou barvu, takže pokud vidíme, že kakao málo barví, tak ho tam musíme dát víc. A pokud je tmavší, tak zas musíme ubrat, neboť by pak byly korpusy hořké. Zpracujeme těsto a musíme ho nechat v ledničce odležet. Po odležení lehce posypeme stůl a část těsta vyválíme na tloušťku asi 4 mm. Vykrajovátkem vypichujeme tvary kolečka, která dáváme na lehce vymazaný plech

nebo plech s pečícím papírem. Pečeme při 180°C. Kolečka jsou upečení lehce nazlátlé a hlavně tvrdé.

Ořechová náplň
500 ml vody
25 g sušeného mléka
300 g cukru krupice
300 g vlašských ořechů
200 g drobečků
20 g kakaa
50 ml rumového aroma

Sušené mléko nasypeme do vody, pořádně promícháme a přecedíme. Dáme do hrnce a svaříme spolu s cukrem a ořechy. Povaříme, přidáme kakao a necháme vychladnout. Po vychladnutí do směsi zamícháme drobečky, které nám hmotu zahustí. A ochutíme ji tuzemákem. Pokud je hmota příliš řídká můžeme přidat drobečky a naopak hmotu zředíme převařeným mlékem. Po vychladnutí plníme brunetky sáčkem s hladkou trubičkou, přiklopíme druhou brunetkou a necháme ztuhnout. Po zatuhnutí potáhneme rozpuštěnou cukrářskou kakaovou polevou a ozdobíme ozdobou z modelovací mléčné hmoty.

8.6. Kávové oválky

(obrázek 24 - 26)

Těsto
250 g mouky hladké
70 g cukru moučka
150 g tuku – Hery
1 vejce
20 g vanilkového cukru
1 lžička kávy
pomerančová kůra



Obrázek 24



Obrázek 25

Na stůl přesejeme mouku, cukr, přidáme změklý tuk, vejce, vanilkový cukr, kávu a pomerančovou kůru. Zpracujeme v těsto, necháme chvilku odležet. Po odležení posypeme stůl hladkou moukou a vyválíme část těsta na tloušťku asi 4 mm. Vykrajujeme oválky, které dáváme na lehce vymazaný plech nebo plech s pečícím papírem. Pečeme při 180°C. Po upečení jsou oválky krásně zlatavé. Při pečení vynikne vůně kávy.

Pišingrová náplň
100 g cukrářské kakaové polevy
70 g jádrové pasty
30 g kakaa
10 g vanilkového cukru
250 g cukru moučka
166 g ztuženého pokrmového tuku

Ve vodní lázni rozpustíme kakaovou polevu, jádrovou pastu, kakao. Po rozpuštění postupně přidáváme vanilkový cukr, přesátý moučkový cukr a rozpuštěný ztužený tuk. Vše důkladně promícháme a přecedíme. Necháme lehce zatuhnout. Po částečném zatuhnutí můžeme vyšlehat a hned plníme. Jestliže je hmota příliš řídká, necháme ji ještě zatuhnout, v opačném případě ji musíme lehce nahřát, aby povolila kakaová poleva a ztužený tuk.

Vychladlé oválky plníme sáčkem s hladkou trubičkou, přiklopíme druhý oválek a necháme zatuhnout. Po zatuhnutí dáme na vršek vykrojený oválek z modelovací mléčné hmoty, dozdobíme kytičkou a kapkami z bílé cukrářské polevy.



Obrázek 26

8.7. Citrónové hvězdičky

Těsto
250 g mouky hladké
180 g tuku – Hery
65 g cukru moučka
1 žloutek
citrónová kůra, citrónová šťáva

Přesejeme hladkou mouku a moučkový cukr. Přidáme tuk, žloutek, citrónovou kůru a citrónovou šťávu. Zpracujeme těsto a necháme odležet. Po odležení podsypeme část těsta hladkou moukou a vyválíme asi na 4 mm tlustý plát. Z plátu vykrajujeme hvězdičky, které dáváme na lehce vymazaný plech nebo plech s pečícím papírem. Pečeme při 180°C. Upečené a vychladlé hvězdičky naplníme ovocnou náplní a necháme zatuhnout. Po zatuhnutí potáhneme v rozpuštěné cukrářské polevě a ozdobíme.

8.8. Čokoládové trojúhelníky

(obrázek 27)

Těsto
200 g mouky hladké
150 g tuku – Hery
70 g cukru moučka
30 g kakaa
1 vejce
špetka skořice

Přesejeme hladkou mouku, cukr moučka a kakao. Přidáme změklý tuk, vejce a skořici. Zpracujeme těsto a necháme chvilku odležet. Po odležení si lehce podsypeme stůl hladkou moukou a část těsta vyválíme na 4 mm tlustý plát. Z těsta vykrajujeme trojúhelníky a dáváme na lehce vymazaný plech nebo plech s pečícím papírem. Pečeme dozlatova při 180°C .



Obrázek 27

Pišingrová náplň
100 g cukrářské kakaové polevy
70 g jádrové pasty (různé druhy)
30 g kakaa
10 g vanilkového cukru
250 g cukru moučka
166 g ztuženého pokrmového tuku

Ve vodní lázni rozpustíme kakaovou polevu, jádrovou pastu, kakao. Po rozpuštění postupně přidáváme vanilkový cukr, přesátý moučkový cukr a rozpuštěný ztužený tuk. Vše důkladně promícháme a přecedíme. Necháme lehce zatuhnout. Po částečném zatuhnutí můžeme vyšlehat a hned plníme. Jestliže je hmota příliš řídká, necháme ji ještě zatuhnout a v opačném případě ji musíme lehce nahřát, aby povolila kakaová poleva a ztužený tuk. Upečené a vychladnuté trojúhelníky naplníme pišingrovou náplní, necháme zatuhnout. Po zatuhnutí potáhneme cukrářskou kakaovou polevou a ozdobíme.

8.9. Kakaové dortíčky

(obrázek 28 - 29)

Těsto

300 g polohrubé mouky
100 g cukru moučka
230 g tuku – Hery
30 g kakaa
50 g ořechů
1 vejce
1 žloutek
20 g vanilkového cukru



Obrázek 28



Obrázek 29

Přesajme mouku, cukr a kakao, přidáme změklý tuk, ořechy, vejce, žloutek a vanilkový cukr. Zpracujeme těsto a necháme odpočinout. Po zatuhnutí si pomoučníme vál a vyválíme plát asi 3 mm tlustý. Vypichujeme kolečka, která dáváme na vymazaný plech nebo plech s pečícím papírem. Pečeme při 180°C.

Kokosová náplň

200 g kokosu
100 g cukru moučka
20 g vanilkového cukru
4 polévkové lžíce tuzemáku
100 ml mléka

Mléko svaříme s cukrem a s kokosem. Kokos musí být namletý opravdu najemno. Pokud by nebyl, tak musíme celou náplň zjemnit na třecím stroji. Náplň necháme vychladnout a po vychladnutí ji ochutíme tuzemákem a vanilkovým cukrem. Upečené a vychlazené korpusy naplníme sáčkem s hladkou trubičkou kokosovou náplní a necháme zatuhnout. Po zatuhnutí potáhneme rozpuštěnou cukrářskou kakaovou polevou a ozdobíme kytičkou z modelovací mléčné hmoty.

8.10. Pistáciové čtyřlístky

Těsto
300 g mouky hladké
37 g pistáciového pudinku
špetka soli
125 g tuku – Hery
125 g cukru moučka
1 vejce
1 žloutek
1 lžíce citrónové šťávy
50 g rozemletých pistácií

Přesejeme mouku, cukr a pistáciový pudink, přidáme vejce, žloutek, špetku soli, pistácie, citrónovou šťávu a změklý tuk. Zpracujeme těsto, které necháme odležet. Po odležení si podsypeme část těsta hladkou moukou a vyválíme asi 4 mm tlustý plát, ze kterého vykrajujeme čtyřlístky. Dáváme je na lehce vymazaný plech nebo plech s pečícím papírem. Pečeme při teplotě 180°C. dozlatova.

Pišingrová pistáciová náplň
100 g cukrářské kakaové polevy
70 g pistáciové pasty
30 g kakaa
10 g vanilkového cukru
250 g cukru moučka
166 g ztuženého pokrmového tuku

Ve vodní lázni rozpustíme kakaovou polevu, pistáciovou pastu, kakao. Po rozpuštění postupně přidáváme vanilkový cukr, přesátý moučkový cukr a rozpuštěný ztužený tuk. Vše důkladně promícháme a přecedíme. Necháme lehce zatuhnout. Po částečném zatuhnutí můžeme vyšlehat a hned plníme. Upečené a vychladlé korpusy naplníme sáčkem s hladkou trubičkou pišingrovou náplní a necháme zatuhnout. Po zatuhnutí potáhneme cukrářskou kakaovou polevou a ozdobíme.

9. Svatební cukroví

9.1. Mandlová srdíčka

(obrázek 30 – 32)

Těsto

300 g mouky hladké
220 g tuku – Hery
200 g cukru moučka
50 g mandlí
1 vejce
1 čajová lžička skořice
citrónová šťáva



Obrázek 30

Přesejeme mouku a cukr. Přidáme změklý tuk, rozemleté mandle, vejce, skořici a citrónovou šťávu a zpracujeme těsto. Necháme chvilku odležet. Po odležení si část těsta vyválíme na pomoučněném vále na 4 mm silný plát, ze kterého vykrajujeme srdíčka. Jako u všech pevných těst, která se vyvalují, si musíme dávat pozor na přílišné podsýpaní moukou. Srdíčka dáváme na lehce vymazaný plech. Pečeme při 180°C. Srdíčka jsou po upečení krásně zlatavá a tvrdá. Upečená a vychladlá srdíčka slepujeme ovocnou náplní. A po lehkém zatuhnutí máčíme v cukrářské kakaové polevě a ozdobíme.



Obrázek 31



Obrázek 32

9.2. Kokosové oválky

Těsto
350 g mouky hladké
230 g tuku – Hery
140 g cukru moučka
150 g kokosu
1 vejce
špetka amonia

Přesejeme mouku a cukr, přidáme změklý tuk, vejce, kokos a amonium. Zpracujeme těsto a necháme odležet. Po odležení si vyválíme na pomoučněném vále plát tlustý asi 3 mm. Z plátu vykrajujeme oválky, které dáváme na lehce vymazaný plech nebo plech s pečícím papírem. Pečeme ve vyhřáté troubě při 180°C. Oválky jsou po upečení krásně zlatavé a tvrdé.

Kokosová náplň
200 g kokosu
100 g cukru moučka
20 g vanilkového cukru
4 polévkové lžíce tuzemáku
100 ml mléka

Mléko svaříme s cukrem, kokosem. Necháme vychladnout a poté náplň ochutíme tuzemákem a vanilkovým cukrem. Upečené a vychladlé oválky plníme kokosovou náplní a necháme zatuhnout. Po zatuhnutí potáhneme v rozpuštěné bílé polevě a ozdobíme ozdobou z modelovací mléčné hmoty.

9.3. Oříškové slzy

Těsto
230 g mouky hladké
160 g tuku - Hery
60 g oříšků
60 g cukru moučka
2 žloutky

Přesejeme mouku a cukr na stůl, přidáme mleté oříšky, změklý tuk a žloutky a zpracujeme těsto. Necháme chviličku odležet. Těsto lehce podsypeme hladkou moukou a vyválíme část těsta o tloušťce asi 3 mm. Těsto nemůžeme hodně podsypávat moukou, neboť by se stalo krátké, praskalo by a nešlo by vyvalovat. Z vyváleného plátu vykrajujeme slzy, které dáváme na lehce vymazaný plech nebo plech s pečícím papírem. Slzy pečeme dozlatova ve vyhřáté troubě na 180°C.

Ořechová náplň
500 ml vody
25 g sušeného mléka
300 g cukru krupice
300 g vlašských ořechů
200 g drobečků
20 g kakaa
50 ml rumového aroma

Sušené mléko nasypeme do vody, pořádně promícháme a přecedíme. Dáme do hrnce a svaříme spolu s cukrem a ořechy. Povaříme, přidáme kakao a necháme vychladnout. Po vychladnutí do směsi zamícháme drobečky, které nám hmotu zahustí. A ochutíme ji tuzemákem. Pokud je hmota příliš řídká můžeme přidat drobečky a naopak hmotu zředíme převařeným mlékem. Vychladlé korpusy naplníme ořechovou náplní a necháme zatuhnout. Po zatuhnutí potáhneme cukrářskou polevou a ozdobíme modelovací mléčnou hmotou.

9.4. Linecké čtverečky

(obrázek 33)

Těsto
360 g mouky hladké
230 g tuku – Hery
150 g cukru moučka
1 vejce
20 g vanilkového cukru
citrónová šťáva
citrónová kůra



Obrázek 33

Přesejeme hladkou mouku a moučkový cukr. Přidáme tuk, žloutek, citrónovou kůru a citrónovou šťávu. Zpracujeme těsto a necháme odležet. Po odležení podsypeme část těsta hladkou moukou a vyválíme asi na 3 mm tlustý plát. Z vyváleného plátu vykrajujeme čtverečky, které pečeme ve vyhřáté troubě na 180°C. Upečené linecké čtverečky jsou krásně zlatavé a tvrdé. Po upečení vychladlé korpusy slepujeme ovocnou náplní a necháme zatuhnout. Po zatuhnutí potahujeme cukrářskou polevou a ozdobíme.

9.5. Pudinkové kytičky

(obrázek 34 – 38)

Těsto
250 g mouky hladké
100 g cukru moučka
74 g vanilkového pudinku
190 g tuku – Hery
1 žloutek



Obrázek 34

Přesejeme hladkou mouku, moučkový cukr a vanilkový pudink. Přidáme změklý tuk a žloutek. Zpracujeme těsto, které necháme chvilku odležet. Po odležení vyválíme část těsta na pomoučněném stole na tloušťku asi 3 mm. Z těsta vykrajujeme kytičky. Půlku celé a druhou půlku s dírkou uprostřed. Dáme na plech s pečícím papírem a upečeme ve vyhřáté troubě na 180°C. Po upečení jsou krásně nazlátlé.



Obrázek 35



Obrázek 36

Upečené a vychladlé celé korpusy bez srdíčka naplníme ovocnou náplní. Korpusy s dírkou pocukrujeme moučkovým cukrem a dáme dohromady.



Obrázek 37



Obrázek 38

9.6. Linecká třená esíčka

(obrázek 39 – 43)

Těsto
154 g mouky hladké
120 g tuku – Hery
37 g moučkového cukru
7 g vanilkového cukru
1 žloutek



Obrázek 39



Obrázek 40

Dáme si do misky tuk, moučkový cukr, vanilkový cukr a žloutek. Je důležité, aby všechny suroviny měly stejnou teplotu. Zvlášť si dáme hladkou mouku, neboť ji musíme nahřát na teplotu lidského těla, tzn. 36°C. Můžeme ji dát do mikrotenového sáčku a nahřát v mikrovlnné troubě. Ve větším množství v normální troubě. Zahřátou mouku smícháme s ostatními surovinami a musíme těsto hned zpracovávat. Dáme si těsto do sáčku s řezanou trubičkou a stříkáme na plech s pečícím papírem esíčka nebo jiné tvary. Pečeme ve vyhřáté troubě na 180°C .Po upečení jsou korpusy krásně zlatavé a křehké.



Obrázek 41



Obrázek 42

Upečené a vychladlé korpusy z půlky potáhneme v cukrářské polevě a ozdobíme kytičkou z mléčné modelovací hmoty.



Obrázek 43

9.7. Skořicové podkovičky

(obrázek 44 – 48)

Těsto
200 g mouky hladké
40 g cukru moučka
6 lžiček skořice
150 g tuku

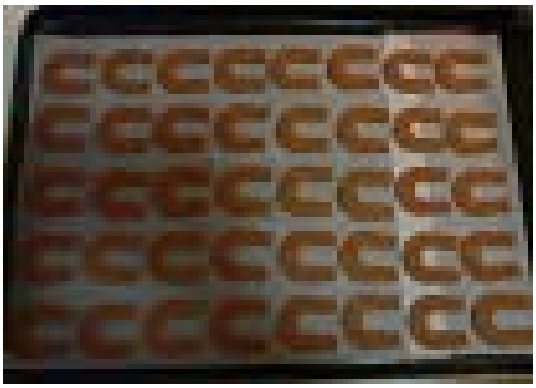
Na stůl si prosejeme hladkou mouku, moučkový cukr a skořici. Přidáme změklý tuk a zadeláme těsto. Těsto necháme chvilku odpočinout a pak část těsta vyválíme na pomoučněném stole na tloušťku asi 3 mm. Z těsta vykrajujeme podkovičky, které dáme na plech s pečícím papírem a upečeme ve vyhřáté troubě na 180°C.



Obrázek 44



Obrázek 45

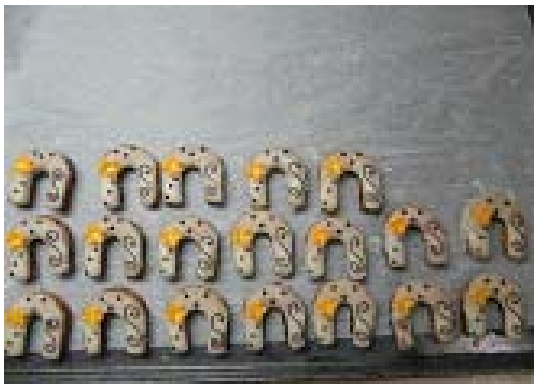


Obrázek 46



Obrázek 47

Upečené a vychladlé korpusy naplníme ovocnou náplní a necháme zatuhnout. Po zatuhnutí potáhneme v cukrářské polevě a ozdobíme ozdobou z mléčné modelovací hmoty a kakaovou polevou.



Obrázek 48

9.8. Vějířky

(obrázek 49 – 54)

Těsto
210 g mouky hladké
140 g tuku – Hery
70 g cukru moučka
40 g ořechů vlašských
2 lžičky kakaa
citrónová kůra



Obrázek 49



Obrázek 50

Prosejeme si hladkou mouku, moučkový cukr a kakao, přidáme změklý tuk, vlašská jádra a citrónovou kůru. Zpracujeme těsto a necháme chvilku odležet. Po odležení si část těsta vyválíme na pomoučněném vále na tloušťku asi 3 mm. Z vyváleného těsta vykrajujeme vějířky, které dáme na plech s pečícím papírem a pečeme ve vyhřáté troubě na 180°C .



Obrázek 51



Obrázek 52

Ořechová náplň za studena
60 g moučkového cukru
100 g oříšků
20 g ovocné náplně
tuzemák

Všechny uvedené suroviny smícháme dohromady a vytvoříme náplň. Upečené a vychladlé korpusy naplníme náplní a necháme zatuhnout. Po zatuhnutí potáhneme cukrářskou kakaovou polevou a ozdobíme ozdobou z modelovací mléčné hmoty.



Obrázek 53



Obrázek 54

9.9. Pistáciové kolečko

Těsto
200 g mouky hladké
100 g pistácií
150 g tuku – Hery
80 g cukru moučka
1 vejce
pomerančová kůra
špetka prášku do pečiva

Přesejeme si hladkou mouku a moučkový cukr. Přidáme pistácie, vejce, pomerančovou kůru, změklý tuk a prášek do pečiva. Zadeláme těsto a necháme ho odpočinout. Část těsta vyválíme na pomoučněném vále na tloušťku asi 3 mm. Z těsta vykrajujeme kolečka, které dáváme na plech s pečícím papírem. Pečeme ve vyhřáté troubě asi na 180°C.

Pišingrová pistáciová náplň
100 g cukrářské kakaové polevy
70 g pistáciové pasty
30 g kakaa
10 g vanilkového cukru
250 g cukru moučka
166 g ztuženého pokrmového tuku

Ve vodní lázni rozpustíme kakaovou polevu, pistáciovou pastu, kakao. Po rozpuštění postupně přidáváme vanilkový cukr, přesátý moučkový cukr a rozpuštěný ztužený tuk

Vše důkladně promícháme a přecedíme. Necháme lehce zatuhnout. Po částečném zatuhnutí můžeme vyšlehat a hned plníme. Jestliže je hmota příliš řídká, necháme ji ještě zatuhnout, v opačném případě ji musíme lehce nahřát, aby povolila kakaová poleva a ztužený tuk. Upečené a vychladlé korpusy naplníme sáčkem s hladkou trubičkou pišingrovou náplní a necháme zatuhnout. Po zatuhnutí potáhneme cukrářskou kakaovou polevou a ozdobíme.

9.10. Trojkule

Těsto
400 g mouky hladké
250 g tuku – Hery
100 g cukru moučka
100 g lískových oříšků
100 g strouhané čokolády
1 žloutek

Přesejeme hladkou mouku a moučkový cukr. Přidáme žloutek, změklý tuk, oříšky a strouhanou čokoládu a zpracujeme těsto. Necháme chvilku odpočinout a pak vyválíme na pomoučněném stole část těsta na tloušťku asi 4 mm. Z těsta vykrajujeme vykrajovátkem trojkule a dáváme na plech s pečícím papírem. Pečeme na 180°C.

Pišingrová náplň
100 g cukrářské kakaové polevy
70 g jádrové pasty (různé druhy)
30 g kakaa
10 g vanilkového cukru
250 g cukru moučka
166 g ztuženého pokrmového tuku

Ve vodní lázni rozpustíme cukrářskou kakaovou polevu, jádrovou pastu, kakao. Po rozpuštění postupně přidáváme vanilkový cukr, přesátý moučkový cukr a rozpuštěný ztužený tuk. Vše promícháme tak aby tam nebyly žádné hrudy a přecedíme. Polevu necháme zatuhnout. Po částečném zatuhnutí můžeme vyšlehat a hned plníme. Jestliže je hmota příliš řídká, necháme ji ještě zatuhnout, v opačném případě ji musíme lehce nahřát, aby povolila kakaová poleva a ztužený tuk.
Upečené a vychladlé trojkule plníme sáčkem s hladkou trubičkou pišingrovou náplní a necháme zatuhnout. Po zatuhnutí potáhneme cukrářskou kakaovou polevou a ozdobíme.

10. Dětské cukroví

10.1. Tučňáci

(obrázek 55)

Těsto na buflerky

50 g cukru krupice	12 g bílků
90 g mouky hladké	70 g žloutků
10 g krémového prášku	30 g vody

Vyšleháme si bílky do pevné hmoty, přidáme cukr a pořádně vyšleháme. Žloutky ručně promícháme s vodou a pak přidáme trošku mouky. Uděláme si řidší kašičku. Část bílků dáme do žloutků a pak žloutky dáme do bílků. Nakonec lehce zamícháme mouku s krémovým práškem. S hmotou se musí pracovat opatrně, ale rychle. Aby nám hmota nezřídla. Hmotu naplníme do sáčku s hladkou trubičkou a stříkáme na plech s papírem. Pečeme ve vyhřáté troubě na 180°C. Při začátku pečení se nesmí otevírat trouba, protože by nám buflery klesly. Po vyskočení a lehkém zabarvení snížíme teplotu zhruba na 130°C a dosušíme, dokud buflery nejdou odlepit od papíru.

Hmota na tučňáky

80 g kokosu	60 g másla
70 g světlých drobečků	1 lžíce mléka
100 g moučkového cukru	1 lžíce tuzemáku

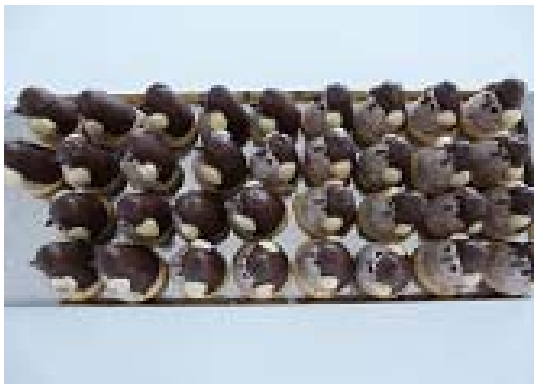
Všechny suroviny smícháme dohromady a zpracujeme hmotu. Hmotu hned můžeme použít bez odležení. Vezmeme si formičku na vosí hnízda, lehce ji vysypeme moučkovým cukrem, dáme do ní kousíček hmoty, ze které vytvoříme vosí úl. Uděláme do ní důlek a opatrně vyklepneme. Hotové úlky necháme zatuhnout a po zatuhnutí vezmeme úlek a částečně ho ponoříme do rozpuštěné cukrářské polevy.

Ořechová náplň za studena

60 g moučkového cukru	20 g ovocné pomazánky
100 g oříšků	tuzemák

Všechny uvedené suroviny smícháme a vytvoříme náplň, kterou plníme do zatuhnutých úlků. Naplněné úlky pokládáme na upečené a vychladlé buflerky. Dáme

zatuhnout. Po zatuhnutí na strany tučňáka nalepíme půlku oloupané mandle jako křidýlka, uděláme z bílé a kakaové cukrářské polevy očička a z cukrových srdíček uděláme zobáček.



Obrázek 55

10.2. Čokoládové čtverečky

Těsto
200 g mouky hladké
150 g tuku – Hery
70 g moučkového cukru
20 g kakaa
30 g oříšků
1 žloutek
špetka skořice

Přesejeme hladkou mouku, cukr moučka a kakao. Přidáme změklý tuk, vejce a skořici. Zpracujeme těsto a necháme chvilku odležet. Po odležení si lehce podsypeme stůl hladkou moukou a část těsta vyválíme na 4 mm tlustý plát. Z plátu vykrajujeme čtverečky, které dáváme na plech s pečícím papírem. Pečeme ve vyhřáté troubě na 180°C.

Pišingrová náplň
100 g cukrářské kakaové polevy
70 g jádrové pasty (různé druhy)
30 g kakaa
10 g vanilkového cukru
250 g cukru moučka
166 g ztuženého pokrmového tuku

Ve vodní lázni rozpustíme kakaovou polevu, jádrovou pastu, kakao. Po rozpuštění postupně přidáváme vanilkový cukr, přesátý moučkový cukr a rozpuštěný ztužený tuk. Vše důkladně promícháme a přecedíme. Necháme lehce zatuhnout. Po částečném zatuhnutí můžeme vyšlehat a hned plníme. Jestliže je hmota příliš řídká,

necháme ji ještě zatuhnout, v opačném případě ji musíme lehce nahřát, aby povolila kakaová poleva a ztužený tuk.
Upečené a vychladlé čtverečky plníme vyšlehanou pišingrovou náplní a necháme zatuhnout. Po zatuhnutí je potáhneme v cukrářské kakaové polevě a ozdobíme ozdobou z modelovací mléčné hmoty.

10.3. Jahůdky

Těsto
150 g mouky hladké
110 tuku - Hery
90 g moučkového cukru
40 g oříšků

Přesejeme si hladkou mouku, moučkový cukr a přidáme změklý tuk a oříšky. Zpracujeme těsto, necháme chvilku odležet. Po odležení použijeme formičky na ořechy, do kterých vymačkáme kousky těsta. Pečeme ve vyhřáté troubě na 180°C. Po upečení ořechy necháme vystydnout a po vystydnutí je vyklopíme.

Ořechová náplň
500 ml mléka
300 g cukru krupice
150 g vlašských ořechů
500 g drobečků
20 g kakaa
50 ml rumového aroma

Dáme do hrnce mléko a svaříme spolu s cukrem a ořechy. Chvilku povaříme, přidáme kakao a necháme vychladnout. Po vychladnutí do směsi zamícháme drobečky, které nám hmotu zahustí. A ochutíme ji rumovým aroma. Pokud je hmota příliš řídká můžeme přidat drobečky a naopak hmotu zředíme převařeným mlékem. Hotovou hmotou naplníme ořechy a necháme zatuhnout. Po zatuhnutí připevníme na širším konci zelený stonek z modelovací hmoty.

10.4. Vanilkoví ježci

(obrázek 56 – 58)

Těsto
300 g hladké mouky
170 g tuku – Hery
70 g moučkového cukru
70 g oříšků
1 žloutek
1 lžíce mléka
20 g vanilkového cukru



Obrázek 56



Obrázek 57

Prosejeme hladkou mouku a moučkový cukr, přidáme změklý tuk, žloutek, oříšky, vanilkový cukr a mléko. Zpracujeme těsto, které necháme odležet. Po odležení z těsta tvarujeme kapičky, které dáváme na plech s pečícím papírem a pečeme ve vyhřáté troubě na 180°C. Hotové kapičky jsou tvrdé a nazlátlé. Po upečení a vychladnutí namočíme větší a širší část kapičky do rozpuštěné cukrářské kakaové polevy a hnedka obalíme v kokosu. Na špičku kapičky uděláme puntík z polevy jako čumáček a dvě kapičky jako očička.



Obrázek 58

10.5. Pudinkové hlavičky

(obrázek 59)

Těsto
250 g mouky hladké
100 g moučkového cukru
74 g jahodového pudinku
190 g tuku – Hery
1 žloutek

Přesejeme hladkou mouku, moučkový cukr a jahodový pudink. Přidáme změklý tuk a žloutek. Zpracujeme těsto, které necháme chvilku odležet. Po odležení vyválíme část těsta na pomoučněném stole na tloušťku asi 3 mm. Část těsta obarvíme kakaem

dohněda. Z vyváleného plátu vykrajujeme kolečka, která dáváme na plech s pečícím papírem nebo lehce vymazaný plech. Vždy jedno kolečko necháme tak a na druhé vytvoříme z hnědého těsta lisem na česnek vlásky. Upečeme ve vyhřáté troubě na 180°C. Upečené a vychladlé kolečka slepíme ovocnou náplní a necháme zatuhnout. Po zatuhnutí ozdobíme polevou. Uděláme očička, nos a pusinku.



Obrázek 59

11. Zdravé cukroví

11.1. Bezlepkové vanilkové rohlíčky

(obrázek 60)

Těsto
180 g mouky Jizerka
50 g moučkového cukru
100 g másla
50 g mandlí
20 g vanilkového cukru
1 vejce



Obrázek 60

Prosejeme mouku, cukr, přidáme změklé máslo, mandle, vanilkový cukr a vejce. Propracujeme těsto, které dáme do mikrotenového sáčku a necháme odležet do druhého dne. Za pomocí formičky vytváříme vanilkové rohlíčky, které dáváme na vymazaný plech a pečeme ve vyhřáté troubě na 180°C. Po upečení a vychladnutí obalujeme v moučkovém a vanilkovém cukru.

11.2. Vanilkové rohlíčky z ovesných vloček

(obrázek 61)

Těsto
225 g hladké mouky
75 g moučkového cukru
175 g tuku – Hery
75 g ovesných vloček

Prosejeme mouku, cukr, přidáme změklé máslo, umleté ovesné vločky a vanilkový cukr. Propracujeme těsto. Necháme chvilku odležet a pomocí formičky vytváříme vanilkové rohlíčky, které dáváme na vymazaný plech a pečeme ve vyhřáté troubě na 180°C. Upečené rohlíčky jsou krásně zlatavé. Po upečení a vychladnutí obalujeme v moučkovém a vanilkovém cukru.



Obrázek 61

11.3. Bezlepkové linecké kytičky

Těsto
210 g bezlepkové mouky Jizerka
130 g másla
70 g moučkového cukru
1 žloutek
pomerančová kůra
pomerančová šťáva

Přesejeme si mouku, cukr, přidáme změklý tuk, žloutek, pomerančovou kůru a pomerančovou šťávu. Zpracujeme těsto, necháme odležet. Po odležení vyválíme

část těsta, ale pozor musíme vyvalovat na mouce Jizerka. Nesmíme použít hladkou mouku. Vyválíme plát na tloušťku asi 3mm. Vykrájíme kytičky. A vždycky jednu bez dírky uprostřed a jednu s dírkou. Dáme je na plech s papírem a upečeme ve vyhřáté troubě na 180°C. Upečené a vychladlé korpusy bez dírky naplníme ovocnou směsí a ty s dírkou posypeme moučkovým cukrem. Obě kytičky pak opatrně spojíme.

11.4. Špaldová kolečka s hvězdičkou

(obrázek 62 - 63)

Těsto
200 g špaldové mouky
100 g třtinového cukru
130 g másla
špetka kypřícího prášku
50 g mandlí
50 g kokosu
1 žloutek
20 g vanilkového cukru



Obrázek 62



Obrázek 63

Smícháme mouku, kokos, mandle, cukr a kypřící prášek. Přidáme, máslo, žloutek a zpracujeme těsto. Zabalíme do folie a necháme těsto odpočinout 5 hodin. V případě, že by se těsto špatně zpracovávalo, můžeme přidat více másla. Rozdělíme těsto na dvě části. Z většího dílu tvoříme kuličky a pokládáme je na vymazaný plech. Do kuliček uděláme důlek, který naplníme ovocnou náplní.
Z menšího těsta vyválíme placku a vykrájíme malé hvězdičky, které klademe na ovocnou náplň. Pečeme cca na 180°C. Musíme si dávat pozor, kolečka jsou po upečení velice křehká. Musíme je nechat vystydnout na plechu.

11.5. Dia mandlová srdíčka

Těsto
200 g mouky hladké
50 g sorbitu
120 g tuku
1 lžička kypřícího prášku

Přesejeme mouku, přidáme sorbit, vejce, tuk a kypřící prášek. Zpracujeme těsto, které necháme chvilku odležet. Po odležení vyválíme část těsta na tloušťku asi 3 mm a vykrájíme z něj srdíčka. Polovinu srdíček potřeme rozšlehaným vejcem a ozdobíme půlkou oloupané mandle. Pečeme na 180°C.

Náplň
200 g ořechů
6 lžic neslazeného kondenzovaného mléka
10 ks sladidla
60 g Dia čokolády

Svaříme mléko a ořechy, ještě do teplého přidáme sladidlo a promícháme se strouhanou čokoládou. Pokud je třeba přidáme ještě trochu převařeného mléka. Upečená a vychladlá srdíčka naplníme vychladlou náplní a slepíme k sobě vždy jedno s mandlí a jedno bez mandle. Můžeme přizdobit Dia čokoládou.

11.6. Oříškové kytičky

(obrázek 64)

Těsto
100 g celozrnné špaldové mouky
40 g pohankové mouky
100 g třtinového cukru
100 g lískových oříšků
2 žloutky

Všechny suroviny smícháme dohromady a zpracujeme těsto. Těsto dáme na 2 hodiny do lednice odpočinout. Z těsta uděláme kuličky o průměru 1 až 1,5 cm. Kuličky dáváme na plech vždy 3 ks k sobě do trojlístku, jednotlivé kuličky mírně přimáčkneme. Trojlístky potřeme rozšlehaným vajíčkem a na každou kytičku posadíme celý lískový oříšek. Pečeme ve vyhřáté troubě na 180°C.



Obrázek 64

11.7. Čokoládovo - špaldové tyčinky

Těsto
300 g špaldových vloček
300 g másla
180 g špaldové hladké mouky
5 ks hořkých mandlí
75 g třtinového cukru
1 ks kypřícího prášku

Všechny suroviny smícháme dohromady, důkladně promícháme a vypracujeme hladké těsto. Všechno těsto rozdělíme na stejně velké kousky, ze kterých vytvarujeme stejné tyčky. Tyčky dáváme na vymazaný plech nebo plech s pečícím papírem. Pečeme ve vyhřáté troubě na 200°C. Po vychladnutí máčíme tyčinky v cukrářské kakaové polevě.

11.8. Výborné zázvorky

Těsto
250 g pohankové mouky
130 g javorového sirupu
90 g másla
3 lžičky mletého zázvoru
0,5 lžičky jedlé sody
2 lžíce třtinového cukru

V kastrůlku rozpustíme máslo, přidáme javorový sirup a vše dobře promícháme. Poté směs necháme vychladnout. V misce smícháme zázvor, mouku, cukr a jedlou sodu. Poté přimícháme vychladlé máslo s javorovým sirupem a vymícháme krásné hladké těsto. Z těsta vyválíme kuličky o velikosti ořechu a dáme je na vymazaný plech. Kuličky trošku splácneme. Pečeme ve vyhřáté troubě na 180°C. Hotové zázvorky necháme vychladnout.

11.9. Tyčinky z ovesných vloček

(obrázek 65)

Těsto
250 g ovesných vloček
50 g třtinového cukru
80 g javorového sirupu
130 g másla

V kastrůlku trochu rozpustíme máslo, přidáme cukr a javorový sirup a necháme vše důkladně rozpustit. Po rozpuštění a vychladnutí přisypeme do této hmoty rozdrcené ovesné vločky a vypracujeme v těsto. Toto těsto má řidší konzistenci, a tak ho vylijeme na předem vymazaný plech a krásně uhladíme povrch. Plech vložíme do předem vyhřáté trouby a pečeme na 180°C. Po upečení je plát krásně zlatavý. \po vychladnutí nakrájíme z těsta požadovaný tvar tyček, které lehce přestříkáme cukrářskou kakaovou polevou.



Obrázek 65

12. Tradiční cukroví

12.1. Linecké sádlové cukroví

(obrázek 66 - 67)

Těsto
120 g sádla
120 g tuku – Hery
120 g moučkového cukru
500 g hladké mouky
3 žloutky
citrónová kůra



Obrázek 66



Obrázek 67

Přesejeme mouku, moučkový cukr, přidáme změklý tuk, žloutky a citrónovou kůru. Zpracujeme v hladké těsto a necháme chvilku odležet. Po odležení lehce podsypeme hladkou moukou a vyválíme část těsta. Z těsta vykrajujeme zvonečky jeden s dírkou a druhý bez dírky. Zvonečky dáváme na vymazaný plech a pečeme ve vyhřáté troubě na 180°C. Upečené a vychladlé zvonečky slepujeme pikantní ovocnou náplní a pocukrujeme moučkovým cukrem.

2. 9. Strojkové banánky

(obrázek 68 - 69)

Těsto
750 g hladké mouky
450 g tuku – Hery
200 g moučkového cukru
1 vejce
1 žloutek



Obrázek 68



Obrázek 69

Přesejeme mouku a cukr, přidáme změklý tuk, vejce a žloutek. Zpracujeme v těsto, které necháme odležet. Po odležení tlačíme přes strojek tyčky dlouhé asi 4 cm a dáváme je na vymazaný plech. Pečeme ve vyhřáté troubě na 180°C. Po upečení a vychladnutí je slepujeme pikantní ovocnou náplní a z rohu do rohu je potahujeme v cukrářské kakaové polevě. Nahoru přilepíme půlku mandle a přestříkáme polevou.

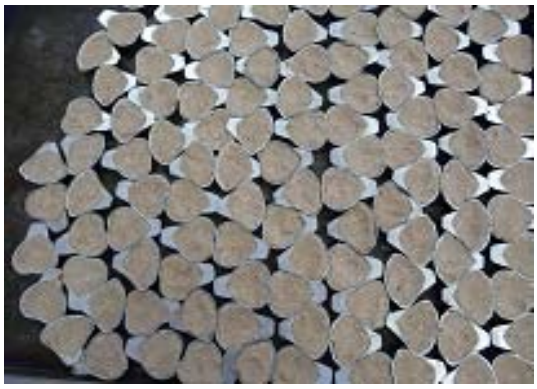
12.2. Tatrankové cukroví

(obrázek 70 – 72)

Těsto
300 g hladké mouky
100 g moučkového cukru
3 ks tatranek
250 g ztuženého tuku
1 vejce
100 g kokosu



Obrázek 70



Obrázek 71

Přesejeme hladkou mouku a moučkový cukr, přidáme nastrouhané tatranky, kokos, vejce a změklý tuk. Vše zpracujeme v těsto, které necháme chvilku odležet. Po odležení plníme těsto do formiček a pečeme ve vyhřáté troubě na 180°C. Po upečení a vychladnutí obalujeme cukroví ve směsi moučkového a vanilkového cukru.



Obrázek 72

12.3. Mandlové rohlíčky

(obrázek 73 - 74)

Těsto
280 g polohrubé mouky
200 g másla
100 g rozemletých mandlí
50 g moučkového cukru
20 g vanilkového cukru
2 žloutky



Obrázek 73



Obrázek 74

Přesejeme si mouku a cukr, přidáme rozemleté mandle, žloutky, vanilkový cukr a změklý tuk. Vše zpracujeme v těsto, které necháme odležet. Po odležení z těsta tvoříme pomocí formičky rohlíčky, které klademe na vymazaný plech a pečeme ve vyhřáté troubě na 180°C. Po vychladnutí obalujeme v moučkovém cukru.

12.4. Myslivecké knoflíky

Těsto
250 g hladké mouky
140 g tuku – Hery
80 g cukru moučka
3 žloutky

Náplň
3 bílky
200 g cukru krupice
200 g oříšků

Přesejeme si hladkou mouku, cukr moučka, přidáme žloutky a změklý tuk. Zpracujeme v těsto. Vyválíme těsto, ze kterého vykrajujeme kolečka. Kolečka dáváme na vymazaný plech. Uděláme si náplň: vyšleháme bílky, přidáme cukr a pořádně vyšleháme do pevného sněhu. Nakonec ručně zamícháme ořechy. Na kolečka nastříkáme sáčkem s hladkou trubičkou náplň a do náplně zapíchneme lískový oříšek. Pečeme ve vyhřáté troubě na 160°C.

13. Pracovní list

1. Jaké jsou základní druhy těst pro přípravu čajového pečiva?

2. Jaké suroviny a v jakém poměru se používají na výrobu lineckého těsta?

3. Co urychluje oxidaci a žluknutí výrobků?

4. Proč musíme mouku před zamícháním prosít?

5. Jaký cukr se používá do pevných těst?

6. Vyjmenuj druhy trvanlivých náplní.

7. Popiš výrobu pišingrové náplně.

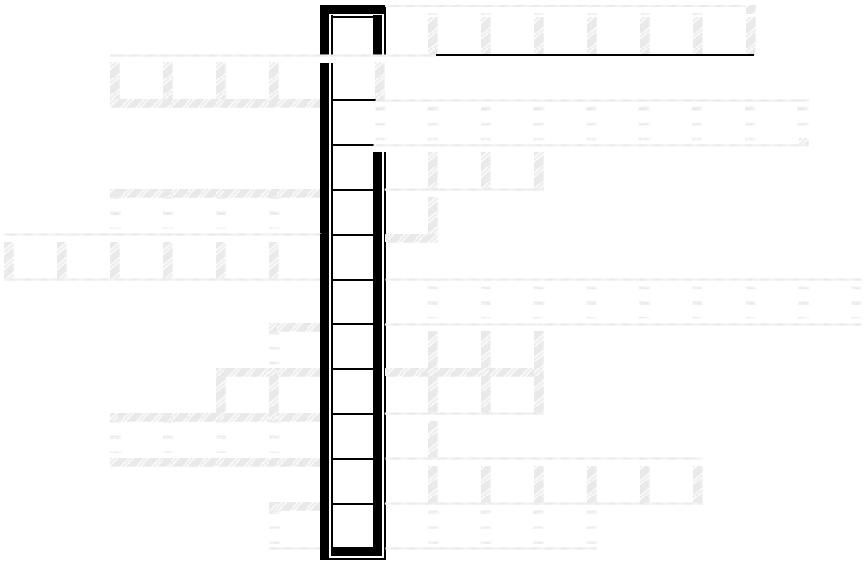
8. Vyjmenuj druhy polev.

9. Popiš výrobu lineckého třeného těsta.

10. Jaké výrobky můžeš vyrobit z lineckého těsta?

Doplňovačka

1. Pravá . . . . . .
2. Hlavní surovina pro výrobu těsta
3. Jednotný název pro všechny ořechy
4. Tekutý rostlinný tuk
5. Hmota na dohotovení výrobků, která zabraňuje vysychání
6. Pevné těsto
7. Jiný název pro arašídy
8. Bílek + žloutek
9. Tepelná úprava v troubě
10. Místo odkud pochází čajové pečivo
11. Pevné těsto s přídavkem ořechů
12. Práškový cukr



14. Zdroje

Literatura

1. Půlpánová Alena Cukrářská technologie. Olomouc 1993: Nakladatelství a vydavatelství FIN spol. s. r. o. ISBN 80-85572-54-0

2. Bláha Ludvík, Kadlec František, Plhoň Zdeněk Cukrářská výroba I. Praha 4 1994. Nakladatelství Informatorium. ISBN 80-85427- 59-1

3. Vlastní zdroje – recepty kamarádek a babiček.

4. Obrázky 1 - 74 - Vlastní zdroje

Rozvoj manuálních zručností a praktických dovedností žáků oboru cukrář
CZ.1.07/1.1.28/01.0013

Čajové pečivo v moderním pojetí 2

Příručka pro výuku

Zpracovala: Hana Hejlová

esf evropský sociální fond v ČR
EVROPSKÁ UNIE
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY
OP Vzdělávání pro konkurenceschopnost
SOŠ A SOU OBCHODU A SLUŽEB CHRUDIM
INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

1. Obsah

1. Obsah 2
2. Výrobky 3
2.1. Rumová kolečka 3
2.2. Kokosová kolečka 4
2.3. Žloutkové kuličky 5
2.4. Čajové roládky 5
2.5. Třené koláčky, tyčinky 6
2.6. Rumové bochánky 7
2.7. Marokánky 7
2.8. Oplatkové čtverečky 8
2.9. Ruské kornoutky 8
2.10. Trvanlivé krémy do vánočního cukroví 9
2.11. Ovesné tyčinky 9
2.12. Ořechové rohlíčky 10
2.13. Vídeňské věnečky 10
3. Zdroje 11

2. Výrobky

2.1. Rumová kolečka

700g hladké mouky
500g másla
200g cukru
200g mletých oříšků
40g vanilkového cukru
Mouku, máslo, cukr, ořechy a vanilkový cukr smícháme a vypracujeme těsto. Vyválíme placku, ze které vykrajujeme kolečka. Troubu nastavíme na 160°C, když zrůžovějí, jsou upečené.

Náplň:
Mleté vlašské ořechy
Mleté piškoty
Trochu másla
Vanilkový cukr
Rumové aroma
Tuzemím
Ovocná pomazánka
Všechny suroviny smícháme dohromady, vytvoříme si podle chuti ořechovou náplň, kterou naplníme mezi dvě upečená kolečka. Necháme zatuhnout a po zatuhnutí kolečka potahujeme v cukrářské kakaové polevě a zdobíme dle vlastní fantazie a příležitosti.



Obrázek 1

2.2. Kokosová kolečka

400g hladká mouka
400g mletý kokos
2 vejce
2 bílky
Půlky vlašských ořechů nebo lískových ořechů (podle počtu koleček)
400g másla
300g práškového cukru

Veškeré ingredience smícháme a vypracujeme těsto, zabalíme do fólie a uložíme na hodinu do lednice. Poté vyválíme plát cca 3 mm a vykrajujeme kolečka. Jednotlivá kolečka ukládáme na plech vyložený pečícím papírem. Kolečka potíráme rozšlehaným bílkem a do středu vmáčkneme půlku vlašského nebo lískového ořechu.



Obrázek 2

2.3. Žloutkové kuličky

400 g mouky
160 g másla
120 g cukru
Citrónová kůra z 1 citrónu
20 žloutků
5 lžic rumu

Veškeré suroviny smícháme dohromady, až nám vznikne vláčné těsto. Z těsta vytvarujeme malé kuličky, které poklademe na vymaštěný plech, potřeme žloutkem a pečeme ve vyhřáté troubě při 160°C. Po upečení potáhneme kuličky cukrářskou kakaovou polevou a ozdobíme mandlí.



Obrázek 3

2.4. Čajové roládky

7 vajec
4 žloutky
240 g cukru
200 g mouky
50 g másla

Vyšleháme vejce s cukrem nad vodní lázni, ale nesmíme hmotu přehřát, jinak by se nám vejce uvařila. Hmotu necháme lehce zchladnout a poté nalijeme rozehřáté máslo a zamícháme přesátou mouku. Vzniklou hmotu nalijeme na pečící papír a rozetřeme na slabý plát. Pečeme rychle ve vyhřáté troubě na 220°C.
Hned teplé pláty namažeme ovocnou pomazánkou a zatočíme. Musíme roládky pořádně utáhnout, abychom předešli dírám v roládkách. Hotové roládky můžeme opět dozdobit dle vlastní fantazie. Můžeme je potáhnout v cukrářské kakaové polevě, nebo je můžeme obalit v modelovací mléčné hmotě.

2.5. Třené koláčky, tyčinky

300 g mouky
225 g másla
50 g moučkového cukru
10 g vanilkového cukru
1 žloutek
Špetka skořice

Dáme si do misky máslo, moučkový cukr, vanilkový cukr a žloutek. Je důležité, aby všechny suroviny měly stejnou teplotu. Zvlášť si dáme hladkou mouku, neboť ji musíme nahřát na teplotu lidského těla, tzn. 36°C. Můžeme ji dát do mikrotenového sáčku a nahřát v mikrovlnné troubě. Ve větším množství v normální troubě. Zahřátou mouku smícháme s ostatními surovinami a musíme těsto hned zpracovávat. Dáme si těsto do sáčku s řezanou trubičkou a stříkáme na plech s pečícím papírem plná kolečka, takové mini větrníky. Doprostřed můžeme dát kandovanou třešeň nebo jiné ovoce. Pečeme ve vyhřáté troubě na 180°C. Po upečení jsou korpusy krásně zlatavé a křehké.



Obrázek 4

2.6. Rumové bochánky

Těsto
300 g hladké mouky
200 g tuku – Hery
100 g cukru moučka
3 žloutky
Přesejeme si hladkou mouku, cukr moučku, přidáme žloutky a změklý tuk. Zpracujeme v těsto. Vyválíme těsto, ze kterého vykrajujeme kolečka. Kolečka dáváme na vymazaný plech a pečeme ve vyhřáté troubě na 160°C.
Na upečené a vychladlé kolečko nastříkáme řezanou trubičkou předem připravenou náplň a necháme zatuhnout. Po zatuhnutí potahujeme cukrářskou kakaovou polevou a zdobíme kytičkou z modelovací mléčné hmoty.

Náplň:
400 g piškotových drobečků
400 g cukru
400 g mandlové marcipánové hmoty
Tuzemák
Amaretto
Všechny suroviny smícháme dohromady a vytvoříme náplň.

2.7. Marokánky

250 ml mléka
80 g cukru moučka
20 g másla
30 g mouky hladké
100 g kandovaného ovoce
100 g rozinek
100 g sekaných mandlí
100 g sekaných vlašských ořechů
Špetka soli

Všechny suroviny smícháme v míse dohromady. Lžícemi tvoříme na pečící papír hromádky, které pečeme ve vyhřáté troubě na 160 °C. Po upečení mají zlatavou barvu. Po upečení a vychladnutí je z jedné strany potáhneme cukrářskou kakaovou polevou.

2.8. Oplatkové čtverečky

Oplatkové pláty potřeme pišingrovou náplní a necháme zatuhnout. Po zatuhnutí nakrájíme nožem, který máme ponořený ve vřelé vodě. Nakrájíme malé čtverečky, které potáhneme v tmavé cukrářské kakaové polevě a dozdobíme bílou cukrářskou polevou a kytičkou z modelovací mléčné hmoty.

Pišingrová náplň
100 g cukrářské kakaové polevy
70 g jádrové pasty (různé druhy)
30 g kakaa
10 g vanilkového cukru
250 g cukru moučka
166 g ztuženého pokrmového tuku

Ve vodní lázni rozpustíme kakaovou polevu, jádrovou pastu, kakao. Po rozpuštění postupně přidáváme vanilkový cukr, přesátý moučkový cukr a rozpuštěný ztužený tuk. Vše důkladně promícháme a přecedíme. Necháme lehce zatuhnout. Po částečném zatuhnutí můžeme vyšlehat a hned plníme. Jestliže je hmota příliš řídká, necháme ji ještě zatuhnout a v opačném případě ji musíme lehce nahřát, aby povolila kakaová poleva a ztužený tuk.



Obrázek 5

2.9. Ruské kornoutky

500 g mandlí
400 g cukru
6 vajec

Všechny suroviny smícháme dohromady a dokonale utřeme na třecím stroji. Třít musíme postupně, abychom nevymačkali všechen tuk. Hmotu rozetřeme na tenký plát, ze kterého vykrájíme zoubkatým vykrajovátkem kolečka. Kolečka stočíme do kornoutků a dáme na plech s pečícím papírem. Před pečením je potřeme rozšlehaným vajíčkem a pečeme na 140 °C.
Po upečení a vychladnutí kornoutky naplníme marmeládou s ořechy a přestříkáme cukrářskou kakaovou polevou.

2.10. Trvanlivý krém do vánočního cukroví

Do trochy mléka, lépe udělat vodu+suš. mléko (je to trvanlivější) dáme cukr, svaříme a nasypeme nastrouhané ořechy nebo kokos. Při mírném opražení jsou ořechy i kokos voňavější. Krém krátce povaříme. Po lehkém vychladnutí zahustíme piškotovými drobečky. Krém ochutíme tuzemskem, citron. kůrou, nebo skořicí a necháme vychladnout.
Šlehačem ušleháme povolený ztužený tuk (stačí tak 1/4), přidáme trošku moučkového cukru a pořádně prošleháme. Musíme si dávat pozor, abychom krém nepřesladili. Jakmile je krém bez hrudek a hladký, pak přisypeme vychladlé oříšky nebo kokos. Tímto krémem můžeme plnit cukroví nejlépe z vaflové těsta nebo do lineckých košíčků, které po zatuhnutí polijeme cukrářskou kakaovou polevou a zdobíme. Tento krém je trvanlivý a chutný.

2.11. Ovesné tyčinky

500 g ovesných vloček
180 g třtinového cukru
180 g javorového sirupu nebo medu
250 g másla
máslo na vymazání plechu

V kastrůlku rozpustíme máslo, na které nasypeme třtinový cukr a vše necháme rozpustit. Do této směsi zamícháme javorový sirup a vše znova dobře promícháme. Pak můžeme přimíchat ovesné vločky a vznikne nám řídké těsto. Těsto nalijeme na předem vymazaný plech a pořádně uhladíme. Pečeme v předem vyhřáté troubě na 180°C.
Po upečení nakrájíme na plechu požadované tvary, které z poloviny potáhneme v cukrářské kakaové polevě.


Obrázek 6

2.12. Ořechové rohlíčky

250 g cukru moučka
250 g vlašských ořechů
125 g másla
100 g čokolády na vaření
70 g ztuženého tuku

Všechny suroviny smícháme dohromady a vypracujeme krásné těsto. Z tohoto těsta tvoříme rohlíčky, které dáváme na plechy s pečícím papírem a pečeme ve vyhřáté troubě na 160 °C. Pečeme dozlatova. Po upečení rohlíčky obalujeme ve směsi moučkového a vanilkového cukru.



Obrázek 7

2.13. Stříkané věnečky

300 g hořké čokolády
300 g másla
3 žloutky
9 lžic moučkového cukru
3 lžíce silné vařené kávy
450 g hladké mouky
15 g kypřícího prášku do pečiva

Důkladně vyšleháme máslo s cukrem a kávou do pěny. Přidáme žloutky, prosátou hladkou mouku smíchanou s kypřícím práškem a rozpuštěnou vlažnou čokoládu. Vše důkladně promícháme. Hmotu naplníme do sáčku s řezanou trubičkou a na plechy vyložené pečícím papírem stříkáme malé věnečky. Po nastříkání dáme věnečky zatuhnout do ledničky. Mezitím si zahřejeme troubu na 180°C. Zatuhlé věnečky upečeme ve vyhřáté troubě. Po upečení je necháme vychladnout a potahujeme v cukrářské kakaové polevě.

3. Zdroje

Zdroje – recepty

Veškeré recepty jsou z cukrárny SOS a SOU obchodu a služeb Chrudim

Zdroje – obrázky

Veškeré obrázky jsou vlastní

Rozvoj manuálních zručností a praktických dovedností žáků oboru cukrář
CZ.1.07/1.1.28/01.0013

Čajové pečivo v moderním pojetí 3

Příručka pro výuku

Zpracovala: Hana Hejlová

esf evropský sociální fond v ČR
EVROPSKÁ UNIE
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY
OP Vzdělávání pro konkurenceschopnost
SOŠ A SOU OBCHODU A SLUŽEB CHRUDIM
INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

1. Obsah

1. Obsah 2
2. Výrobky 3
1.1. Čokoládové bochánky 3
1.2. Čokoládové pokušení s karamelem 3
1.3. Máslové mušličky 4
1.4. Makové trojlístky 4
1.5. Čokoládová kolečka 5
1.6. Máslové kostky 5
1.7. Ořechové řezy 6
1.8. Arašídový ježci 6
1.9. Čajové věnečky 7
1.10. Měsíčky 7
1.11. Ořechová kolečka 8
1.12. Ořechové tyčinky s citrónovou polevou 8
1.13. Kokosové pracny 9
1.14. Kořeněné obdélníčky 9
3. Ukázky prací 10
4. Zdroje 12

2. Výrobky

2.1. Čokoládové bochánky

Korpus
150 g hořké čokolády
4 lžíce kakaa
300 g cukru moučka
6 bílků
Špetka soli
150 g mletých mandlí

Vyšleháme bílky se špetkou soli do pevného sněhu, přidáme prosetý cukr s kakaem a ještě prošleháme. Lehce zamícháme mandle a rozpuštěnou čokoládu.
Naplníme si sáček s hladkou trubičkou a stříkáme na plech vyložený pečícím papírem. Pečeme ve vyhřáté troubě na 160°C. Po upečení necháme vychladnout a přestříkáme cukrářskou kakaovou polevou

2.2. Čokoládové pokušení s karamelem

Hmota
300 g lískových oříšků
150 ml smetany ke šlehání
3 lžíce medu
450 g hořké čokolády
75 g ztuženého tuku
4 lžíce kakaa
4 lžíce moučkového cukru
3 lžíce rumu
Karamelové bonbóny

Do zahřáté smetany zamícháme med, hořkou čokoládu, ztužený tuk a pořádně promícháme. V druhé misce promícháme přesáté kakao, moučkový cukr a rum. Přidáme zahřátou směs a promícháme. Hotovou hmotu nalijeme do menší formy, kterou jsme vyložili pečícím papírem. Uložíme do ledničky a necháme zatuhnout.
Po důkladném ztuhnutí nakrájíme hmotu na stejné kousky, ze kterých vytvarujeme kuličky. Kuličky nejprve obalíme v pražených mletých oříškách. Doprostřed kuličky uděláme důlek a dozdobíme karamelovým bonbónem.

2.3. Máslové mušličky

Těsto
330 g hladké mouky
330 g másla
3 žloutky
4 lžíce bílého vína

Ovocná pomazánka na plnění
Vejce na potření
Vlašské ořechy na obalení
Moučkový a vanilkový cukr na obalení

Na stůl přesejeme hladkou mouku, přidáme změklé máslo, žloutky, víno a zpracujeme v těsto. Těsto vyválíme na pomoučněném stole a vykrajujeme kolečka. Kolečka plníme ve středu hustou ovocnou pomazánkou a pomocí tvořítka kolečko zmáčkneme a vytvoříme mušličku. Mušličku namočíme ve vajíčku a obalíme v mletých oříškách. Klademe na plech vyložený pečícím papírem a pečeme ve vyhřáté troubě na 180 °C. Po upečení je ještě teplé obalujeme ve směsi moučkového a vanilkového cukru.

2.4. Makové trojlístky

Těsto
450 g hladké mouky
300 g moučkového cukru
200 g mletého máku
1 vejce
1 žloutek
370 g másla
Špetka skořice
Lískové oříšky

Na stůl si přesajme hladkou mouku a moučkový cukr. Přidáme mák, vejce, žloutek, skořici a změklé máslo. Zpracujeme v hladké těsto a necháme asi tak hodinu odpočinout. Z těsta děláme malé kuličky. Vždy tři kuličky spojíme k sobě, doprostřed vmáčkneme lískový ořech a pečeme ve vyhřáté troubě na 180 °C.

2.5. Čokoládová kolečka

Těsto
300 g hladké mouky
200 g másla
100 g moučkového cukru
1 vanilkový cukr
2 žloutky
2 lžičky instantní kávy
50 g hořké čokolády
Na stůl si prosejeme hladkou mouku a moučkový cukr. Přidáme změklé máslo, žloutky, kávu, nastrouhanou čokoládu a vanilkový cukr. Zpracujeme v hladké těsto, které zabalíme do potravinářské fólie a necháme do druhého dne odležet.
Druhý den vyvalíme plát, ze kterého vykrajujeme kolečka. Vykrajujeme kolečka plná a kolečka s vykrojeným prostředkem. Kolečka dáváme na vymazaný plech, nebo plech vyložený pečícím papírem. Pečeme ve vyhřáté troubě na 160 °C.
Po upečení necháme vychladnout a poté naplníme pikantní ovocnou pomazánkou. Vršek pocukrujeme moučkovým cukrem.

2.6. Máslové kostky

Těsto
300 g hladké mouky
300 g másla
140 g moučkového cukru
160 g ořechů
2 žloutky
Na stůl si prosejeme mouku a cukr, přidáme změklé máslo, ořechy a žloutek a zpracujeme v těsto. Těsto rozdělíme na dva díly a vyválíme na dva plechy vyložené pečícím papírem. Na jeden plát natřeme pikantní ovocnou pomazánku a druhý plát na něj přiklopíme. Těsto je velice křehké, takže pracujeme velmi opatrně, aby se nám to nepotrhalo. Pláty lehce zapečeme a pak potřeme žloutkovou polevou.

Žloutková poleva
3 žloutky
4 lžíce moučkového cukru
1 lžíce rumu
Všechny suroviny utřeme do pěny a natřeme na pláty žloutkovou polevu. Musíme pracovat rychle, neboť žloutková poleva rychle zasychá. Potom pláty posypeme sekanými ořechy a dosušíme v troubě při 120°C.

2.7. Ořechové řezy

Těsto
250 g hladké mouky
100 g moučkového cukru
120 g tuku
4 žloutky
Citrónová kůra
½ kypřícího prášku
Na stůl prosejeme hladkou mouku a moučkový cukr. Přidáme změklý tuk, žloutky, citrónovou kůru a kypřící prášek. Zpracujeme v těsto a vyválíme na plech vyložený pečícím papírem. Plát lehce propícháme vidličkou, potřeme ovocnou pomazánkou.

Bílková náplň
4 bílky
200g cukru
150g ořechů
Vyšleháme bílky do pevného sněhu, zašleháme cukr a ještě pořádně prošleháme. Zamícháme ořechy a natřeme na plát s pomazánkou. Pečeme ve vyhřáté troubě na 150°C. Ještě teplé nakrájíme na menší čtverečky a ještě dozdobíme kytičkou z modelovací mléčné hmoty.

2.8. Arašídový ježci

Těsto
350g polohrubé mouky
120g moučkového cukru
200g tuku
1 vejce
150g mletých arašídů
½ prášku do pečiva
Na stůl prosejeme mouku a moučkový cukr, přidáme změklý tuk, vejce, arašídy a prášek do pečiva. Zpracujeme v tužší těsto a necháme chvilku odpočinout. Pak vyválíme plát na pomoučněném stole a vykrajujeme ježky. Dáváme na plechy vyložené pečícím papírem a pečeme ve vyhřáté troubě na 180°C. Hotové vychladlé ježky slepujeme ovocnou pomazánkou. Bodlinky namáčíme do karamelu a hned obalíme v namletých arašídech.

Karamel
50g cukru
1 lžíce másla
Utavíme cukr na karamel, přesedíme a přidáme máslo a pořádně promícháme.

2.9. Čajové věnečky

Těsto
500g tuku
600g hladké mouky
200g moučkového cukru
2 vejce
20g vanilkového cukru
Smícháme změklý tuk, cukr, vejce a vanilkový cukr a pořádně promícháme. Mouku si nahřejeme na 40 °C, přidáme do těsta a prohněteme. Hmotu dáme do cukrářského sáčku s řezanou trubičkou a stříkáme na plech vyložený pečícím papírem malé věnečky. Pečeme ve vyhřáté troubě na 160°C dozlatova. Hotové vychladlé věnečky slepujeme ovocnou pomazánkou a z jedné strany máčíme v ředěné cukrářské kakaové polevě a můžeme dozdobit ozdobou z modelovací mléčné hmoty.

2.10. Měsíčky

Těsto
210g hladké mouky
70g moučkového cukru
140g tuku
20g kakaa
40g mletých mandlí
Na stůl si přesejeme hladkou mouku a cukr. Přidáme změklý tuk, kakao a mleté mandle. Zpracujeme v těsto, na pomoučněném stole vyválíme plát, ze kterého vykrajujeme měsíčky. Ty dáváme na plechy vyložené pečícím papírem a pečeme ve vyhřáté troubě na 180°C.

Nepečené těsto
150g moučkového cukru
50g sušeného mléka
60g másla
100g mletých mandlí
40-70g piškotových drobečků
1 lžíce citrónové šťávy
Rum
Ze všech surovin vypracujeme hmotu, kterou vyválíme na plát. Z plátu vykrojíme měsíček a ovocnou pomazánkou ho přilepíme k upečenému měsíčku. Slepené měsíčky potáhneme v cukrářské kakaové polevě a dozdobíme.

2.11. Ořechová kolečka

Těsto
240g hladké mouky
120g moučkového cukru
200g tuku
120g mletých ořechů
Na stůl si prosejeme mouku a moučkový cukr, přidáme změklý tuk a ořechy. Zpracujeme v těsto, vyválíme ho na pomoučeném stole a vykrajujeme kolečka. Kolečka dáváme na plechy vyložené pečícím papírem a pečeme ve vyhřáté troubě na 180°C.

Povidlová nádivka
4 lžíce švestkových povidel
1 lžíce rumu
Citrónová kůra
Cukr dle chuti
Všechny suroviny smícháme dohromady a touto naplní potíráme upečená a vychladlá kolečka. Kolečka potáhneme cukrářskou kakaovou polevou a ozdobíme dle příležitosti. Můžeme použít různé ozdoby z modelovací mléčné hmoty.

2.12. Ořechové tyčinky s citrónovou polevou

Těsto
210g hladké mouky
70g moučkového cukru
140g tuku
1 žloutek
90g mletých vlašských ořechů
Špetka skořice
Citrónová kůra
Na stůl si přesejeme hladkou mouku a cukr, přidáme změklý tuk, žloutek, ořechy, skořici a citrónovou kůru. Zpracujeme v těsto. Těsto necháme v chladu odležet a poté vyválíme obdélník, který rozkrájíme na stejně velké tyčinky. Ty pak pečeme ve vyhřáté troubě na 180°C dozlatova. Hotové tyčinky polijeme citrónovou polevou a dozdobíme dle příležitosti.

2.13. Kokosové pracny

Těsto
300g hladké mouky
150g moučkového cukru
180g tuku
3 žloutky
150g kokosu
2 lžíce rumu
1 lžíce citrónové šťávy
Špetka soli
Špetka kypřícího prášku
Na stůl si proseje hladkou mouku a moučkový cukr, přidáme všechny ostatní suroviny a zpracujeme v těsto. Hotové těsto mačkáme do připravených formiček a pečeme ve vyhřáté troubě na 180°C. Upečené a vychladlé pracny obalujeme ve směsi moučkového a vanilkového cukru.

2.14. Kořeněné obdélníčky

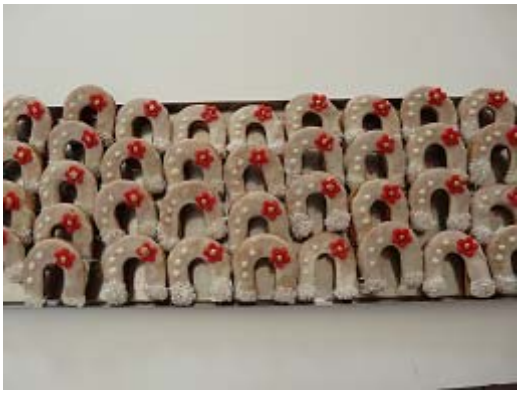
Těsto
350g hladké mouky
140g moučkového cukru
200g tuku
2 vejce
Lžička mleté skořice
4 pomleté hřebíčky
Špetka koření do perníku
Citrónová kůra

Na stůl si prosejeme hladkou mouku a moučkový cukr, přidáme změklý tuk a všechny ostatní suroviny. Zpracujeme v těsto a necháme odpočinout. Těsto vyválíme na pomoučeném stole a vykrajujeme obdélníčky. Dáváme je na plech vyložený pečícím papírem a každý potřeme rozšlehaným vejcem a ozdobíme půlkou oloupané mandle. Pečeme ve vyhřáté troubě na 180°C.

3. Ukázky prací



Obrázek 1



Obrázek 2



Obrázek 1



Obrázek 4



Obrázek 5



Obrázek 6



Obrázek 7



Obrázek 8



Obrázek 9



Obrázek 10

4. Zdroje

Zdroje – recepty

Veškeré recepty jsou z cukrárny SOS a SOU obchodu a služeb Chrudim

Zdroje – obrázky

Veškeré obrázky jsou vlastní