

Spríevodca svetom cukru

„Cukor je tak známy, tak bežný a taký všadeprítomný, že je ťažké predstaviť si svet bez neho.“ Sidney W. Mintz

1. Biely kryštálový cukor

♥ Najpoužívanejší cukor v domácnosti.

♥ Všetky babičky a mamy ho majú vždy k dispozícii i v zásobe.

♥ Získava sa spracovaním cukrovej repy.

♥ Používa sa na varenie aj pečenie.

♥ Vďaka svojim kryštalickým vlastnostiam má všestranné využitie. S jeho pomocou vytvoríte napríklad klasické piškótové cesto, trené cesto alebo vám dopomôže aj k naštartovaniu kvásku do kysnutého cesta.

♥ Môže sa využiť na výrobu snehu, pavloviiek, rôznych typov cukroví a na doladenie slaných pokrmov, kde môže vyvážiť ich chuť.

♥ Je neodmysliteľnou súčasťou slaného karamelu, ktorý zažíva svoju najväčšiu slávu.

2. KRUPICOVÝ CUKOR

Má jemnejšie zrníčka a ľahšie a rýchlejšie sa rozpúšťa v tekutinách.

♥ Je vhodný na výrobu napríklad makroniek.

♥ Vďaka svojej jemnosti a dobrej rozpustnosti však poslúži aj pri príprave rôznych omáčok či už k sladkým, alebo slaným pokrmom.

♥ Kryštálový cukor sa môže nahradiť krupicovým pri šľahaní rôznych typov krémov či pečení koláčov.

♥ Používa sa aj na výrobu sirupov a kokteílů.

3. PRÁŠKOVÝ CUKOR

Je biely cukor, ktorý bol zomletý na jemný prášok.

♥ Ľahko sa rozpúšťa v tekutinách, je ideálny na výrobu cukrovej polevy či ganáží, fondánu a glazúr.

♥ Pri zdobení perníčkov sa bez neho nezaobídete.

♥ Používa sa predovšetkým do krémov a veľmi dobre sa kamaráti práve s mascarpone. Vďaka ich prepojeniu vám môže vzniknúť naozaj lahodný krém.

♥ Zabudnúť na neho netreba ani ako na dekoráciu v rámci záverečného posypu pokrmu napríklad pri bábovke, šiškách alebo iných hlavných jedlách.

TIP

Krehké cesto má vďaka práškovému cukru jemnejšiu kôrku, preto sa hodí na pečenie tartov a tartaletiek.

4. PERLOVÝ CUKOR

Ide o druh bieleho cukru s hrubšou textúrou a nepriehľadnou farbou.

♥ Ozdobuje sa ním sladké pečivo, sušienky či žemle pred pečením.

♥ Vyrába sa z bieleho kryštálového cukru, pričom sa stlačí do nepriehľadných kryštálikov oválneho tvaru (zhruba s priemerom 2 mm).

♥ Veľmi dobre si drží svoj tvar a pri vysokých teplotách sa neroztápa, čo znamená, že je výborne využiteľný v rámci dekorovania.

5. HNEDÝ REPNÝ CUKOR

♥ Je vhodný na sladenie rôznych nápojov a kaší či na pečenie cookies a mafinov.

♥ Výborne ladí s čokoládou, receptmi z nej alebo s rôznymi druhmi orechov, napríklad mandľami.

♥ Vhodný je aj pri príprave francúzskych toastov.

TRSTINOVÝ CUKOR

♥ Trstinový cukor je minimálne spracovaný a produkuje sa výlučne z cukrovej trstiny.

♥ Má väčšie kryštáliky tmavšej farby a používa sa rovnakým spôsobom ako biely kryštálový cukor.

♥ Odporúčame ho napríklad pri príprave lemon curd či malinového coulis.

Sweet Family

Považský cukor