



Receptár

Sweet Family

Považský cukor

www.sweet-family.sk



Pečenie neodmysliteľne patrí k jedným z najobľúbenejších činností v domácnostiach. Oslava, výročie, sviatky, rôzne rodinné udalosti, ale aj stretnutia s priateľmi prinášajú množstvo zážitkov, ktoré so sladkým koláčom zaiste chutia lepšie. Sladká vôňa koláča či jedla neraz pripomenie aj detstvo a určite každý z nás má spomienku na tú najlepšiu sladkosť, ktorej sa v detských časoch nevedel nabažiť.

Cieľom značky SweetFamily je prinášať radosť zo spoločne strávených chvíľ a sladké okamihy v kruhu najbližších, a to predovšetkým vďaka produktom, ktoré má značka SweetFamily vo svojom portfóliu. Či už chcete napiecť overenú klasiku, alebo radi experimentujete, s našim receptárom vám pečenie pôjde od ruky. Inšpirujte sa výberom produktov i receptov z nášho portfólia a neváhajte ho doplniť aj ďalšími obľúbenými. Nech vám receptár zdobí kuchyňu a robí radosť vždy, keď v ňom objavíte novú inšpiráciu.

Príjemné pečenie so SweetFamily.



Klasika, ktorá spolu s krupicovým a práškovým patrí k najpoužívanejším typom cukru. Vďaka svojim vlastnostiam sa hodí na prípravu treného či nadýchaného piškótového cesta, karamelu, ale predovšetkým kysnutého cesta. Vyšľaháte s ním tuhý sneh z bielkov a pripravíte tie najlepšie pusinky či pavloky. Používa sa aj na varenie a sladenie nápojov.

♥ Kysnuté tvarohové buchty ♥

 Počet porcií: 13

 Čas prípravy: v priemere 2 hodiny

 Teplota pečenia: 180 °C



Zoznam surovín:

Na cesto:

- 400 g polohrubej múky
- 1 vajce
- 230 ml mlieka
- 2 PL kryštálového cukru
- ½ čerstvého droždia
- 40 g zmäknutého masla
- 30 ml oleja
- ⅓ ČL soli

Tvarohová plnka:

- 20 g vanilkového cukru
- 1 PL Zlatého klasu
- citrónová kôra z 1 citróna
- 1 žĺtok
- 300 g hrudkovitého tvarohu
- 50 g sušených hrozienok

Na potieranie:

- 70 g masla

Postup prípravy:

- Z droždia, vlažného mlieka, cukru a 1 PL múky pripravíme kvások.
- Kvások zmiešame so všetkými ostatnými surovinami a (ideálne ručne) vypracujeme elasticke cesto, ktoré necháme prikryté 50 minút podkysnúť.
- Následne ho rozvaľkame na hrúbku 0,5 cm a nakrájame na rovnaké dieliky – 10 × 10 cm.
- Na dieliky ukladáme tvarohovú plnku a tvarujeme guľky.
- Guľky potrieme maslom a ukladáme ich tesne vedľa seba na plech. Necháme ďalších 15 minút podkysnúť.
- Následne pečieme pri teplote 180 °C cca 30 minút.
- Po upečení a dôkladnom vychladnutí ich posypeme práškovým cukrom.



Miesto na poznámky:



Je to cukor zomletý na jemný prášok. Nezaobídete sa bez neho pri príprave rôznych druhov krémov. Spolu s mascarpone, či šľahačkou alebo s maslom vytvorí jemný a lahodný krém. Je ideálny na prípravu cukrovej polevy či ganache, fondánu a glazúr. Obľúbený je aj na obaľovanie napríklad vanilkových rožkov či lineckého pečiva. Slúži aj ako dekorácia pri záverečnom posypaní hlavných jedál, šišiek či obľúbenej bábovky.

♥ Lahodné tiramisu ♥

 Počet porcií: menší plech alebo jenská misa 20 × 20 cm

 Čas prípravy: 30 minút + zchladienie (aspoň 5 hodín)

 Nepečený dezert: vhodné zchladiť



Zoznam surovín:

- 375 g mascarpone
- 100 g práškového cukru
- 4 žĺtky
- 250 ml 33 % smotany
- 50 ml rumu
- kakao na posypanie
- 250 ml espressa
- 32 ks dlhých piškót

Postup prípravy:

- Žĺtky s cukrom vyšľaháme do peny.
- Primiešame mascarpone a nakoniec zľahka spojíme s jemne vyšľahanou smotanou.
- Z espressa a rumu spravíme nálev. Piškóty namáčame do pripraveného nálevu a ukladáme do formy.
Na dno uložíme polovicu 16 ks piškót.
- Na piškóty vylejeme $\frac{2}{3}$ zmesi s mascarpone.
- Znovu poukladáme namočené piškóty a nakoniec vylejeme zvyšnú zmes s mascarpone.
- Posypeme kakaom. Dáme chladiť aspoň na 5 hodín.

**V prípade, že by ste radi pripravili verziu vhodnú pre deti, vynechajte rum.*



Miesto na poznámky:




Vďaka svojim ľahko rozpustným kryštálom a vybranej akosti zaručuje príjemnú sladkosť. Rýchlejšie a ľahšie sa rozpúšťa v tekutinách, preto je obľúbený aj pri príprave sirupov či kokteíl. Stáva sa tak neodmysliteľnou súčasťou prípravy pečiva a dezertov, ale aj dochucovania omáčok.

Paris brest s lieskovoorieškovým krémom

 Počet porcií: 15

 Čas prípravy: všetky činnosti aj s chladením cca 3 hodiny

 Teplota pečenia: 200 °C



Zoznam surovín:

Na cesto:

- 5 vajec
- 260 ml vody
- 80 g masla
- 160 g hladkej múky
- štipka soli

Craquelin:

- 100 g zmäknutého masla
- 100 g krupicového cukru
- 100 g hladkej múky
- 50 g mandľových lupienkov

Lieskovoorieškové praliné:

- 200 g kryštálového cukru
- 200 g lieskových orieškov
- 30 ml slnečnicového oleja

Na krém:

- 500 ml mlieka
- 1 žltok
- 80 g krupicového cukru
- 20 g vanilkového cukru
- 40 g Zlatého klasu
- 200 g masla

Postup prípravy:

Lieskovoorieškové praliné:

- Lieskové oriešky najprv dáme do vyhriatej rúry na 15 minút mierne upiecť. Budú mať výraznejšiu chuť.
- Cukor roztopíme na panvici na karamel a zasypeme ho upečenými orieškami. Zmes dobre premiešame a rýchlo presunieme na plech vystlaný papierom na pečenie. Necháme úplne vychladnúť.
- Potom zmes polámeme na menšie kúsky a vo výkonnom mixéri rozmixujeme s olejom na pastu.





Vanilkový krém:

- V hrnci zohrejeme 400 ml mlieka s cukrami.
- V miske zmiešame žĺtky, Zlatý klas a zvyšok mlieka.
- Keď mlieko zovrie, časť prelejeme do žltkovej zmesi, aby sa vyrovnali teploty, a následne túto zmes prelejeme do hrnca k zvyšnému mlieku. Varíme, až kým zmes nezhrustne.
- Necháme dobre vychladnúť. Potom ju dôkladne premiešame metličkou a postupne pridávame k vyšľahanému zmäknutému maslu, až kým sa nevytvorí krém.
- Nakoniec zľahka primiešame $\frac{2}{3}$ pripraveného praliné. Presunieme do cukrárskeho vrečka s ozdobnou špičkou a necháme v chlade. Týmto postupom z vanilkového krému pripravíme lieskovoorieškový.

Odpáľované cesto:

- Vodu, maslo a soľ dáme do hrnca a maslo pomaly roztápame, až zmes privedieme k varu. Odstavíme a primiešame k nej hladkú múku.
- Opäť vrátime na sporák a chvíľu, približne 2 minúty, odpaľujeme cesto na strednej teplote. Neustále miešame.
- Odpálené cesto presunieme do misy a pri pomalom premiešavaní chladíme.
- Keď mierne vychladne, po jednom doň vmiešame vajíčka. Zmes bude elastická. Presunieme ju do cukrárskeho vrečka s ozdobnou špičkou a cesto nanášame na plech do tvaru kruhov s dostatočnými odstupmi.



Craquelin:

- Craquelin pripravený zmiešaním všetkých surovín naraz vyvalkáme medzi dvoma papiermi na pečenie na hrúbku 1 mm a dáme na 3 minúty schladieť do mrazničky.
- Potom z neho vykrajujeme kruhy široké približne ako tie, ktoré sme nastriekali na plech. Craquelin uložíme navrch odpaľovaného cesta a posypeme lupienkami mandlí.
- Pečieme v rúre vyhriatej na 200 °C približne 25 minút.
- Rúru po dopečení neotvárame ďalšie 3 minúty. Potom ju mierne pootvoríme, necháme vyjsť paru a po chvíli môžeme paris bresty vybrať.

Finálne spojenie:

- Vychladnuté paris bresty rovnomerne rozkrojíme po šírke a na spodný plát nanesieme vrstvu zvyšného praliné.
- Ďalšou vrstvou bude pripravený lieskovoorieškový krém, ktorý nanesieme pomocou ozdobnej špičky. Prikryjeme druhým plátom cesta a poprášime práškovým cukrom.



Miesto na poznámky:



Používa sa rovnako ako kryštálový cukor. Vyznačuje sa jedinečnou a nezameniteľnou tropickou arómou s karamelovým nádychom. Zlatohnedý trstinový cukor je perfektnou voľbou na pečenie, varenie, sladenie jedál alebo exotických nápojov. Odporúčame ho napríklad pri príprave ovocného coulis či lemon curdu.

♥ Blondies ♥

 Počet porcií: 16

 Čas prípravy: 1 hodina

 Teplota pečenia: 155 °C



Zoznam surovín:

- 2 vajcia
- 170 g masla
- 100 g práškového cukru
- 100 g trstinového cukru
- 230 g hladkej múky
- 200 g bielej čokolády

Postup prípravy:

- Maslo so 100 g bielej čokolády rozpustíme vo vodnom kúpeli.
- Vajčička s cukrami vymiešame do peny a pridáme vychladnuté rozpustené maslo s čokoládou.
- Nakoniec primiešame múku, soľ a zvyšnú bielu čokoládu nakrájanú na malé kúsky.
- Pečieme na plechu vystlanom papierom na pečenie s rozmermi 20 × 20 cm pri teplote 155 °C približne 20 – 25 minút.




Miesto na poznámky:




Svojím karamelovým nádychom zvýrazní chuť a hnedú farbu tmavého pečiva, múčnikov, ale aj lahodných špecialít z kávy. Je obľúbenou súčasťou pečenia s čokoládou, mandľami a orechmi, ako aj s koreninami. Upečiete s ním výborné cookies, mafiny či škoricové hniezda a pripravíte chrumkavé francúzske toasty.

Osie hniezda s kardamómom a hnedým cukrom

 Počet porcií: 15

 Čas prípravy: kysnutie celú noc + cca 1 hodina prípravy a pečenia

 Teplota pečenia: 155 °C



Zoznam surovín:

Na cesto:

- 270 ml mlieka
- 250 g hladkej múky
- 270 g polohrubej múky
- ½ kocky čerstvého droždia
- štipka soli
- 100 g roztopeného masla
- 20 g hnedého cukru

Na plnku:

- 100 g hnedého cukru
- 100 g zmäknutého masla
- 1 ČL mletej škorice
- 1 ČL mletého kardamómu

Postup prípravy:

- Všetky suroviny na cesto zmiešame.
- Cesto dáme vykysnúť v uzavretej nádobe v chladničke do ďalšieho dňa.
- Vykysnuté cesto vyvaľkáme na hrúbku 2 mm.
- Pripravíme plnku – hnedý cukor, škoricu, kardamóm a zmäknuté maslo spolu zmiešame.
- Zmesou potierame vyvaľkané cesto.
- Následne cesto zrolujeme do valca a krájame na 1,5 cm hrubé kúsky.
- Dáme podkysnúť ešte na 15 minút. Pečieme pri 200 °C 15 minút.



Miesto na poznámky:



Veríme, že sme vás inšpiráciami z našej dielne navnadili na ďalšie pečenie. Teraz prichádza váš čas, aby ste si zapísali ďalšie recepty. Receptár si môžete vždy rozšíriť aj novými šablónami prázdnych strán, ktoré si kedykoľvek môžete zadarmo stiahnuť tu:



Želáme vám neutíchajúcu inšpiráciu a veľa vydarených sladkostí či koláčikov.

Váš tím SweetFamily



