



Sladká kuchařka

Brownies



Brownies

Použitá směs: Brownies 2,5 kg

BROWNIES

Moučnicková směs 1,25 kg
Voda 0,24 L
Máslo 0,24 kg
Banán 0,5 kg

Postup: Moučnickovou směs, vodu a rozpuštěné máslo šleháme přibližně 5 minut. Poté do těsta přidáme banány nakrájené na malé kostičky, vylijeme ho na vymazaný plech/GN a dáme péct.

MOUSSE ČOKO

Smetana 1 0,2 kg
Mléčná čokoláda 0,3 kg
Smetana 2 0,4 kg
Želatina plátková 0,005 kg

Postup: Smetanu 1 a čokoládu dáme do hrnce a za stálého míchání zahříváme, ideálně ve vodní lázni, aby směs dosáhla teploty 45 °C. Není nutné, aby byla horká. Mezitím si necháme ve studené vodě nabobtnat plátkovou želatinu, kterou do směsi přidáme. Vše vyšleháme a následně začneme zlehka a postupně zapracovávat i smetanu 2, kterou jsme si dříve vyšlehali ne zcela dotuha.



Vitana[®]

FoodService

Pernik



Perník

Použitá směs: Perník 5 kg

PERNÍK

Moučnicková směs 1,25 kg

Voda 0,625 L

Olej 0,18 L

Káva (espresso) 0,06 kg

Mléko 0,2 kg

Sušené meruňky 0,15 kg

Sušené švestky 0,15 kg

Skořice 0,001 kg

Kakao 0,002 kg

Postup: Moučnickovou směs smícháme s vodou a olejem a vypracujeme v jemné těsto. K němu přidáme sušené ovoce nakrájené na drobné kousky a ostatní ingredience. Směs nalijeme do vymazané gastronádoby a pečeme.

Druhou variantou je pečení jednorpcových perníků. V tom případě dáváme do formiček cca 60 g těsta.

MERUŇKOVÝ GEL

Meruňkové pyré 0,2 kg

Cukr krystal 0,03 kg

Agar 0,003 kg

Voda dle potřeby

Postup: Meruňkové pyré, cukr a agar důkladně provaříme. Jakmile směs zcela zatuhne, rozdělíme ji na menší kousky a vložíme do vysoké nádoby. Za postupného přidávání vody vyšleháme ponorným mixérem hmotu do požadované gelovité konzistence.

CRUMBLE

Mouka 0,3 kg

Máslo 0,2 kg

Cukr krystal 0,2 kg

Postup: S mírně změkklým máslem smícháme ostatní suroviny a vytvoříme drobenku. Směs vysypeme na plech a pečeme 40 minut na 140 °C. Každých 10 minut promícháme.

Pro vylepšení chuti můžeme přidat trochu vanilkového cukru.



FoodService



Malibu



Malibu

Použitá směs: Malibu řezy 5,226 kg

MALIBU

Moučnicková směs 1,175 kg

Kokos strouhaný 0,131 kg

Voda 0,55 L

Olej 0,15 L

Ananas 0,5 kg

Postup: Moučnickovou směs, kokos, olej a vodu smícháme v hladké těsto. Ananas nakrájíme na drobné kostičky a přidáme do připraveného těsta.

Pečeme ve vymazané gastrónadobě.

ŠLEHANÁ GANACHE

Smetana Chef Club 0,5 kg

Bílá čokoláda 0,4 kg

Postup: Svaříme smetanu a ještě horkou ji nalijeme na bílou čokoládu. Promixujeme ponorným mixérem dohladka a necháme v lednici do druhého dne. Poté vyšleháme ponorným mixérem.

Pokud chceme vytvořit šlehanou ganache s příchutí, doporučujeme nechat ve smetaně fúzovat například vanilku, citronovou kůru, mátu, levanduli atd.

Šlehanou ganache můžeme udělat také z mléčné nebo hořké čokolády. U těchto čokolád je vhodné přidat o 0,1 kg smetany více.



FoodService



Mrkvoovník



Mrkvovník

Použitá směs: Mrkvovník 5 kg

MRKVOVNÍK

Moučníková směs 1,25 kg
Voda 0,62 L
Olej 0,175 L
Vlašské ořechy 0,15 kg
Mrkev čerstvá 0,2 kg
Ananas 0,2 kg

Postup: Moučníkovou směs smícháme s vlašskými ořechy a následně i s vodou a olejem. Nakonec do hladce vymíchaného těsta přidáme nastrouhanou mrkev a na drobné kostičky nakrájený ananas. Směs vlijeme do vymazané gastronádoby a pečeme.

Mrkvovník vypadá skvěle i ve variantě monoporce. V takovém případě lijeme těsto do formiček po cca 70 g.

MRKEV V SIRUPU

Mrkev 0,2 kg
Voda 0,1 L
Cukr krystal 0,1 kg

Postup: Mrkev oloupeme a škrabkou z ní připravíme dlouhé tenké proužky. Vložíme je do svařené vody s cukrem a dále vaříme několik minut, dokud nezačne sirup houstnout. Proužky mrkve následně skladujeme v uzavřené nádobě v lednici.

KRÉM MASCARPONE

Smetana Chef Club 0,5 kg
Mascarpone 0,25 kg
Cukr moučka 0,1 kg
Citronová šťáva 0,03 kg

Postup: Nejdříve vyšleháme smetanu spolu s mascarpone a cukrem. Nakonec vmícháme citronovou šťávu.



FoodService

Karamelovník



Karamelovník

Použitá směs: Řezy s karamelovou příchutí 5 kg

SLANÝ KARAMEL

Cukr krystal 0,28 kg
Glukóza tekutá 0,2 kg
Sůl 0,006 kg
Smetana Chef Club 0,3 kg
Másto 0,15 kg

Postup: Do hrnce vsypeme cukr, přidáme tekutou glukózu a sůl. Na mírném ohřevu necháme směs rozpustit a zkaramelizovat. Následně vmícháme másto a ihned poté vmísíme horkou smetanu. Vzniklou karamelovou hmotu necháme vychladnout ideálně do druhého dne a až pak vyšleháme do nadýchané konzistence.

KARAMELOVNÍK

Moučníková směs 1,25 kg
Voda 0,625 kg
Olej 0,1 L

Postup: Vše jednoduše smícháme a vytvoříme jemné těsto, které nalijeme na vymazaný plech/GN.

KARAMELIZOVANÉ OŘECHY

Cukr krystal 0,19 kg
Voda 0,08 kg
Lískové ořechy 0,45 kg

Postup: Jakmile přivedeme vodu s cukrem k varu, přidáme velmi nahrubo nasekané lískové ořechy a necháme je zkaramelizovat. Neustále mícháme, aby nedošlo k připálení a kolem ořechu se postupně vytvořila vrstva suchého karamelu. Ořechy by ve výsledku neměly být lepkavé.

CRUMBLE

Mouka 0,28 kg
Kakao 0,02 kg
Cukr krystal 0,2 kg
Másto 0,2 kg

Postup: Másto necháme lehce změknout a postupně do něj začneme vpracovávat zbylé suroviny. Vzniklou žmolenku vysypeme na plech vyložený pečicím papírem a dáme péci na 140 °C po dobu 40 minut. Po 10 minutách směs vždy promícháme.

* Tip: Můžeme ozdobit nočkem zmrzliny.



FoodService



Makovec



Makovec

Použitá směs: Makovec 5 kg

POMERANČOVÝ KRÉM

Pomerančová šťáva 0,18 kg
Citronová šťáva 0,02 kg
Žloutky 0,07 kg
Bílky 0,1 kg
Cukr krystal 0,12 kg
Želatina plátková 0,008 kg
Máslo 0,24 kg

Postup: Do hrnce dáme pomerančovou a citronovou šťávu, žloutky, bílky a cukr. Za pozvolného míchání přivedeme krém k cca 85 °C. Důležité je dbát na to, aby nezačal bublat. Plátkovou želatínu mezitím necháme nabobtnat ve studené vodě a následně ji přidáme do chladnoucího krému. Nakonec začneme do krému na několik etap zašlehávat máslo ponorným mixérem.

POMERANČOVÝ GEL

Pomerančová šťáva 0,2 kg
Cukr krystal 0,03 kg
Agar 0,003 kg
Voda dle potřeby

Postup: Důkladně provaříme pomerančovou šťávu s cukrem a agarem. Směs necháme v chladu zcela ztuhnout. Následně ji rozdělíme na menší kousky, dáme do vysoké nádoby a za neustálého míchání ponorným mixérem postupně přidáváme vodu, aby vznikla požadovaná gelovitá konzistence.

MAKOVEC

Moučnicková směs 1,25 kg
Voda 0,6 L
Olej 0,2 L
Ricotta 0,25 kg
Pomerančová šťáva 0,15 kg

Postup: Vše dobře smícháme a vytvoříme mírně tekuté těsto. Nalijeme ho na vymazaný plech/GN a pečeme.



FoodService

Livance



Livance

Použitá směs: Vafle 2,5 kg

VAFLE – LÍVANCE

Moučnicková směs 0,625 kg

Voda 1 L

Máslo/Olej 0,15 kg/L

Ricotta 0,5 kg

Postup: Všechny suroviny
smícháme dohromady
v jemné a řídkší těsto.
Postupně smažíme
v lívanečnicku na kapce oleje.

KARAMELIZOVANÁ JABLKA

Cukr krystal 0,3 kg

Jablka na kostičky 0,5 kg

Skořice 0,001 kg

Máslo 0,05 kg

Voda 0,1 kg

Postup: Jablka oloupeme a nakrájíme na drobné kostičky. Přidáme je do hrnce, kde jsme si mezitím nechali zkaramelizovat cukr. Jablka necháme provařit ideálně tak dlouho, než se karamel opět rozpustí. Následně přidáme skořici, máslo a nakonec vmícháme vodu.



FoodService

Videňský dort



Vídeňský dort

Použitá směs: Vídeňský dort 5 kg

MALINOVÉ ŽELÉ

Rozvažené maliny 1 kg
Cukr krystal 0,2 kg
Želatina Vitana 0,035 kg

Postup: Maliny s cukrem přivedeme k 85 °C a přidáme želatinu. Důkladně promícháme a necháme vychladnout. Následně nalijeme na vystydlý korpus.

Recepturu můžeme udělat v gastronádobě – upečeme korpus, nalijeme na něj malinové želé, necháme ztuhnout a nakonec přidáme ganache. Druhou variantou je také použití dortového ráfku o průměru cca 22 cm. Uvedená dávka by měla stačit na 2 dorty.

GANACHE ČOKO

Smetana Chef Club 0,5 kg
Hořká čokoláda 0,4 kg
Med 0,1 kg
Máslo 0,15 kg

Postup: Smetanu nalijeme do hrnce, přidáme med a vše svaříme. Ještě horkou tekutinu vlijeme na hořkou čokoládu a promixujeme ponorným mixérem. Postupně začneme přidávat i máslo a vyšleháme dohladka.

VÍDEŇSKÝ DORT

Moučníková směs 1,25 kg
Voda 0,24 L
Olej 0,125 L

Postup: Vše smícháme v jemné těsto a nalijeme na vymazaný plech/GN.



Vitana

FoodService

Piškotová roláda



Piškotová roláda

Použitá směs: Piškotová roláda 4 kg

JAHODOVÝ KRÉM

Rozvařené jahody 0,4 kg
Cukr krystal 0,1 kg
Želatina plátková 0,015 kg
Citronová šťáva 0,01 kg
Smetana Chef Club 0,5 kg

Postup: Půlku již rozvařených a rozmixovaných jahod s cukrem a citronovou šťávou zahřejeme jen tak, aby se cukr rozpustil. Není nutné vařit. Poté přidáme nabobtnanou želatinu, kterou jsme měli na 5 min ve studené vodě. Přidáme zbytek jahodového pyré, čímž směs zchladíme. Na závěr vmícháme do polotuha vyšlehanou smetanu.

JAHODOVÉ ŽELÉ

Rozvařené jahody 0,5 kg
Cukr krystal 0,05 kg
Želatina v prášku 0,017 L

Postup: Jahody s cukrem přivedeme k 85 °C a přisypeme práškovou želatinu. Důkladně promícháme a necháme vychladit. Vzniklou želé směsí pomažeme korpusové pláty, na želé mažeme jahodový krém, a střídáme postupně vrstvy. Část želé si necháme na políť vrchní části řezu.

PIŠKOTOVÁ ROLÁDA

Moučnicková směs 0,4 kg
Voda 0,16 L

Postup: Moučnickovou směs s vodou vyšleháme na nejvyšší rychlost. Vzniklé těsto vlijeme na vymazaný plech a pečeme.



FoodService

Jogurtovnik



Jogurtovník

Použitá směs: Jogurtovník 5 kg

MARMELÁDA

TŘEŠŇE

Třešně 1 kg

Cukr krystal 0,2 kg

Citronová šťáva 0,05 kg

NH Pectin 0,012 kg

VIŠŇE

Višně 1 kg

Cukr krystal 0,35 kg

NH Pectin 0,012 kg

Citronová šťáva 0,01 L

Postup: Do hrnce dáme třešně či višně a pozvolna zahříváme. Následně přidáme cukr smíchaný s NH pectinem a přivedeme k varu. Jakmile vlijeme citronovou šťávu, vaříme ještě další 2 minuty. Poté stáhneme z ohřevu a necháme vychladnout.

JOGURTOVNÍK

Moučnicková směs 1,25 kg

Jogurt 0,5 kg

Voda 0,5 L

Olej 0,2 L

Třešně/Višně 0,5 kg

Postup: Moučnickovou směs, jogurt, vodu a olej důkladně promícháme, aby vzniklo jemné těsto. Přidáme třešně či višně a pečeme ve vymazané gastronádobě.

Marmeládu můžeme nanést na moučnick a poté polít bílou polevou nebo servírujeme volně s moučnickem na dezertním talíři.

POLEVA

Bílá čokoláda 0,5 kg

Olej 0,1 L

Postup: Čokoládu necháme rozpouštět v hrnci na mírném žáru a postupně vmícháváme olej. Aby se poleva na jogurtovnících dobře udržela, je nutné je před politím zchladit v mrazáku.



FoodService



Sacher



Sacher

Použitá směs: Vídeňský dort 5 kg

MARMELÁDA MERUŇKA

Meruňky 0,6 kg
Cukr krystal 0,4 kg
NH Pectin 0,08 kg
Citronová šťáva 0,01 kg

Postup: Do hrnce dáme na kostičky nakrájené meruňky a pozvolna zahříváme. Přisypeme cukr smíchaný s NH pectinem. Následně vše přivedeme k varu, vlijeme citronovou šťávu a poté vaříme další 2 minuty. Stáhneme z ohřevu a necháme vychladnout.

POLEVA

Cukr 0,15 kg
Voda 0,15 L
Čokoláda hořká 0,3 kg

Postup: Ještě horkou svařenou vodu s cukrem nalijeme na hořkou čokoládu a směs rychle vyšleháme dohladka ponorným mixérem. Jakmile poleva trochu vychladne, přelijeme jí promazaný sacher.

VÍDEŇSKÝ DORT

Moučníková směs 1,25 kg
Voda 0,24 L
Olej 0,125 L

Postup: Z uvedených surovin připravíme hladkou směs a následně ji vlijeme na vymazaný plech/GN. Dáme péct. Upečený moučník promažeme připravenou meruňkovou marmeládou.



Vitana[®]

FoodService