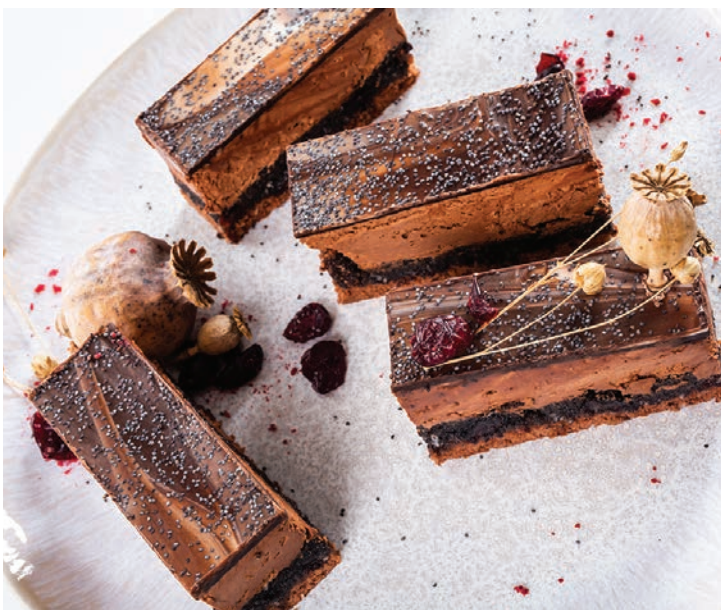


Klasika je IN



keep**exploring.**



Opitý Izidor

Korpus:

- 300 g **Jung Basis Rühr**
- 135 g Zela Delikates
- 16 g kakaový prášok
- 165 g Tekutá vaječná melanž
- 85 g **Plínka orechová Premium**

Náplň 1:

- 900 g **Plínka maková Premium**
- 150 g prevarená voda
- 300 g **Brusnice v géli**
- 200 g rum
- 100 g **Kokosová náplň**

Pre 60 ks á 65 g.

Náplň 2:

- 150 g Darinka džem extra marhuľa
- 1900 g **Ken Trufa** - parížska smotana

Dozdobenie:

- 300 g Zela cukr. poleva tmavá
- 30 g rastlinný olej
- 15 g mak celý

Technologický postup:

Všetky suroviny na korpus miešame lopatkou pri najvyšších otáčkach 5 minút. Rozotrieme na papier na pečenie 1x plát o veľkosti 60x40 cm. Plát je najlepšie piecť rovno v "kapsli". Pečieme pri teplote 180°C približne 25 minút v závislosti od typu pece. Po vychladení si ho natrieme Darinkou džem extra marhuľou. Všetky suroviny na náplň zmiešame dokopy a natrieme na vychladený plát. Vyšľaháme Ken Trufu, ktorú natrieme na makovú náplň.

Povrch polievame roztopenou Zela polevou tmavou zriedenou s olejom. Kvôli lepšiemu efektu môžeme urobiť mramorový vzor s roztopenou Zela polevou bielou zriedenou s olejom. Dozdobíme celým makom. Necháme stuhnúť do druhého dňa, nech sa koláčik chuťovo prepojí.



Punčovo-pomarančové rezy

Korpus:

- 1200 g **Piškóta 100 svetlá**
- 700 g Tekutá vaječná melanž
- 250 g voda
- 3 g červené potravinárske farbivo

Náplň 1: rozvar

- 1000 g Voda
- 420 g kryštálový cukor
- 300 g **Fruitful Pomaranč**
- 200 g **Fruitful Citrónový krém**
- 20 g punčová aróma

Pre 60 ks á 65 g.

Náplň 2:

- 450 g **Fruitful Pomaranč**

Dozdobenie:

- 500 g **Zela biely fondant**
- 3 g pomarančové potravinárske farbivo

Technologický postup:

Piškótu 100 svetlú, vodu a vaječnú melanž si šľaháme v šľahači pri najvyšších otáčkach 5 minút. Z tejto hmoty odoberieme 2x500 g hmoty ktoré rozotierame na 2x pláty na papier na pečenie o veľkosti 60x40 cm. Ostatok vyšľahaného cesta si zafarbíme na červeno a naplníme do "kapslí". Pláty pečieme pri teplote 190°C približne 15 minút v závislosti od typu pece a "kapslí" tie pečieme pri teplote 175°C približne 30 minút. Medzitým si uvaríme punčový rozvar zmiešaním všetkých surovín dokopy a necháme ho prejsť varom. Fruitful Pomarančom natrieme oba pláty a aj kapsle. Skladáme do "obruče". Na spodok dáme tenký biely plát potretý Fruitful Pomarančom. Trochu ho polejeme cukrovým rozvarom. Prikrýjeme ho červeným hrubým korpusom ktorý polejeme dostatočne s rozvarom. Na povrch uložíme posledný tenký biely piškótový plát ktorý prikrýjeme papierom na pečenie a zaťažíme do druhého dňa. Povrch polejeme roztopeným a zafarbeným fondánom.

Klasika je IN

strana 1



Tvarohovo-mangová kocka

Korpus:

335 g **Sacherka**
180 g Tekutá vaječná melanž
35 g rastlinný olej
55 g voda

Náplň 1:

800 g **Tvarohová náplň
Štandard A**
1200 g **Jogurtová plnka**
1200 g Ken Lactea 35% nesladená
200 g Zeesan Neutral

Pre 30 ks á 130 g.

Náplň 2:

375 g **Fruitful Mango**
7 g agar
300 g voda
35 g kryštálový cukor

Technologický postup:

Všetky suroviny na korpus šľaháme pri najvyššej rýchlosti 5 minút. Rozotrieme na papier na pečenie 1x plát o veľkosti 60x40 cm. Pečieme pri teplote 180°C približne 10 minút v závislosti od typu pece.

Všetky suroviny na náplň si miešame spolu v mixéri do hladka. Nanesieme na vychladený korpus a po boku dáme obruč. Na povrch si uvaríme vodu s kryštálovým cukrom, agarom a Fruitful mangom. Keď vychladne tak ju rozlejeme na povrch a koláčik necháme dobre stuhnúť.



Karamelové Brandy venčeky

Korpus:

250 g **Jello Total**
375 g voda 60 °C

Náplň 1:

260 g **Rap Special**
390 g voda
130 g **Presta Brandy**

Dozdobenie:

100 g **Satina Toffee**
100 g Satina biela
20 g rastlinný olej

Pre 13 ks á 110 g.

Technologický postup:

Jello Total zmiešame s vodou a šľaháme lopatkami pri najvyšších otáčkach stroja 5 minút. Cesto striekame na plech pokrytý papierom na pečenie. Pečieme pri teplote 190°C približne 20 minút a dopekáme pri teplote 150°C ešte 10 minút v závislosti od typu pece. Satinu Toffee a Satinu bielu si spolu v jednej nádobe roztopíme. Primiešame olej.

Do takejto karamelovej polevy namáčame povrch venčekov a ešte posypeme zvyšnými kúskami tej istej polevy ako na ozdobu. Po stuhnutí venčeky prekrajujeme pozdĺžne a naplníme krémom, ktorý si pripravíme zmiešaním Rap Special s vodou a ihneď do neho primiešame aj Prestu Brandy. Došľaháme do krémovitej konzistencie.



Karamelové dobošky

Korpus:

650 g **Piškóta 100 svetlá**
 500 g Tekutá vaječná melanz
 70 g voda

Náplň 1:

900 g Zela Delikates
 660 g **Satina Toffee**
 200 g práškový cukor

Náplň 2:

720 g Zela Delikates
 400 g **Presta Cream**
 110 g kakaový prášok
 160 g práškový cukor

Pre 60 ks á 45 g.

Dozdobenie:

200 g **Satina Toffee**
 100 g **Satina biela**
 50 g rastlinný olej

Dekorácia:

20 g Lieskovo-orieškový
 krokant

Technologický postup:

Všetky suroviny na korpus šľaháme spolu v šľahači pri najvyššej rýchlosti 5 minút. Hmotu rozotrieme na 4ks plátov na plechy pokryté s papierom na pečenie. Pečieme ich pri teplote 190°C približne 7 minút v závislosti od typu pece. Vyšľaháme si náplň 1: Zela Delikates izbovej teploty šľaháme do spenenia s práškovým cukrom. Primiešame už len ručne roztopenú Satinu Toffee. Krém si rozdelíme na 2x. Hneď na to si vyšľaháme druhý krém: Zelu Delikates šľaháme s práškovým cukrom do penista. Pridáme Presta Cream a šľaháme ďalej, kým sa hmota úplne neprepojí. Na záver ručne primiešame preosiaty kakaový prášok. Túto druhú náplň si tiež rozdelíme na 2x. Náplne striedavo plníme pomedzi pláty. Trochu krému si ponecháme na zatretie povrchu. Na polevu si roztopíme Satinu Toffee, Satinu bielu a zriedime ich olejom. Polevy dobre spolu premiešame a nalejeme na povrch dobošiek. Môžeme dozdobiť perleťovými malými guľôčkami.



Jadrové rožky so slaným karamelom

Korpus:

100 g **Bianca**
 100 g kryštálový cukor
 100 g voda 60°C
 50 g **Plnka orechová Premium**

Náplň 1:

800 g **Ken Trufa**

Náplň 2:

140 g **Mifi karamelová**
 1 g soľ

Dozdobenie:

270 g Zela cukr. poleva tmavá
 100 g stužený potravinový tuk

Pre 28 ks á 55 g.

Technologický postup:

Kryštálový cukor s teplou vodou miešame v šľahači do roztopenia cukru. Prísypeme Biancu a zmes šľaháme pri najvyšších otáčkach 5 minút. Do vyšľahanej bielkovej zmesi už len ručne primiešame Plnku orechová Premium. Zmes striekame pomocou vrecka s hladkou špičkou na papier na pečenie do požadovaných tvarov a necháme sušiť v peci pri teplote 90°C približne 2 hodiny. Vyšľaháme Ken Trufu, ktorú striekame pomocou cukrárskeho vrecka s koncom na likérové špice na snehový základ, ktorý sme si potreli buď roztopenou čokoládou, alebo samotným vyšľahaným krémom. Necháme úplne stuhnúť. Po zatuhnutí polievame roztopenou Zela polevou tmavou so stuženým potravinovým tukom. Do vzniknutých "komínov" nastriekame Mifi karamelovú zmes so soľou.



Medové rezy s tekvicou

Korpus:

- 1000 g **Cesto Medové**
- 250 g prevarená voda
- 65 g Tekutá vaječná melanž

Náplň 1:

- 1000 g **Zela Delikates**
- 800 g práškový cukor
- 200 g **Rap Special**
- 300 g voda
- 65 g **Fruitful Citrónový krém**

Pre 60 ks á 75 g.

Náplň 2:

- 850 g voda
- 50 g kryštálový cukor
- 20 g agar
- 1000 g **Fruitful pumpkin**
(hladký tekvicový krém)

Dozdobenie:

- 250 g **Satina tmavá**
- 35 g rastlinný olej

Technologický postup:

Do prevarenej vody nasypeme cesto medové a miešame až kým sa nespojí. Do polovychladenej zmesi zamiešame vaječnú melanž. Cesto necháme odpočívať 2 dni v chladničke. Opäť ho premiešame a vaľkame ho priamo na plechu na 4ks rovnakých plátov o veľkosti 60x40 cm. Popichané pečieme pri teplote 210°C približne 5 minút v závislosti od typu pece. Zela Delikates izbovej teploty šľaháme s práškovým cukrom do penista. Primiešame Rap Special zmiešaný s vodou a Fruitful Citrónovým krémom. Dobré prešľaháme. Tento krém si rozdelíme na 2x. Medzitým si uvaríme vodu s kryštálovým cukrom, agarom a Fruitful pumpkin-tekvicou. Zmes necháme vychlaďiť. Na prvý plát natrieme prvú polovicu tukového krému. Priložíme druhým plátom, na ktorý rozotrieme tekvicovú náplň. Ideálne je to skladať v "obruči". Tekvicovú náplň ponecháme stuhnúť, až tak priložíme ďalší plát, na ktorý natrieme zvyšný biely krém. Prikryjeme posledným plátom a polejeme roztopenou Satinou tmavou zriedenou s olejom.



Sacherka kocka s brusnicami

Korpus:

- 750 g **Cesto Čokoládové**
- 500 g Tekutá vaječná melanž
- 375 g rastlinný olej

Náplň 1:

- 700 g **Brusnice v géli**

Dozdobenie:

- 140 g Zela cukr. poleva tmavá
- 100 g **Ken Trufa**
- 40 g Zela cukr. poleva biela
- 5 g rastlinný olej

Pre 24 ks á 75 g.

Technologický postup:

Všetky suroviny na pláty si v šľahači šľaháme na najvyššej rýchlosti 5 minút. Hmotu rozotrieme na 3x tenké pláty (60x40cm) na papier na pečenie a pečieme v peci pri teplote 190°C cca 5 minút v závislosti od pece. Po vychladení si ich natierame brusnicami v géli a celé prekrájame na dve polovice tak, aby z toho vznikli 6x pláty a 5x náplň. Prikryjeme papierom na pečenie, zaťažime do druhého dňa, aby sa nám povrch vyrovnal a polievame polevou, ktorú si pripravíme roztopením Zela polevy tmavej s Ken trufa. Po zatuhnutí polevy krájame na kocky ktoré ešte dozdobíme Zela polevou bielou a sušenými višňami.



Čokoládový krémeš s višňami

Korpus:

400 g Lístkové cesto mrazené

Pre 16 ks á 130 g.

Náplň 1:

1000 g Corra s višňou 40%

100 g Rap Special

100 g voda

Náplň 2:

700 g Ken Presto

300 g Presta Cream

Dozdobenie:

100 g Satina tmavá

20 g rastlinný olej

40 g Satina tmavá -hoblíny

Technologický postup:

Lístkové cesto si rozvaľkáme na 2x rovnomerné tenké pláty, ktoré popicháme vidličkou a upečieme pri teplote 210°C približne 15 minút v závislosti od typu pece.

Corru čokoládovú s višňami si zmiešame s Rap Speciál namiešaným s vodou. Čokoládovú zmes nanesieme na spodný plát. Ihneď šľaháme Ken Presto, koré zmiešame s Presta Cream.

Tento biely krém natrieme na čokoládový a priložíme druhým lístkovým plátom. Povrch polievame roztopenou Satinou tmavou zriedenou s olejom a dodekorujeme kúskami Satiny tmavej.



Makové laskonky s mak. krémom

Korpus:

100 g Bianca

100 g kryštálový cukor

100 g voda 60°C

50 g Plnka maková Premium

Náplň 1:

440 g Zela Delikates

105 g práškový cukor

70 g Plnka maková Premium

35 g mak celý

200 g Presta Cream

Pre 30 ks á 25 g.

Dozdobenie:

60 g Satina biela

10 g rastlinný olej

10 g mak celý

Technologický postup:

Vlažnú vodu miešame v kotlíku s kryštálovým cukrom do rozpustenia. Prísypeme Bianca a hmotu šľaháme pri najvyššej rýchlosti 5 minút. Ručne primiešame plnku makovú Premium. Túto snehovo-makovú zmes rozotierame cez šablónu na laskonky na papier na pečenie a necháme v peci sušiť pri teplote 90°C cca 2 hodiny v závislosti od pece.

Zela Delikates izbovej teploty si vyšľaháme do peny s práškovým cukrom. Primiešame Presta cream a šľaháme kým sa hmoty nespoja. Na koniec už len ručne primiešame Plnku makovú Premium aj s celým makom. Touto náplňou pomocou drezírovacieho vrečka s ozdobnou špičkou naplníme laskonky. Povrch ešte ozdobíme cik-cak čiarkou z roztopenej zela polevy bielej s olejom a posypeme celým makom. Môžeme posypať aj červeným lyofilizovaným ovocím napr. malinami.



Zamatová roláda s malinami

Korpus:

600 g Tekutá vaječná melanž
85 g kakaový prášok
165 g práškový cukor

Náplň 1:

330 g Darinka džem extra

malina

300 g Zela Delikates
100 g práškový cukor
150 g Presta Cream

Pre 26 ks á 70 g.

Náplň 2:

300 g Zela Delikates
100 g práškový cukor
150 g Presta Cream
100 g kakaový prášok

Dozdobenie:

300 g Zela cukr. poleva tmavá
40 g rastlinný olej

Technologický postup:

Vaječnú melanž a práškový cukor šľaháme v šľahači na najvyššom stupni až do úplnej peny. Primiešame už len ručne preosiate kakao. Takýto plát rozotierame na 1x plech s papierom na pečenie o rozmeroch 60x40cm. Pečieme pri teplote 190°C približne 5 minút v závislosti od typu pece. Po vychladení si ho stiahneme z papiera a natrieme Darinkou džem extra malinou. Obe krémové náplne môžeme šľahať dokopy bez kakaa. To znamená, že Zela Delikates šľaháme s práškovým cukrom do spenenia. Pridáme tam Prestu Cream a šľaháme kým sa suroviny neprepoja. Celý krém rozdelíme na dve polovice a do jednej z nich primiešame preosiate kakao. Najprv natrieme biely krém na celý kakaový plát. Necháme stuhnúť. Potom natrieme kakaový krém a necháme pozvoľna nech sa teplotne prepojí, až tak roládu stáčame. Potrieme povrch zvyšným krémom a necháme ju vychladiť. Polievame roztopenou Zela polevou tmavou zmiešanou s olejom.



Kokosová roláda s višňami

Korpus:

200 g Biskuit Instant
175 g Tekutá vaječná melanž
25 g voda

Náplň 1:

500 g Zela Delikates
300 g Kokosová náplň
100 g práškový cukor

Náplň 2:

1000 g Višňový gél
20 g agar

Pre 25 ks á 75 g.

Dozdobenie:

85 g Zela cukr. poleva biela
10 g rastlinný olej

Technologický postup:

Biskuit Instant šľaháme s vodou a vaječnou melanžou pri najvyšších otáčkach stroja 5 minút. Zmes rozotrieme na papier na pečenie na 1x plát o veľkosti 60x40cm. Pečieme pri teplote 190°C približne 5 minút v závislosti od typu pece. Višňový gél si zohrejeme s agarom a necháme prevrieť. Keď nám vychladne, natierame ho na upečený plát. Necháme stuhnúť. Medzitým si vyšľaháme Zela Delikates izbovej teploty s práškovým cukrom a ručne primiešame kokosovú náplň. Touto náplňou naplníme roládu. Roládu stočíme a kúsok náplne natrieme i na povrch. Roládu necháme stuhnúť. Povrch polievame roztopenou Zela polevou bielou s olejom. Na ozdobu môžeme použiť kokosové hobliny.



Makové linecké koláčky

Korpus:

Pre 14 ks á 35 g.

- 155 g **Mamas pie**
- 25 g **Plnka maková Premium**
- 25 g voda
- 75 g Zeelandia margarín krémový

Náplň 1:

- 150 g **Darinka džem extra malina**

Dozdobenie:

- 80 g Zela cukr. poleva biela
- 10 g stužený potravný tuk
- 3 g mak celý

Technologický postup:

Všetky suroviny na koláčky miešame spolu, kým sa nám nevytvorí kompaktné cesto, ktoré valkáme na stredne hrubý plát a vykrajujeme z neho požadované tvary. Koláčky pečieme pri teplote 160°C približne 12 minút v závislosti od typu pece. Vrchné diely namáčame do Zela polevy bielej zmiešanej so stuženým potravným tukom a dozdobíme celým makom. Po vychladení plníme Darinka džem extra malinou.



Škoricové linecké koláčky

Korpus:

Pre 14 ks á 25 g.

- 180 g **Mamas pie**
- 5 g škorica-mletá
- 25 g voda
- 70 g Zeelandia margarín krémový

Náplň 1:

- 150 g Darinka džem extra marhuľa

Technologický postup:

Všetky suroviny na koláčky miešame spolu, kým sa nám nevytvorí kompaktné cesto, ktoré valkáme na stredne hrubý plát a vykrajujeme z neho požadované tvary. Koláčky pečieme pri teplote 160°C približne 12 minút v závislosti od typu pece. Plníme Darinka džemom extra marhuľou po vychladení.