



65 TIPOVÁ TRIKOV NA PEČENIE



OBSAH

ÚVOD 2

OMÁČKY, KRÉMY A POLEVY 3

KOLÁČE A CESTO 9

OVOCIE A ORECHY 19

VAJCIA A ŠL'AHAČKA 25

ĎALŠIE ŠIKOVNÉ RADY 31

MILÉ DÁMY

tento šikovný ebook venujeme všetkým vám, ktoré vidíte v pečení radostí, relax a neustále pripravujete nové sladké dobroty, aby ste potešili svojich blízkych. Každá z vás má určite svoje tajomstvá, ktoré sa dedia po generácie od mám a starých mám. Aj my máme za tie roky plné skúseností so sladkým pečením mnoho užitočných tipov a trikov, o ktoré sa s vami s láskou podelíme. Ako bonus pre vás máme ku každej sekcii v ebooku recept. Všetky originálne recepty nájdete v našom **Sladkom magazíne**.

Dúfame, že starostlivo pripravený ebook oceníte a stane sa vašim stálym pomocníkom v kuchyni.

Váš Korunný cukor





**OMÁČKY
KRÉMY
POLEVY**

01

Ovocná omáčka čatní – pridajte do nej čerstvú mäťu, aby bola fresh. Čatní viete použiť na jahodové alebo mangové tartaletky, na cheesecake alebo ako omáčku na brownies.



02

Čokoláda na polevu – nemusíte ju roztápať vo vodnom kúpeli. Aby ste nemuseli použiť viac hrncov, zohrejte si smotanu na šľahanie a keď je zohriata, nalámte do nej čokoládu.

03

Ak pripravujete **varené krémy**, varte ich vo vodnom kúpeli. Takto vám krém zaručene neprihorí a ani nezhorí.



04

Biela čokoláda sa roztápa oveľa rýchlejšie ako klasická tmavá čokoláda. Aby vám neprihorela, roztápajte ju vo vodnom kúpeli a neustále ju miešajte a kontrolujte.

05

Do **čokoládového krému** pridajte štipku soli. Zvýrazníte tak čokoládovú chuť.

06

Zrazený maslový krém opravíte tak, že ho nad vodným kúpeľom miešate tak dlho, až sa spojí. Potom ho z kúpeľa vyberte a miešajte až kým nevychladne.

07

Ak chceme, aby sa naša **čokoládová/ganache poleva viac leskla** a bola tekutejšia, môžeme do nej po odstavení z varu pridať lyžičku oleja.



08

Ak si doma **pripravujete karamel**, nezabudnite na jeho neustále miešanie. Ideálne je pripravovať ho na malom ohni, aby nám nezhorel a nezhorkol ešte predtým, než bude hotový.

09

Karamelové mlieko/karamelové kondenzované mlieko si vieme pripraviť aj doma. Stačí, ak plechovku kondenzovaného mlieka varíme v hrnci plného vody niekoľko hodín, kým sa nám nepremení na hustú karamelovú omáčku.



10

Krém na nahú tortu – ak pripravujeme nahú tortu, je dôležité, aby sme rozlíšili krém, ktorý použijeme na plnenie, a krém, ktorým nahú tortu budeme potierať. Kým krém na plnenie by mal byť hustejší a mal by držať svoj tvar, ten na záverečný poter by mal byť redší, aby sa nám s ním dobre manipulovalo. Počítať by sme mali aj s tým, že výsledný poter do seba piškóty trochu vsiaknu.

11

Želatínu môžeme variť nielen vo vode, ale aj v ovocnej tekutine – napríklad z kompótu. Takto dosiahneme, že želatína bude farebná. Odporúčame použiť višňový, jahodový alebo mandarínkový kompót.

**ČOKOLÁDOVÉ
MUFFINY
S MALINAMI
A ČOKOKRÉMOM**

PRÍSADY



CESTO

250 g hladkej múky
150 g Korunného cukru práškového
150 g nasekanej čokolády
200 ml mlieka
100 ml oleja
2 čajové lyžice prášku do pečiva
2 polievkové lyžice kakaa
1 celé vajíčko

KRÉM

100 g masla
50 g Korunného cukru práškového
100 g mascarpone
70 g čokolády na varenie

OSTATNÉ

čerstvé maliny
100 ml vody
150 g Korunného cukru krupicového

PRÍPRAVA

V jednej miske si zmiešame suché ingrediencie, v druhej miske mokré. Potom obe hmoty zmiešame dokopy a spojíme ich do cesta. Keď je cesto vymiešané, naplníme ním do vyše 2/3 muffinové košíčky. Pečieme pri teplote 180 - 200 °C asi 20 minút. Necháme vychladnúť.

Prípravíme si krém. Maslo vymiešame s cukrom a postupne primiešavame aj mascarpone. Horkú čokoládu roztopíme, necháme vychladnúť a primiešame ku krému. Vychladnuté muffiny v strede vyrežeme a na dno dáme malinu. Na vrch nanesieme čokoládový krém a položíme malinu.



KOLÁČE A CESTO



12

Bezlepkový cheesecake – Na zahustenie cesta do cheesecake nie je potrebné použiť múku – nahradte ju škrobom. Má rovnakú funkciu ako múka, teda drží cesto spolu, ale je bezlepkový.



13

Cheesecake – experimentujte. Nikde nie je napísané, že doň musíte použiť iba mascarpone. Pokojne ho nahradte lacnejšou variantou – ricottou alebo tvarohom.

14

Nadýchaný korpus – pri príprave piškótového cesta/tortového korpusu pridajte do cesta 2 až 3 lyžice vlažnej vody. Získate krásnu textúru korpusu, bude nadýchaný, mäkký a vydrží dlho čerstvý.

15

Cesto bez hrudiek – Vždy, keď pracujete s múkou a kakaom, preosejte si ich a hrudky vyhodte, aby bolo v ceste len to najlepšie a najjemnejšie.

16

Ak pracujete s **maslovým cestom**, vždy si ho pred val'kaním alebo tvarovaním nezabudnite dať aspoň na polhodinu do chladničky. Ak nebude aspoň trochu stuhnuté, bude sa vám s ním len veľmi ťažko pracovať.

17

Ak pripravujete **bábovku**, vajíčka si rozdeľte na žĺtky a bielka. Bielka vymiešajte zvlášť na tuhý sneh a žĺtky s cukrom. Len takto totiž dosiahnete ľahké vláčne cesto a nie „betónovú“ bábovku.

18

Cheesecake si vždy pripravujte v čase predstihu. Ideálne je, ak tuhne jednu celú noc, aby ste ho vedeli pekne krájať.



19

Ak pečiete tortu, môžete si **piškótové pláty** upiecť každý zvlášť. Ak totiž neviete cesto prekrojiť súmerne, týmto dosiahnete takmer identické pláty a krásne symetrickú tortu.

20

Ak **pečiete tortu**, môžete ju „poistiť“ slamkami, ktoré udržia tvar torty a nedovolia jej počas tuhnutia kývať sa do strán.



21

Ak **pečiete cheesecake**, vždy mu doprajte vodný kúpeľ počas pečenia. Ten totiž vytvára v rúre paru, ktorá dopomôže k tomu, aby bol cheesecake naozaj lahodný.

22

Ak chcete z **fondánu vytvárať** nejaké ozdôbky, pripravte si práškový cukor alebo škrob. Vďaka týmto ingredienciám sa vám nebudú lepiť ruky a bude sa vám pracovať lepšie.

23

Farebný vzhľad torty môžete dosiahnuť vďaka gélovým cukrárenským farbám. Stačí pár kvapiek do bieleho mascarpone krému a vaša fantázia môže začať pracovať.

24

Namiesto **piškótového cesta** môžete použiť sušienky alebo piškóty namočené v mlieku, v sirupe alebo v alkohole.

25

Ak do cesta použijete **prášok do pečiva**, vždy ho pridajte do sypkých surovín, nikdy nie do tekutých.



26

Pri pečení cesta s **práškom do pečiva** alebo s našľahaným snehom rúru zásadne neotvárajte, cesto by inak kleslo.

27

Ak vám **zvyšia pri pečení bielky**, môžete ich zamraziť v malých plastových nádobách. Po rozmrazení ich viete použiť ako čerstvé, napr. na pusinky.

28

Piškótové cesto – je dôležité vajíčka rozdeliť na bielka a žltka, aby bolo cesto nadýchané a ľahké. Rovnako je dôležité dobre vymiešať žltka s cukrom, až kým sa cukor nerozpustí, aby sme dosiahli dobrú konzistenciu cesta. Keď vajíčka nerozdelíme, ale zmiešame ich celé s cukrom, cesto bude mať hustejšiu konzistenciu a nebude dostatočne vláčne a nadýchané.

29

Predtým, než dáme do trúby piecť akékoľvek cesto, je dôležité predhriať rúru na stupeň teploty, ktorý je v recepte určený. Nie je vhodné dávať cesto do chladnej rúry, pretože nám to predĺži celý proces pečenia.

30

Pri príprave **maslového krehkého cesta** je potrebné do receptu pridávať práškový cukor namiesto kryštálového. Dosiahneme tak hladké cesto, ktoré nebude obsahovať hrudky cukru.

31

31. Ak v recepte nie je písané inak, je veľmi dôležité dodržať to, že **piškóta, cesto a krém musia byť vychladené** predtým, než s nimi budeme ďalej manipulovať, poprípade skladať torty a koláče. Ak krémy dostatočne nevychladíme, budú nám vytekať a nebudú dobre držať svoj tvar. Bude sa nám s nimi nielen ťažko pracovať, ale ani výsledný efekt nebude taký, aký sme si predstavovali.

32

Pôžitok z brownie zvýšite tak, že použijete čo najvyššiu kvalitu čokolády. Kombináciu chutí môžete doplniť aj rôznymi druhmi ovocia, orechov alebo kokosu.

33

Je dôležité, aby sme pred pečením nezabudli na to, že **všetky suroviny**, ktoré budeme do receptu používať, by mali byť **rovnakej, ideálne izbovej teploty**. Vďaka tomu vieme zabrániť, aby sa nám zrazili cestá a krémy.

34

Krehké maslové cesto je potrebné nechať vychladieť pred jeho manipuláciou. Ak ho nevychladíme dostatočne, nebudeme ho vedieť val'kať ani prenášať do formy, v ktorej by sme ho chceli piecť.

35

Baklavu je dôležité pred pečením nakrájať, pretože ak sa nám upečie, jej krájanie bude už veľmi náročné a neestetické.



36

Kysnuté cesto je dôležité nechať kysnúť na teplom mieste a počas kysnutia s ním nehýbať. Inak riskujeme, že cesto nebude vláčne a nadýchané.



37

Ak máme **cesto priveľmi riedke**, zahustiť ho vieme kakaom, kokosom, orechmi alebo pudingovým práškom. Ak ho máme, naopak, priveľmi husté, rozriediť ho môžeme vodou, mliekom, smotanou na šľahanie alebo olejom.

38

Pečené palacinky – do cesta môžeme pridať okrem mlieka aj trochu minerálnej vody. Tá zaručí, že palacinky budú jemné a vzdušné.



39

Vláčne kysnuté cesto – ak pracujeme s kysnutým cestom, môžeme do neho pridať kvalitné maslo alebo domácu masť. Tieto dve ingrediencie zaručia, že cesto bude mäkké a vláčne.

A close-up photograph of a slice of cheesecake on a dark, reflective plate. The cheesecake is topped with a thick, glossy caramel sauce that is drizzled over the top and down the side. The top is also sprinkled with a layer of light-colored, crumbly topping. A few crumbs are scattered on the plate around the slice. In the background, another slice of cheesecake is visible on a white plate, and a glass of water is partially seen on the left. The entire image has a light blue overlay.

CHEESECAKE SO SLANÝM KARAMELOM

PRÍSADY

CESTO

150 g sušienok
80 g masla
500 g mascarpone
250 g ricotty
4 PL Korunného cukru krupicového
3 celé vajíčka

POLEVA

100 ml vody
150 g Korunného cukru krupicového
100 g masla
80 ml smotany na šľahanie
0,5 – 1 čl soli

OSTATNÉ

čerstvé maliny
100 ml vody
150 g Korunného cukru krupicového

PRÍPRAVA

Urobíme si korpusový základ maslové sušienky rozdrvíme a primiešame k nim maslo. Do tortovej formy s priemerom 24 cm dáme papier na pečenie a na dno natlačíme hotovú zmes tak, že kúsok z nej roztlačíme i po bokoch.

Prípravíme si jednoduchý krém. V miske vymiešame na nízkych otáčkach tvarohový krém. Vylejeme ho do tortovej formy. Krém vo forme zarovnáme a dáme piecť na 170 °C asi na 40-50 minút. Po upečení necháme cheesecake vychladnúť a neskôr ho dáme do chladničky na pár hodín poriadne stuhnúť.

Urobíme si nerozhodnú polevu. Do hrnca s vodou prisypeme cukor a necháme ho pomaly rozpustiť, nemiešame. Občas chytíme rukoväť hrnca a iba zľahka ho potočíme, až kým nevznikne karamel zlatistej farby. Potom do karamelu primiešame zmäknuté maslo. Stále miešame, pokým sa karamel nespojí spolu s maslom. V závere prilejeme ešte smotanu izbovej teploty. Polevová zmes začne pomaly bublať – miešame ju naďalej, až kým nezačne bublať poriadne. Následne odstavíme z varu, chvíľu pomiešame a prelejeme do misky. Do misky s polevou pridáme soľ, premiešame a ochutnáme. V prípade, že sa nám poleva bude zdať málo slaná, prisolíme ju a necháme ju pomaly vychladnúť a stuhnúť.

Na záver cheesecake polejeme slaným karamelom. Môžeme ho dozdobiť aj nasekanými lieskovými orechmi. Dáme stuhnúť do chladničky a potom si ho už len s radosťou vychutnávame.

OVOCÍ ORECHY



40

Ovocie namiesto arómy – nepracujte s umelými prísadami, chuťami a náhradami. Ak potrebujete získať ovocnú chuť, nepridajte arómu, ale spracujte si ovocie. Napríklad 2 dni vopred si spracujte maliny s cukrom – čím bude táto zmes chladnejšia, tým bude tuhšia.



41

Aby pri pečení drobné **bobul'ové ovocie** nekleslo, ale ostalo pekne na povrchu koláča, obal'te ho v kokose, v orechoch alebo v múke.



42

Lahodné orechy – orechy majú intenzívnejšiu chuť a vôňu, ak ich pred použitím opražíte na suchej panvici.

43

Kiwi nikdy nepridávajte do smotanových krémov, do ktorých ste pridali želatínu. Ak ho ale krátko povaríte, môžete ho bez obáv použiť.



44

Kôru z chemicky neošetreného citrónu uchováte tak, že ju postrúhate a spolu s cukrom uložíte do uzatvárateľného pohárika.



45

Mrazené ovocie pred pečením nikdy nerozmrazujte. Vysypte ho na cesto a dajte piecť obvyklým spôsobom, aby zostalo po upečení pekne na povrchu.

46

Ak pečiete koláč, ktorého **vrchnú vrstvu tvoria mandle** a tie je potrebné piecť v rúre, je vhodné ich pred pečením nechať chvíľu namočené v mlieku. Zabráňte tak zbytočnému prepáleniu a sčernaniu.



47

Ak potrebujete do cesta alebo krému použiť **sušené hrozienka**, nezabudnite ich na chvíľu namočiť do vlažnej vody. Keď sa napučia, nebudú suché. Ak vám neprekáža chuť rumu, môžete ich namočiť aj doňho.

48

Namiesto čerstvého ovocia na zdobenie môžeme pokojne použiť lyofilizované, ktoré má aj v zime zachovanú farbu, vôňu a chuť.

A photograph of a traditional Engadiner Nusstorte (walnut cake) on a white cake stand. The cake is round with a crumbly, sugary top and a slice has been cut out, revealing a filling of walnuts and cinnamon. In the background, there is a bag of 'BIO CUKOR KRÝSTALOVÝ' (organic crystal sugar), a glass jar, and a basket of walnuts. The entire image is overlaid with a semi-transparent green filter.

ENGADINSKÝ ORECHOVÝ KOLÁČ

PRÍSADY



CESTO

300 g hladkej múky
150 g Korunného BIO cukru kryštálového
150 g masla
1 vajce
štipka soli

NÁPLŇ

300 g Púdrového cukru
250 g nasekaných vlašských orechov
200 ml smotany na šľahanie

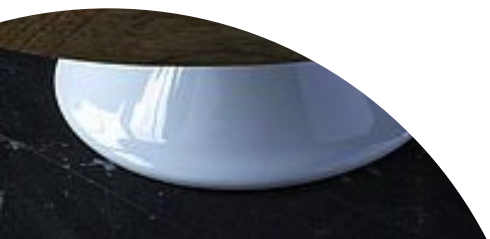
PRÍPRAVA

Z uvedených prísad vypracujeme cesto. Asi tri štvrtiny oddelíme, zvyšok vyvalkáme a vyložíme ním okrúhlu formu s priemerom 24 cm.

Ako prvý necháme skaramelizovať cukor v kastróle s hrubým dnom. Pridáme smotanu a orechy a dvakrát necháme prejsť varom.

Necháme mierne schlaadiť a presunieme do formy a prikryjeme zvyšným vyvalkaným cestom.

Vidličkou pritlačíme okraje k sebe a urobíme pár dierok, aby sa cesto nenadvihovalo. Pečieme na 180 °C cca 40 minút.



VAJCIA A ŠLAHAČKA



49

Ak chcete vyšľahať **tuhú šľahačku**, smotana musí byť dobre vychladená.

50

Žĺtky od bielkov oddelíte ľahšie vtedy, keď sú vajcia studené.



51

Žĺtky pri šľahaní zväčšia svoj objem, ak k nim pridáte lyžicu vlažnej vody.

52

Našľahaný sneh – cestá nakyprené bielkovým snehom nalievajte na plech z výšky, aby nestratili našľahaný vzduch.

53

Sneh z bielkov dobre vyšľaháte, keď do nich pridáte štipku soli alebo pár kvapiek citrónovej šťavy.



54

Aby ste vyšľahali **tuhý sneh**, pridajte ku každému bielku jednu lyžičku studenej vody.

55

Na vyšľahanie **bielkového snehu** použite jemný krupicový cukor, nie práškový.



The image shows two strawberry tarts. The tart in the foreground is in sharp focus, showing a golden-brown, fluted crust filled with a thick, white cream. It is topped with several fresh strawberries, some sliced into halves, and several whole blueberries. The tart in the background is slightly out of focus, showing a similar design. The entire image has a soft, pinkish-red tint. The text is centered over the image in a bold, white, sans-serif font.

**TARTELETY
S TVAROHOVÝM
KRÉMOM
A BOBUĽOVÝM
OVOCÍM**

PRÍSADY



CESTO

1 vaječný žltok
150 g Korunného práškového cukru
450 g hladkej múky
300 g masla
1 štipka soli
½ bal. vanilkového cukru
1 ČL nastrúhanej kôry z chemicky
neošetreného citrónu

KRÉM

250 g tvarohu (20 % tuku v sušine)
30 g Korunného práškového cukru
Nastrúhaná kôra a šťava z jedného citrónu
100 ml jemne vyšľahanej šľahačky
150 g miešaného bobul'ového ovocia
Korunný cukor práškový – mlynček
na posypanie

PRÍPRAVA

Múku preosejeme na pracovnú dosku a v strede vytvoríme priehlbínu, do ktorej pridáme ostatné prísady (studené, z chladničky). Do stredu postupne prisypávame múku z okrajov a zmiešavame s ostatnými prísadami. Hmotu studenými rukami rýchlo vymiesime na hladké cesto. Cesto vyformujeme do tvaru gule, zabalíme do potravinárskej fólie a minimálne hodinu necháme odpočívať v chladničke.

Príprava tvarohového krému: tvaroh, práškový cukor, citrónovú šťavu a citrónovú kôru vymiešame dohľadka. Opatrne pridáme šľahačku a odložíme do chladničky.

Cesto vyvalkáme na hrúbku približne 3-5 mm a povykrajujeme z neho plátky vo veľkosti formičiek. Plátky vložíme do formičiek a popicháme vidličkou. Na strednej polici v rúre upečieme do zlatožlta (cca 5-10 minút).

Upečené tartelety necháme trochu vychladnúť a naplníme tvarohovým krémom. Ozdobíme rôznym bobul'ovým ovocím a posypeme Korunným cukrom práškovým – mlynček.



ĎALŠIE ŠIKOVNÉ RADY



56

Krájanie koláčov/tort – koláče režete s najostrejším nožom, priebežne ho namáčajte do teplej vody a trochu ho osušte do obrúsku. Nepopraská vám vrch koláča a podaria sa vám krajšie kusy.

57

Kakao dokáže veľmi rýchlo nasať okolité pachy, preto ho skladujte v tmavej, dobre uzatvárateľnej nádobe.

58

Aj plnené **torty sa môžu zamraziť** – buď ako kúsky, pričom každý zvlášť bude zabalený do fólie či alobalu, alebo viete zamraziť aj celú tortu. Pamätajte, rozmrazujeme ich pri izbovej teplote. Na zamrazovanie nie sú vhodné dezerty, v ktorých je použitá želatína.

59

Zvyšné **čerstvé droždie** zamrazte zabalené do alobalu. Po rozmrazení ho použijete ako čerstvé.

60

Plech na pečenie vytrite maslom a vysypte hrubou múkou, ale použiť môžete aj strúhanku, mleté orechy alebo kokos.



61

Ak rúra zhora pripaľuje, prikryte cesto alobalom. Ak pripaľuje odspodu, podložte plech ešte jedným plechom.



62

Ak sa vám **nedarí vyklopiť koláč** z formy, obal'te formu na chvíľu mokrou utierkou.

63

Každý recept je **potrebné prispôbiť aj veľkosti plechu**, ktorý použijeme. Ak sa nezamyslíme nad veľkosťou plechu, môže sa nám ľahko stať, že cesta bude málo alebo, naopak, veľa. Takto vieme predísť aj tomu, aby nám cesto vykypelo alebo sa vylialo.



64

Olivový olej môžete pokojne používať aj do **sladkých receptov**, v ktorých sa bežne používa obyčajný olej. Olivový olej je síce drahší, no jeho chuť v koláči pôsobí jemnejšie a luxusnejšie ako chuť obyčajného oleja.

65

Skladovanie palacinkovej torty – ak pečieme crepe cake (palacinkovú tortu), je dôležité správne ju skladovať. Má totiž tendenciu vysušiť sa skôr ako iné koláče. Najlepšie je skladovať ju v uzamykateľnej nádobe, ktorú prekryjeme kuchynskou utierkou.

A gift box filled with macarons, tied with a red ribbon, sits on a textured surface. Several macarons are scattered around the box. The background is a soft, out-of-focus pink. The text "VANILKOVÉ MAKRONKY" is overlaid in white, bold, sans-serif font.

VANILKOVÉ MAKRONKY

PRÍSADY



CESTO

200 g bielej mandľovej múky
200 g Korunného pudrového cukru
160 g bielka
200 g Korunného Bio kryštálového cukru
1/16 l vody

PLNKA

500 g jemne posekanej bielej čokolády
250 g šľahačky

PRÍPRAVA

Mandľovú múku a pudrový cukor preosejeme a zmiešame s 80 g bielka na pastu.

Vyšľaháme 70 g Bio kryštálového cukru s 80 g bielka.

*Medzitým povaríme pri teplote 118 °C 130 g Bio kryštálového cukru s vodou a pomaly tenkým prúdom pridávame do kuchynského robota k snehovej hmote. Následne šľaháme pri vysokej rýchlosti zastudena.

Snehovú hmotu opatrne zmiešame s mandľovou pastou. Naplníme do vrečka (okráhľe hrdlo veľ. 6 alebo 8) a vytlačíme na plech na pečenie.

Makronky necháme sušiť asi 30 min. pri izbovej teplote, kým nie je ich povrch pevný na dotyk.

Pečieme v teplovzdušnej rúre pri teplote 160 °C asi 10 minút.

KORUNNÝ
*L*UKOR®

