



CUKRÁRSKA TECHNOLOGIA

Moderné trendy v cukrárskej výrobe

Krémy a polevy v súčasnom trende
(Učebný text)

Ing. Eva Pisarčíková

2022

NÁRODNÝ PROJEKT „Zlepšenie stredného odborného školstva v Prešovskom samosprávnom kraji“



OBSAH

1	KRÉMY A POLEVY V SÚČASNOM TRENDE	3
1.1	Krémy s použitím mascarpone.....	4
1.2	Krémy a polevy s použitím čokolády	5
2	NOVÉ ŠPECIALITY Z ČOKOLÁDY	8
2.1	Čokoláda.....	8
2.2	Raw čokoláda.....	9
2.2.1	Spracovanie raw čokolády	10
2.2.2	Čokoládové špeciality v raw verzii.....	11
3	CUPCAKES.....	14
3.1	Charakteristika cupcakes.....	14
3.2	Pôvod cupcakes	14
3.3	Čokoládový cupcake s lesnými malinami	14
4	CAKE POPS.....	16
4.1	Cake pops v bielej čokoláde.....	17
4.2	Cake pops s orechmi a marcipánom.....	18
5	COOKIE CUPS	20
5.1	Cookie cups s čokoládovou náplňou	20
6	ZDROJE	23





1 KRÉMY A POLEVY V SÚČASNOM TRENDE

Ciele

- Orientovať sa v tradičných a nových krémoch a plnkách.
- Vymenovať druhy krémov, ktoré sú v súčasnej dobe aktuálne.
- Uviest' dôvody používania surovín z nízkou energetickou hodnotou.
- Opísať prípravu nových druhov krémov a plniek.
- Popísať prípravu ganache a jej využitie pri plnení a zdobení cukrárskych výrobkov.

Jedným z trendov modernej gastronómie je odľahčovanie stravy od nadmerného používania tukov a cukrov. V tomto zmysle sa nám otvára možnosť používania smotanových krémov v kombinácii s novými surovinami a surovinami s vyššou biologickou hodnotou. Vďaka obľube týchto nových surovín a receptúr sa našlo mnoho firiem v rôznych krajinách, ktoré spracúvajú nové suroviny, rozmanité polotovary a prípravky. Každá krajina, a každá rodina má svoje obľúbené recepty, ktorých je veľké množstvo. Veľkej obľube sa stali v dnešnej dobe krémy a plnky pripravované z čerstvých surovín a surovín z nízkou energetickou hodnotou.



Obr. 1.1 Smotana na šľahanie s 33% obsahom tuku



Obr. 1.2 Mascarpone krémový čerstvý syr

1.1 Krémy s použitím mascarpone

Mascarpone s tvarohom - krém je veľmi obľúbený a variabilný. Na jeho prípravu používame mascarpone. **Postup** – tvaroh jemne vymiešame s mascarpone, pridáme vanilku a roztopenú bielu čokoládu.



Obr. 1.3 Tvaroh jemný hrudkovitý

Surovinové zloženie: 250 g tvaroh, 250 g mascarpone, 100 g roztopená biela čokoláda, 1ČL vanilkový cukor

Krém z mascarpone – mascarpone v kombinácii s vajcami vytvára vynikajúci krém z nižšou energetickou hodnotou, pretože neobsahuje tuk. **Postup** – mascarpone roztlačíme lyžicou. Zvlášť vyšľaháme žltka s práškovým cukrom do peny a spojíme s mascarpone. Krém môžeme dochutiť troškou likéru. Z bielkov ušľaháme tuhý sneh a opatrne ho vmiešame do krému. Okrem likéru



môžeme do krému pridať prísady, napr. čokoládu v prášku, kávou, sušeným ovocím a ďalšími prísadami podľa vlastnej fantázie.

Surovinové zloženie: 200 g mascarpone, 4 ks čerstvé vajcia, 200 g práškový cukor, likér

Maslový krém – frosting - krém – frosting patrí k základným krémom. Jeho príprava je veľmi jednoduchá. V minulosti sa u nás používal častejšie, ako dnes. Naopak v zahraničí sa pripravuje bežnejšie. **Postup** – zmäknuté maslo vymiešame do peny. Počas miešania pridávame preosiaty práškový cukor, mlieko a mascarpone. Dôkladným vymiešaním získame pomerne tuhú a roztierateľnú konzistenciu. Použitím mascarpone dosiahneme nižšiu sladivosť krému a zaujímavejšiu chuť.

Surovinové zloženie: 140 g maslo, 350 g práškový cukor, 2 PL mlieko, 1 ČL vanilkový cukor, 100 g mascarpone.

1.2 Krémy a plevy s použitím čokolády

Krém z bielej čokolády – na jeho prípravu používame želatínu, ktorá spôsobuje jeho tuhosť. Je vhodný na prípravu špeciálnych dezertov servírovaných v pohárikoch a mištičkách. **Postup** - mlieko a cukor prevaríme. Do mlieka zamiešame bielu čokoládu a ešte do horúcej zmesi pridáme namočenú plátkovú želatínu. Studené čokoládové želé nalejeme do pripravených pohárikov.



Obr. 1.4 Želatína - plátky



Surovinové zloženie: 20 g kryštálový cukor , 70 g biela čokoláda, 150 ml polotučné mlieko, 4 g želatína

Náplň Ganache – (ganáž) – je zmes horúcej smotany a čokolády. Je veľmi variabilná a úžasne chutí. Ľahko sa pripravuje a jednoduchou zmenou pomeru smotany a čokolády môžeme získať rôzne konzistencie na rôzne využitie. **Postup** – do horúcej, nie prevarenej smotany zamiešame čokoládu. Po vymiešaní, necháme náplň odležať cez noc. Na druhý deň ganache vyšľaháme a plníme ňou výrobky. Ganache môžeme dnes si už kúpiť hotovú v špeciálnych predajniach pre cukrárov.



Obr. 1.5 Horká čokoláda ganache

Surovinové zloženie: 400 g horká 60% čokoláda, 250 až 300 ml smotany 33%

Ganache – poleva – ganache môžeme použiť ako polevu vtedy, ak zmeníme pomer smotany a čokolády. Poleva má lesklý povrch a tekutú konzistenciu. **Postup** – všetky suroviny – čokoládu, maslo a smotanu spolu rozpustíme a necháme trochu vychladnúť a polievame výrobky.



Obr. 1.6 Horká čokoláda ganache

Surovinové zloženie: 300 g horká 70% čokoláda, 125 g maslo, 90 ml smotany 33%

Tabuľka 1 Ganache - podiel čokolády a smotany

Druh ganache	Podiel čokolády v (g)	Podiel smotany v (ml)
ganache na pralinky	400	200
ganache náplň	400	300
ganache poleva	300	90
ganache biela	600	200



OTÁZKY

1. Vysvetlite, čo znamená v cukrárskej praxi, odľahčovanie cukrárskych výrobkov.
2. Vymenujte základné a nové suroviny na výrobu krémov a plniek.
3. Opíšte prípravu krému s použitím mascarpone.



4. Uvedte spoločné znaky krémov a náplní – krém s mascarpone a krém frosting. V čom sa líšia?
5. Vysvetlite prípravu krému so želatínou.
6. Charakterizujte ganache a jej variabilné použitie pri výrobe náplní a poliev.

2 NOVÉ ŠPECIALITY Z ČOKOLÁDY

Ciele

- a) Charakterizovať sortiment čokolád používaných v cukrárskych výrobniach a domácnostiach.
- b) Vysvetliť rozdiely medzi jednotlivými čokoládami.
- c) Charakterizovať kakaové bôby v raw verzii a kakaové maslo.
- d) Opísať prípravu raw čokolády.
- e) Vysvetliť prípravu čokoládových sušienok v raw verzii.
- f) Popísať výrobný postup čokoládových donut.

2.1 Čokoláda

Čokoláda je neodmysliteľnou súčasťou cukrárskej profesie, ktorá otvára možnosti odbornej aj umeleckej práce. S kráľovskou vznešenosťou čokoláda obohacuje dezerty, torty, pralinky a rôzne iné pochúťky. V súčasnej dobe sme svedkami „čokoládovej renesancie“. Ľudia znovu objavujú jej lahodnú chuť a široké možnosti jej použitia. K novým trendom patria aj rôzne netradičné čokoládové výrobky, vyrobené z kvalitných surovín, predovšetkým tepelne nespracovaných, ktoré si našli miesto aj v našom jedálničku.



Obr. 2.1 Horká čokoláda s 35% obsahom kakaa



Obr. 2.2 Čokoláda na varenie s 55% obsahom kakaa

2.2 Raw čokoláda

Na svete existuje mnoho ľudí, čo konzumuje čokoládu takmer každý deň. Samozrejme, že nie je čokoláda, ako čokoláda. Raw čokoláda v našom chápaní, má len málo spoločného s priemyselne vyrobenou mliečnou čokoládou, ktorá sa predáva v najväčšom množstve. Raw čokoláda a raw kakao sú naozaj zdravé pochutiny. Raw kakao sa používa v prirodzenej forme a to tepelne nespracované, vylisované za studena. Spojením kvalitného tuku - kakaového masla a prírodných sladidiel vzniká raw čokoláda a z nej rôzne raw lahôdky. Medzi významné zložky raw kakaa patria antioxidanty, kofeín, theobromín, tryptofán, horčík, afrodisiakum a mnohé ďalšie zložky, prospešné pre zdravie človeka. Raw suroviny sa nakupujú v špeciálnych predajniach pre zdravú výživu, v predajniach pre cukrárov a kuchárov, ale aj v niektorých bežných obchodoch na trhu.



Obr. 2.3 Raw čokoláda



Obr. 2.4 Raw kakaové bôby drvené

2.2.1 Spracovanie raw čokolády

Klasická raw čokoláda – pri izbovej teplote čokoláda je pevná. Pri jej rozlomení, sa ozve jemné prasknutie.

Príprava – plech vyložíme papierom na pečenie. V malej hlbšej panvici rozpustíme na nízkom stupni kakaové maslo. Rozpustené maslo odstavíme z pece a metličkou do masla zamiešame ostatné suroviny tak, aby sme nemali hrudky. Čokoládu rovnomerne rozotrieme do štvorca na papier. Čokoládu dáme stuhnúť do chladničky a potom ju nakrájame na kúsky. Čokoládky uložíme do vzduchotesne uzatvárateľnej nádoby a skladujeme pri izbovej teplote jeden mesiac.

Suroviny: raw kakaové maslo, raw kakaový prášok, javorový sirup, čistá vanilka v prášku, štipka morskej soli

Karamelová raw čokoláda - je vhodná na polievanie a skladuje sa v chladničke. Pri izbovej teplote sa rozteká. Krémovejšiu chuť získava z kokosového tuku a ľahko sa rozpúšťa na jazyku.

Príprava – je rovnaká ako pri klasickej raw čokoláde, len s tým rozdielom, že sa skladuje v chladničke.

Suroviny: raw kakaové maslo, kokosové maslo, raw kakaový prášok, javorový sirup



2.2.2 Čokoládové špeciality v raw verzii

Čokoládové raw sušienky



Obr. 2.5 Raw sušienky

Suroviny: tmavá fazuľa v plechovke, kokosový cukor, raw kakaový prášok, mandľová múka, kokosový tuk, čistá vanilka v prášku, štipka morskej soli, sušené višne, 72% raw čokoláda.

Príprava – plech vyložíme papierom na pečenie. Odkvapkanú tmavú fazuľu rozmixujeme na hladké pyrė. Pyrė zmiešame s cukrom, raw kakaovým práškom, mandľovou múkou, rozpusteným kokosovým tukom, vanilkou a soľou. Do cesta zľahka zapracujeme sušené višne a kúsky raw čokolády. Pomocou lyžice na plech tvarujeme guľičky, ktoré mierne pritlačíme. Sušienky pečieme pri teplote 175°C približne 15 – 17 minút. Po upečení ich ponecháme na plechu vychladnúť. Vychladené ich uložíme do vzduchotesne uzatvárateľnej nádoby a skladujeme 3 dni v chladničke.



Obr. 2.6 Raw sušienky



Čokoládové raw donuty

Suroviny na donuty: mandľová múka, raw kakaový prášok, kokosový cukor, mandľové mlieko, kokosový tuk, čistá vanilka v prášku, kypriaci prášok, morská soľ.



Obr. 2.7 Forma na pečenie donut

Suroviny na polevu: javorový cukor, kokosová smotana, čistá vanilka v prášku, citrónová šťava, voda.

Príprava cesta - vo väčšej nádobe vymiešame mandľovú múku, kakaový prášok, kokosový cukor, mandľové mlieko, kokosový tuk, vanilku, kypriaci prášok a soľ. Do plechu na donuty nadávkuje cesto a pečieme ich pri teplote 175°C asi 14 minút. Upečené donuty vytiahneme z pece a necháme vo forme na plechu vychladnúť.

Príprava polevy – javorový cukor zmixujeme na jemný prášok. Potom pridáme kokosovú smotanu, vanilku, citrónovú šťavu a vodu. Všetko dôkladne rozmixujeme na hladký krém. Vychladnuté donuty položíme na mriežku a rovnomerne ich polejeme polevou. Poliate donuty necháme vychladnúť v chladničke, v ktorej vydržia až týždeň.



Obr. 2.8 Povrchová úprava donut polevou



OTÁZKY

1. Vymenujte najčastejšie druhy čokoládových poliev používaných v našich cukrárskych prevádzkach.
2. Uvedte kvalitatívne znaky čokoládovej polevy.
3. Z akých základných zložiek sa skladá raw čokoláda?
4. Opíšte tepelnú úpravu raw čokolády.
5. Akým spôsobom tvarujeme a pečieme raw sušienky?
6. Popíšte prípravu, tvarovanie, pečenie a dohotovenie raw čokoládových donut.



3 CUPCAKES

Ciele

- Charakterizovať a opísať hlavné znaky cupcakes.
- Opísať rozdiely medzi muffinami a cupcakes.
- Porozprávať históriu a spôsoby prípravy cupcakes v minulosti.
- Opísať suroviny a spracovanie cesta na cupcakes.
- Vysvetliť tvarovanie a režim pečenia cupcakes.
- Opísať spôsoby zdobenia cupcakes.

3.1 Charakteristika cupcakes

Cupcake (kapkejk) - je tortička malého rozmeru určená spravidla pre jednu osobu, ktorá môže byť pečená v malom tenkom papierovom alebo hliníkovom obale. Cupcake sa pečie v muffinových formách. Na jeho dekoráciu sa používajú polevy, krémy, cukrovinky a rôzne ozdoby, ktoré sa aplikujú aj na veľké torty. V preklade cupcake znamená košíček – zákusok s polevou. Pečenie cupcakes je oveľa pohodlnejšie a rýchlejšie, než pečenie tradičných zákusok. V súčasnosti patria cupcakes medzi obľúbené výrobky, ktoré často nahrádzajú klasické svadobné torty

3.2 Pôvod cupcakes

Cupcakes vznikli v USA v 19. storočí a nie je presne známe, podľa čoho vznikol ich názov. Existujú dve teórie. Jedna je, buď podľa dávkovania ingrediencií a to jeden hrnček cukru, jeden hrnček masla alebo podľa toho, že sa pečie v košíčku. V minulosti sa ešte piekli v hrnčekoch alebo šáľkach. Korpus sa piekol len zo základných surovín, až neskôr sa pridávali ďalšie prísady. Kombinovali sa rôzne sladké a korenisté chute napr. kari, či wasabi. Dnešné cupcakes sú o čosi zložitejšie

3.3 Čokoládový cupcake s lesnými malinami

Suroviny na 24 ks: 175 g hladkej múky, 185 g práškového cukru, 30 g kakaa, ½ ČL sódy bikarbóny, štipka soli, 75 g kvalitnej čokolády, ½ hrnčeka prekvapkávanej kávy, 213 ml oleja, ½ hrnčeka cmaru, 2 čerstvé vajcia.

Suroviny na krém: 300 ml mlieka, 60 g múky, 2 PL cukru, 1 balíček vanilky, 150 g masla, 50 g cukru, miska malín na ozdobu.



Príprava cesta – do väčšej nádoby preosejeme múku, cukor, kakao, sódu a štipku soli. K tomu pridáme na drobno postrúhanú čokoládu a premiešame. Do druhej nádoby nalejeme kávu, olej, cmar, pridáme vajcia a metličkou vyšľaháme. K tomu zamiešame sypké suroviny a dôkladne cesto premiešame. Cesto porciujeme do košíčkov len asi do dvoch tretín, lebo sa počas pečenia zdvihne. Pečieme asi 20 až 25 minút. Košíčky necháme vychladnúť v plechu, po vychladnutí ich vyberieme.

Príprava krému – v hrnci rozmiešame mlieko, múku, cukor a vanilku tak, aby nezostali hrudky. Zmes varíme a stále miešame do vtedy, pokiaľ nám nevznikne hustá kaša. Kašu necháme vychladnúť. V šľahači vyšľaháme maslo s cukrom a pri nízkych otáčkach zamiešavame vychladnutú kašu.

Dohotovenie – vychladené cupcakes zdobíme krémom pomocou vrecúška. Na ich povrch poukladáme lesné maliny.



a) *Príprava surovín na miesenie*



b) *Plnenie košíčkov pred pečením*



c) *Zdobenie cupcake krémom*



d) *Dohotovené cupcakes s ovocím*

Obr. 3.1 Čokoládový cupcake s lesnými malinami



OTÁZKY

1. Charakterizujte cupcakes.
2. Opíšte charakteristické znaky cupcakes a určte rozdiely medzi ním a muffinom.
3. Porozprávajte o pôvode cupcakes.
4. Vysvetlite spracovanie cesta a jeho tvarovanie.
5. Navrhňte vhodné druhy krémov a plniek do cupcakes.
6. Popíšte dohotovenie a zdobenie cupcakes.

4 CAKE POPS

Ciele:

- a) Charakterizovať základné znaky a zaujímavosti o cake pops.
- b) Vysvetliť rôzne varianty prípravy koláčikov na paličke.
- c) Opísať výrobný postup cake pops z hotových detských piškót.
- d) Vysvetliť prípravu cake pops v bielej čokoláde.

Názov cake pop by sa dal voľne preložiť ako lízankový koláč. Tak ako väčšina noviniek, ak koláčikové lízanky sa na svoje dobyvačné výpravy vydali zo Spojených štátov amerických. Klasické cake pops sa pripravujú z piškótového cesta a plniek rôznych príchuťí. Z prísad vytvarujeme guľky, ktoré napichneme na paličky a namočíme do roztopenej čokolády. Cake pops môžeme nespočetnými spôsobmi zdobiť cukrovými ozdobami, strúhanou čokoládou, kokosom, cukrovou polevou, kandizovaným ovocím alebo obaliť marcipánom. Môžeme ich pripraviť dokonca aj zo zvyškov torty alebo odrezkov zákuska. Cake pops sú veľmi obľúbené u detí, pretože sú sladké, pestrofarebné a na paličke.



Obr. 4.1 Stojan pre úpravu cake pops



Dnes sú cake pops moderným hitom na zábavných detských udalostiach, na narodeninových oslavách, krstinách a svadbách. Ich výroba je pomerne jednoduchá. Spôsobov ako si cake pops vytvoriť je niekoľko. Môžeme si ich pripraviť aj pomocou špeciálnych foriem, v ktorých si ich upečieme. Ak máme málo času a málo skúsenosti s pečením, môžeme si ich pripraviť napr. z priemyselne vyrobených detských piškót.

4.1 Cake pops v bielej čokoláde

Suroviny: 125 g gaštanové pyrė – 25 g maslo – 200 g okrúhle detské piškóty – 100 g biela poleva – maslo na riedenie – farebné cukrové guličky



a) Miesenie gaštanovej zmesi a spájanie piškót



b) Napichovanie paličiek do tortičiek



c) Polievanie tortičiek polevou



d) Namáčanie a zdobenie cake pops farebnými ozdobami

Obr. 4.2 Cake pops v bielej čokoláde



Príprava – gaštanové pyrú roztláčime vidličkou, zmiešame s mäkkým maslom a vymiešame do peny. Z hmoty vytvarujeme malé guľky, ktorými zlepíme po dve detské piškóty a jemne ich zatlačíme. Jeden koniec paličiek namočíme do roztopenej čokolády a vložíme do chladničky stuhnúť. Pripravené tortičky nastokneme na čokoládové paličky. Bielu čokoládu s maslom a olejom rozpustíme vo vodnom kúpeli a namočíme do nej napichnuté koláčiky. Predtým než čokoládová poleva stuhne, obalíme vo farebných cukrových guľkách. Do servírovania skladujeme cake pops v chladničke.



Obr. 4.3 Cake pops v bielej čokoláde

4.2 Cake pops s orechmi a marcipánom

Suroviny: 1 piškótvý korpus, 100 g mascarpone, 2 PL práškového cukru, 2 PL hrozienok, 50 g mäkkého masla, strúhaná citrónová kôra, 60 g marcipánovej hmoty, 12 ks lieskových orieškov.

Príprava – piškótvý korpus rozdrobíme a pridáme mascarpone, práškový cukor, hrozienka, mäkké maslo a postrúhanú citrónovú kôru. Hmotu dôkladne vymiesime na homogénnu masu. Z marcipánu vytvarujeme drobné guľky, do ktorých stredu zabalíme po jednom oriešku. Z cesta najprv vytvarujeme kolieska, do ktorých stredu vložíme marcipánové guľky a vytvarujeme guľky, ktoré následne vložíme do chladničky a necháme stuhnúť. Čokoládu s maslom a olejom rozpustíme vo vodnom kúpeli, namočíme do nej jeden koniec paličiek a následne necháme v chladničke stuhnúť. Po stuhnutí guľky opatrne nastokneme na čokoládový koniec paličiek a namáčame do čokoládovej polevy. Do servírovania skladujeme v chladničke.



Obr. 4.4 Cake pops s orechmi a marcipánom



OTÁZKY

1. Vysvetlite pojem cake pops.
2. Opíšte charakteristické znaky cake pops.
3. Zdôvodnite, prečo cake pops sú obľúbené na detských oslavách a krstinách.
4. Vymenujte druhy surovín, ktoré je možné použiť na ozdobu cake pops.
5. Opíšte spôsob prípravy cake pops z detských piškót.
6. Vysvetlite tvarovanie marcipánu do cake pops v bielej čokoláde.
7. Navrhните tri druhy cake pops, ktoré by ste vedeli ponúknuť vašim hosťom na oslave.



5 COOKIE CUPS

Ciele:

- Opísať vonkajší vzhľad a charakteristické znaky dezertu cookie cups.
- Vymenovať suroviny a popísať prípravu cesta.
- Uviest' tvarovanie a pečenie cookie cups.
- Vysvetliť prípravu čokoládovej náplne.
- Popísať plnenie a zdobenie cookie cups.

Cookie cups – patria v súčasnosti do nového trendu prípravy dezertoch. Vonkajšiu vrstvu tvorí chrumkavý keksík a vo vnútri je lahodná náplň. Ich príprava nie je vôbec zložitá. K tvarovaniu cookie cups je potrebný plech na muffiny alebo silikónová forma na cookie cups.



Obr. 5.1 Cookie cups s banánom

5.1 Cookie cups s čokoládovou náplňou

Suroviny na sušienkové cesto: 16 ks formičiek na muffiny, 200 g maslo, 200 g hnedý cukor, 1 ČL vanilkový cukor, štipka soli, 2 vajcia, 280 g hladká múka, 10 g kakaový prášok, $\frac{3}{4}$ ČL prášok do pečiva, štipka jedlej sódy, 70 g mleté mandle.

Príprava cesta – maslo, hnedý cukor, vanilkový cukor a soľ vymiesime v nádobe kuchynského robota. Počas miesenia pridávame pomaly vajcia. Potom primiesime múku, kakaový prášok, prášok do pečiva a jedlú sódu. Nakoniec pridáme mleté mandle a domiešame, aby cesto bolo hladké. Cesto zakryjeme a necháme odležať v chladničke minimálne 1 hodinu.



Tvarovanie a pečenie cookie cups

Hotové cesto dávkujeme do plechu na muffinky. Plech pred plnením potrieme olejom. Sušienky pečieme pri teplote 180°C asi 12 až 15 minút. Po upečení ich vyberieme z rúry a rýchlo urobíme do stredu každej sušienky jamku. Jamku vytvoríme pomocou čajovej lyžičky. Sušienky necháme vychladnúť na plechu aspoň 20 minút a potom ich opatrne vyberieme.



a) Miesenie sušienkového cesta



b) Vkladanie cesta do formy



c) Tvarovanie vnútra cookie cups



d) Pečenie a chladenie korpusov

Obr. 5.2 Príprava a tvarovanie cookie cups

Suroviny na náplň: 200 g mliečne čokoládové lupienky, 200 g sladené kondenzované mlieko, štipka vanilky

Príprava plnky – čokoládové lupienky zmiešame s kondenzovaným mliekom a dáme misku do mikrovlnnej rúry na 1 – 2 minúty. Zmes dochutíme vanilkovým extraktom a vymiešame náplň do hladka.

Plnenie – náplň dáme do striekacieho vrečka a naplníme rýchlo sušienky. Ak je náplň veľmi tuhá, prihrejeme si ju opäť v mikrovlnke. Jednu polievkovú lyžicu arašidového masla roztopíme a prestriekame ním cookie cups. Výrobky necháme stuhnúť v chladničke.



a) *Príprava surovín na náplň*



b) *Miešanie čokoládovej náplne*



c) *Plnenie cookie cups náplňo pomocou vrecúška*



d) *Dohotovenie cookie cups povrchovou úpravou*

Obr. 5.3 Plnenie cookie cups



OTÁZKY

1. Charakterizujte dezert cookie cups.
2. Uveďte, z čoho sa skladajú cookie cups?
3. Popíšte prípravu sušienkového cesta a jeho tvarovanie.
4. Určte teplotu a čas pečenia cookie cups.
5. Vysvetlite prípravu náplne, plnenie a dohotovenie cookie cups.
6. Navrhňte vlastný recept na prípravu cookie cups.



6 ZDROJE

Tóthová P.: Sladké zdobenie, rady a nápady. Bratislava: IKAR, 2018. ISBN 978-80-551-6365-9.

Scudelotti Ch.: Tradiční slávnostní dorty s krémy, náplněmi a zdobením. Opava: INFOA, 2015. ISBN 978-80-7240-971-6.

Coffey B a Keenan, K. 2018. Chocolate Every Day. Čokoláda každý deň. New York USA, Praha: ANAG, 2019. ISBN 978-80-7554-217-5.

Zaukolcová, J.2011. Čokoláda - sladké umenie. Martin: Matica Slovenská, 2011. ISBN 978-80-8115-049-4.

Zaukolcová, J.2011. Čokoláda - sladké umenie. Martin: Matica Slovenská, 2011. ISBN 978-80-8115-049-4.

Korpádi, P. 2015. Cake pops – sladkosti na paličke. Nové Zámky: Ex s.r.o, 2015. ISBN 978-80-89742-41-7.

Capezzuto, V. 2016. Cookie Cups. Stuttgart, Ostrava: preklad, Printo. 2017. ISBN 987-80-88036-88-3.

