

# Helenčino pečení

*Vánoční cukroví*



*Helena Vybíralová*

*Helena Vybíralová*

## **HELENČINO PEČENÍ**

*Vánoční cukroví*

Fotografie: © Helena Vybíralová

Grafické zpracování a tisk: Tigris, s. r. o., Zlín, [www.TiskovyExpress.cz](http://www.TiskovyExpress.cz)

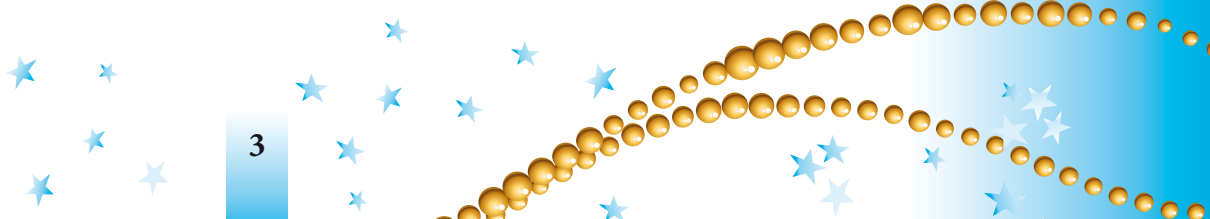
Vydavatel: © Nakladatelství Josef Vybíral

2014

**ISBN 978-80-905497-8-4**

# Obsah

<i>Úvod</i> . . . . .	7
<i>Malá nápověda nejen pro začátečníky</i> . . . . .	9
<i>Pečené cukroví bez krému</i> . . . . .	13
<i>Důlkové koláčky</i> . . . . .	14
<i>Brněnská kvítečka</i> . . . . .	15
<i>Linecké hvězdičky</i> . . . . .	16
<i>Dvoubarevné pracny</i> . . . . .	17
<i>Marcipánové hvězdičky</i> . . . . .	18
<i>Čokoládové trojhránky</i> . . . . .	19
<i>Valašský měsíček</i> . . . . .	20
<i>Nugatové kroužky</i> . . . . .	21
<i>Florentky</i> . . . . .	22
<i>Kočičáky</i> . . . . .	23
<i>Čokoládové koláčky s nádivkou</i> . . . . .	24
<i>Kokosové koláčky</i> . . . . .	25
<i>Pistáciové vánoční stromečky</i> . . . . .	26
<i>Pistáciové lístečky</i> . . . . .	27
<i>Mandlové rohlíčky</i> . . . . .	28
<i>Štědrovečerní medové koláčky</i> . . . . .	29
<i>Kokosové tyčinky</i> . . . . .	30
<i>Vánoční hvězdičky</i> . . . . .	31
<i>Ořechové věnečky s rumem</i> . . . . .	32
<i>Plněné bábovičky</i> . . . . .	33
<i>Vanilkové sádlové rohlíčky</i> . . . . .	34





<i>Pečené cukroví plněné krémem</i> . . . . .	35
<i>Ořechové trubičky</i> . . . . .	36
<i>Košičky s karamellem</i> . . . . .	37
<i>Babičiny rohlíčky</i> . . . . .	38
<i>Popelčiny oříšky</i> . . . . .	39
<i>Cappuccinové vějířky</i> . . . . .	40
<i>Arašídy</i> . . . . .	41
<i>Máslové oválky</i> . . . . .	42
<i>Ořechové dortíčky</i> . . . . .	43
<i>Plzičky s kávovou náplní</i> . . . . .	44
<i>Kokosky</i> . . . . .	45
<i>Octová kolečka</i> . . . . .	46
<i>Kokosové věnečky</i> . . . . .	47
<i>Košičky Izidor</i> . . . . .	48
<i>Čokoládové rohlíčky</i> . . . . .	49
<i>Sultánky</i> . . . . .	50
<i>Oválky s cesmínou</i> . . . . .	51
<i>Kokosová kolečka s hříbkem</i> . . . . .	52
<i>Ořechové slepovánky</i> . . . . .	53
<i>Kávové měsíčky</i> . . . . .	54
<i>Brtníky</i> . . . . .	55
<i>Máslová kolečka</i> . . . . .	56
<i>Kokosové dortíčky</i> . . . . .	57
<i>Kávové placičky</i> . . . . .	58
<i>Kokosové trubičky</i> . . . . .	59
<i>Oříškové oválky</i> . . . . .	60
<i>Nepečené cukroví</i> . . . . .	61
<i>Ořechové úlky</i> . . . . .	62
<i>Brambůrky</i> . . . . .	63
<i>Marcipánové mušličky</i> . . . . .	64
<i>Kokosové květinčky</i> . . . . .	65



<i>G</i> riliášové řezy . . . . .	66
<i>R</i> afaello . . . . .	67
<i>P</i> ovidlové kuličky . . . . .	68
<i>K</i> okosový salám . . . . .	69
<i>N</i> epečený ježek . . . . .	70
<i>K</i> aramelové kuličky . . . . .	71
<i>M</i> andlové toffifee . . . . .	72
<i>Č</i> okoládové špičky . . . . .	73
<i>M</i> andlové trubičky . . . . .	74

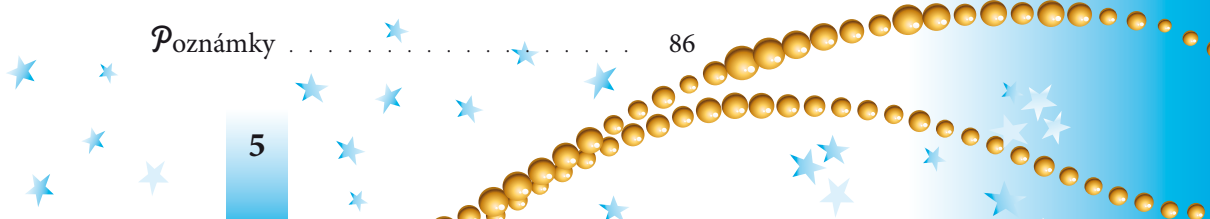
***K*rémy a polevy . . . . . 75**

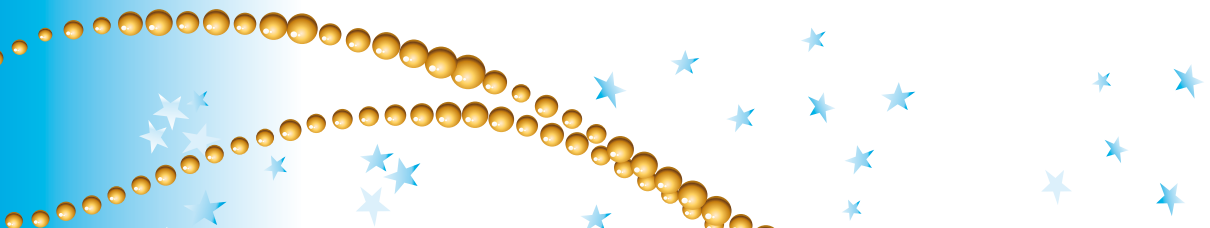
<i>M</i> áslový krém základní . . . . .	76
<i>O</i> řechový krém . . . . .	76
<i>K</i> ávoový krém . . . . .	76
<i>C</i> appuccinový krém . . . . .	77
<i>N</i> ugátový krém . . . . .	77
<i>K</i> okosový krém . . . . .	77
<i>Č</i> okoládový krém . . . . .	78
<i>K</i> aramelový krém . . . . .	78
<i>Č</i> okoládová poleva tmavá I . . . . .	79
<i>Č</i> okoládová poleva tmavá II . . . . .	79
<i>M</i> léčná poleva . . . . .	79
<i>B</i> ílá poleva . . . . .	80
<i>K</i> ávoová poleva . . . . .	80
<i>R</i> umová poleva . . . . .	80

***P*říprava sladkých vánočních dekorací . . . . . 81**

<i>H</i> vězdičky a sněhové vločky . . . . .	82
<i>C</i> esmíny bílé . . . . .	84
<i>C</i> esmíny zelené . . . . .	84

<i>P</i> oznámky . . . . .	86
----------------------------	----





# Úvod

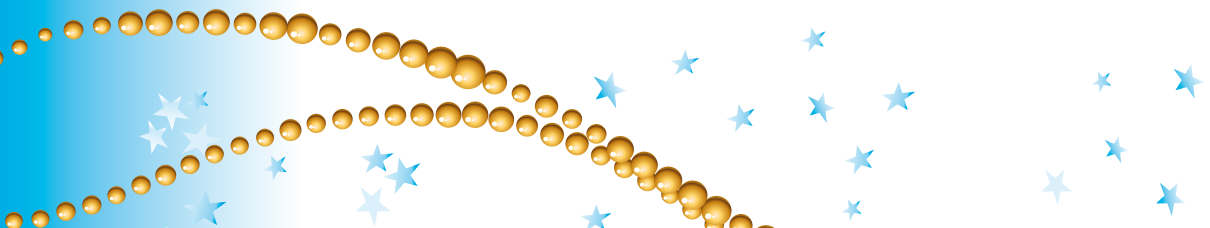
Jedním z mála receptů, které zaručeně vždy zabírají na zimní trudnomyslnost, je lahodné cukroví. To s přívlastkem „vánoční“ zejména. Můžeme se ptát: Zázrak, nebo lehký podvod na naše chuťové pohárky? Ani jedno, ani druhé. Tajemství každého kousku spočívá v kvalitě surovin, když přidáme vlastní tvořivost a čas ve společnosti vrtního šlehače, lehce šustícího pečicího papíru i cinkajících vykrajovátek, pak se úspěch určitě dostaví.

Odmala miluji onu nezaměnitelnou atmosféru při pečení vánočního cukroví. Se zaujetím jsem dokázala hodiny sledovat maminku, s jakou grácií a obratností kouzčila všechna ta kolečka, rohlíčky a košíčky. Chtěla jsem to umět také tak! Tehdy se zrodil můj absolutní respekt k původnímu pekařskému a cukrářskému dědicví předchozích generací a moje velká láska a vášeň.

Dnes samozřejmě plně využívám moderní technologie. Každý krok je přesně stanoven, žádný úkon nelze vynechat. Důraz kladu na snoubení nejen používaných ingrediencí, ale i vzhled každého kousku určeného na sváteční stůl. Nepouštím se do šílených experimentů s recepty, ale pravdou je, že zkouším stále nové a nové suroviny, neotřelé kombinace a originální variace. Vánoční pečení je pro mne delikátní záležitostí a věřím, že všichni, kteří kdykoli z mé kuchyně ochutnali a ještě ochutnají, byli a budou spokojeni.

Přeji vám všem, aby vaši blízcí a přátelé už letos mohli ocenit vyváženost a výjimečnost chutí a vůní, zažívat jedinečné sladké opojení a mimořádné gurmánské chvíle. Ve výběru 60 receptů jistě najdete takový, který zachutná každému. Buďte **pochváleny** Vánoce...

*Helena Zblázalová*



# Malá nápověda nejen pro začátečníky



**P**řed vánočním pečením si přesně naplánuji, které druhy budu péct. S předstihem nakoupím veškeré suroviny.


Předem si naloupu a pomelu **oříšky**, spařím **mandle** a zbavím je slupky, připravím také **zdobení** na cukroví.

**Loupané (bílé) mandle:** Do hrnce dám vodu, kterou přivedu k varu. Poté do ní nasypu mandle a nechám necelou minutu povařit. Scedím a propláchnu studenou vodou. Loupání je jednoduché. Mandli stačí jen zmáčknout mezi prsty a slupka se z ní stahuje sama. Mandle nakonec opláchnu studenou vodou a dám na čistou utěrku osušit.

**Loupané (bílé) lískové oříšky:** Na suchý plech vysypu oříšky a v troubě při 140 °C suším tak dlouho, dokud slupky na povrchu nezačnou prskat. Poté vyjmu z trouby a oloupu.

**Zelený kokos:** Do misky naliji vodu. Párátkem naberu zelenou gelovou barvičku a vodu obarvím do požadovaného odstínu. Nasypu tolik kokosu, aby byl všechen ponořen ve vodě. Nechám asi 10 minut stát. Poté vodu slijí přes hustý cedník, nechám okapat a vysypu na papírovou podložku. Kokos nechám schnout 2 dny, nejlépe na slunci. Občas ho promíchám. Nakonec přeseju přes řídký cedník.

Mým výborným pomocníkem je **kuchyňský robot**, který přípravu cukroví značně usnadní. Umíchá jak tuhá těsta (linecké, ořechové apod.), tak i krémy, těsta na korpusy a kynutá těsta. Všechny suroviny k přípravě těsta navážím přímo do mísy a robot zapnu. Než si připravím suroviny na další recept, je těsto hotové. Stačí skutečně pár minut...



Nejradyji pracuji s tuky **Stella extra a Smetol**. Ze Smetolu pekly už naše maminky a babičky. Pak z pultů prodejen zmizel, ale v současné době je opět zpět. Zakoupit jej můžete v prodejnách **DEKORDORT** nebo na [www.dekordort.cz](http://www.dekordort.cz).

Ze ztužených tuků dávám přednost tuku **Omega**. Před přípravou těsta **tuk** vyjmu z lednice s předstihem, aby změknl na pokojovou teplotu.

Při každém pečení **hladkou mouku** **proseju**, těsto je pak nadýchanější a křehčí.

**Těsto** před vyvalováním nechávám v lednici minimálně 2 hodiny uležet. Pokud pečú více druhů najednou, připravím všechna těsta v jeden den a pečú až následující den.

**Těsto** rozvaluji mezi dvěma většími mikroteny na výšku 2 až 3 mm a podle potřeby podsypávám hladkou moukou.

Cukroví pečú na plechu vyloženém **pečicím papírem** a vždy v předem vyhřáté troubě. Během pečení troubu zbytečně neotvírám, aby teplota neklesla.

**Formičky plním** těstem asi do  $\frac{2}{3}$ . Ve formičce musí zůstat důlek, aby se při pečení těsto nevyboulilo. Špatně by se plnilo.

V receptech neuvádím **teplotu**, při které se cukroví pečú. Každá trouba totiž pečú jinak. Ve své horkovzdušné troubě pečú při 180–190 °C (středně vyhřátá trouba) a při 140–150 °C (mírně vyhřátá trouba). Pečú dva plechy cukroví najednou.

Cukroví dělám drobné, proto kupuji **vykrajovátko** menších rozměrů – kolečko hladké, vroubkované 3,5 cm, hvězdička 4 cm, slzička 3 × 4,5 cm, stromeček 4,5 × 4 cm, vějířek 5 × 4,5 cm, měsíček 4 × 3 cm, obdélníček 4 × 2 cm, oválek 4 × 2,5 cm apod. **Formičky** používám nejčastěji ve tvaru rohlíček 6 × 3 cm, košíček 4 a 4,5 cm, ořech 4 × 3,5 cm.

Na plnění cukroví dávám většinou přednost čokoládovému, karamelovému a máslovému krému. Potřebuji-li krém kávový, přidám do máslového krému kávu. Když je v receptu krém ořechový, přidám podle chuti mleté oříšky. Do kokosového krému přidám kokos apod. Recepty najdete na straně 75.

Na trhu je k dostání také velké množství **ochucovacích past**. Pokud chcete, můžete mít během chvilky krém pistáciový, jahodový, citronový, banánový, ananasový, višňový, z lesních plodů, malinový, s příchutí vaječného likéru, vanilky, máty či kávy. Stačí pouze vmíchat malé množství koncentrované pasty do připraveného máslového krému.

**Čokoládovou polevu** připravuji nejčastěji z čokolády na vaření Orion nebo Figaro. Oblíbila jsem si také polevy v pecičkách Master Martini – tmavou, bílou i mléčnou. Na trhu jsou k dostání rovněž čokoládové polevy od jiných výrobců a polevy s různými příchutěmi jako jahodová, pistáciová, kávová, citronová, pomerančová, karamelová aj., které stačí jen zvolna rozehrát ve vodní lázni s kouskem ztuženého tuku.


**Na vodní lázeň** potřebujeme dvě nádoby. Měly by být spíše širší. Ideální jsou dva kastroly nebo kastrol a nerezová miska. Do větší nádoby dáme tolik vody, aby se dno menší částečně ponořilo, asi 2 až 3 cm. Menší nádoba se nesmí dotýkat dna. Vložíme do ní **ingredience**, které se jen rozehrívají nebo šlehají ve vodní lázni. Větší nádobu postavíme na plotnu a pomalu zahříváme. Pokud připravujeme čokoládovou polevu, pak voda nesmí vařit. Šleháme-li vejce s cukrem pro přípravu krému nebo bílky na sněhové pečivo, pak voda vařit může, ale dáваме pozor, aby nám nestříkala do připravované hmoty.

Pokud namáčím cukroví do čokoládové polevy, na okapání používám **mřížku**. Vrchní části cukroví nechám na mřížce zaschnout, na spodní části nastříkám krém a teprve potom slepuji obě části k sobě.

Na „stříkání“ čokolády používám **sáčky na zdobení perníčků**, které mají pevnou a úzkou špičku. Čokoláda musí být vlažná. Když jsme v ní předtím namáčeli cukroví, je vhodné ji přecedit, aby se neucpala špička sáčku.

Cukroví skladuji v **krabicích** vyložených sádlovým papírem a samozřejmě v chladu.

Rozměry **papírových košíčků**, které používám na kuličky, mušličky **apod.** jsou 20 × 18 mm, na košíčky je optimální velikost 25 × 18 mm.



Nebaví vás stále dokola umývat pytlíky od krémů či náplní? Doporučuji koupit **jednorázové trezírovací sáčky**. Cena je 6 až 8 Kč. Sáček nemusíte po použití vyhazovat, stačí ho umýt a připravit na příště.

U každého receptu uvádím ve spodní části stránky **počet kusů z jedné dávky**. Tato čísla jsou pouze **orientační**. Zatímco jedné cukrářce se podaří udělat 100 kousků, jiná jich zvládne 115 a další třeba jen 90. Každá z nás má přece k dispozici jiné velikosti vykrajovátek, jinak vyvaluje těsto, tvoří různé velké cukroví.

*Přeji vám hodně zdaru při pečení.*





*Pečené  
cukroví  
bez krému*



# Důlkové koláčky



## Potřebujeme

### Na těsto:

- 420 g hladké mouky
- 140 g moučkového cukru
- 140 g tuku
- 140 g sádla
- 2 vanilkové cukry
- 2 menší vejce
- 2 žloutky
- kakao

### Na dokončení:

- rybízovou marmeládu
- ořechy

**Z**e všech surovin vypracujeme těsto, které necháme v chladu odpočinout.

Tvarujeme kuličky o průměru 2–3 cm, které klademe na plech vyložený pečicím papírem.

Pomoučeným koncem vařečky uděláme do prostřed každé kuličky důlek, do kterého vložíme trochu marmelády a kousek ořechu. Ve středně vyhřáté troubě upečeme.

~ 120 kusů ~

# Brněnská kvítečka



**Z**e všech surovin vypracujeme těsto, které necháme v chladu 2 hodiny odpočinout. Tvarujeme malé kuličky, které slepujeme bílkem po třech do trojlístku. Klademe na plech vyložený pečicím papírem.

Každý trojlístek potřeme po povrchu rozšlehaným žloutkem a doprostřed mírně zatlačíme lískový oříšek. Ve středně vyhřáté troubě upečeme.

~ 60 kusů ~

## Potřebujeme

### Na těsto:

140 g hladké mouky  
100 g moučkového cukru  
100 g tuku nebo másla  
100 g mletých ořechů  
2 žloutky

### Na dokončení:

1 vejce  
100 g lískových oříšků



# Linecké hvězdičky



## Potřebujeme

### Na těsto:

- 480 g hladké mouky
- 150 g moučkového cukru
- 280 g másla nebo tuku
- 2 žloutky
- 1 vanilkový cukr
- citronovou kůru

### Na dokončení:

- rybízovou marmeládu
- moučkový cukr

**Z**e všech surovin vypracujeme těsto, které necháme v chladu odpočinout. Vyválíme a vykrajujeme hvězdičky se středem i bez středu a pokládáme na plech vyložený pečicím papírem. Ve středně vyhřáté troubě upečeme dosvětla.

Vychladlé hvězdičky bez středu potřeme marmeládou a přilepíme pocukrovanými hvězdičkami s vykrojenými středy.

*Z tohoto lineckého těsta můžeme upéct také karamelové košíčky (str. 37), kolečka pod úlky (str. 62), kolečka pod kokosky (str. 65) nebo nugátové kroužky (str. 21).*

~ 110 kusů ~

# Dvoubarevné pracny



**D**o mísy dáme mouku, cukr, ořechy a rozpuštěný vychladlý tuk. Vypracujeme těsto. Rozdělíme na dvě půlky a do jedné zapracujeme kakao. Dáme na 2 hodiny do chladna.

Do formiček vtlačujeme kousek světlého a kousek tmavého těsta. V mírně vyhřáté troubě upečeme.

Vychladlé pracny vyklopíme z formiček a obalujeme v moučkovém cukru smíchaném s vanilkovým.

~ 140 kusů ~

## Potřebujeme

### Na těsto:

230 g hladké mouky  
200 g moučkového cukru  
180 g ztuženého tuku  
50 g mletých ořechů  
1 lžička kakaa

### Na dokončení:

- moučkový cukr
- vanilkový cukr



# Marcipánové hvězdičky



## Potřebujeme

### Na těsto:

- 150 g hladké mouky
- 100 g moučkového cukru
- 100 g tuku nebo másla
- 1 vejce
- 100 g Solamylu
- 1 lžička kakaa
- 50 g strouhané čokolády na vaření
- 1 lžičku instantní kávy
- 1 lžičku rumu
- 1 lžičku prášku do pečiva

### Na dokončení:

- 3 malé Nutelly
- 1 lžičku instantní kávy
- 2 polévkové lžíce smetany ke šlehání
- 150 g marcipánu

**Z**e všech surovin vypracujeme těsto, které necháme v chladu 3 hodiny odpočinout.

Z těsta tvarujeme malé kuličky o průměru asi 2 cm. Klademe na plech vyložený pečicím papírem a ve středně vyhřáté troubě upečeme.

Na každou kuličku uděláme cukrářským sáčkem hvězdičku z krému.

V nahřáté smetaně rozmícháme instantní kávu. Poté vmícháme Nutellu. Na krém přilepíme hvězdičku z vyváleného plátu marcipánu.

*Je důležité, aby smetana byla nahřátá, jinak nebude možné krém z Nutelly řádně vymíchat.*

~ 100 kusů ~

# Čokoládové trojhránky



**Z**e všech surovin vypracujeme těsto, které necháme v chladu 2 hodiny odpočinout.

Vyválíme na tloušťku 4 mm a vykrajujeme trojúhelníčky, které položíme na plech vyložený pečicím papírem a ve středně vyhřáté troubě upečeme.

Vychladlé namáčíme do čokoládové polevy a zdobíme půlkou mandle.

~ 140 kusů ~

## Potřebujeme

### Na těsto:

- 300 g hladké mouky
- 150 g moučkového cukru
- 120 g strouhané čokolády
- 150 g tuku nebo másla
- citronovou kůru
- trochu mleté skořice
- na špičku nože prášek do pečiva
- 3 žloutky

### Na dokončení:

- čokoládovou polevu (str. 79)
- půlky oloupaných mandlí

# Valašský měsíček



## Potřebujeme

### Na těsto:

- 210 g hladké mouky
- 70 g moučkového cukru
- 140 g másla nebo tuku
- 20 g kakaa
- 40 g mletých oloupaných mandlí

### Na nepečené těsto:

- 250 g moučkového cukru
- 100 g sušeného mléka
- 200 g loupaných mletých mandlí
- 100–140 g mletých piškotů
- 2 lžičce citronové šťávy
- 120 g másla
- rum podle chuti

### Na dokončení:

- rybízovou marmeládu
- bílou a tmavou čokoládovou polevu (str. 79, 80)

**Z**e všech surovin vypracujeme těsto. Necháme v chladu odpočinout. Vyválíme a vykrajujeme měsíčky, které klademe na plech vyložený pečicím papírem a upečeme.

Připravíme si nepečené těsto z uvedených surovin. Přes mikroten vyválíme a vykrajujeme stejné tvary.

Upečený měsíček potřeme marmeládou a přilepíme měsíček z nepečeného těsta. Necháme do druhého dne zaschnout a pak namáčíme do bílé čokoládové polevy. Postříkáme tmavou čokoládovou polevou.

~ 130 kusů ~



# Nugátové kroužky



**N**utellu nebo Nugetu dáme do pytlíku s menší špičkou a nastříkáme na upečené linecké kolečko s vykrojeným středem.

Přilepíme druhé kolečko a opět nastříkáme Nugetu či Nutellu.

Povrch vložíme do sekaných arašídů a mírně přitlačíme, aby arašídy zůstaly přilepené a neodlepily se. Namáčíme do čokoládové polevy a na mřížce necháme okapat.

~ 110 kusů ~

## Potřebujeme

- upečená linecká kolečka s vykrojeným středem (recept str. 16)
- Nutellu nebo Nugetu
- nesolené arašídy
- čokoládovou polevu (str. 79)

# Florentky



## *Potřebujeme*

8 lžic hladké mouky  
100 g krupicového cukru  
25 g tuku nebo másla  
125 ml smetany ke šlehání  
125 g mandlí a arašídů  
120 g kandovaného ovoce

## *Na dokončení:*

- čokoládovou polevu  
(str. 79)

**U** hrci rozpustíme tuk, přidáme cukr a šlehačku. Vmícháme hrubě nasekané oloupané mandle, nasekané arašídů a nakrájené ovoce. Po zahřátí zahustíme moukou a řádně promícháme.

Lžičkou klademe hromádky směsi na plech vyložený pečicím papírem.

Pečeme ve středně vyhřáté troubě. Vychladlé máčíme spodní stranou v čokoládě.

~ 90 kusů ~

# Kočičáky



**D**o hrnce nalijeme mléko, přidáme nakrájený tuk a cukr a dáme vařit. Do vařícího mléka vsypeme mouku a metličkou mícháme, dokud se nám neuvaří hustá kaše. Odstavíme a necháme vychladnout.

Vmícháme ořechy, nadrobno nakrájené kandované ovoce a rozinky a nasekané arašídy. Promícháme a necháme chvíli v chladu. Tvarujeme kuličky, které pokládáme na plech vyložený pečicím papírem. Prsty z kuliček tvarujeme placičky, které upečeme dorůžova.

Vychladlé namáčíme spodní stranou do čokolády.

*Aby se nám těsto při tvarování placiček příliš nelepilo na ruce, je dobré prsty namáčet do vody.*

~ 80 kusů ~

## Potřebujeme

### Na těsto:

- ¼ l mléka
- 150 g moučkového cukru
- 160 g tuku nebo másla
- 60 g hladké mouky
- 200 g mletých ořechů
- 200 g kandovaného ovoce
- 100 g rozinek
- hrst nesolených arašídů

### Na dokončení:

- čokoládovou polevu (str. 79)



# Čokoládové koláčky s nádivkou



## Potřebujeme

### Na těsto:

- 180 g hladké mouky
- 90 g moučkového cukru
- 140 g tuku nebo másla
- 2 žloutky
- 100 g strouhané čokolády
- strouhanou kůru z půlky citronu

### Na nádivku:

- 30 g kokosu
- 30 g mletých ořechů
- 1,5 lžice rumu
- 20 g moučkového cukru
- trochu horkého mléka

**Z**e všech surovin vypracujeme těsto, které necháme v chladnu 2 hodiny odpočinout.

Tvarujeme kuličky, které klademe na plech vyložený pečicím papírem. Do středu každé kuličky uděláme koncem omoučené vařečky důlek.

Z kokosu, mletých ořechů, rumu, moučkového cukru a trochy horkého mléka připravíme nádivku, kterou naplníme koláček.

Ve středně vyhřáté troubě upečeme.

~ 70 kusů ~

# Kokosové koláčky



**Z**e všech surovin vypracujeme těsto, které necháme v chladu 2 hodiny odpočinout. Vyválíme na tloušťku 4 mm a vykrajujeme kolečka, která klademe na plech vyložený pečicím papírem.

Každé kolečko potřeme rozšlehaným vejcem a mírně přitlačíme půlku oříšku. Ve středně vyhřáté troubě upečeme.

Vychladlé koláčky lehce pocukrujeme a postříkáme čokoládovou polevou.

~ 140 kusů ~

## Potřebujeme

### Na těsto:

- 200 g hladké mouky
- 150 g moučkového cukru
- 220 g tuku nebo másla
- 1 vejce
- 200 g mletého kokosu

### Na dokončení:

- 1 vejce
- půlky vlašských ořechů
- moučkový cukr
- čokoládovou polevu (str. 79)



# Pistáciové vánoční stromečky



## Potřebujeme

### Na těsto:

325 g hladké mouky

100 g krupicového cukru

3 vanilkové cukry

2 žloutky

200 g tuku nebo másla

- špetku soli
- strouhanou kůru ze dvou citronů

### Na dokončení:

• hotovou pistáciovou polevu

• kousek ztuženého tuku

• sněhové vločky (str. 82)

**Z**e všech surovin vypracujeme těsto, které necháme v chladu 2 hodiny odpočinout. Vyválíme a vykrajujeme stromečky, které klademe na plech vyložený pečicím papírem a ve středně vyhřáté troubě upečeme.

Ve vodní lázni pomalu rozehrějeme pistáciovou polevu, do které přidáme kousek ztuženého tuku.

Upečené stromečky namáčíme do připravené polevy a dáme okapat na mřížku.

Do polozaschlé polevy vložíme sněhovou vločku.

~ 120 kusů ~

# Pistáciové lístečky



**P**ostup je stejný jako u receptu na pistáciové vánoční stromečky, pouze místo stromečků vykrajujeme lístky.

Upečené namáčíme do pistáciové polevy a zdobíme sekanými nesolenými pistáciemi.

~ 130 kusů ~

*Pistáciovou polevu, loupané nesolené pistácie, vykrajovačky na lístečky, stromečky i sněhové vločky zakoupíte v prodejnách fy **DEKORDORT** v Ostravě, v Olomouci, v Kroměříži.*

[www.dekordort.cz](http://www.dekordort.cz)



# Mandlové rohlíčky



## Potřebujeme

### Na těsto:

240 g hladké mouky  
70 g moučkového cukru  
200 g tuku nebo másla  
110 g mletých neloupaných  
mandlí

### Na dokončení:

- moučkový cukr
- vanilkový cukr

**Z**e všech surovin vypracujeme těsto, které necháme v chladu 2 hodiny odpočinout.

Na pomoučeném vále vyválíme delší válečky, které nakrájíme na špalíčky, ze kterých tvarujeme malé rohlíčky.

Skládáme na plech vyložený pečicím papírem a ve středně vyhřáté troubě upečeme.

Ještě teplé obalujeme v moučkovém cukru s vanilkovým.

~ 130 kusů ~



# Štědrovečerní medové koláčky



**Z**e všech surovin vypracujeme těsto, které necháme v chladu 2 dny odpočinout. Z kousků těsta tvarujeme kuličky o průměru 2–3 cm, které klademe na plech vyložený pečícím papírem.

Omoučeným koncem vařečky uděláme do prostřed důlek, který naplníme povidly. Ve středně vyhřáté troubě upěčeme.

Vychladlé potíráme rumovou polevou.

~ 140 kusů ~

## Potřebujeme

### Na těsto:

- 500 g hladké mouky
- 200 g moučkového cukru
- 100 g tuku nebo másla
- 200 g medu
- 100 g mletých neloupaných mandlí
- 100 g mletého kandovaného ovoce
- 4 lžíce rumu
- šťávu a nastrouhanou kůru z ½ citronu
- 1 lžičku jedlé sody
- špetku soli

### Na dokončení:

- švestková povidla
- rumovou polevu (str. 80)

# Kokosové tyčinky



## Potřebujeme

### Na těsto:

200 g hladké mouky  
100 g moučkového cukru  
250 g tuku nebo másla  
200 g mletého kokosu  
1 vejce

### Na dokončení:

• čokoládovou polevu  
(str. 79)

**Z**e všech surovin vypracujeme těsto, které necháme v chladu 2 hodiny odpočinout.

Přes nástavec v masovém strojků vytlačujeme kousky těsta, které krájíme na stejné dílky, asi 4 cm dlouhé, a klademe na plech vyložený pečícím papírem.

Ve středně vyhřáté troubě upečeme dorůžova. Konce vychladlých tyčinek namáčíme do čokoládové polevy.

~ 150 kusů ~



# Vánoční hvězdičky



**Z**e všech surovin vypracujeme těsto, které necháme v chladu 2 hodiny odpočinout. Vyválíme a vykrajujeme hvězdičky, které kládeme na plech vyložený pečicím papírem.

Na každou hvězdičku dáme kopeček ořechové nádivky a ve středně vyhřáté troubě upečeme.

Upečené hvězdičky pocukrujeme a postříkáme čokoládovou polevou.

~ 100 kusů ~

## Potřebujeme

### Na těsto:

250 g hladké mouky  
1 lžička studené vody  
150 g tuku nebo másla  
1 vejce

### Na nádivku:

130 g mletých ořechů  
60 g moučkového cukru  
1 vejce

### Na dokončení:

- čokoládovou polevu (str. 79)
- moučkový cukr

# Ořechové věnečky s rumem



## Potřebujeme

### Na těsto:

- 400 g hladké mouky
- 100 g moučkového cukru
- 260 g tuku nebo másla
- 110 g mletých ořechů
- trochu rumu

### Na dokončení:

- čokoládovou polevu  
(str. 79)
- moučkový cukr

**Z**e všech surovin vypracujeme těsto, které necháme v chladu 2 hodiny odpočinout.

Přes nástavec na masovém stroju protlačujeme těsto a stáčíme do kroužků.

Klademe na plech vyložený pečicím papírem a ve středně vyhřáté troubě upečeme.

Vychladlé věnečky pocukrujeme a postříkáme čokoládovou polevou.

~ 110 kusů ~



# Plněné bábovičky



**Z**e všech surovin vypracujeme těsto, které necháme v chladu 2 hodiny odpočinout. Formičky báboviček vymažeme máslem a vysypeme moukou.

Slabou vrstvou těsta naplníme asi do  $\frac{3}{4}$  a plníme vychladlou ořechovou nádivkou: ořechy zalijeme vařícím mlékem, přidáme cukr, skořici a hřebíček. Na náplň položíme kolečko vykrojené z těsta a okraje spojíme.

Pečeme v mírně předehřáté troubě.

Vychladlé bábovičky vyklopíme, doprostřed dáme kousek tuhé marmelády, vtiskneme půlku ořechu a pocukrujeme.

~ 70 kusů ~

## Potřebujeme

### Na těsto:

- 200 g hladké mouky
- 70 g moučkového cukru
- 140 g tuku nebo másla
- 70 g mletých neloupaných mandlí
- strouhanou citronovou kůru z 1 citronu
- 1 žloutek

### Na nádivku:

- 200 g mletých ořechů
- 1/8 litru mléka
- 100 g moučkového cukru
- špetku mleté skořice
- špetku tlučeného hřebíčku

### Na dokončení:

- rybízovou marmeládu
- půlky ořechů
- moučkový cukr

# Vanilkové sádlové rohlíčky



## Potřebujeme

### Na těsto:

- 750 g hladké mouky
- 250 g moučkového cukru
- 250 g tuku nebo másla
- 250 g sádla
- 250 g mletých ořechů
- citronovou kůru
- 1 vanilkový cukr
- 1 vejce

### Na dokončení:

- moučkový cukr
- vanilkový cukr

**Z**e všech surovin vypracujeme těsto, které necháme v chladu 2 hodiny odpočinout.

Na pomoučeném vále vyválíme delší válečky, nakrájíme na špalíčky, které ještě trochu vyválíme na délku asi 4–5 cm a tvarujeme malé rohlíčky.

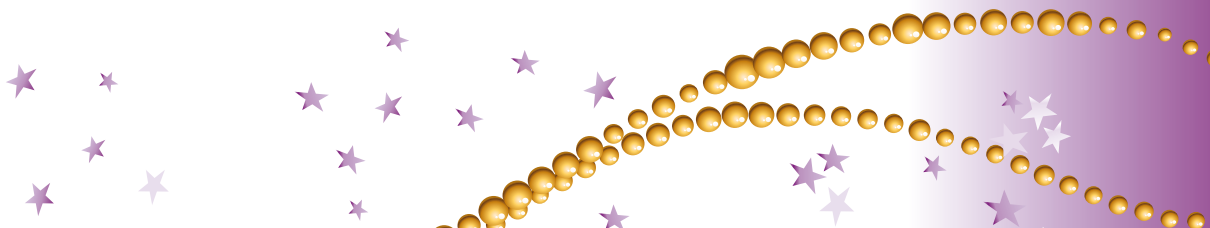
Skládáme na plech vyložený pečicím papírem a ve středně vyhřáté troubě upečeme.

Ještě teplé obalujeme v moučkovém cukru s vanilkovým.

~ 200 kusů ~



*Pečené  
cukroví  
plněné  
krémem*





# Ořechové trubičky



## Potřebujeme

### Na těsto:

- 350 g hladké mouky
- 150 g moučkového cukru
- 200 g tuku nebo másla
- 1 vejce
- 70 g mletých ořechů
- 1 lžíci kakaa
- 1 lžíci rumu

### Na dokončení:

- máslový krém (str. 76)
- čokoládovou polevu (str. 79)

**Z**e všech surovin vypracujeme těsto, které necháme v chladu 2 hodiny odpočinout. Vyválíme a rádýlkem nakrájíme obdélníčky, které navijíme na kovové trubičky, lehce potřené tukem. Velikost si určíme sami podle toho, jak máme velké kovové trubičky. Spojе dobře přitiskneme.

Dáme na plech s pečicím papírem a ve středně vyhřáté troubě upečeme.

Sundáme z kovových trubiček a konce namáčíme do čokoládové polevy. Klademe na mřížku a necháme okapat a ztuhnout. Poté plníme připraveným máslovým krémem.

~ 130 kusů ~



# Košičky s karamellem



**Z** uvedených surovin vypracujeme těsto a necháme asi 2 hodiny v chladu odpočinout. Odebíráme kousky těsta, které omoučíme a plníme do formiček. V mírně vyhřáté troubě upečeme.

Vychladlé košíčky vyklopíme a plníme karamelovým krémem. Zdobíme strouhanou čokoládou a lískovým oříškem, hotové vkládáme do papírových košíčků.

V mírně vyhřáté troubě upečeme.

Zdobíme strouhanou čokoládou a lískovým oříškem, hotové vkládáme do papírových košíčků.

~ 60 kusů ~

## Potřebujeme

### Na těsto:

- 250 g hladké mouky
- 50 g moučkového cukru
- 110 g tuku nebo másla
- 2 žloutky
- 1 vanilkový cukr

### Na dokončení:

- karamelový krém (str. 78)
- strouhanou čokoládu
- lískové oříšky
- papírové košíčky

# Babiččiny rohlíčky



## Potřebujeme

### Na těsto:

- 350 g hladké mouky
- 210 g moučkového cukru
- 280 g tuku nebo másla
- citronovou kůru
- ½ kávové lžičky mleté skořice a utlučeného hřebíčku
- 140 g mletých ořechů
- 1 žloutek

### Na dokončení:

- máslový krém (str. 76)
- čokoládovou polevu (str. 79)

**Z**e všech surovin vypracujeme těsto, které necháme v chladu 2 hodiny odpočinout. Odebíráme kousky těsta, které omoučíme a plníme jimi formičky rohlíčků. Pomalu upečeme.

Vychladlé vyklopíme, slepujeme máslovým krémem a konce máčíme do čokoládové polevy.

Odebíráme kousky těsta, které omoučíme a plníme jimi formičky rohlíčků. Pomalu upečeme.

~ 90 kusů ~



# Popelčiny oříšky



**V**ypracujeme těsto jako na Babiččiny rohlíčky a necháme v chladu 2 hodiny odpočinout. Plníme do ořechových formiček a pomalu upečeme.

Vychladlé vyklopíme. Slepujeme po dvou máslovým krémem, dovnitř dáme půlku ořechu.

Vršek ořechu necháme pootevřený. Spodní částí namáčíme do čokoládové polevy a vkládáme do papírových košíčků. Vršek posypeme zeleným kokosem.

~ 90 kusů ~

## Potřebujeme

### Na dokončení:

- máslový krém (str. 76)
- čokoládovou polevu (str. 79)
- půlky ořechů
- zelený kokos
- papírové košíčky

# Cappuccinové vějířky



## Potřebujeme

### Na těsto:

- 300 g hladké mouky
- 120 g moučkového cukru
- 200 g tuku nebo másla
- 100 g strouhané čokolády
- 1 vejce
- 40 g práškového cappuccina (klasik nebo čokoláda)

- trošku vody

### Na dokončení:

- cappuccinový krém (str. 77)
- čokoládovou polevu (str. 79)

**Z** hladké mouky, cukru, tuku, čokolády, vejce a práškového cappuccina rozmíchaného v trošce vody vypracujeme těsto, které necháme v chladu odpočinout.

Vyválíme a vykrajujeme vějířky, které klade na plech vyložený pečicím papírem. Do poloviny vějířků vykrojíme střed. Ve středně vyhřáté troubě upečeme.

Vějířky s dírkou namáčíme do čokoládové polevy a dáme na mřížku okapat. Ztuhlé postříkáme čokoládou. Cukroví slepujeme cappuccinovým krémem.

~ 90 kusů ~



# Arašídy



**Z** mouky, moučkového cukru, tuku, žloutku a Solamylu vypracujeme těsto, které necháme v chladu 2 hodiny odpočinout.

Vyválíme a vykrajujeme tvary, které klademe na plech vyložený pečicím papírem. Polovinu potřeme bílkem a posypeme drtí z arašídů a krystalového cukru nebo ozdobíme celými půlkami arašídů a posypeme krystalovým cukrem. Ve středně vyhřáté troubě upěčeme.

Tvary slepujeme arašídovým krémem. Vyšleháme máslo s moučkovým cukrem a vmícháme pomleté arašídy. Povrch postříkáme bílou čokoládovou polevou obarvenou narůžovo a zlehka pocukrujeme.

~ 50 kusů ~

## Potřebujeme

### Na těsto:

- 200 g hladké mouky
- 70 g moučkového cukru
- 150 g tuku nebo másla
- 1 žloutek
- 2 lžičce Solamylu
- 100 g nesolených arašídů
- 40 g krystalového cukru

### Na dokončení:

- 100 g másla
- 50 g moučkového cukru
- 100 g mletých arašídů
- bílou čokoládovou polevou (str. 80)

# Máslové oválky



## Potřebujeme

### Na těsto:

- 300 g hladké mouky
- 100 g moučkového cukru
- 200 g tuku nebo másla
- 1 žloutek

### Na krém:

- 1,25 dl mléka
- půl balíčku kakaového pudinku
- 2 lžice krupicového cukru
- 1 lžička horké kávy
- 125 g másla

### Na dokončení:

- čokoládovou polevu (str. 79)
- mletý kokos

Ze všech surovin vypracujeme těsto, které necháme v chladu 2 hodiny odpočinout. Vyválíme a vykrajujeme tvary, které klademe na plech vyložený pečicím papírem. Ve středně vyhřáté troubě upečeme.

Polovinu oválků namáčíme do čokoládové polevy, položíme na mřížku, posypeme kokosem a necháme ztuhnout.

Slepujeme pudinkovým krémem. Z mléka, cukru, kávy a pudinkového prášku uvaříme pudink, který necháme vychladnout. Vyšleháme másto a postupně do něj zašleháváme pudink.

~ 80 kusů ~



# Ořechové dortíčky



**Z**e všech surovin vypracujeme těsto, které necháme v chladu 2 hodiny odpočinout.

Vyválíme a vykrajujeme kolečka, která kládeme na plech vyložený pečicím papírem a ve středně vyhřáté troubě upečeme.

Polovinu koleček namáčíme do žloutkové polevy. Utřeme žloutky s cukrem a podle hustoty přidáme trochu rumu.

Do polozaschlé polevy vložíme lískový oříšek.

Kolečka slepujeme máslovým krémem.

~ 70 kusů ~

## Potřebujeme

### Na těsto:

200 g hladké mouky  
90 g moučkového cukru  
180 g tuku nebo másla  
90 g mletých ořechů

### Na polevu:

3 žloutky  
4 lžice moučkového cukru  
1 lžici rumu

### Na dokončení:

- máslový krém (str. 76)
- lískové oříšky

# Slzičky s kávovou náplní



## Potřebujeme

### Na těsto:

- 250 g hladké mouky
- 80 g moučkového cukru
- 130 g tuku nebo másla
- 2 žloutky
- 100 g mletých lískových oříšků
- 1 lžičku mleté kávy
- ½ prášku do pečiva

### Na dokončení:

- čokoládovou polevu (str. 79)
- kávový krém (str. 76)
- máslový krém (str. 76)
- mleté ořechy
- lískové oříšky

**Z**e všech surovin vypracujeme těsto, které necháme v chladu 2 hodiny odpočinout. Vyválíme a vykrajujeme slzičky, které klademe na plech vyložený pečicím papírem a ve středně vyhřáté troubě upečeme.

Polovinu slziček namáčíme do čokoládové polevy a necháme na mřížce okapat a zaschnout.

Slepujeme ořechovo-kávovým krémem (do kávového krému vmícháme trochu mletých ořechů).

Na vrch každé slzičky uděláme hvězdičku z máslového krému a dozdobíme půlkou lískového oříšku.

~ 90 kusů ~



# Kokosky



**D**otuha vyšleháme bílky s cukrem a dáme do vodní lázně. Přidáme marmeládu a častěji prošleháváme, dokud není hmota horká.

Vyjmeme z vodní lázně a zlehka vmícháme kokos, ocet a citronovou kůru. Naplníme do cukrářského pytlíku s hladkou špičkou a na plech vyložený pečicím papírem stříkáme hromádky o průměru asi 2 cm. Špičky kokosek mírně zploštíme prstem namočeným do vody. Pečeme velmi pomalu (140 °C).

Na upečená linecká kolečka nastříkáme tenkou špičkou krém tak, abychom doprostřed mohli dát kousek marmelády. Přilepíme kokosky a na chvíli vložíme do lednice.

Připravíme si čokoládovou polevu, do které namáčíme spodní části kokosek. Pokládáme na pečicí papír a necháme ztuhnout.

~ 170 kusů ~

## Potřebujeme

- 2 dl bílků
- 450 g moučkového cukru
- 1 lžičku meruňkové marmelády
- 250 g mletého kokosu
- 1 lžici octa
- strouhanou kůru z jednoho citronu

## Na dokončení:

- čokoládový krém (str. 78)
- upečená linecká kolečka (str. 16)
- rybízovou marmeládu
- čokoládovou polevu (str. 79)

# Octová kolečka



## Potřebujeme

### Na těsto:

- 250 g hladké mouky
- 210 g tuku nebo másla
- 1 lžíce octa
- 2 lžíce mléka
- 2 žloutky

### Na dokončení:

- máslový krém (str. 76)
- tmavou a bílou čokoládovou polevu (str. 79, 80)

**Z**e všech surovin vypracujeme těsto, které necháme v chladu 2 hodiny odpočinout. Na pomoučeném vále nebo přes mikroten vyválíme a vykrajujeme kolečka se středem, která klademe na plech vyložený pečicím papírem a ve středně vyhřáté troubě upečeme.

Polovinu koleček namáčíme horní stranou do tmavé čokolády. Dáme na mřížku okapat a ztuhnout. Poté kolečka postříkáme bílou polevou.

Na zbývající kousky nastříkáme máslový krém a slepíme k sobě.

~ 60 kusů ~



# Kokosové věnečky



**Z**e všech surovin vypracujeme těsto, které necháme v chladu 2 hodiny odpočinout.

Přes nástavec na masovém mlýnku protlačíme tyčinky a tvarujeme věnečky, které upečeme.

Vychladlé přilepíme na linecké kolečko s nastříkaným máslovým krémem, pocukrujeme a doprostřed dáme trošku meruňkové marmelády.

~ 120 kusů ~

## Potřebujeme

### Na těsto:

- 400 g hladké mouky
- 200 g moučkového cukru
- 200 g tuku nebo másla
- 4 žloutky
- 200 g mletého kokosu
- 2 lžice citronové šťávy
- 2 lžice rumu

- trošku soli
- špetku prášku do pečiva

### Na dokončení:

- máslový krém (str. 76)
- upečená linecká kolečka (str. 16)
- meruňkovou marmeládu
- moučkový cukr



# Košičky Izidor



## Potřebujeme

### Na těsto:

- 210 g hladké mouky
- 70 g moučkového cukru
- 140 g másla nebo tuku
- 20 g kakaa
- 40 g mletých ořechů
- 1 vanilkový cukr
- mletou skořici
- citronovou kůru

### Na náplň:

- 150 g mletých ořechů
- 50 g moučkového cukru
- 2 lžíce rybízové marmelády
- 1 vanilkový cukr
- rum podle chuti

### Na dokončení:

- čokoládový krém (str. 78)
- čokoládovou polevu (str. 79)
- papírové košíčky

**Z**e všech surovin vypracujeme těsto. Necháme v chladu 2 hodiny odpočinout a poté plníme do malých košíčkových formiček o průměru 4 cm a upečeme.

Vychladlé vyklopíme a naplníme ořechovou náplní, kterou připravíme smícháním ořechů, cukru, vanilkového cukru, marmelády a rumu.

Čokoládový krém dáme do pytlíku se **zdobící** špičkou a nastříkáme na košíčky. Necháme v chladu ztuhnout a poté namáčíme do čokolády. Hotové vkládáme do papírových košíčků.

~ 100 kusů ~

# Čokoládové rohlíčky



**U**ypracujeme těsto jako na Košíčky Izidor a necháme v chladu 2 hodiny odpočinout.

Plníme do rohlíčkových formiček a pomalu upečeme. Vychladlé vyklopíme.

Čokoládový krém dáme do pytlíku s hladkou špičkou a nastříkáme na rohlíčky.

Necháme v chladu ztuhnout, poté namáčíme do čokoládové polevy.

~ 80 kusů ~

## Potřebujeme

*Na dokončení:*

- čokoládový krém (str. 78)
- čokoládovou polevu (str. 79)



# Sultánky



## Potřebujeme

### Na těsto:

180 g polohrubé mouky  
90 g moučkového cukru  
120 g tuku nebo másla  
100 g mletých ořechů  
1 žloutek

### Na dokončení:

- čokoládovou polevu (str. 79)
- čokoládový krém (str. 78)
- cukrové hvězdičky (str. 82)

**Z**e všech surovin vypracujeme těsto, které necháme v chladu 2 hodiny odpočinout.

Vyválíme a vykrajujeme vroubková kolečka, která klademe na plech vyložený pečicím papírem a upečeme.

Polovinu koleček namáčíme do čokoládové polevy a klademe na mřížku.

Zdobíme cukrovými hvězdičkami nebo půlkami mandlí a necháme ztuhnout. Slepujeme čokoládovým krémem.

~ 70 kusů ~



# Oválky s cesmínou



**Z**e všech surovin vypracujeme těsto, které necháme v chladu 2 hodiny odpočinout.

Vyválíme a vykrajujeme oválky, které kládeme na plech vyložený pečicím papírem a ve středně vyhřáté troubě upečeme.

Polovinu vychladlých oválků namáčíme do karamelové polevy, kterou rozehřejeme ve vodní lázni s kouskem ztuženého tuku, a položíme na mřížku.

Zaschlý povrch postříkáme karamelovou nebo bílou čokoládovou polevou a ihned zdobíme cesmínami. Cukroví slepujeme karamelovým krémem.

~ 100 kusů ~

## Potřebujeme

### Na těsto:

- 600 g hladké mouky
- 200 g moučkového cukru
- 350 g tuku nebo másla
- kůru z jednoho citronu
- 2 vanilkové cukry
- 2 žloutky

### Na dokončení:

- karamelový krém (str. 78)
- hotovou karamelovou polevu
- ztužený tuk
- cesmíny (str. 84)

# Kokosová kolečka s hříbkem



## Potřebujeme

### Na těsto:

- 250 g hladké mouky
- 120 g moučkového cukru
- 200 g tuku nebo másla
- 100 g mletého kokosu
- 1 vanilkový cukr

### Na dokončení:

- máslový krém (str. 76)
- hotovou citronovou polevu
- kousek ztuženého tuku
- tmavou čokoládovou polevu
- zelený kokos
- půlky oloupaných mandlí

**Z**e všech surovin vypracujeme těsto, které necháme v chladu 2 hodiny odpočinout. Vyválíme a vykrajujeme tvary, které klademe na plech vyložený pečicím papírem. Ve středně vyhřáté troubě upečeme.

Připravíme si polovinu koleček, která namáčíme do hotové citronové polevy, kterou rozehřejeme ve vodní lázni s kouskem ztuženého tuku a pokládáme na mřížku.

Než poleva zaschne, položíme půlku mandle a spodní část posypeme zeleným kokosem. Po zaschnutí kápneme na vrchní část mandle trošku tmavé čokolády. Slepujeme máslovým krémem.

~ 90 kusů ~



# Ořechové slepovánky



**Z**e všech surovin vypracujeme těsto, které necháme v chladu 2 hodiny odpočinout.

Vyválíme a vykrajujeme obdélničky, které klademe na plech vyložený pečicím papírem. Ve středně vyhřáté troubě upečeme.

Polovinu kousků namáčíme do čokoládové polevy a dáme na mřížku okapat.

Slepujeme nádivkou, kterou připravíme smícháním uvedených surovin. Povrch postříkáme bílou čokoládovou polevou.

~ 100 kusů ~

## Potřebujeme

### Na těsto:

- 240 g hladké mouky
- 120 g moučkového cukru
- 200 g tuku nebo másla
- 120 g mletých ořechů

### Na nádivku:

- 2 lžíce moučkového cukru
- 4 lžíce švestkových povidel
- 1 lžička rumu
- vanilkový cukr
- strouhanou citronovou kůru

### Na dokončení:

- tmavou čokoládovou polevu (str. 79)
- bílou čokoládovou polevu (str. 80)



# Kávové měsíčky



## Potřebujeme

### Na těsto:

- 380 g hladké mouky
- 120 g moučkového cukru
- 250 g tuku nebo másla
- 50 g mletých ořechů
- půl lžičky mleté kávy
- 20 g kakaa
- 3 žloutky

### Na krém:

- 200 g másla
- 100 g moučkového cukru
- 1 lžičku instantní kávy
- 2 lžice rumu

### Na dokončení:

- bílou čokoládovou polevu (str. 80)
- tmavou čokoládovou polevu (str. 79)

**Z**e všech surovin vypracujeme těsto, které necháme v chladu 2 hodiny odpočinout. Vyválíme a vykrajujeme měsíčky, které klademe na plech vyložený pečicím papírem a ve středně vyhřáté troubě upečeme.

Polovinu vychladlých měsíčků namáčíme do čokoládové polevy a položíme na mřížku. Pokapeme několika kapkami bílé čokoládové polevy a špejli vytváříme ornament.

Slepujeme kokosovým krémem: svaříme mléko, cukr, kokos a necháme vychladnout. Vmícháme rozdrčené piškoty a rum. Máslo utřeme a vmícháme kokosovou hmotu.

~ 70 kusů ~

# Brtníky



**D**otuha vyšleháme bílky s cukrem a dáme do vodní lázně. Prošleháváme, dokud není hmota horká.

Vyjmeme z vodní lázně a zlehka vmícháme kokos a ořechy.

Naplníme do cukrářského pytlíku s ozdobnou špičkou a na plech vyložený pečicím papírem stříkáme hromádky o průměru asi 2 cm. Pečeme velmi pomalu (140 °C).

Na upečená linecká kolečka nastříkáme krém a přilepíme brtníky. Postříkáme čokoládou polevou.

~ 90 kusů ~

## Potřebujeme

### Na těsto:

- 4 bílky
- 250 g krystalového cukru
- 100 g kokosu
- 100 g mletých ořechů

### Na dokončení:

- máslový krém (str. 76)
- upečená linecká kolečka, asi 90 ks (str. 21)
- čokoládovou polevu (str. 79)



# Máslová kolečka



## Potřebujeme

### Na těsto:

- 400 g hladké mouky
- 100 g moučkového cukru
- 250 g tuku nebo másla
- ½ prášku do pečiva
- 1 žloutek

### Na dokončení:

- máslový krém (str. 76)
- moučkový cukr

**Z**e všech surovin vypracujeme těsto, které necháme v chladu 2 hodiny odpočinout.

Vyválíme a vykrajujeme stejný počet plných koleček a koleček s dírkou. Klademe na plech vyložený pečicím papírem.

Kolečka s otvorem potřeme rozšlehaným vejcem a ve středně vyhřáté troubě upečeme.

Vychladlá kolečka slepujeme máslovým krémem a povrch pocukrujeme.

~ 100 kusů ~



# Kokosové dortíčky



**Z**e všech surovin vypracujeme těsto, které necháme v chladu 2 hodiny odpočinout. Vyválíme a vykrajujeme kolečka, která klademe na plech vyložený pečicím papírem a ve středně vyhřáté troubě upečeme.

Polovinu vychladlých koleček namáčíme do čokoládové polevy, položíme na mřížku okapat a do středu položíme čokoládovou pečičku.

Slepujeme kokosovým krémem: svaříme mléko, cukr, kokos a necháme vychladnout. Vmícháme rozdrcené piškoty a rum. Máslo utřeme a vmícháme kokosovou hmotu.

~ 90 kusů ~

## Potřebujeme

### Na těsto:

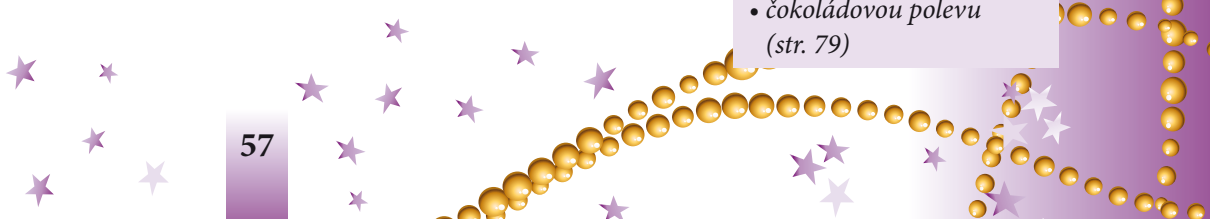
- 250 g hladké mouky
- 100 g moučkového cukru
- 150 g tuku nebo másla
- 1 vanilkový cukr
- 2 lžice kakaa
- 1 vejce

### Na krém:

- 1,5 dl mléka
- 80 g mletého kokosu
- 80 g moučkového cukru
- 80 g dětských piškotů
- 100 g másla
- rum

### Na dokončení:

- bílé čokoládové pečičky
- čokoládovou polevu (str. 79)



# Kávové placičky



## Potřebujeme

### Na těsto:

250 g hladké mouky  
80 g moučkového cukru  
130 g tuku nebo másla  
100 g mletých ořechů  
1 lžičku mleté kávy  
½ prášku do pečiva  
1 lžici mléka  
2 žloutky

### Na náplň:

50 g másla  
100 g moučkového cukru  
½ vanilkového cukru  
1 žloutek  
½ lžičky mleté kávy  
50 g opražených ořechů

### Na dokončení:

- kávovou polevu (str. 80)
- bílou čokoládovou polevu (str. 80)

**Z**e všech surovin vypracujeme těsto, které necháme v chladu 2 hodiny odpočinout. Vyválíme a vykrajujeme tvary, které klademe na plech vyložený pečicím papírem.

Do poloviny tvarů zatlačíme kousek ořechu. Ve středně vyhřáté troubě upečeme.

Kousky se zapečeným ořechem namáčíme do kávové polevy, položíme na mřížku a necháme zaschnout. Postříkáme bílou čokoládovou polevou.

Slepujeme náplní: vyšleháme máslo, cukry a žloutek. Poté vmícháme ořechy a kávu.

~ 90 kusů ~



# Kokosové trubičky



**Z**e všech surovin vypracujeme těsto, které necháme v chladu 2 hodiny odpočinout. Přes mikroten vyválíme na tloušťku 2 mm, nakrájíme na obdélníčky (podle velikosti kovových trubiček, které máme) a natáčíme je na trubičky. Klademe na plech vyložený pečicím papírem a ve středně vyhřáté troubě upečeme dorůžova.

Vychladlé sundáme z trubiček a konce namáčíme do čokoládové polevy. Když poleva ztuhne, plníme karamelovým krémem. Slazené zahuštěné mléko vaříme ponořené ve vodě 2 hodiny.

Vaříme-li v tlakovém hrnci, zkrátí se doba vaření na 1 hodinu. Vyšleháme máslo a po lžících přidáváme zkaramelizované mléko a vychladlou kaši uvařenou z hladké mouky, mléka a vanilkového cukru. Nakonec zašleháme podle chuti rum.

~ 120 kusů ~

## Potřebujeme

### Na těsto:

- 200 g hladké mouky
- 150 g moučkového cukru
- 175 g tuku nebo másla
- 1 vejce
- 150 g mletého kokosu
- 1 vanilkový cukr

### Na krém:

- 1 zahuštěné slazené mléko
- 250 g másla
- 2 lžice hladké mouky
- 2 dl mléka
- 1 vanilkový cukr
- rum podle chuti

### Na dokončení:

- čokoládovou polevu (str. 79)



# Oříškové oválky



## Potřebujeme

### Na těsto:

- 300 g hladké mouky
- 120 g moučkového cukru
- 200 g tuku nebo másla
- 100 g mletých pražených lískových oříšků
- na špičku nože amonia
- 1 lžička mléka
- 3 žloutky

### Na dokončení:

- rybízovou marmeládu
- máslový krém (str. 76)
- hotovou citronovou polevu
- kousek ztuženého tuku

**Z**e všech surovin vypracujeme těsto, které necháme v chladu 2 hodiny odpočinout. Vyválíme a vykrajujeme oválky, které klademe na plech vyložený pečicím papírem a ve středně vyhřáté troubě upečeme.

Polovinu vychladlých oválků namáčíme do citronové polevy, kterou připravíme pozvolným zahříváním ve vodní lázni s kouskem ztuženého tuku. Položíme na mřížku a necháme zaschnout.

Postříkáme čokoládou a slepujeme máslovým krémem, do kterého podle chuti vmícháme rybízovou marmeládu.

~ 120 kusů ~



# *Nepečené cukroví*



# Ořechové úlky



## Potřebujeme

### Na těsto:

- 300 g mletých ořechů
- 150 g moučkového cukru
- 3 lžičky krupice
- 1 vejce

### Na dokončení:

- máslový krém (str. 76)
- upečená kolečka z lineckého těsta (str. 21)

**Z**e všech surovin vypracujeme těsto. Tvoříme kuličky, které obalujeme v moučkovém cukru a vtlučujeme do formiček na vosí úly.

Vyklepneme a necháme do druhého dne zaschnout.

Naplníme máslovým krémem a slepíme s lineckým kolečkem.

~ 55 kusů ~



# Brambůrky



**Z**e všech surovin vypracujeme těsto, které necháme do druhého dne v lednici.

Kulaté piškoty slepujeme vždy po dvou čokoládovým krémem a necháme v lednici ztuhnout.

Těsto vyválíme pomocí mikrotenu, aby se nám nelepilo, spodek i vrch pocukrujeme. Z těsta vykrajujeme větší kolečka (průměr 7–8 cm).

Piškoty namočíme do rumu smíchaného s trochou převařeně a vychladlé vody. Položíme na kolečko a zabalíme. Obalíme v přesátém kakau smíchaném s trochou moučkového cukru.

Vložíme do papírového košíčku a nožičkem bramboru nařízneme.

~ 60 kusů ~

## Potřebujeme

### Na těsto:

- 250 g dětské krupice
- 250 g moučkového cukru
- 100 g másla
- 4 lžíce vody
- 10 ml sladké mandlové tresti

### Na dokončení:

- čokoládový krém (str. 78)
- kakao
- moučkový cukr
- rum
- vodu
- kulaté piškoty
- papírové košíčky

# Marcipánové mušličky



## Potřebujeme

### Na těsto:

- 80 g mletého kokosu
- 250 g moučkového cukru
- 200 g másla
- 350 g sušeného polotučného mléka
- 2 bílky
- 1–2 lžice citronové šťávy

### Na dokončení:

- máslový krém (str. 76)
- cukrové perličky
- papírové košíčky

**Z**e všech surovin vypracujeme těsto. Tvoříme kuličky, které obalíme v moučkovém cukru. Vložíme do formičky, vyklepneme a necháme do druhého dne zaschnout.

Slepíme máslovým krémem vždy dvě mušličky tak, aby vrch byl otevřený. Vložíme do papírového košíčku a ozdobíme perličkou.

Pokud chceme, aby mušlička v košíčku krásně držela a nevypadla, namočíme spodní část do polevy z bílé čokolády a teprve poté vložíme do košíčku.

~ 90 kusů ~



# Kokosové květinčky



**Z**e všech surovin vypracujeme těsto. Tvoříme kuličky, které obalíme v moučkovém cukru a vkládáme do formiček.

Vyklepeme a necháme do druhého dne zaschnout.

Slepujeme máslovým krémem s kakaovým kolečkem. Povrch můžeme postříkat bílou čokoládovou polevou obarvenou narůžovo.

~ 50 kusů ~

## Potřebujeme

### Na těsto:

- 140 g kokosu
- 160 g moučkového cukru
- 120 g másla
- 120 g sušeného polotučného mléka
- 1 bílek

- rum podle chuti

### Na dokončení:

- máslový krém (str. 76)
- upečená kakaová kolečka (str. 57)
- bílou čokoládovou polevu (str. 80)



# Griliášové řezy



## Potřebujeme

250 g krystalového cukru  
250 g tuku nebo másla  
1 slazené zahuštěné mléko  
v plechovce  
250 g jemně sekaných  
ořechů  
8 ks obdélníkových  
dortových oplatek

U hrci nebo na větší pánvi a na mírném ohni rozpustíme cukr na karamel. Přidáme nakrájený tuk a mícháme do rozpuštění. Pak vmícháme zahuštěné slazené mléko a vaříme 5 minut. Nakonec přidáme ořechy a vaříme ještě 3 minuty. Stále mícháme, aby se hmota nepřipálila.

Necháme mírně vychladnout a ještě teplé rozetřeme mezi dortové oplatky.

Naplněné položíme na sebe a zatížíme. Druhý den krájíme. Obdélníkový oplatek rozkrojíme podélně na 3 pásy a každý rozkrojíme na řezy o šířce asi 2 cm.

*Ořechy musí být nasekané nadrobno, jinak se může stát, že se oplatky k sobě nepřilepí a při krájení se budou odlepovat.*

~ 170 kusů ~

# Rafaello



**Z**tužený tuk rozpustíme na mírném ohni a necháme vychladnout. Do vlažného tuku nalijeme slazené zahuštěné mléko a metličkou mícháme tak dlouho, dokud nemáme hustou hmotu.

Do ní vsypeme cukr, sušené mléko, přidáme citronovou šťávu nebo rum a vařečkou promícháme. Dáme do chladničky asi na hodinu ztuhnout a poté tvarujeme kuličky o průměru 2 cm, do kterých zabalíme oloupané mandle. Obalíme v kokosu. Můžeme vkládat do papírových košíčků.

*Chceme-li si práci urychlit, mandle posekáme a vmícháme do hmoty. Poté tvarujeme kuličky.*

~ 80 kusů ~

## Potřebujeme

### Na těsto:

120 g sušeného  
polotučného mléka  
80 g moučkového cukru  
250 g ztuženého tuku  
1 zahuštěné slazené mléko  
2 lžice citronové šťávy nebo  
rumu  
150 g mandlí

### Na dokončení:

- mletý kokos
- papírové košíčky



# Povidlové kuličky



## Potřebujeme

- 240 g dětských piškotů
- 100 g kandovaného ovoce
- 100 g moučkového cukru
- 2 lžíce povidel
- 1 lžíci rybízové marmelády
- hrst mletých ořechů
- 1 vanilkový cukr
- 50–60 g rumu

## Na dokončení:

- čokoládovou polevu (str. 79)
- 100 g lískových oříšků
- papírové košíčky

**P**iškoty pomeleme, kandované ovoce nakrájíme nadrobno, přidáme ostatní suroviny a vypracujeme těsto.

Tvarujeme kuličky o průměru asi 2 cm, které vkládáme do papírových košíčků.

Lžičkou kápneme na každou kuličku trochu čokolády a zlehka vmáčkneme bílý lískový oříšek.

~ 70 kusů ~



# Kokosový salám



**Z** kokosu, slazeného zahuštěného mléka a sušeného mléka vypracujeme těsto, které rozdělíme na tři stejné díly.

Jeden zůstane bílý, druhý obarvíme **kakaem** a třetí barvičkou. Z každé barevné části těsta vyválíme tři válečky a všechny je propleteme, aby nám vznikly tři velké trojbarevné válečky. Ty rozválíme na průměr asi 1,5 cm, nakrájíme na malé špalíčky, které stočíme tak, aby vytvořily spirálku.

Obalíme v kokosu.

~ 120 kusů ~

## Potřebujeme

250 g mletého kokosu  
1 slazené zahuštěné mléko  
100 g sušeného  
polotučného mléka

- kakao
- potravinářskou barvu gelovou růžovou nebo červenou

## Na dokončení:

- mletý kokos

# Nepečený ježek



## Potřebujeme

200 g mletých piškotů  
100 g moučkového cukru  
250 g ztuženého tuku  
2 vejce  
40 g kakaa  
100 g nakrájeného  
kandovaného ovoce  
50 g nasekaných ořechů  
• hrst mletých ořechů  
• hrst nasekaných rozinek  
1 dl rumu  
1 vanilkový cukr

## Na dokončení:

• mletý kokos

Ztužený tuk rozpustíme a necháme vychladnout. Přidáme ostatní suroviny a vše smícháme. Necháme v chladu ztuhnout.

Z těsta tvarujeme válečky, které obalíme v kokosu, zabalíme do alobalu a uložíme v chladu.

Krájíme na 1 cm široké plátky.

~ 90 kusů ~



# Karamelové kuličky



Slazené zahuštěné mléko uvaříme den předem. Plechovka musí být ponořena ve vodě. Vaříme 2 hodiny; použijeme-li tlakový hrnec, pak vaření zkrátíme na 1 hodinu.

Na mírném ohni rozpustíme ztužený tuk. Do vlažného tuku přidáme ostatní suroviny a promícháme. Dáme do lednice ztuhnout.

Tvarujeme kuličky, které obalíme v kokosu a vkládáme do papírových košíčků.

~ 120 kusů ~

## Potřebujeme

### Na těsto:

- 1 zahuštěné slazené mléko
- 80 g moučkového cukru
- 250 g ztuženého tuku
- 240 g mletého kokosu
- 150 g sušeného mléka
- 1 vanilkový cukr
- rum podle chuti

### Na dokončení:

- mletý kokos
- papírové košíčky



# Mandlové toffifee



## Potřebujeme

1,5 dl smetany ke šlehání  
120 g krupicového cukru  
30 g másla  
1 lžičku medu  
200 g mandlí

## Na dokončení:

- mléčnou čokoládovou polevu (str. 79)
- čokoládovou rýži nebo šupinky
- papírové košíčky rozměru 20 × 18 mm

*S*vaříme dohusta smetanu, cukr, máslo a med. Přidáme oloupané a pomleté mandle. Promícháme a hmotu pomocí dvou lžiček vkládáme do připravených košíčků.

Přelijeme připravenou mléčnou polevou a ozdobíme.

~ 60 kusů ~

# Čokoládové špičky



**P**iškoty, ořechy, sušené mléko, čokoládu, cukr a rum dáme do mísy a přelijeme vařící vodou. Pořádně promícháme vařečkou.

Dáme do pytlíku s hladkou trubičkou a stříkáme na kulaté piškoty. Necháme v lednici ztuhnout.

Namáčíme do čokoládové polevy a dáme na mřížku okapat.

~ 90 kusů ~

## Potřebujeme

240 g mletých piškotů  
100 g mletých ořechů  
100 g sušeného  
polotučného mléka  
50 g strouhané čokolády  
80 g moučkového cukru  
3 dl vody  
2 lžice rumu

## Na dokončení:

240 g kulatých piškotů  
• čokoládovou polevu  
(str. 79)

# Mandlové trubičky



## Potřebujeme

### Na těsto:

- 150 g sušeného mléka
- 150 g moučkového cukru
- 1 lžičku medu
- 1 vejce
- 1 žloutek
- mandlové aroma

### Na dokončení:

- kávový krém (str. 76)
- bílou čokoládovou polevu (str. 80)
- mletý kokos

**Z**e všech surovin vypracujeme těsto. Vyválíme na tloušťku 2 mm přes dva mikroteny, z obou stran pocukrujeme, aby se těsto nelepilo.

Rádýlkem nakrájíme proužky. Ty nakrájíme na obdélníčky, které navineme na pocukrované kovové trubičky.

Necháme asi 1 hodinu zaschnout a opatrně sundáme z trubičky.

Konce namáčíme do bílé čokoládové polevy a do kokosu. Plníme kávovým nebo nugátovým krémem.

*Pokud je těsto příliš tuhé a špatně se rozvaluje, zabalíme ho do mikrotenového sáčku a dáme na pár sekund při nižším výkonu rozehrát do mikrovlnné trouby.*

~ 100 kusů ~





# *Krémy a polevy*



# Máslový krém základní

## Potřebujeme

3 vejce  
280 g krystalového cukru  
125 g ztuženého tuku  
2 cl rumu  
750 g másla

Vejce s cukrem dáme do mísy nebo kastrolu a postavíme do vodní lázně. Nad parou zahříváme a občas prošleháme metličkou tak dlouho, dokud se cukr nerozpustí a směs není horká.

Odstavíme z vodní lázně, přidáme nakrájený tuk a rum a za občasného prošlehání necháme vychladnout.

Změklé máslo vyšleháme a pomalu přidáváme vychladlou směs. Vyšleháme hladký krém.

# Ořechový krém

## Potřebujeme:

- máslový krém základní
- mleté ořechy

Do hotového základního krému vmícháme mleté ořechy.

Chceme-li dosáhnout lahodnější oříškové chuti, tak oříšky nejdříve opražíme nasucho na pánvi, vychladlé pomeleme a vmícháme do krému.

# Kávový krém

## Potřebujeme

- máslový krém základní
- mletou kávu

Do hotového základního krému vmícháme mletou kávu, můžeme použít i sedlinu z uvařené vychladlé kávy.

# Cappuccinový krém

Cappuccino rozmícháme v kapce studené vody a vmícháme do krému.

## Potřebujeme

- *máslový krém základní*
- *instantní cappuccinový prášek*
- *vodu*

# Nugátový krém

Do hotového základního krému vmícháme Nugetu nebo Nutellu.

## Potřebujeme

- *máslový krém základní*
- *Nugetu nebo Nutellu*

# Kokosový krém

Do hotového základního krému vmícháme kokos.

Pro zvýraznění chuti jej můžeme nejprve svařit v trošce mléka, nechat vychladnout a poté vmíchat do máslového krému.

## Potřebujeme

- *máslový krém základní*
- *mletý kokos*



# Čokoládový krém

## Potřebujeme

3 vejce  
150 g moučkového cukru  
1 vanilkový cukr  
2 lžíce kakaa  
100 g ztuženého tuku  
2 cl rumu  
400–500 g másla

Vejce, cukry a kakao dáme do mísy nebo kastrolu a postavíme do vodní lázně. Nad parou zahříváme a občas prošleháme metličkou tak dlouho, dokud směs není horká.

Odstavíme z vodní lázně, přidáme nakrájený tuk a rum a za občasného prošlehání necháme vychladnout. Změklé máslo vyšleháme a pomalu přidáváme vychladlou směs. Vyšleháme hladký čokoládový krém.

# Karamelový krém

## Potřebujeme

1 slazené zahuštěné mléko  
v plechovce  
300–350 g másla  
• rum podle chuti

Den předem vaříme zahuštěné slazené mléko v plechovce, ponořené ve vodě, 2 hodiny. Použijeme-li tlakový hrnec, pak dobu vaření zkrátíme na polovinu, tedy 1 hodinu.

Změklé máslo vyšleháme a po lžících přidáváme zkaramelizované mléko. Nakonec přidáme rum podle chuti a ještě chvíli šleháme.

*Teplota všech surovin musí být stejná, jinak se krém může srazit.*

# Čokoládová poleva tmavá I

**N**alámanou čokoládu a pokrájený tuk zvolna rozezhříváme ve vodní lázni.

Voda nesmí vařit. Metličkou mícháme.

Cukroví namáčíme do vlažné, ne příliš teplé polevy (25–30 °C).

## *Potřebujeme*

130 g čokolády na vaření  
Orion  
120 g ztuženého tuku

# Čokoládová poleva tmavá II

**M**aster Martini a pokrájený tuk zvolna rozezhříváme ve vodní lázni. Voda nesmí vařit. Metličkou mícháme.

Cukroví namáčíme do vlažné, ne příliš teplé polevy (25–30 °C).

## *Potřebujeme*

130 g tmavé Master  
Martini (Caribe Fondente  
Dischi – Dark Discs)  
70 g ztuženého tuku

# Mléčná poleva

**M**aster Martini a pokrájený tuk zvolna rozezhříváme ve vodní lázni. Voda nesmí vařit. Metličkou mícháme.

Cukroví namáčíme do vlažné, ne příliš teplé polevy (25–30 °C).

## *Potřebujeme*

130 g mléčné Master  
Martini (Caribe Latte  
Dischi – Milk Discs)  
70 g ztuženého tuku

# Bílá poleva

## Potřebujeme

130 g bílé Master Martini  
(Caribe Bianco Dischi –  
White Discs)  
70 g ztuženého tuku

**M**aster Martini a pokrájený tuk zvolna rozezhříváme ve vodní lázni. Voda nesmí vařit. Metličkou mícháme.

Cukroví namáčíme do vlažné, ne příliš teplé polevy (25–30 °C).

Tato poleva se velmi dobře barví. Proto potřebujeme-li jakoukoliv barvu čokolády, tak neváháme a koupíme si olejové barvičky. Stačí nabrat velmi malé množství barvy na párátko a vmíchat do polevy. Během chvilky máme krásnou růžovou, zelenou, oranžovou...

Všechny druhy polev Master Martini a také olejové barvičky k barvení čokolády v sadě 4 kusů koupíte v prodejnách firmy **DEKORDORT**.

[www.dekordort.cz](http://www.dekordort.cz)

# Kávová poleva

## Potřebujeme

- hotovou bílou polevu
- trochu mleté kávy  
nebo jemné instantní kávy

**D**o hotové bílé polevy vmícháme buď mletou kávu, nebo můžeme použít jemnou rozpustnou kávu.

# Rumová poleva

## Potřebujeme

150 g moučkového cukru  
25 g rumu  
1 lžíce oleje

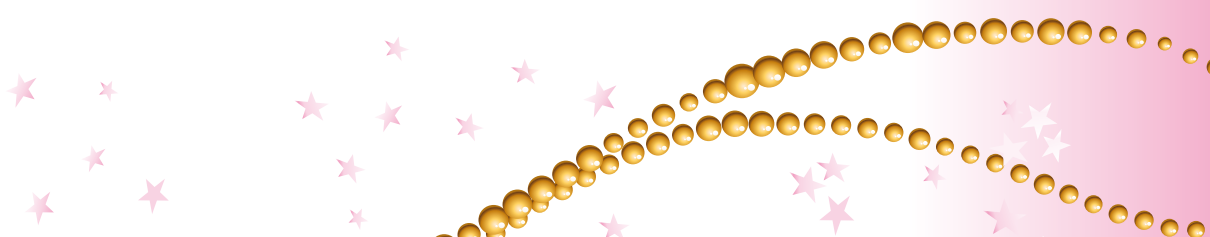
**C**ukr prosejeme, přidáme rum a olej a šleháme, dokud poleva není krásně hustá a hladká.





# *Příprava sladkých vánočních dekorací*

**P**řipravte si vánoční zdobení na cukroví sami. Není na tom nic těžkého, chce to jen mít po ruce ty správné pomůcky. A pomoci vám mohou i děti. Tato společná kreativní činnost se může stát skvělou předvánoční zábavou. Opravdu na tom nic není. Začínáme...





# Hvězdičky a sněhové vločky

**V**elmi jsem si oblíbila hmotu White Icing, která je vhodná nejen na potahování dortů, ale i ke tvoření různých ozdob na dorty i cukroví. V prodeji je v sedmikilovém, kilovém i půlkilovém balení. Výbornou vanilkovo-citronovou příchuť ideálně splyne s ostatními příchuťmi cukroví.

Hmotu nejprve krátce propracujeme a na podložce vyválíme tenký plát o tloušťce 1–1,5 mm. Necháme 5 až 10 minut oschnout, aby se nám nelepila na vykrajovátko. Každá hvězdička nám snadným zamáčknutím pístu snadno vyskočí.

Pokud budeme tvořit sněhové vločky, pak je třeba na píst zatlačit už při vykrajování, aby se do těsta otiskl požadovaný vzor. Teprve potom vločku pístem vytlačíme.

Vše skládáme na papírovou podložku vedle sebe a necháme nejlépe dva dny schnout.

Zdobení si můžeme vyrobit s předstihem, třeba už v listopadu. Uchováваме je v suchu, protože vlhkost hmotě nesvědčí.

Chceme-li si vyrobit zdobení barevné, musíme na hmotu použít gelové barvičky. Na trhu je široká paleta různých odstínů, takže si určitě vybereme. Gelovou barvičku nabereme párátkem, oťřeme o hmotu a propracováváme tak dlouho, až dosáhneme stejnoměrné barevnosti. V případě potřeby postupně dobarvujeme na požadovaný odstín.



Používáme vždy čisté párátko, barvičky nám pak vydrží dlouho. Ze světlé hmoty můžeme pokaždé udělat tmavou, ale z tmavé světlou neděláme. Proto s barvením opatrně! A ještě jedna důležitá informace: Barvit můžeme den předem. Hmotu nebarvíme sypkými potravinářskými barvami!

Když hmotu nepotřebujeme ihned, dobře ji zabalíme do igelitu a plastové dózy, abychom zabránili oschnutí a zatvrdnutí.

### Potřebujeme

- cukrářskou potahovací a modelovací hmotu White Icing
- vykrajovátko s pístem – hvězdičku, sněhovou vločku, cesmínu
- gelové barvičky
- prachovou zlatou barvu
- perličky zlaté nebo stříbrné
- kostiči
- váleček
- podložku





# Cesmíny bílé


**B**ílé cesmíny připravujeme stejně jako sněhové vločky.



# Cesmíny zelené

**N**a zelené cesmíny si hmotu nejprve obarvíme. Vykrojíme zelenou cesmínu, v ruce vytvarujeme malou červenou kuličku, kterou položíme na střed cesmíny a kosticí s ozdobným hrotem jemně propíchneme tak, aby se nám oba kousky spojily.

*Všechny pomůcky, které k přípravě sladkých vánočních ozdob budeme potřebovat, nakoupíme v cukrářských potřebách firmy **DEKORDORT** v Ostravě, Olomouci a Kroměříži nebo v e-shopu na [www.dekordort.cz](http://www.dekordort.cz)*











*Připravujeme:*

Helenčino pečení – Slavnostní cukroví

*Poděkování:*

Marii Kutrové, Marii Václavkové, Libuši Jurákové,  
Renátě Janošové, Haně Kutrové, Heleně Hoškové.

*Helena Vybíralová*

## **HELENČINO PEČENÍ**

*Vánoční cukroví*

Grafické zpracování a tisk:

Tigris, s. r. o., Zlín, [www.TiskovyExpress.cz](http://www.TiskovyExpress.cz)

Fotografie:

Helena Vybíralová

Vydavatel:

Nakladatelství Josef Vybíral

Žalkovice 27, 768 23 Břest

Telefon: 603 536 561, 731 246 579

E-mail: [nakladatelství.vybíral@seznam.cz](mailto:nakladatelství.vybíral@seznam.cz)

[www.verneovky.cz](http://www.verneovky.cz)

První vydání, 2014

Všechna práva vyhrazena.

**ISBN 978-80-905497-8-4**

**PRODEJ CUKRÁŘSKÝCH POTŘEB**

**DEKORDORT**

Ostrava • Olomouc • Kroměříž

**www.dekordort.cz**

**Bohatý sortiment pomůcek na pečení a zdobení:**

Vykrajovátka, trezírovací pomůcky, silikonové formy, šablony Stencils, dortové formy, krajky, hmoty na krajky, čokoládové polevy, hmoty, směsi na pečení a další suroviny

**Jedlé fotografie** – zhotovení dle vlastních fotografií

**Pořádání KURZŮ** na zdobení dortů a modelování květin

**Prodej časopisu „Torty od mamy“**



**DEKORDORT Libuše Juráková**

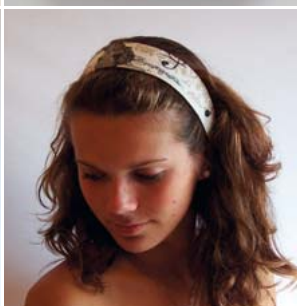
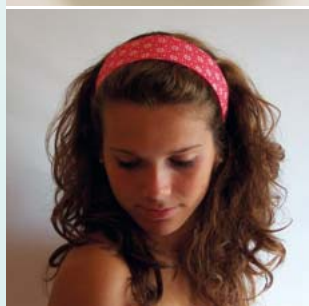
Kroměříž, Komenského 375/24 • Olomouc, Voskovcova 3 • Ostrava, Nádražní 521/182



*Dárek, který potěší každou ženu či slečnu  
nejen o Vánocích...*

# **Jolanetta** – Renáta Janošová

**Kabelky • Tašky • Čelenky •  
Spony do vlasů • Brože • Peněženky**



*Originalita a precizní zpracování od českého výrobce  
Nejčastěji používaný materiál – 100% bavlna  
Barevná rozmanitost  
Snadná údržba*

[www.jolanetta.cz](http://www.jolanetta.cz)

[Jolanetta@seznam.cz](mailto:Jolanetta@seznam.cz)



