

Recepty paní Aničky Kretkové

Linecké těsto

Poměr 1:2:3 (cukr moučka: tuk: hl.mouka)

25 dkg cukr moučka
50 dkg máslo, hera (nebo napůl)
75 dkg hl. mouka (speciál)
2-3 žloutky
citronová kůra
vanilkový cukr

Po odpočinutí (zchladnutí) můžeme do těsta přidat buď kakao, nebo ořechy, kokos...

Třené těsto

Cukr moučka	11dkg	16	22	32
Hl. mouka	42	63	84	1.25
Máslo (hera)	38	57	76	1.15
Žloutky	4 ks	5 ks	6 ks	10 ks
U kakaového trochu kakaa				

Pálené těsto na věnečky a větrníky

	na 1 dávku	na 1,5 dávky
voda	¼ l (250ml)	380ml
hera, máslo	10dkg	15 dkg
sůl	-	-
hl. mouka	20dkg	30 dkg
vejce	asi 7ks	10ks

vejce dáváme hned do horkého, podle tuhosti

Krém do věnečků, větrníků, šátečků, ovocných košíčků

mléko	1 litr
van. pudink	3 a půl
cukr krupice	20 dkg
máslo	25 dkg

+ rumové aroma

Máslo se dává až do úplně vychlazeného krému (pudinku).

Listové těsto (hotové 2,8kg)

hladká mouka	1 kg
hrubá mouka	20 dkg
tuk (hera, máslo)	1 kg
žloutky	8 dkg
sůl	1 dkg
ocet 8%	2 dkg
voda	50 dkg (1/2 l)

Bezé hmota

Cukr krupice	20 dkg
Hladká mouka	7 dkg
Bílky	26 dkg
Ořechy	7 dkg

Piškotový korpus

1 vejce 1 rovná lžíce cukru
 1 lžíce hladké mouky speciál (kopeček)
místo 1 lžíce mouky 1 vanilk. pudink
8 bílků = 1 klasický hrnek (asi 250ml)
Šlehají se zvlášť bílky se zbytkem cukru, zvlášť žloutky s 1 lžící cukru

Roláda

Ubereme 1 lžící mouky
Po upečení vše otočíme a přikryjeme igelitem, vše pak až po vychladnutí

Sachr dort – korpus

Cukr krupice	18 dkg
Mouka hl.	7 dkg
Mouka hr.	4 dkg
Bílky	18 dkg
Žloutky	10 dkg
Olej	7 dkg
Kakao	5 dkg
Žloutky + olejspojí se + mouky, kakao	
Bílky + cukr.....	

Buflery (kulaté piškoty)

Cukr krupice	10 dkg
Hl. mouka	18 dkg
Škrob	2 dkg
Bílky	25 dkg
Žloutky	15 dkg
Voda	6 dkg
Žloutky + voda + 1/3 mouky + část ušlehaných bílků.....spojíme + mouka + škrob	
Ušleháme bílky + cukr.....	
Stříkáme na papír pečeme při 180-200 °C, bílky nesmíme přešlehat!	

Marcipán

Cukr moučka	1 kg
Sušené mléko plnotučné	1 krabice (40 dkg)
Voda	víc než deci
Mandlové aroma	¾ skleničky

Máslový krém

Na velký dort z 12 vajec, srdce

Mléko 60 (6 dcl)

Cukr 30 dkg

Máslo 75 dkg (3ks á 250g)

Vanilkový pudink 2ks

Na malý dort, řez 1 prokrojený

Mléko 60

Cukr 25 dkg

Máslo 50 dkg (2ks á 250g)

Vanilkový pudink 2ks

Uvaříme si pudink, který dobře převaříme. Během chladnutí jej prošleháváme. Ztvrdlé chladné máslo dáme do teplého pudinku. Máslo měkké dáváme do vychladlého pudinku.

Máslo dáváme do vyšlehaného pudinku. Je-li krém řídký, dáme jej zchladit a pak znovu šleháme. Je-li hustý, sražený – necháme nahřát a vyšleháme.

Slovenský krém

Máslo 10 dkg

Ztuž. potravní tuk 10 dkg

Cukr moučka 10 dkg

Nahřejeme, vyšleháme, přidáme kakao, ořechy, kafe, karamel,....můžeme přidat rum, rumové aroma,...

Pražský čokoládový krém

Šlehačka 25 dkg

Cukr krupice 5 dkg

Čokoláda na vaření 8 dkg

Kakao 8 dkg

Uvaříme a do vychlazeného se přidá 25 dkg másla a vyšleháme.

Pařížská šlehačka lehká

Šlehačka 50 dkg (2 ks)

Kakao 4 dkg

Cukr krupice 5 dkg

Uvaříme, vychladíme (nejlépe přes noc), ušleháme a buď rozmazujeme nebo stříkáme pytlíkem na korpus.

Karamel

Cukr krupice 25 dkg

Šlehačka 25

Cukr necháme roztavit do zlatohněda a pak po troškách přiléváme horkou šlehačku, ocedíme (po provaření asi 3 min.) a necháme vychladnout. Přidává se do máslového krému nebo do šlehačky (větrníčky).

Karamelový krém

cukr	50 dkg
šlehačka	50 dkg
máslo	50 dkg

do zlatohnědého karamelu dáme rozpustit máslo, vychladíme a vyšleháme.

Cigánský krém

Šlehačka	50 dkg
Cukr	5 dkg
Čokoláda na vaření	12 dkg

Vše svaříme, vychladíme, vyšleháme.

Pudinková šlehačková náplň

Vanilkový krém (do věnečků)	50 dkg
Ušlehaná šlehačka	50 dkg

Lehce spojíme, plníme věnečky, větrníky, piškoty – rychlá spotřeba

Bílkový krém do trubiček

Cukr krupice	50 dkg
Bílky	25 dkg
Voda	13 dkg

2/3 cukru svaříme s vodou na silný řetěz (pomocí drátěného očka). Bílky šleháme se zbytkem cukru do husté pěny a přiléváme pomalu uvařený cukr. Pak ještě šleháme, až krém ztuhne, a částečně vychladne. Můžeme ochutit citr. šťávou, nebo citr. aroma. Plníme trubičky z listového těsta.

Bílkový krém ovocný do indiánků a kornoutků

	1kg	
Cukr krupice	50 dkg + 50	50 dkg
Bílky	25 dkg	13 dkg
Ovocný protlak	25 dkg	13 dkg

Bílky, protlak + 1/3 cukru šleháme, zbylý cukr svaříme s vodou na silný řetěz a vléváme do ušlehného sněhu a ještě šleháme.

Rumový, ořechový řez

Mouka polohrubá	18 dkg
Cukr krupice	18 dkg
Tuk	22 dkg
Žloutky	6 ks
Prášek do pečiva	1 ks
Kakao	1 lžíce

Vše utřeme, nakonec mouka s kakaem a sníh. Po upečení a vychladnutí potřeme marmeládou + ořechová náplň (ořechy mleté 30 dkg, cukr krupice 20 dkg, rum) + čokoláda nahoru