

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

Vydavatel: © Nakladatelství Josef Vybíral

2014

ISBN 978-80-905497-8-4

Obsah

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



Pečené cukroví plněné krémem 35

Ořechové trubičky 36

Košíčky s karamellem 37

Babiččiny rohlíčky 38

Popelčiny oříšky 39

Cappuccinové vějířky 40

Arašídy 41

Máslové oválky 42

Ořechové dortíčky 43

Plzičky s kávovou náplní 44

Kokosky 45

Octová kolečka 46

Kokosové věnečky 47

Košíčky Izidor 48

Čokoládové rohlíčky 49

Šultánky 50

Oválky s cesmínou 51

Kokosová kolečka s hříbkem 52

Ořechové slepovánky 53

Kávévé měsíčky 54

Brtníky 55

Máslová kolečka 56

Kokosové dortíčky 57

Kávévé placičky 58

Kokosové trubičky 59

Oříškové oválky 60

Nepečené cukroví 61

Ořechové úlky 62

Brambůrky 63

Marcipánové mušličky 64

Kokosové květinčky 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 pečícího 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 kouznila všechna ta kolečka, rohlíčky a košíčky. Chtěla jsem to umět také tak! Tehdy se zrodil můj absolutní respekt k původnímu pekařskému a cukrářskému dědictví 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...

Hilena Zlámalová



Malá nápověda nejen pro začátečníky



Před 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 všechnen 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...



Nejraději 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.

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 pečů více druhů najednou, připravím všechna těsta v jeden den a pečů až následující den.

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

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

Formičky plním těstem asi do $\frac{3}{4}$. Ve formičce musí zůstat důlek, aby se při pečení těsto nevyboulilo. Špatně by se plnilo.

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

Ze 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



Ze 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

Ze 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



Do 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 lžici kakaa
50 g strouhané čokolády
na vaření
1 lžičku instantní kávy
1 lžici rumu
1 lžičku prášku do pečiva

Na dokončení:

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

Ze 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



Ze 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 loupáných mletých mandlí
- 100–140 g mletých piškotů
- 2 lžíce citronové šťávy
- 120 g másla
- rum podle chuti

Na dokončení:

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

Ze 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



Nutellu 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 arašídů 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 arašídů
- 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)

V hrnci 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



Do 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 arašidy. 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 arašidů

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

Ze 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 trochu horkého mléka připravíme nádivku, kterou naplníme koláček.

Ve středně vyhřáté troubě upečeme.

~ 70 kusů ~

Kokosové koláčky



Ze všech surovin vypracujeme těsto, které necháme v chladu 2 hodiny odpočinout. Vytváíme 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)

Ze 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 rozežřejeme 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



Postup 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

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

Ze 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



Ze 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 upečeme.

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 polevou (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)

Ze všech surovin vypracujeme těsto, které necháme v chladu 2 hodiny odpočinout.

Přes nástavec v masovém stroju 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



Ze všech surovin vypracujeme těsto, které necháme v chladu 2 hodiny odpočinout. Vytváíme 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 lžíce 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

Ze všech surovin vypracujeme těsto, které necháme v chladu 2 hodiny odpočinout.

Přes nástavec na masovém strojků 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



Ze 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

Ze 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.

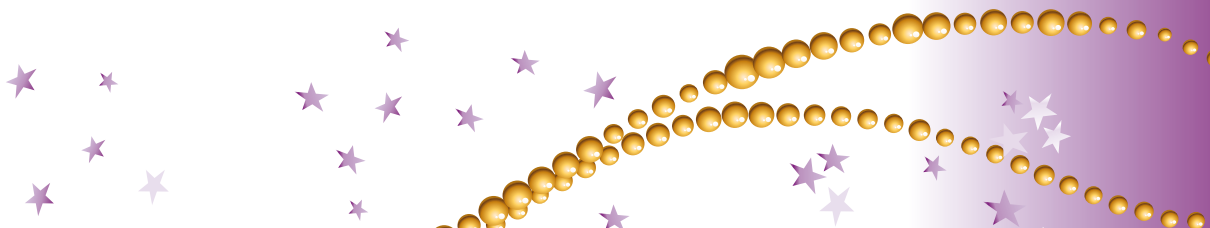
Skládáme na plech vyložený pečicím papírem a ve středně vyhřáté troubě upečeme.

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 lžíce kakaa
1 lžíce rumu

Na dokončení:

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

Ze 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. Spoje 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 ~

Košíčky 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)

Ze 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



Vypracujeme 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 části 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)
- trochu vody

Na dokončení:

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

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

Vyválíme a vykrajujeme vějířky, které kládeme 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 upečeme.

Tvary slepujeme arašídovým krémem. Vyšleháme máslo s moučkovým cukrem a vmícháme pomleté arašídů. 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 lžice Solamylu
100 g nesolených arašídů
40 g krystalového cukru

Na dokončení:

100 g másla
50 g moučkového cukru
100 g mletých arašídů
• bílou čokoládovou polevu
(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 lžící 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 máslo a postupně do něj zašleháváme pudink.

— 80 kusů —

Ořechové dortíčky



Ze 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 lžíce moučkového cukru
1 lžička 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

Ze 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



Dotuha 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)

Ze 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



Ze všech surovin vypracujeme těsto, které necháme v chladu 2 hodiny odpočinout.

Přes nástavec na masovém mlýnku protlačujeme 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

Košíčky 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

Ze 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



Uypracujeme 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)

Ze 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



Ze 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

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.

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 trochu tmavé čokolády. Slepujeme máslovým krémem.

~ 90 kusů ~

Ořechové slepovánky



Ze všech surovin vypracujeme těsto, které necháme v chladu 2 hodiny odpočinout.

Vyválíme a vykrajujeme obdélníčky, 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)

Ze 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 špejlí 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



Dotuha 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

Ze 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



Ze všech surovin vypracujeme těsto, které necháme v chladu 2 hodiny odpočinout. Vytváíme 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 pecičku.

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 pecičky
• 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)

Ze 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



Ze 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 lžíce 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 lžíce mléka
- 3 žloutky

Na dokončení:

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

Ze 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)

Ze všech surovin vypracujeme těsto. Tvoříme kuličky, které obalujeme v moučkovém cukru a vtlačujeme do formiček na vosí úly.

Vyklepneme a necháme do druhého dne zaschnout.

Naplníme máslovým krémem a slepíme s lineckým kolečkem.

— 55 kusů —

Brambůrky



Ze 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

Ze 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 květinky



Ze 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 hrnci 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 rozkrájíme 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



Ztužený 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 lžice povidel
1 lžíce rybízové marmelády
• hrst mletých ořechů
1 vanilkový cukr
50–60 g rumu

Na dokončení:

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

Piškoty 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



*S*lazené zahuštěné mléko uvaříme den předem. Plechovka musí být ponořená 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



Píškoty, 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

Ze všech surovin vypracujeme těsto. Vyválíme na tloušťku 2 mm přes dva mikroteny, z obou stran pocukrujeme, aby se těsto nelepiło.

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

Nalámanou 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

Master 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

Master 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

Master 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 párátka 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

Kávová poleva

Potřebujeme

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

Do 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

Cukr prosejeme, přidáme rum a olej a šleháme, dokud poleva není krásně hustá a hladká.



Příprava sladkých vánočních dekorací

Připravte 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

Velmi 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 půl-kilovém balení. Výbornou vanilkovo-citronovou příchutí ideálně splyne s ostatními příchutěmi 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. Uchováváme 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, otřeme 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

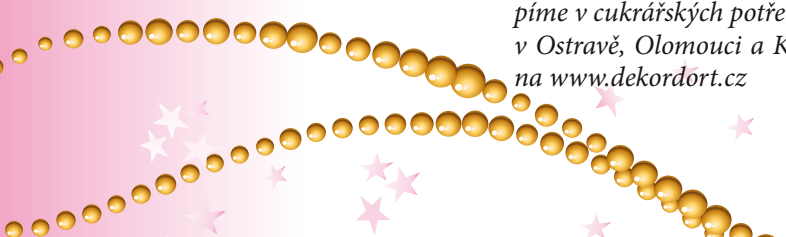
*B*ílé cesmíny připravujeme stejně jako sněhové vločky.



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*





Poznámky

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

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

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“



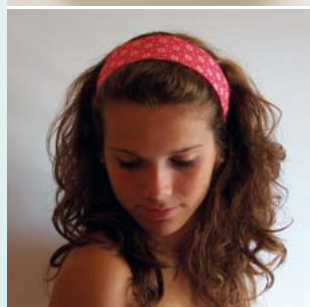
DEKORDORT Libuše Juráková

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

Jolanetta@seznam.cz

