

ONLINE PÂTISSERIE

Sweet Flow

VELIKONOČNÍ PERNÍČKY À LA KOŇAKOVÁ ŠPIČKA

PERNÍČKY

SUROVINY

370 g hladké mouky
120 g cukr moučka
2 vejce
90 g medu
130 g povoleného másla
2 lžičky perníkového koření
1 lžička jedlé sody

POSTUP

- › Ze surovin zpracuj hladké těsto, zabal ho do folie a nech 24 hodin vychladit v lednici.
- › Následně rozválej na plát přibližně 2-3 mm široký a vykrajuj požadované tvary.
- › Peč na 170 stupňů asi 8 minut podle trouby.
- › Po vytažení z trouby nech na plechu vychladnout.

BÍLKOVÁ POLEVA

SUROVINY

500 g cukr moučka
3 bílky
špetka kyseliny citronové

POSTUP

- › Cukr 3x přesej, přidej bílky a kyselinu citronovou a šlehej do tuha.
- › Takto připravenou polevu dej do zdobícího sáčku a vytvoř kontury.
- › Na vyplnění kontur si polevu zřed' pár kapkami vody.
- › Barevnosti polevy dosáhneš přidáním gelových barev – já použila gelovou barvu značky Progel.


VKLAD Z VAJEČNÉHO KOŇAKU

SUROVINY

250 ml vaječného koňaku
2 plátky želatiny

POSTUP

- › Želatinu si namoč na cca 5 minut do vody,
- › Vaječný koňak ohřej na cca 80 stupňů a vmíchej do něj vyždímanou želatinu.



ONLINE PÂTISSERIE

Sweet Flow

- › Zamíchej, přikryj fólií a dej přes noc do lednice.
- › Druhý den rozmixuj tyčovým mixérem a dej do zdobícího sáčku.

MÁSLOVO-KAKAOVÝ KRÉM

SUROVINY

- 250 ml mléka
- 1 vanilkový pudink
- 4 PL kakaa
- 5 PL cukru
- 250 g másla pokojové teploty

POSTUP

- › Z mléka, cukru a pudinkového prášku uvař hustý pudink. Přikryj fólií a nech vychladnout. Následně dej do mísy od robotu. Nejdříve vyšlehej pudink a potom postupně přidávej po kostkách máslo a na závěr kakao. Krém přendej do zdobícího sáčku s kulatou špičkou.

KOMPLETACE

- › Na nenazdobený perníček nanes krém a nech prostor na vaječný vklad. Doprostřed nanes vklad z vaječného koňaku, polož dřívko a zaklop nazdobeným perníčkem. Nech v lednici zatuhnout.