


SLADKÁ INSPIRACE

 **Orkla**
Foods Česko
a Slovensko
FoodService



Vyzkoušejte recepty od talentované cukrářky a členky Národního týmu kuchařů a cukrářů ČR **Magdaleny Murínové.**

NEPEČENÝ CHEESECAKE

 60 min

Kulatý ráfek
Ø 22 cm



INGREDIENCE



Korpus

Citrónové řezy VITANA	250 g
Voda	80 g
Máslo	75 g
Olej	50 g

Cheesecake krém

Čerstvý sýr (Philadelphia)	350 g
Želatina VITANA	12 g
Voda	72 g
Jogurt	220 g
Cukr	45 g
Citrónová šťáva	10 g
Citrónová kůra VITANA	
Vanilkový lusk	
Malinový extra džem HAMÉ	

POSTUP

Rozpustíme máslo, přidáme moučnickovou směs, vodu, olej a smícháme v kompaktní těsto.

Těsto vlijeme do kulatého ráfku o průměru 22 cm a pečeme na 150 °C cca 35 minut.

Želatinu necháme nabobtnat ve studené vodě, poté ji rozehejme společně s citronovou šťávou. Postupně smícháme s jogurtem a následně se všemi surovinami. Nalijeme na korpus do formy a necháme ztuhnout v lednici. Vychlazený cheesecake potřeme malinovým džemem Hamé a ozdobíme malinami.

Citrónové řezy

Sypká směs na přípravu lehkého a lahodného citrónového moučnicku pro široké použití. Stačí přidat olej a vodu.



Želatina

Drcená želatina s vynikajícími želírovacími schopnostmi (260 bloom). Má neutrální chuť, předurčuje její sladké i slané použití.



CITRÓNOVÝ TRAVEL CAKE



60 min

Chlebová forma



INGREDIENCE



Korpus

Citronové řezy VITANA	313 g
Voda	100 g
Citronová šťáva	56 g
Olej	63 g
Citronová kůra VITANA	

Poleva

Moučkový cukr	100 g
Citronová šťáva	30 g
Citronová kůra VITANA	

POSTUP

Moučkovou směs, vodu, olej a citronovou šťávu a kůru smícháme v kompaktní těsto a vlijeme do vymazané a vysypané chlebové formy. Pečeme na 160 °C cca 40 minut.

Smícháme ingredience na polevu a polijeme upečený moučník.



Citronové řezy

Sypká směs na přípravu lehkého a lahodného citronového moučníku pro široké použití. Stačí přidat olej a vodu.



Citronová kůra

Má charakteristické osvěžující aroma a citrusovou chuť. Používá se zejména do sladkých pokrmů, ovocných moučníků, dortů a nákypů.

MÍŠA DORT

🕒 60 min

🍰 Kulatý ráfek
Ø 23 cm

INGREDIENCE

Korpus

Citrónové řezy VITANA	275 g
Kakao	38 g
Voda	156 g
Olej	63 g

Tvarohový krém

Máslo	75 g
Moučkový cukr VITANA	75 g
Tvaroh měkký	250 g
Crème Excellent CHEF CLUB	60 g
Želatina VITANA	6 g
Voda	36 g

Čokoládová poleva

Crème Excellent CHEF CLUB	40 g
Čokoláda	50 g

POSTUP

Moučnickovou směs smícháme s vodou, olejem a kakaem v jemné těsto a upečeme v ráfku o průměru 23 cm na 160 °C cca 35 minut.

Připravíme si tvarohový krém. Rozpustíme máslo, přidáme moučkový cukr, měkký tvaroh, smetanu, želatinu a vyšleháme v kompaktní krém. Nalijeme na korpus a necháme ztuhnout.

Čokoládu se smetanou rozpustíme, nalijeme na tvarohový krém a necháme ztuhnout.



Citrónové řezy

Sypká směs na přípravu lehkého a lahodného citrónového moučnicku pro široké použití. Stačí přidat olej a vodu.



Crème Excellent

Směs podmásli a rostlinného tuku na vaření i šlehání s 25% podílem tuku. Vysoký a pevný nášleh.

CITRÓNOVÝ MAKOVEC

70 min



½ GN,
10 porcí



INGREDIENCE

Korpus

Citrónové řezy VITANA	250 g
Mák mletý	63 g
Voda	160 g
Olej	70 g
Citrónová kůra VITANA	



Lemoncurd s mascarpone

Žloutky	40 g
Třtinový cukr	35 g
Citrónová šťáva	35 g
Máslo	25 g
Citrónová kůra VITANA	
Mascarpone	150 g

POSTUP

Moučnickovou směs smícháme s mletým mákem, vodou, olejem a citrónovou kůrou, vlijeme na vymazaný a vysypaný plech. Pečeme na 150 °C cca 35 minut.

Žloutky, cukr, citrónovou šťávu a kůru přivedeme za stálého míchání k 84 °C, přidáme máslo a promícháme. Necháme vychladnout. Poté vyšleháme s mascarpone.

Zdobíme grepem nebo jiným ovocem.



Citrónové řezy

Sypká směs na přípravu lehkého a lahodného citrónového moučnicku pro široké použití. Stačí přidat olej a vodu.



Citrónová kůra

Má charakteristické osvěžující aroma a citrusovou chuť. Používá se zejména do sladkých pokrmů, ovocných moučnicků, dortů a nákypů.

PISTÁCIOVÁ ROLÁDA



60 min



1 plát,
6 porcí



INGREDIENCE

Korpus

Citronové řezy VITANA	250 g
Voda	156 g
Olej	63 g
Pistáciová mouka	63 g

Šlehaná pistáciová ganache

Crème Excellent CHEF CLUB	285 g
Med	25 g
Pistáciová pasta	35 g
Bílá čokoláda	150 g
Želatina VITANA	3 g
Voda	18 g

Karamelizované pistácie

Voda	175 g
Cukr	155 g
Pistácie	70 g

POSTUP

Moučnickovou směs smícháme s vodou, olejem a pistáciovou moukou a rozetřeme na pečicí papír o velikosti plechu. Pečeme na 220 °C 7 minut.

Crème Excellent nahřejeme a spojíme s nabobtnanou želatinou a medem. Emulgujeme s čokoládou a pistáciovou pastou. Směs promixujeme a necháme odležet do druhého dne. Vyšleháme a plníme roládu.

Z cukru a vody připravíme sirup. Pistácie v něm 15 minut provaříme, poté procedíme a pečeme na 160 °C 9 minut.



Citronové řezy

Sypká směs na přípravu lehkého a lahodného citronového moučnicku pro široké použití. Stačí přidat olej a vodu.

Pečicí papír

Oboustranně silikonovaný pečicí papír o šířce 450 mm s integrovanou rezačkou.



SKLENIČKOVÝ DEZERT



50 min



6 porcí /
skleniček

INGREDIENCE

Korpus

Citrónové řezy VITANA	313 g
Voda	156 g
Olej	63 g
Borůvky mražené ZNOJMIA	50 g



Borůvkové compote

Borůvky mražené ZNOJMIA	250 g
Pektin	3 g
Cukr	20 g
Citrónová šťáva	30 g

Mascarpone krém

Mascarpone	300 g
Crème Excellent CHEF CLUB	150 g
Moučkový cukr VITANA	50 g
Citrónová kůra VITANA	



POSTUP

Moučnickovou směs smícháme s vodou a olejem a vylijeme na vymazanou a vysypanou GN. Posypeme borůvkami a pečeme na 150 °C 15 minut.

Smícháme pektin a cukr. Mražené borůvky a citrónovou šťávu povolíme, přidáme pektin s cukrem a provaříme. Nalijeme do skleniček.

Vyšleháme ingredience na mascarponeový krém. Vrstvíme Borůvkové compote, korpus, mascarpone krém.



Citrónové řezy

Sypká směs na přípravu lehkého a lahodného citrónového moučnicku pro široké použití. Stačí přidat olej a vodu.



Borůvky Znojmia

Oblíbené ovoce, plné autentické chuti. Zamražené.



FoodService

CITRÓNOVÉ ŘEZY

NOVINKA

• Sypká směs na přípravu vláčného moučnicku s jemnou citrónovou chutí.

• Ideální pro přípravu snídaní, ale i pro chutný coffee break nebo jako dezert.

• Vynikající s čerstvým, sterilovaným nebo mraženým ovocem.

• Jednoduché dávkování.



Stačí přidat vodu a olej.



Orkla
Foods Česko
a Slovensko
FoodService

Orkla Foods Česko a Slovensko
Mělnická 133, 277 32 Byšice

T: 800 111 736
E: food.service@orkla.cz

facebook.com/ChefclubCZ

www.orklafs.cz

