

MENO:

.....
.....

VEK:

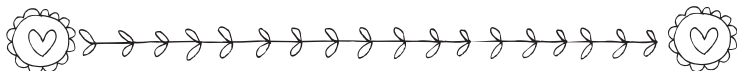
.....
.....

OBLUBUJEM:

.....
.....
.....

NEMÁM RADA:

.....
.....
.....



*Toto je můj denník.
Zapisujem si doň všetko dôležité – zoznamy,
nápady na torty, fakty o pečení a niekoľko
ďalších vecí, ale zo všetkého najradšej
RECEPTY!*

ČO MA NA PEČENÍ BAVÍ?

KTO JE PRE MŇA V PEČENÍ VZOROM?

AKO BY SOM OPÍŠALA SAMA SEBA?

AKÝ KOLÁČIK MI PRIPOMÍNA:

ocko:

mamka:

brat:

sestra:

najlepšia kamarátka:



DOBRE VEDIEŤ!



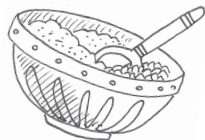
DRUHY CESTA

sladké krehké cesto – perfektné na ovocné koláče

krehké cesto – skvelé na slané koláče a pirôžky

kysnuté cesto – ideálne na klobásové roľky, slané torty, krémové zákusky a ovocné záviны

lístkové cesto – ľahké, vzdušné a dokonale sa hodí na prípravu cukroví a trubičiek



NA ČO NETREBA PRI PRÍPRAVE KREHKÉHO CESTA ZABUDNÚŤ

- ☀️: Všetko udržiavaj v chlade – uisti sa, či je maslo studené. Používaj ľadové tekutiny, a predtým než začneš s cestom narábať, ruky si opláchni studenou vodou.
- ☀️: Tekutiny pridávaj postupne. Možno ich nebudeš potrebovať veľa, no ak by si ich naliala priveľa, cesto by bolo príliš ťažké.
- ☀️: S cestom narábaj čo najmenej, ako je to možné – priveľmi prepracované cesto bude tuhé a nepoddajné.
- ☀️: Zvyšok cesta vlož vždy späť do chladničky, kým sa pustíš do rozvaľkania. Misku prikry potravinárskou fóliou, aby cesto nestvrdlo.
- ☀️: Než ho dáš piecť do rúry, povrch koláča, múčnika alebo torty potri rozšľahaným vajíčkom, čím získa krásny zlatistý nádych.

DOBRE VEDIEŤ!



OBLÚBENÉ TIPY NA PRÍPRAVU SLADKÉHO KREHKÉHO KORPUSU:

1. Použi práškový, nie krupicový cukor.
2. Než začneš, vlož ruky pod kohútik so studenou vodou, aby si ich mala chladné, keď začneš strúhať maslo k múke a cukru.
3. Snaž sa cesta dotýkať čo najmenej. Kým začneš miesiť cesto rukami, na zmiešanie ingrediencií s vajíčkami použi studenú metličku na šľahanie.
4. Cesto zabaľ do potravinárskej fólie a nechaj odpočívať v chladničke aspoň 20 minút.



TIPY, AKO ZAOBCHÁDZAŤ S FONDÁNOVOU POLEVOU:

1. Skôr než na tortu položíš fondán, nanies naň najskôr vrstvu svetlého maslového krému a dohladka ho rozotri aj po stranách.
2. Pred rozvaľkaním si fondán posyp práškovým cukrom.
3. Na rozvaľkanie fondánu použi silikónový valček – poleva sa naň nebude lepiť tak veľmi ako na drevený.

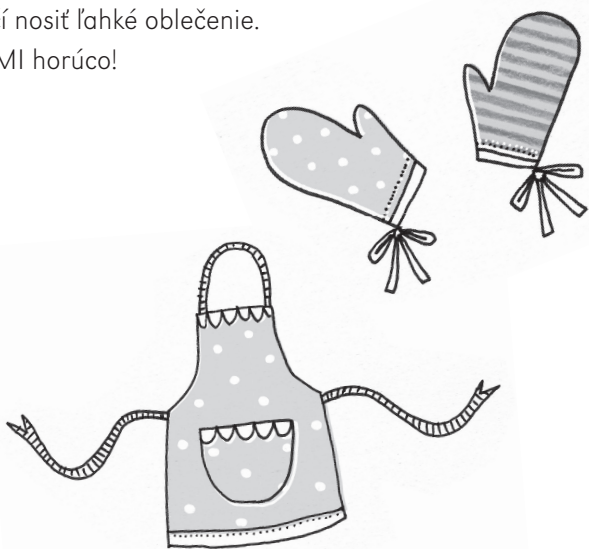


DOBRE VEDIEŤ!



TREBA SI PAMÄTAŤ!

1. Nádobky s múkou treba mať vždy označené správnym štítkom, lebo by to mohlo dopadnúť tak, že múku na pečivo pomiešate s múkou na chlebík.
 2. Liatinové pekáče netreba umývať a čím viac sa používajú, tým lepšie.
 3. Povrch pracovného stola treba udržiavať v čistote pomocou kefy, nie utierky.
 4. Pri pečení stačí nosiť ľahké oblečenie.
- V kuchyni je VEĽMI horúco!



DOBRE VEDIEŤ!



