

PEČIE

CELÉ SLOVENSKO



100
vybraných
receptov
z 1. série

PEČIE
CELÉ SLOVENSKO

Text © editované recepty zo šou Pečie celé
Slovensko, Petra Tóthová, Jozefína Zaukolcová
Illustrations © Nikola Aronová, 2022
Slovak edition © Media RTVS, s.r.o., 2022

Všetky práva vyhradené. Žiadna časť tejto knihy
nesmie byť reprodukováná ani šírená v akejkoľvek
forme alebo akýmikoľvek prostriedkami bez
predchádzajúceho písomného súhlasu vydavateľa.

ISBN: 978-80-973622-2-5

PEČIE

CELÉ SLOVENSKO

A decorative flourish consisting of symmetrical, stylized floral and scrollwork elements, centered below the text.

rtv:
ROZHLAS A TELEVÍZIA
SLOVENSKÁ

LOVE
productions

Relácia **Pečie celé Slovensko** vychádza z formátu **The Great Bake Off** vytvoreného **Love Productions** a licencovaného **BBC Studios distribution**. Celosvetovo obľúbená šou si získala srdcia divákov vo viac ako 30 krajinách sveta.

Licenciu zakúpili okrem našich blízkych susedov Česka, Poľska a Maďarska aj exotické krajiny ako Thajsko a Keňa. Rovnako úspešný bol projekt v Taliansku, Francúzsku, Kanade či USA.

Inšpiráciou pre vznik relácie sa stali vidiecke súťaže o najlepšiu tortu vo Veľkej Británii. Tieto súťaže prebiehajú každý rok v skoro každej britskej dedinke.

Od prvotného nápadu k námetu trval vývoj súťaže takmer štyri roky, ale od námetu k realizácii už iba šesť mesiacov. V krajinách, kde sa šou vysielala, sa stala jednou z najsledovanejších relácií a po odvysielaní stúpol predaj kuchárskych a cukrárskych pomôcok.

Ide o jednu z najpredávanejších reality šou verejnoprávnej BBC, ktorá si takmer hneď po prvom odvysielaní v roku 2010 získala obrovskú popularitu. Formát sa okrem iného môže pochváliť tromi cenami BAFTA.

Vlastníkom slovenskej licencie je **RTVS**. Prostredníctvom šou **Pečie celé Slovensko** RTVS nielen pozitívne prezentuje slovenskú tradíciu v pečení a cukrárstve, ale zároveň pomáha amatérom preraziť a stať sa profesionálmi.

Šou sa vždy odohráva v rozprávkových priestoroch kaštielov a záhrad v danej krajine. Pre prvú sériu si tvorcovia zvolili kaštieľ neďaleko Bratislavy, kde bol postavený stan s kompletným kuchynským zázemím pre súťažiacich. Natáčanie prebiehalo nielen v stane, ale aj v interiéroch a exteriéroch kaštielä, ktorý dotváral priam rozprávkovú atmosféru.

Jedinečná šou **Pečie celé Slovensko** odštartovala na Jednotke 10. októbra 2021.

Slávnostné finále prilákalo k obrazovkám rekordný počet divákov – sledovalo ho takmer

12 súťažiacich upieklo spolu 150 receptov a čelili 30 výzvam. Použili viac ako 1500 kg surovín, konkrétne 468 druhov surovín. Každý z nich mal k dispozícii 140 kuchynských pracovných pomôcok. Celkovo piekli 81 hodín.

Minulo sa:

2 000 vajec
250 kg múky
150 kg cukru
100 kg čokolády
100 kg masla
100 l mlieka
60 l smotany
50 kg fondánu
22 kg mascarpone... a mnoho iného

600-tisíc ľudí a **vítazom prvej série** šou sa stal sympatický mladý muž **Miro Maculá** z Beňuš, ktorého všetci volajú Miňo.

Počas desiatich týždňov predstavilo svoje cukrárske a pekárske umenie 12 amatérskych pekárov a pekárov, ktorých čakalo v súťaži množstvo náročných výziev.

V každej epizóde súťažiaci pripravovali 3 recepty v rámci osobnej, technickej a kreatívnej výzvy. V osobnej výzve piekli svoj rodinný recept na základe zadania. V technickej výzve sa museli popasovať s receptom od porotkyň. Poslednou bola kreatívna výzva, v ktorej sa fantázii medze nekládli a súťažiaci pripravili mimoriadne náročné a kreatívne dezerty. V tejto knihe vám prinášame 100 najzaujímavejších receptov.



Sympatická **porotkyňa Petra Tóthová** je cake designerka, umelecká cukrárka, ktorá sa špecializuje na výtvarne pôsobivé torty. Zaujímajú ju netradičné postupy a exotické chute. Absolvovala množstvo kurzov v zahraničí, neustále sa vzdeláva.

Sladkému gastronomickému umeniu sa učila u anglickej cukrárky Peggy Porschen, ktorej klientkou je aj speváčka **Madonna**, módna návrhárka **Stella McCartney**, ale aj **Sting** či **Elton John**.

Študovala tiež v Spojených arabských emirátoch a Peru. Posledné kurzy absolvovala v New Yorku a na najlepšej kuchárskej škole na svete v Le Cordon Bleu London. Petra je expertkou na zdobenie, dáva si záležať nielen na chuti dezertov, ale aj ich celkovom vzhľade.

Jožka Zaukolcová je predsedníčkou Klubu cukrárov Slovenska, je **cukrárskou autoritou**, zároveň učí na strednej škole nádejných nových profesionálov.

Orientuje sa na správne technologické postupy a tradičnejšie pečenie. Miluje prácu s čokoládou. Svoju odbornú kvalifikáciu si zvýšila kurzom špecialistov cukrárov. Absolvovala kurzy **Základy umeleckej cukráriny**, **Základy spracovania čokolády**, **výroba francúzskych pralín**, a taktiež školenia u technologov Firmy Callebaut na spracovanie čokolády.

Sympatická Jozefína je autorkou viacerých **cukrárskych kníh**, ktoré sa u čitateľov a nadšencov pečenia stretli s obrovským úspechom. Je to skúsená lektorka, ktorá odovzdáva svoje vedomosti a skúsenosti ďalej. Nebojí sa vysloviť svoj názor a hodnoteniami posúvať výkony finalistov na vyššiu úroveň.

Obsah

BÁBOVKY

Tradičná citrónová bábovka od Alenky	10
Voňavá jogurtová bábovka podľa Bey	12
Pomarančovo-tvarohová bábovka podľa Ingy	14
Magdina bábovka s vaječným likérom	16
Miňova likérová bábovka.	18
Marekova púpavová bábovka	20
Bábovka Persian Love podľa Nade	22
Dúhová bábovka od Štefana	24
Viliamove exotické minibábovky	26
Orechová bábovka od Julky	28
Katkina zelená bábovka	30
Čokoládová bábovka s višňami a višňovou omáčkou od Lucie	32

RODINNÉ TORTY

Alenkin makovo-maková torta	36
Brnenská torta podľa Miňa	38
Katkina torta „pník“ s jedlým machom	40
Marekova mandarínkovo-kokosová torta	44
Torta posedenie pri káve podľa Bey	46
Ingina vertikálna citrónová torta	48

CHEESECAKES

Alenkin Browncheese	52
Bein cheesecake s Ruby čokoládou	54
Ingin brusnicový cheesecake	56
Julkin karamelový cheesecake	58
Katkin kokosovo-marakujoiný cheesecake	60
Černicovo-šafránový cheesecake od Lucky	62
Magdin citrónovo-medový cheesecake	64
Miňov mangovo-malinový cheesecake	66

Marekov cheesecake s mangovo- -pomarančovým želé	68
Nadin malinový cheesecake	70
Viliamov pistáciový cheesecake	72

TARTALETKY

Portské tartaletky podľa Alenky	76
Beine tartaletky s avokádovým krémom	78
Čokoládové tartaletky s marakujoiným karamelom od Ingy	80
Julkiné tartaletky s granátovým jablkom	82
Katkine nugátové tartaletky	84
Tartaletky Piňa Colada od Lucky	86
Magdine jablkové tartaletky	88
Miňove karamelové tartaletky	90
Marekove gaštanové tartaletky	92
Nadine vanilkovo-čokoládové tartaletky	94
Viliamove tartaletky s lieskovcovým praliné	96

CHLEBY

Cesnakový chlieb od Alenky	100
Bein pšeničný chlieb	102
Chlieb Borodinskij od Ingy	104
Celozrnný chlieb s cibuľkou a slnečnico- vými semenkami od Julky	106
Katkin tigrí chlieb s pivom	108
Ražno-pšeničný kvet s tuniakovou nátierkou od Lucky	110
Miňov chlieb so sušenými paradajkami	112
Marekov chlieb z amarantovej a pohánkovej múky	114
Nadin chlieb s pekanovými orechami a figami	116
Taliansky chlieb od Viliama	118

QUICHE

Alenkin špenátový quiche	122
Zemiakový quiche podľa Ingy	124
Hokkaidový quiche od Katky	126
Zeleninový quiche od Lucky	128
Miňov syrovo-šunkový quiche	130
Nadin quiche inšpirovaný Talianskom	132

MRKVOVÉ DEZERTY

Mrkvový koláč s ananásovým krémom podľa Alenky	136
Mrkvový koláč s pekanovými orechami podľa Bey	138
Ingin mrkvový koláč Earl Grey s mangom	140
Julkin mrkváč	142
Mrkvový darček od Katky	144
Mrkvový chlebík s pistáciami od Lucky	146
Miňova mrkvová torta s mascarpone	148
Marekova mrkvová torta s pomarančmi	150
Nadin mrkvový koláč s mrkvovými čipsami	152

MAKRÓNKY

Makrónková pláž	156
Kokosová plnka	159
Pepermintová ganache	159
Levandulovo-marhuľová náplň	160
Ganache z bielej čokolády	160
Punčová plnka	161
Banánová plnka	161
Čučoriedková plnka	162
Čokoládová ganache	162
Ganache z bielej čokolády	163

SLANÉ PEČIVO

Alenkin vychodňarsky mišmaš	166
Gruzínsko-litovské slané prekvapenie podľa Ingy	168
Julkin košík so slanými dobrotami	170
Taliansky slaný mix od Lucky	172
Miňov slaný košík	174
Slaný mix od Mareka	176
Domáce slané pečivo podľa Nade	178

CAKESICLES

Alenkiné párty cakesicles	182
Inginé pečené nanuky pre deti	184
Pečené nanuky na rozlúčku so slobodou od Katky	186
Bezlepkové nanuky podľa Lucky	188
Miňove svadobné cakesicles	190
Abstraktné cakesicles k výročiu od Mareka	192
Nadine valentínske pečené nanuky	194

TORTY SO ŽELATÍNOU

Alenkiná želé torta s vyrezávaným ovocím	198
Exotická želatínová koruna podľa Lucky	200
Svieža bazová torta podľa Miňa	202

TVAROVANÉ OVOCIE

Záhradné ovocie podľa Alenky	206
Katkiné tropické ovocie	208
Zátišie s ovocím podľa Miňa	210

KANAPKY

Kanapky s lososovou, vajíčkovou a syrovo- mrkvovou penou podľa Alenky	216
Luckine kanapky s hluzovkovou, hráškovou a krevetovou penou	218
Kanapky s tuniakovou, žĺtkovou a pečienkovou penou od Miňa	220

TECHNICKÉ VÝZVY

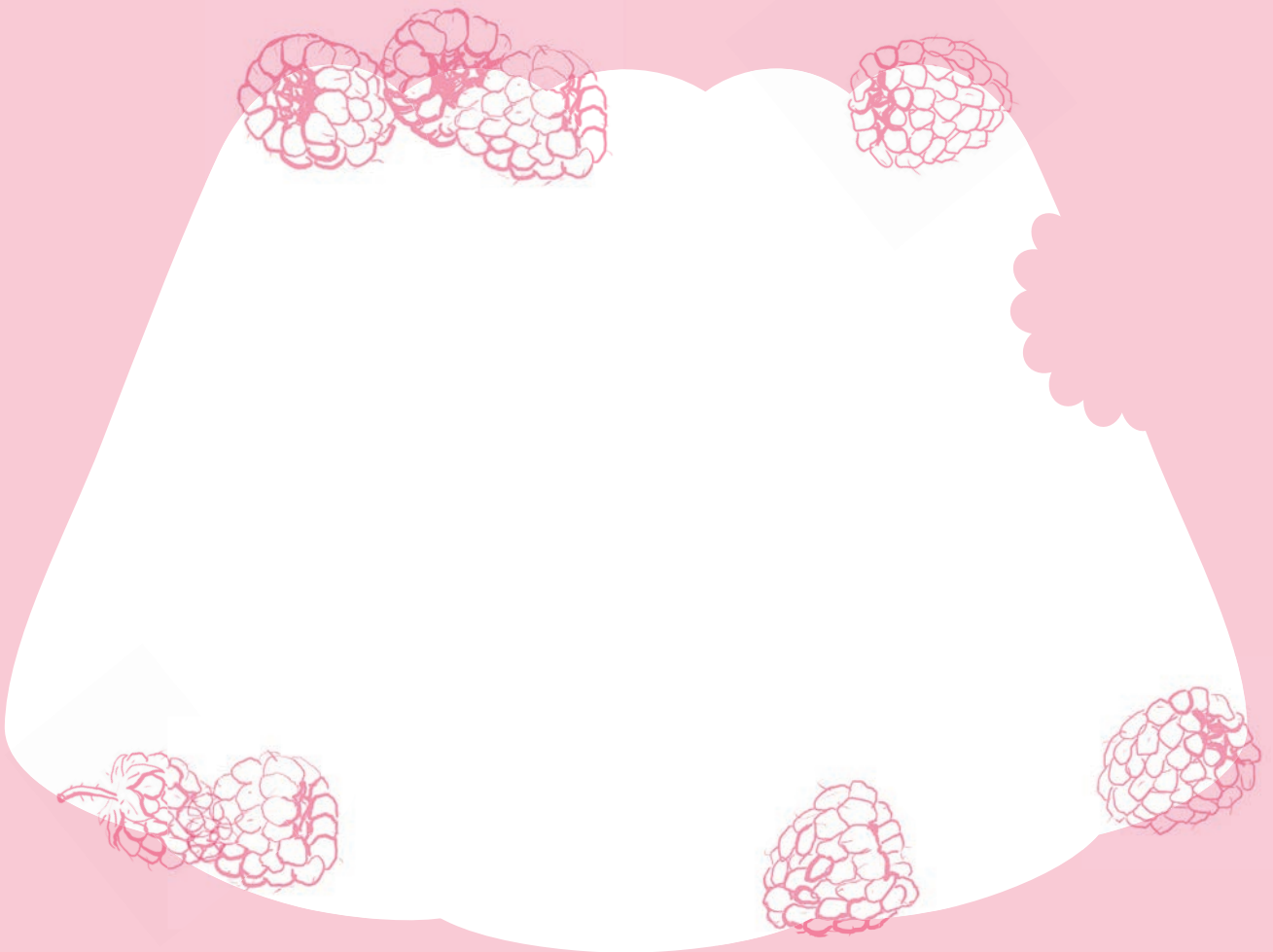
Laskonky podľa Jožky	224
Štrúdlá podľa Petry	226
Bratislavské rožky podľa Jožky	228
Zamatová roláda podľa Petry	230
Kornútky od Jožky	232
Likérové špice podľa Petry	234
Domáce šišky podľa Petry	236
Minipavlovky podľa Jožky	238
Dobošové rezy podľa Petry	240
Vianočka podľa Petry	242
Opitý Izidor podľa Jožky	244

UŽITOČNÉ INFORMÁCIE

246



Bábovky



Tradičná citrónová bábovka od Alenky



INGREDIENCIE

Cesto

140 g práškového cukru
4 vajcia
1 vanilkový cukor
Šťava z jedného citróna
Kôra z ½ citróna
120 g hladkej múky
150 g polohrubej múky
1 prášok do pečiva
1 Zlatý klas
100 ml oleja
100 ml mlieka

Lemon curd

4 žĺtky
70 g trstinového cukru
70 ml citrónovej šťavy
50 g masla
Kôra z dvoch biocitrónov

Krém

250 g šľahačkovej smotany
250 g mascarpone
1 vanilkový cukor
50 g masla
Lemon curd

POSTUP

1. Žĺtky vyšľaháme s vanilkovým cukrom, postupne pridáme práškový cukor.
2. Keď sú žĺtky dobre vyšľahané, pridáme šťavu z citróna.
3. Postupne vmiešame mlieko a olej, múku s práškom do pečiva, citrónovú kôru a Zlatý klas.
4. Zľahka vmiešame sneh z bielkov a vlejeme do vymastenej a vysypanej formy.
5. Dáme piecť na 170 °C na cca 30 – 40 minút.
6. Pripravíme si lemon curd. Všetko spolu zmiešame a vo vodnom kúpeli za stáleho miešania zahrievame tak dlho, pokiaľ nám zmes nezhrustne.
7. Prepasírujeme ju cez sitko, aby sme zachytili kúsky citrónovej kôry, a dáme schlaďiť.
8. Na krém vyšľaháme smotanu s mascarpone a vanilkovým cukrom a pridáme podľa chuti vychladený lemon curd.



TIP

Aby ste po upečení nemali v ceste žlté bodky, je potrebné Zlatý klas dôkladne premiešať.



Voňavá jogurtová bábovka podľa Bey



INGREDIENCIE

Cesto

- 5 ks stredne veľkých vajec
- 200 g kryštálového cukru
- 1 ks vanilkového cukru
- Štipka soli
- 250 g jogurtu gréckeho typu (10 % tuku)
- 2 PL pistáciového oleja (prípadne neutrálneho rastlinného oleja)
- 130 g pomletých nesolených pistácií – hrúbku mletia zvolíme podľa toho, ako chceme mať priznané kúsky vo výslednom výrobku
- Kôra a šťava z jedného citróna
- 270 g polohrubej múky
- 2 ČL sódy bikarbóny
- 1 ČL mletého kardamómu

Poleva

- 100 g bielej čokolády
- 125 g jogurtu gréckeho typu
- 80 g celých lúpaných pistácií
- 2 citróny

Na ozdobenie

Pistácie



POSTUP

1. Vajíčka rozbijeme do misy robota a pridáme kryštálový cukor, vanilkový cukor a štipku soli. Metličkovým nastavcom šľaháme do peny cca 8 – 10 minút.
2. Vyhrejeme teplovzdušnú rúru na 180 °C a pripravíme formu.
3. Do zmesi vajec a cukru postupne opatrne ručne zapracujeme 250 g jogurtu, 130 g pomletých pistácií, olej, nastrúhanú kôru z jedného citróna, olej a múku, preosiatu spoločne so sódou bikarbónou a kardamómom. Zmes nalejeme do formy a dáme piecť na cca 50 minút podľa výšky formy, prepečenie skontrolujeme špajdlou, ktorá musí zostať suchá.
4. Bábovku vyberieme z rúry, necháme chvíľu odstáť a potom ju vyklopíme z formy.
5. Počas chladnutia základu si pripravíme polevu – nad parou rozpustíme bielu čokoládu, do ktorej po miernom vychladnutí primiešame jogurt a podľa chuti šťavu z citróna.
6. Druhý citrón očistíme a vykrojíme segmenty (malým ostrým nožikom vykrajujeme len čistú dužinu bez šupiek) a tie nakrájame na malé kocky. Pistácie presekáme na väčšie kúsky.
7. Po vychladnutí bábovku prelejeme polevou, posypeme pistáciami a dozdobíme citrónovými kúskami.

TIP

Ak sa stane, že bábovka je suchá, urobte si z citrusov cukrový rozvar a po upečení potrite bábovku štetcom, rozvar vsiakne a bábovku zvláčni.



Pomarančovo-tvarohová bábovka podľa Ingy



INGREDIENCIE

Cesto

120 g masla

200 g trstinového cukru

(+ 50g na karamelizované orechy)

Štipka soli

2 ČL kôry z biopomaranča

4 vajcia

Pomarančový likér podľa chuti

220 g tvarohu

220 g hladkej špaldovej múky

2 ČL prášku do pečiva

50 g pekanových orechov

5 biopomarančov

100 g pomarančovej šťavy

30 g kryštálového cukru

2,5 g pektínu

Na ozdobenie

Pomaranče

Jedlé kvety

POSTUP

1. Najskôr skaramelizujeme orechy s cukrom. Skaramelizované necháme vychladnúť na papieri na pečenie a nasekáme na menšie kúsky.
2. Maslo vyšľaháme s cukrom a pomarančovou kôrou do svetlej peny. Postupne pridáme žĺtky s likérom, za každým dobre prešľaháme.
3. Potom pridáme tvaroh, prešľaháme.
4. V mise zmiešame múku, prášok do pečiva a soľ. Všetko zamiešame do cesta.
5. Nakoniec pridáme vyšľahané bielky a karamelizované orechy. Nalejeme do formy a pečieme na 190 – 200 stupňoch cca 45 min.
6. Kým sa pečie bábovka, pripravíme si želé. Pomarančovú šťavu zohrejeme, pridáme cukor s pektínom a prevaríme. Odstavíme z ohňa a necháme vychladnúť.
7. Natrieme na bábovku a ozdobíme pomarančom a jedlými kvetmi.



TIP

Ak pridáte do cesta viac prášku do pečiva, ako je v recepte, cesto počas pečenia naberie na objeme, ale po vychladnutí klesne.





Magdina bábovka s vaječným likérom

INGREDIENCIE

Cesto

4 vajcia
200 g práškového cukru
2 vanilkové cukry
200 ml oleja
200 ml vaječného likéru
100 g hladkej múky
100 g zemiakového škrobu
1 prášok do pečiva
300 g čerstvých malín

Ganache

150 g tmavej čokolády
120 ml šľahačky

POSTUP

1. Vajcia, cukor a vanilku vyšľaháme a pridáme olej a likér (pomaly).
2. Múku, škrob a prášok do pečiva zmiešame a pridáme k vajíčkovej hmote cez sitko.
3. Maliny posypeme múkou a vpustíme do cesta.
4. Dáme piecť na 160 – 170 °C na cca 45 min.
5. Necháme vychladnúť a polejeme čokoládovou ganache, ktorú si pripravíme tak, že nalejeme zohriatu šľahačku na čokoládu a vymiešame do hladka.
6. Dozdobíme malinami.



MAGDALÉNA

Aktívne pečie už šestnásť rokov. Cukrárske umenie je pre ňu relax i spôsob ako si vyvetrať hlavu. Nikdy neabsolvovala žiadne kurzy a v pečení je samouk. Veľa sa naučila pri svojej mame a v kolektíve žien, ktoré pripravovali koláče na svadby.



Miňova likérová bábovka



INGREDIENCIE

Cesto

- 250 g hladkej múky
- 30 g kakaa
- 200 g kryštálového cukru
- 1,5 ČL prášku do pečiva
- 1 ČL soli
- 2 vajcia
- 150 g rozpusteného masla
- 4 PL uvarenej kávy
- 150 g kyslej smotany
- 150 ml smotanového likéru
- 50 g bielej čokolády
- 50 g lieskových orechov celých
- 100 g lieskových orechov sekaných

Poleva

- 100 g kryštálového cukru
- 50 ml smotany na šľahanie
- 50 – 100 g práškového cukru podľa chuti
- Smotanový likér podľa chuti

postup

1. Najskôr zmiešame všetky sypké ingrediencie (múku, ½ cukru, kakao, prášok do pečiva a soľ).
2. Pridáme žĺtky, rozpustené maslo, 4 lyžice kávy, kyslú smotanu, likér a na koniec pridáme vyšľahané bielky s ½ cukru.
3. Formu na bábovku vymažeme rozpusteným maslom, vysypeme múkou, naplníme cestom do polovice, pridáme opražené nasekané lieskové orechy a bielu čokoládu, pridáme druhú polovicu cesta.
4. Pečieme v rúre vyhriatej na 170 °C cca 50 minút.
5. Po upečení necháme bábovku chvíľu vychladnúť, vyklopíme ju a polejeme karamelom zmiešaným s likérom. Ozdobíme nasekanými, opraženými lieskovými orechmi, lieskovými orechmi v karameli a karamelovou ozdobou.

TIP
Ak orechy pred použitím opražíte na suchej panvici, uvoľnia sa z nich aromatické oleje a budú chuťovo výraznejšie.



