

Radka Luňáková

Cukrárna

PANÍ MAKRONKOVÉ



RECEPTY NA MAKRONKY,
DORTY A DALŠÍ DOBROTY



Radka Luňáková

Cukrárna

PANÍ MAKRONKOVÉ



RECEPTY NA MAKRONKY,
DORTY A DALŠÍ DOBROTY

Grada Publishing

OBSAH

Úvodem / 7

PRVNÍ KAPITOLA

Makronková cukrárna / 13

Makronky italskou metodou s marakujovou ganache / 19

Makronky francouzskou metodou s pistáciovou ganache / 23

Makronky švýcarskou metodou s pomerančovým krémem / 25

Makronková srdíčka s vanilkou / 29

Makronkový dort / 33

Makronková lízátka / 37

Levandulové makronky / 41

Makronkové stromečky / 43

Ostružinové maximakronky / 47

Makronková kostka / 51

Makronková zmrzlina / 55

DRUHÁ KAPITOLA

Cukrárna v proměnách roku / 59

Beránek / 61

Citronový dort s mákem / 63

Čokoládový dort / 67

Dort s vůní vanilky / 71

Galetka / 75

Marakujovo-čokoládový dort / 79

Marokánky / 83

Máslové sušenky / 85

Mrkvový dort / 89

Nejjemnější linecké / 91

Perníčky / 95

Skořicová srdíčka / 97

Vanilkové rohlíčky / 101

Vánočka / 105

TŘETÍ KAPITOLA

Česká cukrárna / 109

Biskupský chlebíček / 111

Buchtičky se šodó / 113

Frgál / 117

Indiánky / 121

Moka řezy / 123

Mramorová bábovka / 127

Punčové řezy / 131

Rakvičky / 135

Sloní oko / 137

Větrníky / 141

Vdolky / 145

Závin s jablky / 147

ČTVRTÁ KAPITOLA

Cukrárny celého světa / 151

Alpský knedlík / 153

Banánový chlebíček / 155

Cereální tyčinky / 159

Cookies / 161

Crumble / 165

Dubajský cheesecake / 167

Domácí granola / 171

Tiramisu / 173

Madlenky / 177

Malinovo-citronové
muffiny / 179

Skořicové šneky / 183

Poděkování / 187

Poznámky / 188



Text © Radka Luňáková, 2025
Photography © Dagmar Lovasová, 2025
© Grada Publishing, a.s., 2025

Úvodem

Kdo z nás někdy nezatoužil po tom mít svou vlastní kavárnu nebo cukrárnu? Místo, kde by se scházeli podobně naladění lidé, kde by to vonělo sladkostmi a kávou? Kde by byla dobrá nálada a hrála krásná hudba?

Já jsem tu možnost dostala. V roce 2023 jsem se stala provozovatelkou kavárny V Muzeu. Bylo to přenádherné místo, kde na nás na každém kroku dýchala historie. Když do něčeho jdu, tak většinou po hlavě, ale zcela srdcem a poctivě. Snažila jsem se pro své zákazníky vybírat tu nejkvalitnější kávu a péct ty nejlepší zákusky, jaké si jen dovedete představit. Bylo to velmi krásné, ale taky velmi náročné. Trochu jsem zapomněla na to, že jeden člověk nemůže být superhrdina a zvládat najednou tolik rolí – být dobrou maminkou tří dětí, skvělou cukrářkou, i nadále zásobovat ostatní kavárny z východních Čech makronkami a k tomu vést kavárnu, kde jsem si chtěla veškeré zákusky péct docela sama.

Po fantastickém, ale zároveň i vyčerpávajícím roce provozu své milované kavárny jsem se ji rozhodla přenechat někomu jinému. Někomu, kdo ji miloval stejně, jako jsem ji milovala já, a kdo pro své zákazníky opět pekl vždy jen a jen to nejlepší.

Přestože čas plynul, vzpomínky na kavárnu nebledly a já se k nim v duchu neustále vracela, možná i proto, že do ní každý týden jako dodavatel vozím své nejlepší makronky. Ne, nelituji toho, že už není moje, bylo by mi ale trochu líto, kdyby dál nežily recepty, které jsem se pro svoji kavárnu snažila připravovat.

V době, kdy píšu tyto řádky, není pro podnikání v České republice úplně nejlehčí doba, a tak si říkám, že svými recepty třeba pomohu někomu z vás oživit vaše kavářenské menu. Moje kuchařka je však

určena i všem těm, kdo žádnou kavárnu nemají, zato se rádi pouštějí do pečení a poznávání nekonečných možností a báječných chutí cukrářského řemesla.

Všechny uvedené recepty zvládnete připravit doma, pro své nejbližší, kteří se díky vám a dobrotám, které jim nachystáte, budou cítit, jako by se ocitli ve vyhlášené cukrárně, jejímž pastry chefem jste právě VY!



Jmenuji se Radka Luňáková a už 10 let jsem cukrářkou a majitelkou cukrářské výroby Makronky Malý Princ. Nestudovala jsem žádnou cukrářskou školu, tu největší mi přinesl život sám. Když byly mému synovi 4 roky, byl mu diagnostikován autismus. Nebylo to lehké období. Byl to čas smířování se s danou situací a hledání nových cest. Lékaři mi radili poohlédnout se po jiném zaměstnání, protože ne vždy se dá s takovým dítětem vrátit k práci v kanceláři a dodržovat běžnou pracovní dobu. Tyto děti mají své určité potřeby a stavy, takže



nikdy dopředu nevíte, kdy vás budou potřebovat, kdy pro ně bude den ve školce nebo ve škole tak náročný, že ho zkrátka nezvládnou.

V té době jsem potřebovala najít nějaký ventil sama pro sebe, něco, co by mi pomohlo zapomenout na každodenní starosti a co by mě v myšlenkách teleportovalo úplně někam jinam. Odjakživa jsem milovala Francii – francouzskou kulturu, jazyk, který jsem měla možnost se na střední škole učit, a také zákusky.

Fascinovaly mě makronky, které jsem však v té době znala jen z časopisů. Jednoho dne, bylo to v dubnu, jsme s kamarádkou vyrazily do Prahy na muzikál a já je tam na farmářských trzích zahlédla. Musela jsem je ochutnat. Po dlouhém vybírání jsem si tehdy koupila levandulovou, malinovou a pistáciovou. O každou makronku jsme se dělily s kamarádkou a vychutnávaly si každíčký drobeček toho malého potěšení.

Když jsem se vrátila domů, věděla jsem, že je musím vyzkoušet. Na internetu jsem našla recept a začala experimentovat. První pokus byl příšerný, všechny popraskaly, ale chutnaly jako makronky. Nevzdávala jsem to a zkoušela je péct dál. Kvůli stěhování do domu jsem změnila troubu a makronky se najedou ve staré elektrické troubě začaly dařit. Byla jsem z nich unešená! Byly vynikající, a hlavně jsem při jejich přípravě nedokázala myslet na nic jiného, což pro mě bylo tou dobou téměř nejpodstatnější.

Makronky jsem tenkrát nabídla v místní cukrárně, kde okamžitě sklidily velký úspěch. Netrvalo dlouho a po okolí se rozkřiklo, do čeho jsem se to pustila. Lidé se začali ozývat sami, jenomže mě ty barevné potvůrky občas pěkně pozlobily. Nemohla jsem přijít na to, proč jsou jednou dokonalé a jindy ne. V mém okolí nebyl nikdo, kdo by mi dokázal poradit, co dělám špatně. V České republice v té době nikdo žádné makronkářské kurzy nepořádal, blogy o nich neexistovaly a instagram byl teprve v plenkách.

Nezbylo mi tedy nic jiného než se vydat do Paříže, kde jsem si našla kurz makronek. Nebyla to přímo škola, ale pětihodinový kurz, kde mi tehdy dokázali odpovědět na všechny otázky, což mi neskutěčně pomohlo. Po návratu už to šlo rychle. Pořídila jsem si svůj první pořádný kuchyňský robot, zajistila si cukrářského garanta, abych si mohla udělat živnost, a přihlásila se do soutěže Rozjezdy pro podnikatele s projektem na první českou makronkovou výrobu. Soutěž jsem v krajském kole vyhrála a z výhry pak financovala projekt svého makronkového království. V roce 2017 byla výroba hotová a proběhla kolaudace. Ve výrobě se postupem času začaly kromě makronek péct i dorty, další zákusky a vánoční cukroví na zakázku. Povedlo se mi navázat spolupráci s mnoha kavárnami z východních Čech, které dodnes svými makronkami zásobuji. Čas od času pořádám ve své výrobě i makronkové kurzy. V roce 2019 jsem vlastním nákladem vydala svou první knihu *Dobroty paní Makronkové*, která byla též plná sladkých receptů.

Nyní jsem se k receptům opět vrátila. Nastal čas usednout znovu za klávesnici a připravit vám další skvělé recepty na báječné dobroty, které se mi v uplynulém čase podařilo ve výrobě vyzkoušet, na sladká potěšení, která den co den dělají radost mně i mým zákazníkům v kavárně,



a na dezerty, které miluje i moje úžasná rodina - manžel, syn i obě dcery, bez jejichž podpory by žádná kniha nejspíš nevznikla.

Doufám, že se vám v Cukrárně paní Makronkové bude líbit, že ochutnáte všechny lákavé kousky, které vám tímto ve vitrínkách svých stránek předkládá a nabízí, a že si je pak s chutí, odvahou a láskou připravíte i vy!

S láskou k pečení

Radka



Makronky italskou metodou s marakujovou ganache	19
Makronky francouzskou metodou s pistáciovou ganache	23
Makronky švýcarskou metodou s pomerančovým krémem	25
Makronková srdíčka s vanilkou	29
Makronkový dort	33
Makronková lízátká	37
Levandulové makronky	41
Makronkové stromečky	43
Ostružinové maximakronky	47
Makronková kostka	51
Makronková zmrzlina	55

Makronková cukrárna

V první vitrínce *Cukrárny paní Makronkové* musejí být jednoznačně vystavené pastelově barevné a nekonečně lákavé makronky, protože právě těmi tenkrát všechno začalo. Vzala jsem to tehdy vlastně od konce. Začala jsem tím snad nejnáročnějším cukrovím, do něhož jsem se jako absolutní amatérka mohla pustit. Dnes už to vidím jinak. Makronky se mi nezdají tak složité, možná je to ale tím, že se jim věnuji už tolik let.

JAK NA NĚ

V této kapitole se vám pokusím předat své dosavadní zkušenosti a provést vás několika variantami těsta, z něhož můžete makronky připravovat. Také jsem si pro vás přichystala nejrůznější náplně, které makronkám dodávají na variabilitě. Jakmile totiž této dobrotě jednou propadnete, budete chtít zkoušet nové a další. A věřím, že se třeba postupem času propracujete i k nějaké své jedinečné příchuti nebo přípravě náplně do makronek.

Traduje se, že makronky vznikly okolo roku 1533 na dvoře italské šlechtičny Kateřiny Medicejské. Ta se provdala za francouzského krále Jindřicha II. a právě tehdy měli makronky na královském dvoře představit cukráři, které si hraběnka přivezla s sebou. Tehdejší makronky však nevypadaly tak, jak je známe dnes. Nebyly barevné ani slepované, byly to spíše sušenky světlé barvy, připomínající kokosky.

Právě kvůli původu těchto dávných makronek se Itálie dodnes pře s Francií, kdo vlastně makronky vymyslel. S nápadem barevných

slepovaných makronek přišel až ve 20. století slavný cukrář Pierre Desfontaines z pařížské cukrárny Ladurée. Spojil dvě makronkové skořápky máslovým krémem nebo ganache - a tím vznikla moderní podoba makronek, díky níž je cukrářský dům Ladurée dodnes jedním z nejikoničtějších cukrářských domů, jaké známe.

ITALSKÁ METODA

Metoda, někdy také nazývaná zjednodušeně jako Itálie, je v zahraničí známá jako meringue metoda, tedy metoda sněhové pusinky. Je tak označována kvůli sněhu, který se používá nejen na makronky, ale můžeme ho v jiných receptech využít klidně i na pusinky.

Této metody se mnozí cukráři mnohdy obávají, já však myslím, že zcela zbytečně. Jedná se o postup, kdy mandlovou mouku smícháme s cukrem moučkou a bílky. Další bílky pak vyšleháme do sněhu a přilejeme k nim cukrový rozvar. Vzniklý sníh nakonec spojíme se směsí mandlové mouky, cukru a bílků.

Pokud jste tento způsob ještě nezkoušeli, je možné, že by vás mohlo odradit použití teploměru, při tomto způsobu přípravy se však bez něj skutečně neobejdeme. U italské metody se tato pomůcka nedá vynechat. Pokud byste si chtěli postup „zjednodušit“ a teploměru se vyhnout, tak vás dopředu ujišťuji, že v tom případě se vám makronky s pravděpodobností hraničící s jistotou nepovedou.

Můžete mi oponovat, že když třeba u kremrolí připravujete sníh také „na očko“, jistě to zvládnete i u makronek. Jenomže při přípravě „na očko“ je důležité dosažení teploty 115 °C, kdežto pro náš sníh je zcela klíčová teplota 118-122 °C. Při 118 °C se totiž cukr v rozvaru dokonale rozpustí na konzistenci, kterou do sněhu potřebujeme jako pojivo. Můžete si ho představovat jako jakési lepidlo, které zpevní sníh. Tento sníh je ze všech tří zmiňovaných metod makronáže - míchání těsta - nejstabilnější. Umožní nám těsto dostatečně rozmíchat na konzistenci, kterou potřebujeme.

FRANCOUZSKÁ METODA

Ač by se dle názvu mohlo zdát, že se tato metoda používá výhradně ve Francii, není tomu tak. Dle francouzských kuchařek, které vlastním, si troufám říct, je to tak 50/50 s italskou metodou.

Při prvním přečtení receptu s francouzskou metodou se nám může zdát, že tento způsob bude na přípravu daleko jednodušší než metoda italská. U té francouzské nepoužíváme cukrový rozvar, pouze vyšleháme bílky s cukrem a následně ke sněhu přimícháme mandlovou mouku a cukr moučku, samotný sníh nám však neposkytne takové možnosti jako sníh ztužený rozvarem.

Při francouzské metodě musíme velmi svižně míchat a těsto mít neustále pod kontrolou, protože je při míchání choulostivější než těsto připravované italskou metodou. Na druhou stranu stačí přijít na to, jak má správně vymíchané těsto vypadat, a máte vyhráno. Budete mistři i v přípravě makronek, chystaných francouzskou metodou.

ŠVÝCARSKÁ METODA

Tuto metodu bych považuji za kompromis mezi těmi dvěma předchozími. Postup je takový, že bílek s cukrem zahřejeme ve vodní lázni na 50 °C, poté ho vyšleháme do tuhého sněhu a následně přimícháme mandlovou mouku s cukrem moučkou.

Jak si můžete všimnout, i u této metody budete potřebovat teploměr. Tento postup osobně používám úplně nejméně. Mám vyzkoušeno, že nejstabilnější je sníh připravený metodou italskou, u níž máte tím pádem největší jistotu, že se vám makronky povedou.

Pokud se však chcete stát opravdovými mistry v pečení makronek, měli byste si „osahat“ a vyzkoušet všechny tři metody. Proto si budete moci v některých receptech v této knize vyzkoušet i metodu švýcarskou.

BEZ ČEHO SE PŘI PEČENÍ MAKRONEK NEOBEJDETE?

Na makronky budete určitě potřebovat minimálně 4 makronkové podložky. Mohou být silikonové nebo ze sklosilikonového vlákna, takzvané silpaty - ty mám osobně nejraději. Makronky můžete péct i na teflonových podložkách, rozhodně však nedoporučuji pečicí papír. Nejraději pečú makronky v troubě nastavené na horkovzdušný program, ale papír mi při něm makronky vždy zdeformoval. Makronkové těsto totiž není dostatečně těžké, aby papír náležitě zatížilo. Tím se pod něj během pečení dostane vzduch, papír se zvlní a zdeformuje nám tak celou předchozí práci a péče, kterou jsme do makronkového těsta vložili, vyjde naprázdno.

Dále budete potřebovat teploměr, kterým budeme měřit teplotu rozvaru nebo rozpouštějícího se cukru v bílku u švýcarské metody. Šikovné je také husté kuchyňské síto, protože cukr moučku i mandlovou mouku je dobré před pečením prosít. Krásně je tím provzdušníte a zbavíte nežádoucích hrudek či větších kusů mandlí.

V souvislosti s makronkami se často vypráví řada hrůzu nahánějících příběhů, které líčí, za jakých okolností se vám povedou či nepovedou. A jak se říká, na každém šprochu je pravdy trochu. Také jste slyšeli, že se makronky nemají péct, když prší? Slýchávám to často i na svých kurzech. Jak to tedy je? Makronky jsou přirozeně bezlepkové a mají velmi specifické složení. Kromě toho mají jednu jedinečnou vlastnost - umějí v sobě během výroby vázat vlhkost. Tedy ne tak docela celé makronky, ale jejich sněhový základ. Právě bílky jsou totiž tím největším makronkovým kouzelníkem. Na tomto místě je třeba podotknout, že je velký rozdíl mezi bílkem z vejce od slepice z volného chovu a bílkem z vejce od slepice z chovu klecového. Nejde snad o to, že by ta první měla díky šťastnému způsobu života veselejší vejce, ale o to, že její vejce obsahují kvalitnější bílek plný té správné bílkoviny oproti vejci od slepičky, která je krmená jen směsmi a za celý život

téměř nezahlédne skutečné denní světlo. Vejce od slepic z klecových chovů mají daleko tekutější bílky - obsahují málo té správné bílkoviny, kterou potřebujeme na správně stabilní sníh. Můžeme si pomoci a do bílků přidat špetku albuminu (sušené vaječné bílkoviny). Tím do nich vrátíme to, co jim chybí. Já však daleko raději pracuji s bílky kvalitními, už proto, abych se albuminu mohla zcela vyhnout.

Ovšem bez ohledu na zdroj používaných vajec musíme před každým pečením makronek oddělit bílky od žloutků s dostatečným předstihem a nechat je pořádně odležet. Co to znamená? Bílky oddělíme nejméně 12 hodin před pečením a necháme je odpočívat v pokojové teplotě. Možná se vám to nezdá, ale je to skutečně důležité a opravdu nutné. Z bílků se totiž díky tomu odpaří přebytečná vlhkost, a navíc bezpečně získají pokojovou teplotu, při které se nejlépe našlehají.

A nyní už se pojďme pustit do jednotlivých receptů.



Makronky italskou metodou s marakujovou ganache

Jako první si spolu vyzkoušíme makronky italskou metodou. Pro slepení těchto konkrétních makronek jsem si pro vás připravila velmi osvěžující ganache z marakujového pyré. Pokud si chcete připravit větší množství makronek, můžete tuto dávku klidně znásobit, rozhodně bych vám ji ale nedoporučovala dělit. Na šlehání sněhu používáme mixér, a pokud by se dávka rozdělila, surovin bylo méně a použil se jen jeden bílek, nemuselo by to dopadnout dobře - se šleháním jednoho bílku má totiž většina kuchyňských (i profesionálních robotů) problém. Sníh pak není dostatečně vyšlehaný do požadované konzistence a může zlobit. Z uvedeného množství surovin připravíte asi 60-70 slepených makronek.

Suroviny

Na makronky

200 g mandlové mouky
200 g cukru moučky
200 g cukru krupice
50 ml vody
2 × 78 g bílku
oranžová gelová barva

Na ganache z marakuji

100 g marakujového pyré
200 g bílé čokolády
20 g glukózy
50 g másla

- 1 Všechny potřebné suroviny si pečlivě odvážíme. Mandlovou mouku a cukr moučku přesejeme přes větší síto do velké mísy. Cukr krupici a vodu dáme do rendlíku a necháme při střední teplotě zahřívát.
- 2 Do 2 mističek odvážíme bílky. Bílky z jedné mísky vylijeme do mísící nádoby robota a začneme šlehat na střední otáčky. Bílky z druhé mísky nalijeme do směsi mandlové mouky a cukru moučky a silikonovou stěrku smícháme na hladké těsto. Odložíme stranou.
- 3 Jakmile se na hladině cukrového rozvaru začnou tvořit bubliny, vložíme do středu rozvaru teploměr. Když rozvar dosáhne 118 °C, začneme ho pomalu přilévat do šlehaného sněhu. Sníh i s rozvarem poté šleháme tak dlouho, až teplota sněhu klesne 45 °C nebo méně. Při 45 °C totiž začnou molekuly cukru opět tuhnout a vytvoří tak skvělé pojivo pro sníh, aby byl při následném míchání pevný.
- 4 Jako další krok přijde na řadu makronáž neboli míchání makronkového těsta. Do připravené směsi mandlové mouky, cukru moučky a bílku začneme po částech vmíchávat sníh. Nehněteme jako kynuté těsto. S těstem se musíme opravdu mazlit a míchat ho velmi lehce a pomalu, zároveň však důkladně, aby v něm nezůstávaly hrudky.
- 5 Když máme vmíchaný všechen sníh, můžeme těsto jemně nabrat stěrku a zkusit, zda stéká v hustých pruzích, připomínajících mašle, a skládá se jako pevná saténová stuha. Těsto by mělo být polotekuté a v míse se během pár okamžiků zase slít.
- 6 Pokud má těsto tu správnou konzistenci, přendáme ho do cukrářského sáčku a začneme na pečicí podložky tvořit kolečka. Když máme celou podložku na plechu plnou, několikrát plechem jemně bouchneme o pracovní plochu (nebo ho můžeme zespodu poplácát otevřenou dlaní). Nejde o žádné tajemné čarování, po kterém se nám makronky zaručeně povedou, ale o to, že poplácáním nebo bouchnutím z makronkového těsta vyženeme vzduchové bubliny a bude tak větší šance, že nám makronky nepopraskají.