



cupcakes

ANNA ŠMALCOVÁ

 GRADA®



cupcakes
ANNA ŠMALCOVÁ

Grada Publishing

Cupcakes

Anna Šmalcová

Vydala Grada Publishing, a.s.

U Průhonu 22, Praha 7

info@grada.cz, www.grada.cz

tel.: +420 234 264 401, fax: +420 234 264 400

jako svou 7321. publikaci

Texty: Anna Šmalcová

Fotografie v knize: Jiří Šmalec

Návrh obálky a layoutu: Filip Šmalec

Odpovědná redaktorka: Jana Minářová

Počet stran 144

Vytiskla tiskárna PBTisk Příbram

© Grada Publishing, a.s., 2019

Cover Design © Filip Šmalec, 2019

Názvy produktů, firem apod. použité v knize mohou být ochrannými známkami nebo registrovanými ochrannými známkami příslušných vlastníků. Doporučení a pracovní postupy v této knize byly autorem ověřeny, přesto nelze za ně převzít odpovědnost. Autor ani nakladatelství neručí za jakékoli věcné, osobní ani majetkové škody.

Upozornění pro čtenáře a uživatele této knihy

Všechna práva vyhrazena. Žádná část této tištěné či elektronické knihy nesmí být reprodukována a šířena v papírové, elektronické či jiné podobě bez předchozího písemného souhlasu nakladatele. Neoprávněné užití této knihy bude trestně stíháno.

ISBN 978-80-271-0593-9 (ePub)

ISBN 978-80-271-0475-8 (pdf)

ISBN 978-80-271-2509-8 (print)



obsah



| | | | | |
|-----------------------|----|----|---------------------|----|
| ÚVOD | 9 | 14 | dětský rozmar | 46 |
| NEŽ ZAČNEME | 10 | 15 | divoký západ | 48 |
| ZDOBENÍ A PLNĚNÍ | 12 | 16 | fantazie chutí | 50 |
| PRŮŘEZ CUPCAKES | 14 | 17 | chuť moře | 52 |
| TRVANLIVÉ NÁPLNĚ | 16 | 18 | indián | 54 |
| RECEPTY | 19 | 19 | italské vzpomínky | 56 |
| 1 amerika | 20 | 20 | izidor v košíčku | 58 |
| 2 arašídová dobrůtka | 22 | 21 | kavačok | 60 |
| 3 babiččina dobrota | 24 | 22 | kmotr | 62 |
| 4 bílý květ | 26 | 23 | labužníkův sen | 64 |
| 5 borůvkový palouček | 28 | 24 | letní koktejl | 66 |
| 6 božský kokos | 30 | 25 | lesní radost | 68 |
| 7 broskvové osvěžení | 32 | 26 | malinová pusinka | 70 |
| 8 cukrářská harmonie | 34 | 27 | marcipánové hříbky | 72 |
| 9 černí kosi | 36 | 28 | modrá romance | 74 |
| 10 červený rubín | 38 | 29 | moravská delikatesa | 76 |
| 11 čokoládový květ | 40 | 30 | mouřenín | 78 |
| 12 dadánkův mls | 42 | 31 | neapolitan | 80 |
| 13 dědečkovo pokušení | 44 | 32 | nero | 82 |

| | | |
|-----------|---------------------|-----|
| 33 | opičí ostrov | 84 |
| 34 | opilý jack | 86 |
| 35 | ořechové křupnutí | 88 |
| 36 | ovocný ráj | 90 |
| 37 | pistáciový kopeček | 92 |
| 38 | podzimní pohlazení | 94 |
| 39 | pohádková pochoutka | 96 |
| 40 | popelčino přání | 98 |
| 41 | pozdrav z irska | 100 |
| 42 | red velvet | 102 |
| 43 | rozkvetlá sakura | 104 |
| 44 | růžová kytice | 106 |
| 45 | siesta | 108 |
| 46 | sladké cvrlikání | 110 |
| 47 | slečna lemonová | 112 |
| 48 | slunce v oblacích | 114 |
| 49 | strýček sam | 116 |
| 50 | svatební | 118 |
| 51 | svěží vánek | 120 |

| | | |
|---------------------|----------------------|-----|
| 52 | švarcvaldský košíček | 122 |
| 53 | tropická lahůdka | 124 |
| 54 | vánoční nostalgie | 126 |
| 55 | veselé léto | 128 |
| 56 | vílí věneček | 130 |
| 57 | višňový sad | 132 |
| 58 | voňavá pohoda | 134 |
| 59 | zářivý plamen | 136 |
| 60 | zelená tůňka | 138 |
| TIP NA ZÁVĚR | | 140 |
| POZNÁMKY | | 142 |





úvod



Držíte v rukou knížku, která vám přinese mnoho nápadů, jak vykouzlit celou škálu rozmanitých chutí sladké dobroty, zvané cupcakes.

Poprvé byly cupcakes zmíněny v americké kuchařce z roku 1796. Původně se pekly v šálcích a od toho byl odvozen jejich název cup = šálek, cake = dort.

Jsou to malé dortíčky, dnes pečené v papírových košíčcích různých velikostí, barev i tvarů. Mají velkou výhodu v tom, že jsou naporcované, hygienické na přenos, praktické k jídlu, vypadají lákavě a dají se podávat ke všem příležitostem, od svateb až po malé rodinné oslavy.

Snažila jsem se docílit toho, aby každý ze 60 receptů byl chuťově originální. Náplně jsem volila jak klasické z máslových krémů, tak odlehčené z tvarohu, tvarohových sýrů, šlehačky, ganáže i bílkového sněhu. Doplnila jsem je ovocem, čokoládou, alkoholem, oříšky a bylinkami, aby si každý mohl najít svou oblíbenou chuť.

Péči sladké cupcakes a zdobit je podle vlastní fantazie je potěšení a radost. Snad i vy budete mít stejný pocit, až si některý z receptů uvedených v této knize vyzkoušíte a hezky ozdobíte.

Anna Šmalcová
autorka

než začneme

NEPOSTRADATELNÉ POTŘEBY, POMŮCKY A RADY NEŽ ZAČNEME S PEČENÍM CUPCAKES

Před zahájením pečení si připravíme nezbytné papírové košíčky. Košíčky plníme těstem pomocí lžice. Je také dobré si připravit mřížku, na které necháme upečené korpusy vychladnout. Mřížka není nezbytně nutná, ale urychluje chladnutí korpusů.

Z každé dávky těsta upečeme různý počet korpusů podle toho, jakou velikost košíčků zvolíme.

OSM DŮLEŽITÝCH BODŮ PRO PEČENÍ:

- 1 Všechny ingredience by měly mít pokojovou teplotu
- 2 Tuk používáme zásadně hodně změkklý nebo roztopený a vlažný
- 3 Troubu předehříváme na 170 °C
- 4 Košíčky plníme jen do ¾, protože při pečení nabudou
- 5 Pečeme zhruba 20 minut, po patnácti minutách je dobré vyzkoušet špejlí, zda jsou již korpusy dostatečně propečené. Zůstane-li špejle čistá, je korpus již hotov
- 6 Nepečeme je déle než je potřeba, protože těsto bude příliš suché
- 7 Upečené korpusy necháme vychladnout na mřížce. Je nutné, aby byly dobře vychlazené před zdobením
- 8 Těsto, které obsahuje jedlou sodu je třeba ihned po naplnění košíčků vložit do trouby, aby kypřící účinek sody předčasně nevyprchal

DOBŘÁ RADA: Častou ingrediencí, kterou dáváme do těsta je podmáslí. Pokud zrovna podmáslí nemáme, můžeme je nahradit mlékem a citrónovou šťávou, v poměru půl lžice citrónové šťávy na 100 ml mléka.





SAMONOSNÉ KOŠIČKY
postavíme na obyčejný
pečicí plech



KLASICKÉ KOŠIČKY
umístíme do tvarovaného
plechu na muffiny



zdobení a plnění

NÁSTROJE, POMŮCKY A RADY KE ZDOBENÍ CUPCAKES

Během doby, kdy korpusy chladnou si podle potřeby připravíme například vykrajovač jadrinců, který slouží k vytvoření otvoru v korpusu ve tvaru válce. Ten se pak plní různými druhy náplní. Podobně nám poslouží i obyčejný nůž, kterým můžeme vykrojit otvor ve tvaru kužele.

Pro nanesení krému na korpus poslouží lžice, širší nůž nebo cukrářský sáček, u kterého můžeme vyměňovat trezírovací špičky s různým dekorem.

V této knize jsem použila na tvarování krému i silikonovou formu, která má tvary polokoulí s průměrem 5 cm.





přířez cupcakes

FOTOGRAFIE PRŮŘEZŮ CUPCAKES VÁM PŘINÁŠEJÍ PŘEHLED A NÁPADY
JAK SE DAJÍ CUPCAKES PLNIT, ABY CELÝ ZÁKUSEK BYL JEŠTĚ CHUTNĚJŠÍ
A PŘINESL VAŠIM CHUŤOVÝM BUŤKÁM MNOHEM VĚTŠÍ POŽITEK

OŘECHOVÉ KŘUPNUTÍ

u tohoto cupcaku je otvor
pro náplň vyhloubený
odstraňovačem jadřinců



LETNÍ POLIBEK

další možnost je taková, že nožem
vyhloubenou část vyplníme ovocem



IZIDOR V KOŠÍČKU

příklad cupcaku, kde nožem
vyříznutou část ve tvaru kužele
využijeme tak, že po naplnění
otvoru tuto část posadíme
na náplň a následně potřeme
krémem



INDIÁN

průřez cupcakem bez náplně
(pokud chceme mít korpus
šťavnatější, můžeme jej po
vychladnutí propíchat špejlí
a polít sirupem nebo alkoholem)



FANTAZIE CHUTÍ

u tohoto cupcaku je zvláštností,
že krém, který je tvarovaný
v silikonové formě ve tvaru polokouli
je částečně, ještě před ztuhnutím,
vyhloubený lžičkou a po ztuhnutí
krému naplněný kostičkami banánu



DĚTSKÝ ROZMAR

tento cupcake je výjimečně
pečený v oplatkovém
kornoutku na zmrzlinu a otvor
pro náplň je vyhloubený
pomocí odstraňovače jadrinců



trvanlivé náplně

TŘI TRVANLIVÉ A ZÁROVEŇ LAHODNÉ NÁPLNĚ, KTERÉ SE DAJÍ V LEDNICI UCHOVAT AŽ PO DOBU JEDNOHO MĚSÍCE A VÝBORNĚ SE HODÍ DO CUPCAKES UVEDENÝCH V TÉTO KNÍŽCE



Karamelová omáčka

100 g cukru krupice
2 lžice vody
140 ml smetany 30 %
1 lžice citrónové šťávy

Cukr vsypeme do silnostěnného vyššího kastrolu, přidáme vodu a citrónovou šťávu a na středním ohni necháme pod pokličkou přivést do varu. Poté sundáme pokličku a vaříme, dokud nezíská cukr jantarovou barvu. Do takto zkaramelizovaného cukru přilejeme horkou smetanu. Směs může po přilítí smetany částečně ztuhnout. Pokračujeme ve stálém míchání směsí, dokud se všechny kousky znovu neroztopí. Před nalitím do skleniček necháme karamelovou omáčku zchladnout, poté uzavřeme víčkem a uskladníme v lednici.

Upozornění: *rozvařený cukr má velmi vysokou teplotu, proto musíme být při míchání opatrní!*

Karamelová omáčka se často používá k ochucování či zdobení cupcakes. Je trvanlivá a proto si ji můžeme vyrobit do zásoby a uskladnit v lednici ve skleněné nádobě s víčkem.

Citrónový krém

- 4** citróny – kůra a šťáva
- 200 g** cukru krupice
- 100 g** změkklého másla
- 3** celá vejce
- 1** žloutek

Kůru a šťávu z citrónů, cukr a změkklé máslo dáme do misky a nad párou mícháme dokud se máslo neroztopí. Poté přidáme do směsi rozšlehaná vajíčka se žloutkem a vaříme asi 10 minut za občasného míchání do krémovité konzistence. Po uvaření protřeme náplň sítkem a necháme vychladnout. Občas promícháme, aby se na povrchu ne vytvořil škraloup. Náplň můžeme uchovávat delší dobu v dobře vysterilizovaných uzavřených sklenicích v lednici.



Malinová omáčka

- 100 g** čerstvých nebo mražených malin
- 50 g** hnědého cukru
- 6 g** kukuřičného škrobu (asi ½ lžice)
- 25 g** másla
- 2** žloutky
- 1 lžice** citrónové šťávy

Maliny rozmixujeme tyčovým mixérem a spolu s ostatními ingrediencemi vložíme do kastrůlku. Ve vodní lázni pak přivedeme směs k varu. Po vychladnutí používáme jako náplň do cupcakes.

Omáčku můžeme uchovávat v čistých uzavřených skleničkách v lednici.





recepty

1

amerika

ARAŠÍDOVÝ KORPUS PLNĚNÝ MALINOVÝM DŽEMEM,
NA POVRCHU ZDOBENÝ ARAŠÍDOVÝM KRÉMEM



TĚSTO

- **70 g** cukru krupice
- **1** vejce
- **60 g** arašídového másla
- **45 g** změkklého másla
- **1 lžička** vanilkového extraktu
- **70 g** hladké mouky
- **3 lžíce** mletých arašídů

- **¼ lžičky** prášku do pečiva
- **40 g** zakysané smetany
- na špičku nože jedlé sody
- špetka soli

NÁPLŇ

- malinový džem

KRÉM

- **90 g** jemného tvarohu
- **30 g** cukru moučka
- **130 g** arašídového másla
- **45 ml** smetany 30 %
- **½ lžičky** vanilkového extraktu

Postup přípravy

Cukr, sůl, máslo, arašídové máslo a vanilkový extrakt vyšleháme. Mouku, mleté arašidy, prášek do pečiva a jedlou sodu smícháme. Obě směsi vyšleháme spolu se zakysanou smetanou. Těstem plníme košíčky do $\frac{3}{4}$ a dáme péci do předehřáté trouby na 170 °C, zhruba na 20 minut.

Krém vyšleháme ze všech ingrediencí pokojové teploty.

Z upečených korpusů vykrojíme střed a naplníme jej malinovým džemem. Na povrch nanese krém a ozdobíme jej arašidy, mletými arašídami v cukru a posypeme vše jemně mletým cukrem.