



KORUNNÍ  
LUKR®

*Nápady  
na dekorace*

Recepty na makronky, cupcakes, krémy a dorty



## *Moučkový cukr - pudrový extra jemný*

Tento nový výrobek rozšiřuje sortiment Korunního cukru.  
Je ještě jemnější než práškový cukr a ideálně se hodí  
na polevy, topingy, fondány nebo jemné krémy.

Všechny recepty  
byly vytvořeny ve  
spolupráci s firmou



[www.schnabulerie.com](http://www.schnabulerie.com)

# Vanilkové makronky

40

KUSŮ



## Těsto:

200 g bílé mandlové mouky  
200 g pudrového cukru Korunní cukr  
160 g bílků  
200 g krystalového cukru Korunní  
cukr  
1/16 l vody

## Náplň:

500 g najemno nasekané bílé  
čokolády  
250 g šlehačky  
dřeň z jednoho  
vanilkového lusku

Přesejeme mandlovou mouku a pudrový cukr a smícháme s 80 g bílků a utřeme z nich pastu. Ušleháme 70 g krystalového cukru s 80 g bílků. Mezitím povaříme 130 g krystalového cukru ve vodě při 118 °C a tenkým pramínkem ho při nízké rychlosti

šlehače přiléváme ke sněhu. Poté ho ušleháme při vysoké rychlosti do úplného vychladnutí. Sníh opatrně vmícháme do mandlové pasty. Těsto naplníme do zdobícího sáčku (kulatá tryska vel. 6 nebo 8) a kulatou hladkou tryskou vytvarujeme na pečícím plechu kolečka. Necháme makronky cca 30 min. oschnout při pokojové teplotě, aby se při doteku nelepily na prsty. Pečeme je cca 10 min. v horkovzdušné troubě při 160 °C.

Pro přípravu náplně svaříme smetanu s dřením<sup>1</sup> z jednoho vanilkového lusku a přelijeme ji přes čokoládu. Hotovou náplň necháme 12 hod. odpočívat na chladném místě. Zchladlé makronky zdobíme sáčkem.

<sup>1</sup>Variace: místo vanilky můžeme přidat do těsta pár kapek bio citronového oleje, bio pomerančového oleje nebo bio růžového oleje.

*Tip:*  
Pro ozdobení  
můžete použít maliny a  
listky čerstvé máty!





# Čokoládové cupcakes s malinami

12

KUSŮ



20 min.

DOBA PEČENÍ



SNADNÉ

## Korpus

250 g změkklého másla  
250 g pudrového cukru Korunní cukr  
5 vajec  
dřeň z poloviny 1 vanilkového lusku  
špetka soli  
220 g hladké mouky  
30 g kakaa  
špetka prášku do pečiva

## Krém

500 g mascarpone  
200 g tvarohu  
100 g pasírovaných malin  
100 g pudrového cukru Korunní cukr  
dřeň z poloviny 1 vanilkového lusku  
nastrouhaná kůra z 1 bio citronu

## Pomocníci v kuchyni

zdobící sáček  
velká tryska (velikost 15)  
12 formiček

Postup pro přípravu korpusu: Máslo, pudrový cukr, sůl a vanilku utřeme do pěny. Postupně do ní přidáváme celá vejce. Do těsta nakonec vmícháme prosátou mouku s kakaem a práškem do pečiva. Plnicím sáčkem plníme těsto do formiček do 2/3 a pečeme v troubě cca 20 min. při 160 °C.

Postup pro přípravu toppingu: Mixérem ušleháme všechny ingredience, hotový topping naplníme do zdobící sáčku a ozdobíme zchladlé cupcakes. Na závěr na ně položíme malinu a lístek máty.



# Dort z jemně hořké čokolády

12

PORCÍ



55 min.

DOBA PEČENÍ



SNADNÉ

## Korpus

420 g mouky  
30 g kakaového prášku  
300 g másla  
150 g pudrového cukru

## Náplň

175 g másla  
350 g krystalového hnědého  
třtinového cukru Korunní cukr  
4 vejce, lehce ušlehaná  
4 PL kakaového prášku  
150 g jemně hořké čokolády  
300 g smetany ke šlehání  
  
450 g smetany ke šlehání  
50 g pudrového cukru Korunní cukr

Postup pro přípravu korpusu: Ze surovin uhněteme hladké těsto a necháme ho cca 1 hod. odpočívat v ledničce. Po vyndání těsto rozválíme a vyložíme jím dortovou formu. Těsto na několika místech propícháme vidličkou a pečeme cca 10 min. při 200 °C.

Postup pro přípravu náplně: Ušleháme maslo se třtinovým cukrem. Pomalu přidáváme vejce a kakao. Ve vodní lázni necháme rozpustit čokoládu a vmícháme ji spolu se smetanou do připravené směsi. Náplň nalijeme na předpečený korpus a pečeme dalších cca 45 min. v horkovzdušné troubě při 160 °C, dokud náplň neztuhne.

Smetanu s pudrovým cukrem vyšleháme do krémové hmoty, potřeme jí zchladlý dort a posypeme čokoládovými hoblinkami.

*Tip:*

Můžete je ozdobit  
čerstvými hrozny rybízu nebo  
rybízovou marmeládou a  
čokoládovými střepy.





# Vanilkovo – makové cupcakes

12

KUSŮ



20 min.

DOBA PEČENÍ



SNADNÉ

## Korpus

150 g másla

4 žloutky

4 bílky

100 g krupicového cukru Korunní cukr

200 g máku

100 g ořechů

špetka skořice

šťáva a kůra z půlky bio citronu

dřeň z 1 vanilkového lusku

trochu rumu

Postup pro přípravu korpusu:

Z bílků a krupicového cukru ušleháme

tuhou sněh. Máslo, vanilkový a

pudivý cukr ušleháme do pěny

a pomalu do ní přidáme žloutky.

Vmícháme šťávu a kůru z citronu a

trochu rumu. Do máslové pěny nasy-

peme mák, ořechy a špetku skořice.

Nakonec vmícháme sněh. Plnicím

sáčkem plníme těsto do formiček do

2/3 a pečeme v troubě cca 20 min.

při 160 °C.

## Krém z mascarpone

500 g mascarpone

200 g tvarohu

100 g pudivého cukru Korunní cukr

dřeň z 1 vanilkového lusku

Postup pro přípravu krému:

Všechny přísady krátce umícháme

v mixéru, zdobící sáček naplníme

krémem a ozdobíme jím zchladlé

cupcakes.

## Pomocníci v kuchyni

zdobící sáček

velká tryska (např. velikost 15)

12 formiček

Na závěr je můžeme ozdobit

čerstvým rybízem nebo rybízovou

marmeládou a čokoládovými střepey.



# Mascarpone dort s ostružinami

10

KUSŮ



45 min.

DOBA PEČENÍ



STŘEDNĚ  
OBTÍŽNĚ

## Korpus

250 g změkčlého másla  
250 g pudrového cukru Korunní cukr  
1 vanilkový cukr  
nastrouhaná kůra z 1 bio citronu  
špetka soli  
5 vajec  
250 g hladké mouky  
1 ČL prášku do pečiva

## Krém z mascarpone

500 g mascarpone  
250 g tvarohu  
100 g pudrového cukru Korunní cukr  
dřeň z 1 vanilkového lusku  
trochu šťávy a kůry z bio citronu  
  
250 g ostružin

Postup pro přípravu korpusu: Máslo s pudrovým cukrem, vanilkovým cukrem, citronovou kůrou a solí vyšleháme do pěny. Postupně přidáme vajíčka. Na závěr vmícháme mouku smíchanou s práškem do pečiva.

Těsto nalijeme do 2 forem o průměru 15 cm a pečeme v horkovzdušné troubě cca 45 min. při 160 °C. Korpus necháme vychladnout a potom ho rozkrájíme na cca 1-2 cm široké pláty.

Postup pro přípravu krému: Všechny přísady ušleháme v kuchyňském robotu. Krém natřeme na první korpus, obložíme ho ostružinami a znovu potřeme trochou krému. Položíme na něho druhý korpus a pokračujeme stejným způsobem. Poslední korpus potřeme trochou krému a ozdobíme ho květinami a ostružinami.

*Tip:*  
Polevu můžete obarvit gelovou barvou.  
Na špičku párátko naneste malé množství barvy  
a zapracujte ji do připravené hmoty.





# Bílková poleva



15 min.

DOBA PŘÍPRAVY



STŘEDNĚ OBTÍŽNĚ

## Bílková poleva

500 g pudrového cukru

Korunní cukr

3 bílky

špetka soli

trochu kyseliny citronové

## Příprava základní hmoty

Prosejeme pudrový cukr a smícháme ho s bílkou (propasírovanými přes sítko), solí a kyselinou citronovou v kuchyňském robotu při nízké rychlosti. Když jsou přísady již dobře promíchané, zvýšíme rychlost a šleháme cca. 3-4 min. při střední rychlosti, dokud hmota neztuhne. Hotovou hmotu zakryjeme vlhkou utěrkou.

## Poleva pro vytváření tenkých linek

Do základní polevy přidáme pár kapek vody a pomocí špachtle

vytvoříme správnou konzistenci. Když špičky polevy lehce přepadávají (jako u mořských vln), má poleva správnou konzistenci. Papír ve tvaru trojúhelníku srolujeme do kornoutu, naplníme ho polevou, ale ne příliš, kornout uzavřeme a špičku rovně odstříháme. A nyní již můžeme začít zdobit.

## Poleva pro vyplňování ploch

Polevu s vodou smícháme v misce na správnou konzistenci – hmota se musí roztékat a naplníme ji do lahviček na polévání. Polevu pro vytváření jemných linek vytvoříme na sušenkách okraj, který vyplníme polevou na vyplňování. Necháme přes noc zaschnout a případně ještě dozdobíme.



# Sušenky zajičci

20 – 30

KUSŮ

## Těsto

450 g hladké mouky  
300 g másla  
150 g pudrového cukru Korunní cukr  
1 vanilkový cukr  
trochu citronové kůry  
špetka soli

## Bílková poleva

80 g bílků  
500 g pudrového cukru Korunní  
cukr, prosátého  
špetka soli  
trochu kyseliny citronové

Postup pro přípravu těsta: Ze studených přísad uhněteme těsto a necháme ho 1 hod. odpočívat v ledničce. Těsto rozválíme, vykrajujeme zajičky a pečeme cca 10 min. při 200 °C. Pro vytvoření polevy pomalu umícháme v kuchyňském robotu



všechny přísady. Později přepneme na střední rychlost a šleháme, dokud hmota neztuhne. Následně vytvoříme pomocí špachtle konzistenci pro vytváření tenkých linek (poleva má být jemná, ale ne tekutá).

Kornout naplníme polevou a obtáhneme obrysy zajička. Ze zbytku polevy vytvoříme konzistenci na vyplňování ploch (jemně tekutá), dáme ji do lahvičky a vyplníme plochy zajičků. Necháme přes noc zaschnout a případně ještě dozdobíme.

*Tip:*

Video-návod na výrobu polevy najdete na:  
[www.youtube.com/WienerZuckerAT](http://www.youtube.com/WienerZuckerAT)

KORUNNÍ  
CUKR®

Výborná věc pro pečení a zdobení.



Pudrový cukr je jemně mletý a následně speciálně proséváný druh cukru, který se díky své jemné struktuře výborně hodí na fondán, polevy nebo máslové krémy.

Více na [www.korunnicukr.cz](http://www.korunnicukr.cz)