



Ice Cream Desserts

Premium





Recepty připravili členové juniorského národního týmu Asociace kuchařů a cukrářů České republiky. Bidfood Czech Republic je generální partner a stálý podporovatel tohoto týmu.

Magdalena Murínová

cukrářka studující SOU gastronomie U Krbu s praxí v hotelu InterContinental, členka Asociace kuchařů a cukrářů ČR a taktéž členka juniorského národního týmu.

Od svých patnácti let ráda peče, a proto její volba jít na obor cukrář byla jasná. Již od prvního ročníku se zúčastňuje soutěží, a právě soutěže ji dostaly do juniorského národního týmu v pouhých šestnácti letech. Miluje práci v týmu po boku stejných gastronomických nadšenců, jako je ona. Jejím cílem do budoucna je přispět lepší, kvalitnější a modernější cukrařinou do české gastronomie a do odborných škol.

Vladyslav Rymasnyy

cukrář v juniorském národním týmu.

Během svých studentských let získal od Senátu ČR ocenění Mladý řemeslník roku 2015. V roce 2018 vyhrál mistrovství ČR v cukrářství a v tomtéž roce získal ocenění Česká ručička. Podle časopisu Forbes patří mezi 30 nejúspěšnějších Čechů pod 30 let roku 2019. Nyní se věnuje cukrářskému konzultingu a lektorství cukrářských kurzů.

MACARONS s malinovým a mučenkovým sorbetem

Makronky ve stylu sendviče s ovocným sorbetem
doplněné o exotickou ganache



Počet porcí **20 ks** | Obtížnost **2** | Doba přípravy **60 minut a chlazení ganache do dalšího dne**

1 | Macarons z italského meringue

Ingredience:

- 150 g moučkového cukru
- 150 g ořechové mouky
- 55 g bílků
- 25 g cukru krupice
- 38 g vody
- 125 g cukru krupice
- 55 g bílků
- barviva – žlutě žloutková barva, červeně malinová barva

Postup: Mandlovou moučku smícháme s cukrovou moučkou a prosejeme přes síto. Přidáme 55 g bílků a vytvoříme marzipan.

Z dalších bílků (55 g) vyšleháme při střední rychlosti jemnou pěnu a přidáme 25 g cukru.

Mezitím vodu a 125 g cukru vaříme do 118 °C a při dosažení požadované teploty vlijeme do šlehajících se bílků.

Do ořechového marzipanu zamícháme ve dvou fázích vyšlehaný meringue.

Těsto mícháme pomocí cukrářské karty nebo silikonové stěrky do konzistence, kdy těsto není moc husté, ale ani řídké.

Vložíme do cukrářského pytlíku a vystříkáme na silikonový plát macarons o průměru 6 cm.

Necháme zasychat při pokojové teplotě do té doby, než se macarons nebudou lepit k prstům.

Pečeme při 130 °C 25 minut. Necháme zchladit na silikonovém plátu.

2 | Sorbet z mučenky a maliny

Ingredience:

- q. s. malinového sorbetu Prima
- q. s. maracujového sorbetu Prima

Postup: Sorbet dáme střídavě do ráfku a uhladíme pomocí paletky na výšku 2 cm. Zamrazíme a vykrojíme vykrajovátkem podle průměru makronky – 6 cm.

3 | Mangovo-mučenková ganache

Ingredience:

- 42 g mučenkového pyré
- 42 g mangového pyré
- 83 g bílé čokolády
- 41 g másla (pokojová teplota)
- 9 g kakaového másla

Postup: Pyré zlehka nahřejeme a přidáme do rozpuštěné čokolády s kakaovým máslem. Vše emulzujeme pomocí ponorného mixéru. Při 37 °C přidáme máslo a opět emulzujeme. Následně zchladíme minimálně 8 hodin v chladu.

Pomocí hladké trubičky vystříkáme ganache na upečenou makronku.

4 | Čerstvé maliny, kostička manga, mikrobylinky

SAINT O'HONORE

s lískovými ořechy, slaným karamellem
a vanilkovou zmrzlinou

Klasický francouzský dezert z listového a odpalovaného těsta



1 | Listové těsto

Ingredience:

- 275 g listového těsta
- 150 g lískooříškového praline

Postup: Listové těsto vyválíme na tloušťku cca 2 mm, propícháme vidličkou a vykrojíme kolečka o průměru 7 cm a uložíme před pečením na hodinu do chladu.

Po okraji syrového listového těsta vystříkáme pomocí cukrářské hladké špičky (10 mm) odpalované těsto (do tvaru donutu). Ihned pečeme při 175 °C cca 35 minut a zchladíme. Do středu donutu vystříkáme po okraj lískooříškové praline.

2 | Odpalované těsto

Ingredience:

- 125 g mléka
- 83 g vody
- 79 g másla
- 6 g cukru
- 3 g soli
- 114 g hladké mouky
- 200 g vajec

Postup: Mléko, vodu, cukr, sůl a máslo přivedeme při střední teplotě do aktivního varu. Přidáme najednou mouku a odpalujeme těsto cca 3 minuty.

Těsto zchladíme a pomocí robotu vmícháme do těsta vejce, dokud nebude hladké.

Pomocí hladké cukrářské špičky stříkáme na plech kuličky o průměru 2,5 cm a pečeme při 175 °C cca 35 minut.

3 | Vanilková zmrzlina

Ingredience:

- q. s. vanilkové zmrzliny PRIMA

Postup: Zmrzlinu promícháme a pomocí cukrářského sáčku stříkáme dovnitř upečeného odpalovaného těsta.

4 | Vyšlehaná ganache z lískooříškového praline

Ingredience:

- 168 g smetany ke šlehání
- 4 g plátkové želatiny
- 144 g lískooříškového praline
- 26 g kakaového másla
- 400 g smetany ke šlehání

Postup: Smetanu ke šlehání (168 g) nahřejeme do bodu varu, přidáme nabobtnalou želatinu a postupně vylijeme na rozpuštěné kakaové máslo s lískooříškovým praline. Pomocí ponorného mixéru vytvoříme emulzi. Přilijeme zbytek smetany.

Necháme přes noc zchladit a pak vyšleháme. Stříkáme pomocí cukrářské špičky do tvaru uzavřené francouzské hvězdy.

5 | Měkký slaný karamel

Ingredience:

- 39 g cukru
- 32 g glukózy
- 47 g smetany ke šlehání
- 24 g slazeného kondenzovaného mléka
- 1/4 vanilkového lusku
- 63 g másla
- 2 g fleur de sel

Postup: Smetanu a sladké kondenzované mléko nahřejeme s vanilkovým luskem a necháme vylouhovat.

Cukr zkaramelizujeme s glukózou do sytě karamelové barvy a deglazujeme teplou vylouhovanou smetanou. Vše nahřejeme do bodu varu a vylijeme do nádoby se solí a máslem. Emulzujeme pomocí ponorného mixéru a necháme přes noc zchladit.

Dáme do cukrářského sáčku a stříkáme do spirály pomocí hladké cukrářské špičky na čokoládovou dekoraci o průměru 4 cm.

6 | Čokoládová dekorace z blond čokolády – průměr 4 cm a 2,5 cm, pražené lískové ořechy

DEKONSTRUKCE čokolády

Rozmanité textury čokolády od brownies po crumble doplněné
o zralý banán a koření tonkové boby



Počet porcí **8 ks** | Obtížnost **3** | Doba přípravy **120 minut a chlazení brownies cremeux s tonkovými boby do dalšího dne**

1 | Čokoládové brownies s banánem (16 x 16 cm)

Ingredience:

- 81 g hladké mouky
- 29 g kaka
- špetka soli
- 134 g hořké čokolády 55%
- 134 g másla
- 157 g cukru
- 117 g vajec
- 1 ks banánu

Postup: Máslo rozpustíme v rendlíku, přidáme cukr a vylijeme na čokoládu. Velice dobře promícháme a postupně přidáme vejce, abychom vytvořili emulzi. Zamícháme prosáté sypké ingredience. Vylijeme do formy a navrch brownies dáme plátky zralého banánu.

Pečeme při 170 °C cca 40 minut. Zchladíme v lednici minimálně 8 hodin před krájením a následně nakrájíme čtverce 3 x 3 cm.

2 | Čokoládové cremeux s tonka boby

Ingredience:

- 124 g smetany ke šlehání
- 62 g plnotučného mléka
- 1 ks tonka bobu
- 15 g cukru
- 23 g žloutku
- 75 g hořké čokolády 70%

Postup: Tonkový bob nastrouháme do smetany a mléka, necháme vylouhovat cca hodinu nahřátím tekutiny a přecedíme.

Cukr smícháme se žloutky a vmícháme do teplé vylouhované tekutiny. Vše vrátíme do rendlíku a necháme vařit do 82 °C. Ihned vylijeme na hořkou čokoládu a pomocí ponorného mixéru vytvoříme emulzi. Uložíme do chladu minimálně na 8 hodin a poté dáme do cukrářského pytlíku s hladkou trubičkou.

3 | Kakakový crumble

Ingredience:

- 39 g mandlové mouky
- 39 g třtinového cukru
- 32 g hladké mouky
- 9 g kaka
- 32 g másla
- špetka soli

Postup: Sypké přísady smícháme a prosejeme. Přidáme studené máslo nakrájené na kostičky a vytvoříme drobenku.

Vysypeme na plech a zchladíme před pečením cca hodinu. Pečeme při 160 °C 20 minut a poté zchladíme.

4 | Nougatine z kakaových bobů

Ingredience:

- 15 g mléka
- 37 g másla
- 15 g glukozy
- 45 g cukru
- 0,5 g pektinu NH
- 32 g kakaových bobů

Postup: Všechny ingredience kromě kakaových bobů smícháme v rendlíku

a nahřejeme do 106 °C. Přidáme kakaové boby a rozetřeme na silikonovém plátu.

Pečeme při 175 °C cca 14 minut a za tepla nakrájíme čtverce 3 x 3 cm.

5 | Čokoládová zmrzlina

Ingredience:

- q. s. čokoládové zmrzliny PRIMA

Postup: Pomocí lžičky vytvoříme tvar quenelle a položíme na kakaový crumble.

6 | Čokoládová omáčka

Ingredience:

- 50 g cukru
- 50 g vody
- 20 g kaka

Postup: Cukr, vodu a kakaovaříme do lehkého zahuštění a zchladíme.

7 | Banana brûlée

Ingredience:

- q. s. zralého banánu
- q. s. třtinového cukru

Postup: Rovný banán nakrájíme na 1,5 cm plátky a horní stranu posypeme třtinovým cukrem. Pomocí flambovací pistole karamelizujeme cukr a ihned podáváme.

8 | Kakao na posypání, čokoládové křupavé perličky

VACHERIN

z jahody a estragonu

Křupavé pusinky s jahodovou zmrzlinou, omáčkou a krémem



1 | Jahodová zmrzlina

Ingredience:

- q. s. jahodové zmrzliny PRIMA

Postup: Zmrzlinu necháme lehce povolít a dáme do formy. Necháme vyškokovat.

2 | Coulis z jahody a estragonu

Ingredience:

- 300 g jahodového pyré
- 15 g citronové šťávy
- 1,5 g estragonu

Postup: Svaříme a necháme alespoň přes noc v chladu macerovat.

3 | Švýcarská meringue

Ingredience:

- 420 g cukru
- 210 g bílků
- 5 g citronové šťávy

Postup: Vše smícháme, směs nahřejeme na 60 °C (nesmí se přehřát, bílky se pak nevyšlehají) a šleháme, dokud meringue není studená a vyšlehaná do husté konzistence. Stříkáme sáčkem s hladkou trubičkou (průměr 7 mm) na plech se silikonem do tvaru tenkých tyček.

Pečeme při 80 °C cca hodinu, dokud meringue nekřupe a není uvnitř vlhká.

4 | Lyofilizované jahody

Postup: Rozmixujeme na prach a pomocí síta posypeme meringue.

5 | Křupavá jahodová destička

Ingredience:

- 100 g bílé čokolády
- 30 g křupinek
- 20 g lyo jahod (drcených)

Postup: Bílou čokoládu rozpustíme a smícháme s ostatními surovinami. Rozetřeme na mikrotren do slabé vrstvy a necháme ztuhnout. Nahřátým vykrajovátkem o průměru 3 cm vytvoříme kolečka.

6 | Jahodový cremeux

Ingredience:

- 490 g jahodového pyré
- 11,9 g pektinu NH
- 7 g stabilizátoru
- 35 g cukru
- 98 g másla
- 38,5 g želatinové hmoty (10 g práškové želatiny, 60 g studené vody)

Postup: Do studené vody přidáme práškovou želatinu a necháme cca 15 minut nabobtnat. Poté rozpustíme v mikrovlnné troubě a necháme zchladit. Potřebné množství

si odkrojíme. Sypké přísady smícháme a přidáme do pyré ohřátého na 40 °C. Vaříme do 85 °C, přidáme želatinovou hmotu, zchladíme na 37 °C a emulzujeme s máslem.

Necháme krystalizovat. Stříkáme sáčkem a hladkou trubičkou (průměr 9 mm).

7 | Jahodový tatarák

Ingredience:

- 250 g jahod
- limeta

Postup: Jahody nakrájíme na kostičky a zakápneme limetou.

8 | Servis

Postup: Jahodovou zmrzlinu vyjmeme z formy a dáme do středu talíře na křupavou destičku.

Cremeux nastříkáme na zmrzlinu do tvaru kuželu. Podél celé zmrzliny naskládáme meringue tyčky a posypeme lyo ovocem.

Vedle zmrzliny dáme dvě lžice omáčky, jahodový tatarák a ozdobíme mikrobylinkami.

SORBET

z černého rybízu s fialkou a kokosem

Osvěžující sorbet s lehkým vyšlehaným krémem z kokosu



1 | Kokosový dacquoise

Ingredience:

- 90 g bílků
- 3 g sušených bílků
- 74 g cukru
- 60 g mandlové mouky
- 16 g strouhaného kokosu
- 44 g moučkového cukru
- 24 g rýžové mouky

Postup: Bílky vyšleháme s cukrem a sušenými bílky. Zbylé přísady prosejeme a zapracujeme do bílků. Rozetřeme na plát o tloušťce 4 mm a pečeme cca 6 minut při 180 °C.

2 | Kokosový crumble

Ingredience:

- 50 g cukru
- 40 g kokosu
- 50 g hladké mouky
- 50 g másla

Postup: Vše smícháme, vyválíme mezi dvěma silikony a pečeme při 160 °C cca 10 minut. Když je crumble vláčný, vykrájíme kolečka.

3 | Sorbet z černého rybízu s fialkou

Ingredience:

- 250 g černorybízového sorbetu Prima
- 0,8 g esence z fialek

Postup: Spojíme dohromady a ve formičce uzavřeme crumblem a dacquoise.

4 | Vyšlehaná ganache z kokosu

Ingredience:

- 400 g smetany ke šlehání
- 112 g kokosového pyré
- 16 g sušeného kokosového mléka
- 236 g bílé čokolády Callebaut VELVET
- 12 g želatinové hmoty (10 g práškové želatiny, 60 g studené vody)
- 12 g Malibu

Postup: Do studené vody přidáme práškovou želatinu a necháme cca 15 minut nabobtnat. Poté rozpustíme v mikrovlnné troubě a necháme zchladit. Potřebné množství si odkrojíme. Pyré nahřejeme s želatinovou hmotou a emulzujeme s bílou čokoládou pomocí ponorného mixéru. Přilijeme studenou smetanu ke šlehání a přidáme sušené kokosové mléko. Nakonec přidáme Malibu.

Necháme krystalizovat přes noc v lednici a vyšleháme. Stříkáme sáčkem a řezanou trubičkou.

5 | Spirály z čerstvého kokosu a fialové květy

Postup: Sorbet vyndáme z formy, po celém povrchu nastříkáme sáčkem ganache do tvaru špiček a dozdobíme květy a kokosem.

VERRINE s citrusy a babou v alkoholu

Namočená baba v alkoholickém sirupu s citrusovým sorbetem a vyšlehaným krémem



1 | Citronovo–limetkový sorbet

Ingredience:

- q. s. citronovo–limetkového sorbetu PRIMA

Postup: Sorbet si necháme lehce povolit a 30 g dáme do skleničky, kterou následně zamrazíme.

2 | Kynuté těsto Savarine

Ingredience:

- 87 g silné mouky (mouka s vyšším obsahem lepku)
- 87 g slabé mouky
- 5,5 g čerstvého droždí
- 15 g cukru
- 4 g soli
- 77 g mléka
- 96 g vajec
- 39 g studeného másla (na kostičky)

Postup: Smícháme mouku, droždí, cukr a sůl. Přidáme mléko a vejce. Hněteme do hladkého těsta a postupně přidáváme máslo. Vše hněteme cca 10 minut.

Vystříkáme do forem, přikryjeme vlažným ubrouskem a necháme kynout cca 60 minut. Necháme péct při 160 °C cca 20 minut.

3 | Punč z vodky a citrusů

Ingredience:

- 62 g yuzu pyrě
- 62 g citronové šťávy
- 130 g vodky
- 233 g cukru
- 144 g vody
- kůra z limetky

Postup: Vodu s cukrem zahřejeme do bodu varu. Přidáme limetkovou kůru, citronovou šťávu a yuzu pyrě.

Zchladíme a při 60 °C přidáme vodku. Punč necháme přes noc odpočívat v chladu. Následně jej zahřejeme na 55 °C a namáčíme v něm upečené těsto savarin.

4 | Vyšlehaná ganache z yuzu

Ingredience:

- 112 g bílé čokolády
- 22 g želatinové hmoty (10 g práškové želatiny, 60 g studené vody)
- 424 g smetany ke šlehání
- 96 g yuzu pyrě

Postup: Do studené vody přidáme práškovou želatinu a necháme cca 15 minut nabobtnat. Poté rozpustíme v mikrovlnné troubě a necháme zchladit. Potřebné množství si odkrojíme.

Polovinu smetany nahřejeme, přidáme želatinovou hmotu a tyčovým mixérem připravíme emulzi s bílou čokoládou. Přidáme zbytek smetany a nakonec yuzu pyrě.

Necháme přes noc v chladu.

5 | Mikrobylinky

Postup: Na zmrzlinu položíme nabobtnalou babu v savarinu a sáčkem s řezanou trubičkou nastříkáme yuzu ganache, dozdobíme mikrobylinkami a nastrouhanou limetovou kůrou.

www.primazmrzlina.cz