

Kateřina Látalová

Sladce po celý den

Recepty od Baking with Kate



Sladce po celý den

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na
www.cpress.cz
www.albatrosmedia.cz



Kateřina Látalová

Sladce po celý den – e-kniha
Copyright © Albatros Media a. s., 2023

Všechna práva vyhrazena.
Žádná část této publikace nesmí být rozšiřována
bez písemného souhlasu majitelů práv.

ALBATROS  **MEDIA**

Sladce
po celý den

Kateřina Látalová

Sladce po celý den

Recepty od Baking with Kate

© Kateřina Látalová, 2023

ISBN tištěné verze 978-80-264-4903-4

ISBN e-knihy 978-80-264-4923-2 (1. zveřejnění, 2023) (ePDF)

Ahoj, tady Kačka!

V rukou právě držíte mou první kuchařku. Děkuji, že jste mě podpořili a zakoupili si ji. Věřím, že se vám bude líbit.

Na následujících stránkách najdete 75 jednoduchých i trochu složitějších receptů a inspirací na sladké snídaně, svačiny i skvělé dezerty nebo sladké večere. Jak už název kuchařky napovídá, můžete s ní mlsat od rána do večera.

Pokud mě sledujete i na instagramu, víte, že si zakládám na jednoduchých a rychlých receptech. Většinu dobrot z této kuchařky připravíte do půl hodiny, je tu však i pár takových, které zaberou malinko delší dobu. Jsem ale přesvědčená, že to bude stát za to. Pochutnáte si na pečených i nepečených dezertech. Vyzkoušíte dezerty do skleniček, které jsou na instagramu velmi populární. A připravíme spolu i pár kynutých sladkostí.

Recepty většinou sestavuji pro menší formy, které jsou ideální pro dva. Pokud je vás ale doma víc, nebojte se dávku zdvojnásobit a případně použít větší formu, na kterou jste zvyklí.

Součástí některých receptů jsou i drobné tipy, které vám mohou dopomoci k lepšímu výsledku.

Hlavně ale nezapomínejte péct s radostí.

Ať vám to jde od ruky a ať vám chutná!

O autorce

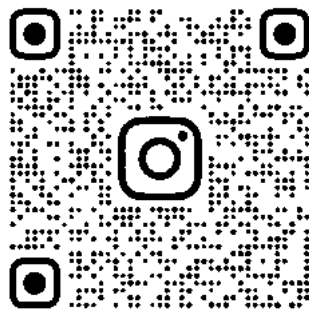
Mnozí z vás, co jste si tuto knížku zakoupili, mě asi znáte pod přezdívkou @bakingwithkate_, s níž vystupuji na instagramu, ale mé skutečné jméno je Kateřina Látalová. Je mi 27 a vystudovala jsem střední odbornou školu v Olomouci se zaměřením na gastronomii. Hned po maturitě jsem nastoupila do hotelu, kde jsem pracovala jako snídaňová kuchařka. Nyní pracuji v kavárně v Olomouci, kde jsem opět skončila u snídání. Asi jsou mi souzené. Ale k pečení koláčů, cheesecaků a jiných dezertů jsem se dostala sama od sebe bez předešlých zkušeností z práce nebo oboru.

Vše začalo tím, že jsme se s přítelem sestěhovali. A jakmile jsem měla kuchyň sama pro sebe, začala jsem vařit a péct. Stalo se z ní mé malé království. Protože navíc ráda fotím, jednou jsem si řekla, že bych své recepty mohla sdílet na instagramu. A lidem se mé příspěvky začaly líbit. Přicházeli noví a noví sledující a já pekla čím dál více.

Nakonec jsem na konci roku 2022 měla přes 55 tisíc sledujících. Postupně mi chodily různé žádosti na spolupráci. Ale jednou přišla zpráva, kterou jsem vážně nečekala. Napsali mi z vydavatelství Albatros Media s návrhem na vydání mé vlastní kuchařky. Ani ve snu by mě nenapadlo, že bych někdy něco takového mohla vytvořit. A byla to tedy pořádná výzva!

Jelikož teď čtete tyto řádky, je jasné, že jsem to zvládla a sepsala jsem svou první kuchařku.

Pokud se vám mé recepty líbí, na mém instagramu @bakingwithkate_ najdete spoustu další inspirace na sladké, ale i slané recepty, tipy na snídane, svačiny, dezerty, obědy nebo večere. Budu ráda, když mě budete sledovat a já se s vámi budu dělit o další jednoduché, rychlé a chutné recepty.



@BAKINGWITHKATE_

Tipy, aby se při pečení nic nepokazilo...

1. Formu řádně vymaž máslem nebo olejem, přebytečný tuk odlij.

- Formy na buchty a na koláče většinou buď pořádně vymažu včetně okrajů máslem a vysypu polohrubou nebo hrubou moukou (lze použít i strouhanku), nebo vyložím pečicím papírem, který zmačkám, lehce namočím pod tekoucí vodou, vymačkám přebytečnou vodu, opatrně roztáhnou a vložím do formy.
- U dortových forem většinou spodek vyložím pečicím papírem a boky vymažu máslem. Po upečení a vychladnutí korpusu cheesecaku a podobných dezertů je obřežu nožem a opatrně oddělím od formy.

2. Peč v předehřáté troubě.

- Nikdy nedávej koláč, korpus na dort, bábovku se sněhem nebo jiný moučník do studené trouby. Srazí se nebo těsto, kde je sníh, spadne a nebude vysoké a nadýchané.
- Prvních cca 20 minut neotvírej troubu. Korpus by ti mohl spadnout.

3. Nešlehej zbytečně dlouho.

- Těsto by se nemělo zbytečně dlouho šlehat nebo míchat, pokud není nutno – dochází pak k jeho sražení a přešlehání.
- Jakmile těsto vyšleháš nebo zamícháš, mělo by se ihned dát do formy a do vyhřáté trouby.

4. Poznej, kdy je koláč hotový.

- Třeba u cheesecaku nebo koláče správnou chvíli pro vytažení většinou poznám podle barvy, ale abych se ujistila, že je dezert vážně hotový, vytáhnu ho a odzkouším špejli – vždy píchnu do nejvyššího místa v koláči, a pokud se těsto na špejli nelepí, mám hotovo.
- Pokud na špejli ještě ulpí tekuté nebo lepkavé těsto, nechám péct ještě cca 5–10 minut, podle toho, jak moc syrový mi koláč připadá.
- Speciálně u cheesecaku poznám, že je hotovo, podle toho, že má nahnědlou barvu a lehce se třepe. To odzkouším jednoduše tak, že s plechem, na kterém je dortová forma, lehce zahýbu a vidím, jak na tom cheesecake je. Když se jen lehce třepe, je to akorát. Po vychladnutí při pokojové teplotě a následném odležení v lednici ztuhne, bude vláčný a bude se dobře krájet. Odležení v tomto případě nepodceňujte, dejte cheesecaku čas ideálně přes noc, nebo pokud pospícháte, alespoň pár hodin.

5. Krájej jako profík.

- Pokud krájíš cheesecake nebo dort, dej si nůž, kterým budeš krájet, nahřát do nádoby s horkou vodou, otři ho ubrouskem a udělej zářez. Při každém řezu postup opakuj. Krásně ti pak půjdou krájet třeba dezerty s čokoládou.

6. Než dezert vyklopíš...

- Před vyklopením z formy nechej koláč alespoň 15 minut vychladnout.
- Když pečeš bábovku, nevyklápěj ji hned po vytažení z trouby – rozpadne se. Nechej ji raději při pokojové teplotě ve formě mírně zchladnout a po cca 15 minutách pomocí talíře formu opatrně překlop a nechej úplně vychladnout.

7. Hlídej si, aby suroviny měly správné teploty.

- Suroviny si z lednice vytáhni alespoň 30 minut před přípravou.
- Pozor u listového nebo křehkého těsta, ta vyžadují, aby bylo máslo studené.

8. Sypké suroviny smíchej a prosej přes sítko – zabrániš tím hrudkování.

- Nejlepší je prosát a promíchat je hned několikrát.

9. Nesnaž se urychlit kynutí.

- Pečivo pak nebude měkké a nadýchané.

10. Čím nižší teplota, tím delší čas.

- Pokud sladké pečivo, cheesecaky, buchty, koláče aj. pečete delší dobu, je lepší nastavit nižší teplotu. Předejdete tomu, že na povrchu bude koláč zlatavý a uvnitř ještě syrový.

Co když při pečení zjistím, že mi něco chybí?

Čím lze nahradit vybrané suroviny:

Hořká čokoláda (cca 25 g)	= 3 lžíce kakaa + 1 lžíce másla
Mascarpone	= krémový sýr (levnější a méně tučný) = ricotta = tučný tvaroh
Mléko	= rostlinná mléka (mandle, kokos, rýže, oves...)
Olej nebo máslo	= ořechové máslo
Krémový sýr (cream cheese)	= tvaroh = zakysaná smetana = ricotta
Hladká mouka	= rozmixované ovesné vločky, kokosová mouka, mandlová mouka
Pšeničná hladká mouka	= špaldová mouka hladká (nebo naopak)
Polohrubá mouka	= celozrnná špaldová mouka
Kukuřičný škrob	= pudink v prášku (při sladkém pečení), hladká mouka
Vejce	= čajová lžička chia semínek a 4 lžíce vody (necháme nabobtnat)
3 lžičky kypřicího prášku	= 1 lžička jedlé sody
Podmáslí	= bílý jogurt a mléko v poměru 1:1
Protein	= hladká mouka (stejná gramáž)
Máslo	= olej (ale nelze do všeho)
Bílý jogurt	= zakysaná smetana, řecký jogurt, podmáslí
Med	= agávodý, čekankový, kokosový, javorový sirup atd.
Cukr	= přezrálý rozmačkaný banán

Co mít doma v zásobě

Co k pečení mi nesmí chybět v lednici:

- vejce
- máslo
- řecké nebo bílé jogurty
- rostlinné nebo živočišné mléko
- tvarohy
- krémové sýry

Co k pečení mi nesmí chybět v mrazáku:

- mražené ovoce (v létě při sběrech nechávám zamrazit na roční období, kdy je ovoce drahé, a tak málokdy kupuji v obchodě a беру ze zásob)
- máslo (déle vydrží, pokud ho nestihnete hned spotřebovat)

Co k pečení mi nesmí chybět ve spíži:

- hladká, polohrubá a hrubá mouka
- moučkový a třtinový cukr
- sůl
- sirupy
- olej
- kypřicí prášek, jedlá soda, pudink v prášku
- hořká čokoláda
- ořechová másla
- mletá vanilka
- ovesné vločky
- med
- kakao, skořice, perníkové koření
- lyofilizované ovoce, chia semínka atd.
- sušené ovoce (rozinky, datle nebo datlová pasta apod.)
- ořechy (pekanové, vlašské, lískové, mandle)
- strouhaný kokos

Odměřování surovin, pokud doma nemáš váhu

Pokud doma nemáš kuchyňskou váhu, poradím ti, jak to zvládneš i bez ní.

1 rovná kávová lžička

Suché suroviny:

- 4 g hladké, polohrubé, hrubé mouky a kypřicího prášku
- 3 g holandského kakaa a moučkového cukru
- 8 g soli
- 6 g třtinového nebo krupicového cukru

Mokrě suroviny:

- 4 g vody
- 5 g mléka, oleje nebo rozpuštěného másla
- 6 g medu
- 8 g smetany

1 rovná polévková lžíce

Suché suroviny:

- 9 g holandského kakaa
- 10 g hladké mouky a kypřicího prášku
- 11 g polohrubé a hrubé mouky
- 12 g moučkového, třtinového a krupicového cukru

Mokrě suroviny:

- 17 g rozpuštěného másla
- 18 g vody
- 20 g oleje
- 36 g medu
- 25 g smetany

1 hrnek (250 ml)

Suché suroviny:

- 135 g hladké mouky
- 170 g polohrubé, hrubé mouky nebo krupice
- 200 g moučkového cukru
- 220 g krupicového nebo třtinového cukru

Mokrě suroviny:

- 250 g mléka
- 360 g medu
- 230 g oleje
- 245 g vody



Nadýchané lívance

Suroviny na těsto:

250 g hladké mouky
220 ml mléka
1 větší vejce
2 lžičky kypřicího prášku
špetka soli
2 lžice medu/sirupu
2 lžice rozpuštěného másla
vanilka
máslu na opékání

Suroviny na dozdobení:

med
ovoce

Postup:

- Ve dvou miskách si zvlášť smícháme sypké a tekuté suroviny.
- Vše spojíme v hladké těsto a necháme 10 minut odpočinout.
- Na pánvi nebo v lívanečnicku opečeme z obou stran na másle dozlatova.
- Hotové lívance dozdobíme medem a ovocem.

Příprava: do 10 min

na 2 porce, cca 7–8 ks