

9 ITALSKÝCH DOBROT K VYZKOUŠENÍ 🍰



BABÀ AL RUM

Jemné kynuté pečivo namočené v rumu a zdobené šlehačkou.



SFOGLIATELLA RICCIA

Křupavé listové těsto plněné ricottou, krupicí a pomerančovou kůrou.



CANNOLO SICILIANO

Křupavá trubička plněná sladkou ricottou s kousky čokolády a pistáciemi.



DELIZIA AL LIMONE

Jemný piškotový dortík plněný citronovým krémem a šlehačkou.



CORNETTO ALLA CREMA

Klasické křehké pečivo plněné žlutkovým krémem.



PASTIERA NAPOLETANA

Linecký koláč s ricottou, vařenou pšenici, kandovaným ovocem a vůní pomerančových květů.



ZEPPOLA DI SAN GIUSEPPE

Smažené nebo pečené odpalované těsto se žloutkovým krémem a amarenou (černou třešní).



MILLEFOGLIE

Vrstvy křupavého listového těsta se žloutkovým krémem a čerstvým ovocem.



MARITOLLO

Jemná brioška bohatě plněná šlehačkou.

Milí milovníci sladkého a italské pohody,

vítám vás u této malé kulinářské výpravy! Itálie je země, která si získala srdce milionů lidí nejen svou historií a přírodou, ale především jídlem. A pokud jde o sladkosti, Italové jsou skuteční mistři.

Tento e-book vznikl jako malý dárek a průvodce pro každého, kdo si chce přenést kousek té pravé italské atmosféry přímo do své kuchyně. Připravila jsem pro vás devět ikonických receptů - od neapolské babà nasáklé rumem přes křupavé sicilské cannoli až po nadýchané římské maritozzo se šlehačkou.

Přeji vám příjemné pečení, provoněnou kuchyň a především radost z každého jednoho sousta.

Buon appetito!

RECEPTY

1. BABÀ AL RUM

Jemné kynuté pečivo namočené v rumovém rozvaru a zdobené šlehačkou.

Ingredience:



Těsto:

- 250 g hladké mouky
- 3 vejce
- 80 g změkčeného másla
- 30 g cukru
- 10 g čerstvého droždí
- 50 ml vlažného mléka
- 1 špetka soli

Rozvar (sirup):

- 500 ml vody
- 200 g cukru
- 150 ml rumu

Na ozdobu:

- 150 ml smetany ke šlehání

Postup:

1. Droždí rozpustíte ve vlažném mléce. Do mísy dejte mouku, cukr, vejce a přilijte mléko s droždím.
2. Začněte hnětat a postupně přidávejte změkčené máslo a špetku soli. Hněťte, dokud nezískáte hladké a velmi pružné těsto.
3. Těsto nechte nakynout na dvojnásobek. Poté jím naplňte formičky na babà do jedné třetiny a nechte znovu nakynout až k okraji.
4. Pečte v předehřáté troubě na 180 °C přibližně 20–25 minut dozlatova.
5. Mezitím si připravte sirup: svařte vodu s cukrem, stáhněte z ohně, nechte mírně vychladnout a přimíchejte rum.
6. Upečené a vychladlé babà ponořte do teplého sirupu, aby nasákly, lehce vymačkejte a ozdobte ušlehanou smetanou.

2. SFOGLIATELLA RICCIA

Křupavé listové těsto plněné ricottou, krupicí a vůní pomerančové kůry.



Ingredience:

Těsto:

- 500 g hladké mouky
- 200 ml vody
- 15 g medu
- 10 g soli
- 150 g vepřového sádla na promazání

Náplň:

- 250 g ricotty
- 150 g dětské krupice
- 450 ml vody
- 150 g cukru
- 80 g kandovaného ovoce
- Špetka skořice a jemně nastrohaná pomerančová kůra

Postup:

1. Z mouky, vody, medu a soli vypracujte pevné těsto. Nechte ho odpočinout a poté vyválejte na tenký dlouhý plát.
2. Těsto potřete rozpuštěným sádlem a velmi pevně rolujte do těsného válečku. Váleček zabalte a nechte v lednici odpočívat několik hodin (ideálně přes noc).
3. Na náplň uvařte krupici ve vodě do zhoustnutí, nechte zcela vychladnout a pak smíchejte s ricottou, cukrem, kandovaným ovocem a kořením.
4. Chlazený váleček nakrájejte na asi 1cm plátky. Prsty každý plátek opatrně vytvarujte od středu do tvaru kuželu/mušle.
5. Naplňte připraveným krémem, uzavřete okraje a pečte při 200 °C přibližně 25–30 minut dokřupava.

3. CANNOLO SICILIANO

Křupavá smažená trubička plněná sladkou ricottou, čokoládou a pistáciemi.



Ingredience:

Trubičky:

- 250 g hladké mouky
- 30 g cukru
- 30 g vepřového sádla
- 1 malé vejce
- 60 ml vína Marsala
- 10 g hořkého kakaa
- Olej na smažení

Krém:

- 500 g dobře okapané (ovčí) ricotty
- 180 g moučkového cukru
- 80 g čokoládových peciček
- 50 g nasekaných pistácií na ozdobu

Postup:

1. Smíchejte ingredience na těsto, vypracujte hladkou kouli a nechte 30 minut odpočinout pod utěrkou.
2. Těsto vyválejte na velmi tenký plát a vykrajujte kolečka.
3. Kolečka naviňte na kovové trubičky a spoj zajistěte trochou bílku.
4. Smažte v rozpáleném oleji (170–175 °C) dozlatova. Po vychladnutí opatrně stáhněte z trubiček.
5. Ricottu vyšlehejte s moučkovým cukrem a vmíchejte čokoládové pecičky.
6. Trubičky plňte krémem těsně před podáváním, aby nezměkly, a okraje ozdobte nasekanými pistáciemi a/nebo kandovaným ovocem.

4. DELIZIA AL LIMONE

Jemný piškotový dortík plněný osvěžujícím citrónovým krémem a šlehačkou.



Ingredience:

Piškot :

- 3 vejce
- 90 g cukru
- 90 g hladké mouky
- Nastrouhaná kůra z 1 citrónu

Krém:

- 250 ml mléka
- 3 žloutky
- 70 g cukru
- 25 g kukuřičného škrobu
- 100 ml citrónové šťávy
- 250 ml čerstvé smetany ke šlehání
- 60 g moučkového cukru

Postup:

1. Vyšlehejte vejce s cukrem do pěny. Jemně zapracujte mouku a citrónovou kůru.
2. Těsto rozlijte do polokulovitých silikonových formiček a pečte na 170 °C cca 18–20 minut.
3. Ohřejte mléko. Žloutky prošlehejte s cukrem a škrobem, přilijte mléko a na mírném ohni uvařte hustý krém. Vmíchejte citrónovou šťávu a nechte vychladnout.
4. Do vychladlého krému zapracujte část ušlehané smetany s moučkovým cukrem.
5. Polokoule zespodu mírně seřízněte, vydlabejte a naplňte částí krému. Zbylým krémem (naředěným zbývajícím šlehačkou) dortíky přelijte a nechte v lednici odležet.

5. CORNETTO ALLA CREMA

Klasický italský croissant z křehkého těsta plněný žloutkovým krémem.



Ingredience:

- 1 balení kulatého rozváleného listového těsta
- 250 ml mléka
- 2 žloutky
- 60 g cukru
- 25 g kukuřičného škrobu
- 1 lžička vanilkového extraktu
- 1 vejce na potření
- Moučkový cukr na posypání

Postup:

1. Listové těsto rozbalte a nakrájejte na 8 souměrných trojúhelníků.
2. Trojúhelníky stáchejte od širší základny ke špičce a tvarujte do mírného oblouku (cornetti).
3. Potřete rozšlehaným vejcem a pečte v troubě na 190 °C cca 18–20 minut dozlatova.
4. Mléko ohřejte s vanilkou. Žloutky smíchejte s cukrem a škrobem, přilijte teplé mléko a uvařte do zhoustnutí. Krém nechte plně vychladnout.
5. Upečené cornetti naplňte žloutkovým krémem pomocí cukrářského sáčku z boku nebo ze spodní strany a posypejte cukrem.

🌸 6. PASTIERA NAPOLETANA

Tradiční neapolský koláč s ricottou, vařenou pšenicí a jemnou vůní pomerančových květů.



Ingredience:

Křehké těsto:

- 300 g hladké mouky
- 150 g másla
- 120 g cukru
- 2 vejce

Náplň:

- 350 g vařené pšenice (grano cotto)
- 350 g ricotty
- 250 g cukru
- 3 vejce
- 200 ml mléka
- 30 g másla
- 80 g kandovaného ovoce
- 1 lžice vody z pomerančových květů
- Nastrouhaná citrónová a pomerančová kůra

Postup:

1. Z mouky, másla, cukru a vajec vypracujte křehké těsto a dejte ho na hodinu chladit.
2. Pšenici povařte s mlékem, 30 g másla a citrónovou kůrou, dokud nevznikne hustá krémová kaše. Nechte vychladnout.
3. Ricottu utřete s cukrem, vejci, kandovaným ovocem, aromatickou vodou a kůrou. Smíchejte s pšeničnou kaší.
4. Dortovou formu vyložte těstem (část si nechte na mřížku), vlijte náplň a navrch položte proužky těsta do tvaru mřížky.
5. Pečte na 170 °C cca 60–75 minut. Nechte odležet nejlépe 12 až 24 hodin před podáváním.

7. ZEPPOLE DI SAN GIUSEPPE

Nadýchané koblížky z odpalovaného těsta zdobené žlutkovým krémem a třešní amarena.



Ingredience:

Odpalované těsto:

- 150 g hladké mouky
- 250 ml vody
- 100 g másla
- 4 střední vejce
- Špetka soli

Krém:

- 500 ml mléka
- 4 žloutky
- 120 g cukru
- 40 g kukuřičného škrobu
- Vanilka

Ozdoba:

- Naložené třešně/visně Amarena
- Moučkový cukr

Postup:

1. V hrnci přiveďte k varu vodu s máslem a solí. Naráz vsypte mouku a míchejte, dokud se těsto neodlepí od stěn.
2. Po mírném vychladnutí postupně po jednom zašlehavejte vejce.
3. Pomocí cukrářského sáčku stříkejte na plech věnečky (dvě vrstvy na sebe).
4. Pečte při 200 °C 15 minut, pak snižte na 180 °C a pečte dalších 20 minut dosucha.
5. Připravte klasický žloutkový krém s vanilkou a nechte vychladnout.
6. Věnečky ozdobte krémem nastříkaným nahoru a do středu položte třešň amarena. Posypejte cukrem.

8. MILLEFOGLIE ALLA CREMA

Křupavé vrstvy listového těsta proložené lehkým žloutkovým krémem a čerstvým ovocem.



Ingredience:

- 2 balení obdélníkového listového těsta
- 500 ml mléka
- 4 žloutky
- 120 g cukru
- 45 g kukuřičného škrobu
- 1 lžička vanilky
- 200 ml čerstvé smetany ke šlehání
- 150 g čerstvých jahod nebo lesního ovoce
- Moučkový cukr

Postup:

1. Listové těsto nakrájejte na stejné obdélníky, propíchejte vidličkou a pečte zatížené druhým plechem při 190 °C cca 15–20 minut, aby těsto vyběhlo rovnoměrně a ploché.
2. Uvařte hustý žloutkový krém z mléka, žloutků, cukru, škrobu a vanilky. Po vychladnutí do něj jemně zašlehejte ušlehanou smetanu.
3. Sestavte dezert: střídejte plát těsta, krém a kousky čerstvých jahod.
4. Horní plát poprašte moučkovým cukrem a ozdobte čerstvým ovocem.

☁ 9. MARITONZO CON LA PANNA

Jemná kynutá brioche rozříznutá a bohatě naplněná nadýchanou slazenou šlehačkou.



Ingredience (na 8 ks):

Těsto:

- 400 g hladké mouky
- 150 ml vlažného mléka
- 2 vejce
- 80 g cukru
- 70 g změkčeného másla
- 10 g čerstvého droždí
- Nastrouhaná kůra z 1 pomeranče
- 1 špetka soli

Náplň:

- 400 ml čerstvé smetany ke šlehání
- 50 g moučkového cukru

Postup:

1. Droždí rozpustíte ve vlažném mléce. Ze všech ingrediencí (mimo náplně) vypracujete hladké kynuté těsto a nechte kynout 1,5 až 2 hodiny.
2. Z těsta vytvarujete 8 oválných bochánků, položte na plech a nechte znovu nakynout.
3. Pečte při 180 °C přibližně 15–20 minut dozlatova.
4. Po vychladnutí bochánky podélně naříznete z horní strany (nedokrajujte úplně).
5. Smetanu ušlehejte s cukrem do pevná a štědře jí naplňte rozříznuté bochánky. Povrch urovnejte nožem nebo stěrkou dohladka.

Děkuji vám, že jste si stáhli tento e-book! Doufám, že pro vás bude skvělou inspirací a že si díky němu užijete spoustu sladkých chvil s rodinou a přáteli.

Pokud se do pečení pustíte, nezapomeňte své výtvary vyfotit a označit mě na sociálních sítích – velmi ráda vaše sladké úspěchy uvidím a předsílím.

Sledujte můj profil pro další tipy inspiraci a cestování.

Děkuji Vám za Vaši přízeň

Zuzana De Rosa

PRIMA TOSKÁNSKO Travel - Weddings - Property Coordination in Tuscany

Tel./ Whstsp +39 340 9111 557, email: prima@toskansko.eu, www.toskansko.eu