

Obsah

PODĚKOVÁNÍ	3
OBSAH	4
ÚVOD	7
LEGENDA.	8
JAK ČÍST RECEPTURU.	9
1. CUKRÁŘSKÁ ABECEDA.	10
1.1. SUROVINY, STABILIZÁTORY A TECHNICKÉ INGREDIENCE	11
1.2. TEXTURY, KRÉMY A MODERNÍ KOMPONENTY	15
2. DEZERTY	19
2.1. COOKIES.	21
AMBER COFFEE	22
DARK CHILLI.	26
2.2. ODPALOVANÉ TĚSTO.	31
CHOCOLATE NOIR	32
ROUGE BASIL	36
2.3. MOUSSE.	41
GOLDEN YUZU.	42
VELVET PISTACHIO.	46
2.4. MODERNÍ ČESKÁ CUKRAŘINA	51
INDIÁNCI	52
ŘEZY.	56
2.5. TARTALETKY	61
CITRUS NO. 2.	62
NOISETTE INTENSE 811.	66
2.6. MAKRONKY.	71
BROWNIE	72
Caramel Roast	76
PISTACHIO NO. 3	80
FLEUR DE FRAMBOISE.	84
NEW YORK CHEESECAKE	88
2. KYNUTÉ	95
JABLEČNÉ KOLÁČE	96
MERUŇKOVÉ KOLÁČE	100
BORŮVKOVÉ KOLÁČE	104
PRAŽSKÉ KOLÁČE	108
BUCHTY.	112
KOBLIHY	116
PISTÁCIOVÉ ROLKY S GREPEM	120
MINIVÁNOČKY.	124

4. DORTY	129
4.1. KLASICKÉ DORTY	131
NOIR ÉPICES	132
EARL GREY	138
BERRY YOGURT	142
RUBY PISTACHIO	146
AMBER RUM	150
4.2. CHEESECAKE	157
BRÛLÉE CHEESECAKE	158
CHOCO CHEESECAKE	162
RED BERRY CHEESECAKE	166
4.3. ENTREMET DORTY	171
CITRUS	172
TROPICO	176
CHERRY PEPPER	182
IRISH COFFEE	188
4.4. ARTISTICKÉ DORTY	195
ALENKA V ŘÍŠI DIVŮ	196
MAKOVÁ PANENKA	202
KRÁSKA A ZVÍŘE	208
POPELKA	214
5. SLANÉ	221
5.1. PEČIVO	223
TRHACÍ CHLÉB S VŮNÍ ITÁLIE	224
DALAMÁNKY	228
ROHLÍKY	232
FOCACCIA	236
SHOKUPAN	240
FRANCOUZSKÁ BAGETA	244
5.2. SNACKY	247
FRANCOUZSKÝ TATARÁK	248
MINIBURGERY	250
KOPROVÉ LÍVANCE S LOSOSOVOU PĚNOU A CITRÓNOVÝM KAVIÁREM	254
SÝROVÉ TYČINKY S POMAZÁNKOU	258
MINI QUICHE LORRAINE	262
MINI QUICHE ŠPENÁT S FETOU	266