OBSAH

ÚVOD 10



1 VĚNEČKY

Věnečky s vanilkovým krémem ..... 22 - 23
Pistáciové věnečky ..... 24 - 25
Yuzu věnečky s černým sezamem ..... 26 - 27



2 VĚTRNÍKY

Bueno větrník ..... 32 - 33
Povidlovo-makový větrník ..... 34 - 35
Malinovo-pistáciový větrník ..... 36 - 37



3 CHOUX

Čokoládové choux s višněmi ..... 44 - 47
Banánové choux ..... 48 - 49



4 ÉCLAIR

Pistáciový éclair ..... 54 - 55
Vanilkovo-grepový éclair ..... 56 - 59



5 PARIS BREST

Paris-Brest s oříškovým krémem ..... 62 - 67

Dort z odpalovaného těsta 70



6 MOUSSE

Pistáciová mousse ..... 78 - 81
Apple mousse ..... 82 - 87
Lemon s bazalkou ..... 90 - 93
Likérová špička ..... 94 - 98



7 KŘEHKÉ TĚSTO

Soutěžní flan ..... 108 - 111
Citronové tartaletky ..... 112 - 115
Višňové tartaletky ..... 116 - 117
Tartaletka à la frgál ..... 118 - 121



8 MAKRONKY

Základní recept ..... 128 - 133
Devět druhů ganache do makronek .... 136 - 151



9 PAVLOVA

S rybízovým želé a chantilly ..... 158 - 159
Mandarinková Pavlova chlebíček ..... 162 - 163
Dort Pavlova ..... 164 - 167
Skleněná Pavlova ..... 170 - 171

Tři základní druhy krémů do dortů ..... 180 - 189



10 DORTY

Ferrero Rocher ..... 192 - 197
Raffaello ..... 198 - 203
Malina & pistácie ..... 204 - 209
Bounty ..... 210 - 213
Punčový dort ..... 214 - 219

ZÁVĚR

..... 220