

Co v této knize naleznete

Nejdříve to nejdůležitější

Co obsahuje tato kniha 7

Seďm hlavních surovin pro pečení 8

Důležitá fakta o pšeničné mouce, škrobu, cukru, máslu, vejčích, droždí, prášku do pečiva

Vhodná forma 9

Různé formy pro různé pečivo

Od základu: Přehled druhů těst 10

Základní recept pro všechna těsta s variantou pro zdravou výživu

Co kdy – sezonní kalendář 12

Kromě toho: Které druhy ovoce jsou nejlepší na pečení?

Pečeme s dětmi 14

Kdy musíme pomoci a co mohou dělat samostatně?

Nesnáze v kuchyni a zásoby 15

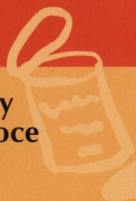
Co dělat s připáleným koláčem a několik dalších dobrých rad, co nabídnout nečekané návštěvě

Dortíčky a drobné pečivo

Co peč, když... 18

2 x 6 rychlých receptů 20

Drobné pečivo od ovocných dortíčků po muffiny 24



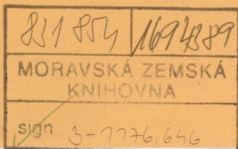
Oblíbené moučníky s ovocem i bez ovoce

Co peč, když... 38

2 x 6 rychlých receptů 40

Ovocné koláče od jablek až po švestky 44

Další oblíbené koláče 84



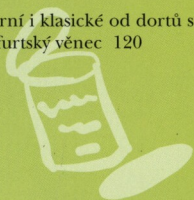
na první pohled

Dorty

Co pečú, když... 114

2 x 6 rychlých receptů 116

Moderní i klasické od dortů s amaretem po frankfurtský věnec 120



Chuťovky a chléb

Co pečú, když... 150

6 rychlých receptů pečených chuťovek 152

Od listového těsta po pizzu 154

6 rychlých receptů na chléb a pečivo 176

Od croissantů k cibulovému chlebu 178

12 velmi rychlých pomazánek na chléb 188



Svátky během roku

Co pečú, když... 190

2 x 6 rychlých receptů 192

Dětské oslavy 196

Den matek a den sv. Valentýna 202

Velikonoce 204

Halloween 212

Sv. Martin a sv. Mikuláš 214

Advent a Vánoce 216

Silvestr, masopust, karneval 224

Na nic nezapomenout:

12 receptů na nápoje po celý rok 228

Máme je v mrazáku... 230

Koláče a pečivo udržujeme čerstvé a zmrazené

Co je v cukrářském světě krásnějšího... 231

Mnoho nápadů, jak ozdobit pečivo na poslední chvíli

Občerstvení z moučnků 232

Vhodný bufet s pečivem pro každé roční období s propracovaným časovým rozvrhem, díky kterému si ušetříme shon

Rejstřík 234

O autorkách 240

