INSPIRACE
FINGER FOOD
La Lorraine
Pečení je naše vášeň

INSPIRACE LA LORRAINE

FINGER FOOD

INSPIRACE FINGER FOOD

Jako finger foods označujeme menší pokrmy, které se obvykle jedí rukama, bez použití příboru. Jsou vhodné pro široké spektrum příležitostí, ať už připravujete venkovní rodinnou slavnost nebo galavečer v luxusní restauraci. Tento trend eventové kuchyně přesahuje hranice jednotlivých světových kuchyní, a to především díky širokým možnostem chutí i barev, jednoduchosti konzumace a nenucenému stylu podávání. My vám přinášíme inspirující kolekci receptů, díky kterým společně s naším pečivem vytvoříte nabídku vhodnou pro každou příležitost. Zároveň věříme, že vás inspirujeme k tvorbě vašich vlastních chuťových variací.

Ať budete plánovat formální setkání, přátelskou párty nebo slavnostnější příležitost, chutné finger foods jsou připravené dodat vámi požadovanou atmosféru a přinést pozitivní komentáře od vašich hostů.

Michal Suchánek

Michal Suchánek

ŠÉFKUCHAŘ, LA LORRAINE

MINI KANAPKY A MINI DEZERTY

MINI KANAPKY

1 PŘEDKROJENÁ MINI BRIOŠKA

30 G, 6 X 20 KS/KRT

Nadýchaná mini bulka z briošového těsta s mlékem a cukrem. Předem předkrojená.

2104204

2 MINI MĚKKÉ BULKY – MIX

17 G, 6 X 40 KS/KRT

Mix 3 druhů mini měkkých bulek: 80 tmavých se semínky, 80 s otrubami, 80 celozrnných posypaných ovesnými vločkami, lněnými, sezamovými a slunečnicovými semínky.

5002091

3 BANKETKA TOSKÁNSKÁ

30 G, 200 KS/KRT

Vícezrnná banketka s žitnou moukou a sójovou drtí, zdobená směsí lněných semínek.

2104239

4 BANKETKA SVĚTLÁ

30 G, 200 KS/KRT

Světlá banketka s vláčnou porézní střídkou a křupavou kůrkou.

2104238

5 MINI MÁSLOVÝ CROISSANT

25 G, 2 X 75 KS/KRT

Klasický francouzský croissant v mini velikosti. S výraznou máslovou chutí a vůní.

4208191

6 HOT DOG ROHLÍK KLASIK

60 G, 40 KS/KRT

Pšeničný plně dopečený rohlík, připravený k naplnění.

4075114

Naše mini kanapky a mini dezerty jsou skvělým základem lahodného občerstvení pro všechny, kteří si chtějí užít různé chutě, aniž by se cítili přeplnění. Nabízíme široký sortiment pečiva pro přípravu úžasných „jednoporcovek“.
Od sladkých po slané, klasické i netradiční. Popusťte uzdu své fantazii a vydejte se společně s námi na území báječných delikates, které ohromí vaše hosty.

RYBÍ BURGER

1 PORCE:

1 ks	Předkrojená mini brioška	5 g	šalotka
30 g	maso ze sumečka afrického	20 g	avokádová pasta
2 g	sójová omáčka	14 g	rajčata
2 g	škrob	10 g	nakládaná cibule
6 g	vejce (na spojení masa)		sůl a pepř

Briošku necháme rozmrazit. Maso ze sumečka nasekáme na menší kostičky, zakápneme sójovou omáčkou, smícháme se škrobem, vejci, sekanou šalotkou, solí a pepřem. Vytvarujeme burgery a opékáme z obou stran dozlatova. Spodní díl briošky potřeme ochucenou avokádovou pastou (avokádo rozmixujeme se solí, pepřem a limetkovou šťávou). Přidáme plátky rajčat, rybí burger, naloženou cibuli a přiklopíme vrchním dílem pečiva. TIP: Naloženou cibuli připravíme tak, že tenká kolečka cibule vložíme do láku z červené řepy, zavakuujeme a necháme marinovat.

SEA FOOD KANAPKY

3 KS:

3 ks	Mini měkké bulky – mix	10 g	salátová okurka
30 g	avokádo	50 g	ředkvička
20 g	vařený hrášek	20 g	křepelčí vejce
40 g	uzený losos	40 g	tuňákový krém
5 g	kaviár	30 g	vařené krevety
50 g	uzená makrela	20g	kapary
30 g	pomazánkové máslo	5 g	sušená rajčata v oleji
10 g	jarní cibulka		citronová šťáva, sůl, pepř
			černý sezam

Mini bulky necháme rozmrazit a seřízneme jim vršek. 1) LOSOSOVÉ KANAPKY – Avokádo smícháme s hráškem, osolíme, opepříme, dochutíme citronovou šťávou a naneseme na připravenou kanapku. Ozdobíme kousky lososa, kaviárem a bylinkami. 2) MAKRELOVÉ KANAPKY – uzenou makrelu bez kostí smícháme s pomazánkovým máslem, jemně nasekanou jarní cibulkou, osolíme, opepříme, dochutíme citronovou šťávou a naneseme na připravenou kanapku. Ozdobíme plátky okurky, ředkvičky a půlkou vařeného křepelčího vejce. Posypeme černým sezamem. 3) KREVETOVÉ KANAPKY – Připravenou kanapku potřeme tuňákovým krémem a ozdobíme vařenými krevetami. Přidáme kapary a kousky sušených rajčat. TIP: Jako dekoraci můžeme přidat různé druhy mikrobylinek. Větší dekorace můžeme připevnit dřevěnými párátky, aby na kanapkách lépe držely.

TOSKÁNSKÁ BANKETKA S UZENOU RYBOU

3 KS:

3 ks	Banketka toskánská	14 g	nakládaná cibule
60 g	tuňákový krém		(ocet, cukr, sůl)
30 g	uzený sumeček africký	20 g	bazalkový kaviár

Rozmrazené banketky dopečeme (cca 3 min. / 200 °C) a po vychladnutí vykrojíme do horní části řez ve tvaru písmene "V". Tuňákový krém naplníme do sáčku s řezanou špičkou a ozdobně jej naneseme do připraveného řezu. Ozdobíme kousky uzené ryby, nakládanou cibulí a bazalkovým kaviárem. TIP: Bazalkový kaviár vyrobíme tak, že 60 g bazalky spaříme v 1 dcl vroucí vody s 20 g cukru. Nádobu se směsí ihned zchladíme v ledu. Směs rozmixujeme a propasírujeme přes plátýnko. Přidáme 20 g agaru a vaříme do zhoustnutí. Ještě vlažné promixujeme a pomocí dávkovací nádobky nakapeme do studeného slunečnicového oleje, čímž se nám vytvoří kuličky "kaviáru". Přecedíme a používáme jako dekoraci.

BANKETKA SE ZELENINOVOU CAPONATOU

3 KS:

3 ks	Banketka světlá	10 g	olivový olej
30 g	pečené papriky	8 g	kapary
20 g	pečený lilek	2 g	drcené pistácie
20 g	sušená rajčata		sůl a pepř
20 g	černé olivy		balzamikový krém

Rozmrazené banketky dopečeme (cca 3 min. / 200 °C) a po vychladnutí vykrojíme do horní části řez ve tvaru písmene "V". Pečené papriky a lilek nakrájíme na drobné kostičky, sušená rajčata a olivy na kousky. Směs promícháme s olivovým olejem, přidáme kapary, dochutíme solí a pepřem a naneseme do připraveného řezu v banketce. Ozdobíme drcenými pistáciemi a balzamikovým krémem.

MINI CROISSANTY S KACHNÍMI PRSÍČKY

3 KS:

3 ks	Mini máslový croissant
20 g	cibulová marmeláda
50 g	kachní prsa uzená – plátky
30 g	čerstvé fíky
2 g	čerstvý tymián

Mini croissanty necháme povolit a upečeme je (cca 9 min. / 180 °C). Po vychladnutí vykrojíme do horní části řez ve tvaru písmene "V". Naplníme ho cibulovou marmeládou a croissant ozdobíme srolovanými plátky uzených kachních prsíček, kouskem čerstvého fíku a snítkou čerstvého tymiánu. TIP: Místo kachních prsou můžeme použít parmskou šunku.

PRSTÝNKY S VAJEČNOU TLAČENKOU

9 KS:

1 ks	Hot dog rohlík KLASIK		
30 g	vařená vejce	5 g	hrášek vařený
8 g	vařená mrkev	2 g	želatina
5 g	sterilovaná kapie	8 g	majonéza
20 g	šunka		sůl

Rohlík necháme povolit. Vařená vejce, mrkev, kapii a šunku nasekáme na kostky a promícháme s hráškem. V troše vody rozpustíme želatinu, přidáme majonézu a takto připravený základ spojíme s připravenou vaječnou směsí. Dochutíme solí a naplníme do otvoru v rohlíku. Takto připravený rohlík necháme v kolmé pozici ztuhnout v lednici. Jakmile je náplň dostatečně pevná, krájíme na kolečka a servírujeme jako jednohubky.

MINI DEZERTY

1 ČOKOLÁDOVÉ PROFITEROLKY

18 G, 196 KS/KRT

Profiterolka plněná tmavým lískooříškovým krémem. S polevou z tmavé čokolády s drcenými lískovými oříšky.

5001191

2 PŠENIČNÁ TORTILLA

89 G, 6 X 15 KS/KRT

Extra tenká nekynutá placka z pšeničné mouky. Typické pečivo mexické kuchyně.

5000875

3 MINI MÁSLOVÝ CROISSANT

25 G, 2 X 75 KS/KRT

Klasický francouzský croissant v mini velikosti. S výraznou máslovou chutí a vůní.

4208191

4 OVOCNÝ FLAPJACK

80 G, 60 KS/KRT

Luxusní flapjack s ovesnými vločkami, máslem, brusinkami, rozinkami sultánkami a slunečnicovými semínky.

5001043

5 TMAVÉ TRAMEZZINO

1000 G, 6 KS/KRT

Tmavý sendvičový chléb bez kůrky s velmi vláčnou a tvárnou střídou. Obohacený žitnou moukou. Vodorovně předkrájený na 10 plátů (45 × 10 × 0,85 cm). Skvělý pro přípravu sendvičů, jednohubek, rolek, toustů a chlebových raviol.

5000779

6 AMERICKÉ PANCAKES

40 G, 40 KS/KRT

Tradiční americké lívance s vyšším nadýchaným těstem s vláčnou strukturou a bohatým vaječným aroma. S neutrální chutí, díky které je lze kombinovat se sladkými i slanými ingrediencemi. Pečeme 2 minuty při 180 °C, nebo v mikrovlnné troubě po dobu 60 sekund na 650 W.

5001871

MALINOVÉ ROLKY Z TRAMEZZINA

6 KS:

1/3 plátu	Tmavé tramezzino
60 g	mascarpone
30 g	moučkový cukr
14 g	citronová šťáva
10 g	lyofilizované maliny
20 g	drcené pistácie

Plát tmavého tramezzina necháme rozmrazit a rozdělíme jej na třetiny. Mascarpone smícháme s cukrem a citronovou šťávou (menší část si necháme bokem na pomazání rolek z vnější strany). 1/3 plátu tramezzina rozválíme válečkem dotenka, aby nám nepraskal při rolování. Potřeme mascarpone krémem, posypeme lyofilizovanými malinami a opatrně zarolujeme. Na potravinářskou fólii nasypeme drcené pistácie, rolku zvenčí potřeme zbylým mascarpone a obalíme v drcených pistáciích. Dobře vychladíme a naporcujeme na dílky. TIP: Místo pistácií můžeme použít i strouhaný kokos.

PANCAKES MINI DORTÍKY

6 KS:

3 ks	Americké pancakes
50 g	nutella
30 g	tmavá čokoláda
10 g	drcené oříšky

Lívanečky necháme rozmrazit, potřeme je nutellou a pečlivě poskládáme na sebe (horní lívaneček zůstane bez nutelly). Necháme vychladit, aby nutella ztuhla a příčně prokrojíme tak, abychom získali 6 stejně velkých trojúhelníčků, které rozložíme na pečicí papír. Tmavou čokoládu rozpustíme a naplníme ji do malého jednorázového zdobicího sáčku, kterému ustřihneme špičku tak, aby vytékal jen tenký pramínek. Takto připravenou čokoládou postříkáme povrch lívanečkových dortíků a dozdobíme drcenými oříšky. Do každé porce pak zapíchneme dekorativní napichovátko. TIP: Použít můžeme různé druhy ořechů (lískové, vlašské, kešu), ale také karamelizované ořechy v cukru (krokant).

ČOKOLÁDOVÉ PROFITEROLKY S LYOFILIZOVANÝM OVOCEM

5 KS:

5 ks	Čokoládové profiterolky
30 g	bílá čokoláda
10 g	lyofilizované červené ovoce (maliny, jahody)

Profiterolky necháme lehce povolit. Bílou čokoládu rozpustíme a naplníme ji do malého jednorázového zdobicího sáčku, kterému ustřihneme špičku tak, aby vytékal jen tenký pramínek. Takto připravenou čokoládou postříkáme povrch profiterolek a posypeme lehce nadrceným lyofilizovaným ovocem. Necháme zatuhnout a vyskládáme na podnos do tvaru pyramidy. TIP: V létě můžeme lyofilizované ovoce nahradit malinkými kousíčky čerstvých pevných jahod.

SMAŽENÉ „CHURROS“ Z TORTILLY S CUKREM A SKOŘICÍ

1 ks	Pšeničná tortilla
20 g	krupicový cukr
3 g	skořice
	olej na smažení

Tortillu necháme rozmrazit, nakrájíme ji na tenké proužky a smažíme v čistém oleji dozlatova. Po vytažení necháme proužky okapat od oleje a obalíme je ve směsi cukru se skořicí. TIP: Podáváme s čokoládovou omáčkou, kterou můžeme dochutit trochou čerstvého či sušeného chilli.

FLAPJACK S KRÉMEM A OVOCEM

8 KS:

1 ks	Ovocný flapjack
30 g	vanilkový puding
10 g	čokoláda
20 g	směs ovoce na dekoraci
2 g	čerstvá máta

Flapjack necháme lehce povolit. Nakrájíme ho na kostky, které rozložíme na pečicí papír a upečeme (cca 12 min. / 180 °C). Vanilkový puding smícháme s čokoládou a pomocí cukrářského sáčku s řezanou špičkou ozdobíme vychladlé kostičky flapjacku. Přidáme ovoce a snítku čerstvé máty.

CROISSANTOVÉ NUGETY S KRÉMEM A OVOCEM

6 KS:

6 ks	Mini máslový croissant
50 g	vanilkový puding
30 g	citronový krém (lemon curd)
40 g	směs drobného ovoce

Croissanty necháme lehce povolit a vtlačíme je do hranatých formiček odpovídající velikosti. Přiklopíme plechem, zatížíme a upečeme (cca 15 min. / 170 °C). Po vychladnutí začistíme croissantovým kvádříkům hrany, pokud při pečení těsto přeteklo přes formu. Puding vyšleháme s citronovým krémem a pomocí cukrářského sáčku se zdobicí špičkou naneseme na povrch hranatých croissantů. Dozdobíme ovocem.
TIP: Pokud ovoce potřeme želatinou či agarem, ochráníme jej proti okorání. Ke zdobení můžeme použít také jedlé květy.

DEZERTY

DEZERTY

1 TARTALETKA KAKAOVÁ S ČOKOLÁDOVÝM KRÉMEM

76 G, 2 X 14 KS/KRT

Kakaový korpus z křehkého máslového těsta plněný pěnou z belgické mléčné čokolády. Lahodný základ připravený k dalšímu zdobení.

2104747

2 TARTALETKA PLNĚNÁ KRÉMEM

71 G, 2 X 14 KS/KRT

Světlý korpus z křehkého máslového těsta plněný nadýchaným krémem z vanilkového cukrářského krému a šlehačky. Lahodný základ připravený k dalšímu zdobení.

2104746

3 MINIKOBLÍŽEK S JABLEČNOU NÁPLNÍ SE SKOŘICÍ

25 G, 3 X 35 KS/KRT

Smažený minikoblížek z kynutého těsta s máslem s náplní z jablečného pyré se skořicí. Zdobený skořicovým cukrem. Vyrobený dle tradiční receptury.

4242044

4 MINI LÍVANEČKY

8 G, 8 X 60 KS/KRT

Nadýchané mini lívanečky připravené dle tradiční holandské receptury s pšeničnou moukou, vejci, cukrem a mlékem. Pečeme 3-4 minuty při 200 °C, nebo v mikrovlnné troubě po dobu 60 sekund na 800 W.

5001500

5 MINIKOBLÍŽEK KAKAOVÝ S ČOKOLÁDOVOU NÁPLNÍ

25 G, 3 X 35 KS/KRT

Smažený minikoblížek z kakaového kynutého těsta s máslem a čokoládovou náplní. Zdobený kakaovým posypem. Vyrobený dle tradiční receptury.

2104765

6 TARTALETKA

24 G, 144 KS/KRT

Košíček z křehkého těsta, připravený k naplnění.

4280986

Sladká tečka musí být. A s našimi servírovanými dezerty bude nezapomenutelná. Vyměňte při servírování tu a tam klasický talířek a představte krásu originálně naplněné skleničky. Řešení praktické i krásné zároveň.

Díky našemu sladkému sortimentu připravíte rychle a jednoduše lákavá umělecká díla, která zaujmou svojí vizuální stránkou a budou doslova zvát k nakousnutí. Ukažte svým zákazníkům, jak může být sladká strana života kreativní a inovativní, a vytvořte zážitky, které zůstanou dlouho v jejich vzpomínkách.

KAKAOVÁ TARTALETKA S PROFITEROLKOU A MALINAMI

1 KS:

1 ks	Tartaletka kakaová s čokoládovým krémem
10 g	drcené čokoládové sušenky
1 ks	čokoládová profiterolka
20 g	maliny

Tartaletku necháme povolit a krém lehce rozetřeme do stran. Okraje krému posypeme drcenými sušenkami. Doprostřed umístíme čokoládovou profiterolku, kolem které rozložíme maliny. TIP: Pro luxusní vzhled můžeme tartaletku poprášit jedlým zlatým prachem nebo třpytivými flitry.

OVOCNÁ TARTALETKA S KRÉMEM

1 KS:

1 ks	Tartaletka plněná krémem
4 g	drcené pistácie
40 g	směs ovoce

Tartaletku necháme povolit a krém lehce rozetřeme do stran. Okraje krému posypeme drcenými pistáciemi a tartaletku ozdobíme vybraným ovocem. TIP: Pokud ovoce potřeme želatinou či agarem, ochráníme jej proti okorání.

MINIKOBLÍŽEK S KARAMELIZOVANÝMI JABLKY A VANILKOVOU OMÁČKOU

1 PORCE:

1 ks	Minikoblížek s jablečnou náplní se skořicí	1 g	skořice
30 g	jablka	20 g	vlašské ořechy
14 g	krupicový cukr	20 g	vanilkový krém
10 g	máslo		

Minikoblížek necháme rozmrazit. Oloupaná jablka nakrájíme na kostičky, promícháme s cukrem a na másle necháme opéct a zkaramelizovat. Takto připravená jablka dochutíme skořicí a navrstvíme společně s vanilkovým krémem a drcenými ořechy do sklenky. Navrch dáme trochu karamelizovaných jablek a přidáme minikoblížek, kterému pomocí opalovací pistole zkaramelizujeme cukr na povrchu. TIP: Vanilkový krém můžeme zakoupit jako hotový produkt, nebo připravíme vlastní oblíbený vanilkový krém. Koblížky můžeme také vložit na pánev a oflambovat alkoholem.

SKLENIČKY S MINI LÍVANEČKY

1 PORCE:

6 ks	Mini lívanečky	20 g	malinové coulis
20 g	mascarpone	20 g	mangové coulis
10 g	moučkový cukr		drobné ovoce
2 g	citronová šťáva		máta

Lívanečky necháme rozmrazit. Mascarpone vyšleháme s moučkovým cukrem a citronovou šťávou. Směsí naplníme cukrářský sáček s ozdobně řezanou špičkou. Do skleničky postupně vrstvíme lívanečky, mangové coulis, malinové coulis a ochucené mascarpone. Na závěr ozdobíme drobným ovocem a snítkou máty. TIP: Mascarpone můžeme vyšlehat také s citronovým krémem (lemon curd), který má výraznější citronovou chuť. Zdobit můžeme buď čerstvým ovocem, nebo také prachem z lyofilizovaného ovoce.

KAKAOVÝ MINIKOBLÍŽEK S VANILKOVOU OMÁČKOU

1 PORCE:

1 ks	Minikoblížek kakaový s čokoládovou náplní
20 g	vanilková omáčka
3 g	malinové coulis

Minikoblížek necháme rozmrazit. Na talířek naaranžujeme vanilkovou omáčku, do které nakapeme malinové coulis (maliny svařené s cukrem, rozmixované a propasírované). Poté párátkem jedním tahem spojíme jednotlivé kapky a vytvoříme tak srdíčka. Nakonec přidáme minikoblížek a můžeme podávat. TIP: Můžeme vytvořit i obrácenou variantu, kdy použijeme více malinového coulis, do kterého uděláme srdíčka z vanilkového krému.

TARTALETKA S CITRONOVÝM KRÉMEM

1 KS:

1 ks	Tartaletka
30 g	citronový krém (lemon curd)
20 g	bílkový sníh s cukrem
	plátek karamelizovaného citronu

Tartaletku necháme rozmrazit. 4 bílky vyšleháme do tuhého sněhu, pak začneme po částech zvolna zašlehávat moučkový cukr (80 g). Z takto připraveného sněhu použijeme cca 20 g na jednu tartaletku. Sníh si přendáme do cukrářského sáčku se zdobicí špičkou. Připravený tartaletkový košíček naplníme citronovým krémem a ozdobíme pusinkami z bílkového sněhu. Špičky sněhu lehce opálíme flambovací pistolí a přidáme karamelizovaný plátek citronu. TIP: Plátky citrusů máčíme cca 5 min. v horkém cukrovém rozvaru, osušíme a pomalu sušíme v troubě při teplotě 70 – 80 °C. Používáme citrusy nejlépe v bio kvalitě.

HAPPY
BIRTHDAY

DĚTSKÁ OSLAVA

DĚTSKÁ OSLAVA

1 ŠLEHAČKOVÉ PROFITEROLKY

12,5 G, 190 KS/KRT

Profiterolka plněná šlehačkou s vanilkovou příchutí.

5000700

2 MIX AMERICKÝCH MINI MUFFINŮ

15 G, 3 X (2 X 30) KS/KRT

Roztomilá trojice mini muffinů ve třech příchutích: světlý, světlý s čokoládovými kousky, tmavý s čokoládou.

5001287

3 MINIKOBLÍŽEK RŮŽOVÝ

25 G, 3 X 35 KS/KRT

Smažený minikoblížek z růžového kynutého těsta s máslem a náplní s malinovým pyré. Zdobený růžovým posypem. Vyrobený dle tradiční receptury.

4242043

4 SÝROVÝ ŠNEK

100 G, 2 X 30 KS/KRT

Plundrový šnek plněný bešamelovo-sýrovou omáčkou. Na povrchu zdobený strouhaným sýrem.

4208235

5 MINIKOBLÍŽEK S NUGÁTEM

25 G, 3 X 35 KS/KRT

Smažený minikoblížek z kynutého těsta s máslem. Naplněný krémem s lískovými oříšky a belgickou čokoládou. Zdobený moučkovým cukrem. Vyrobený dle tradiční receptury.

4242001

6 MINI DONUTY MIX

18 – 23 G, 4 X (7 X 4) KS/KRT

Kolekce 4 druhů hravých mini donutů obsahuje: 28 mini donutů s jahodovou náplní a růžovou polevou, 28 mini donutů s lískooříškovou náplní, tmavou polevou a drcenými oříšky, 28 mini donutů s bílou polevou a barevnými konfetami, 28 mini donutů s tmavou polevou a zdobením.

5001502

Pokud připravujete občerstvení pro dětskou párty, je potřeba myslet na to, že děti víc než kdo jiný jedí i očima a chutná jim především to, co se jim líbí. Stačí drobné změny a z běžné nabídky dětských pochoutek se stane vstup do světa jejich fantazie, her a snů. A to za trochu námahy navíc určitě stojí.

ZDOBENÉ PÁRTY PROFITEROLKY

5 KS:

5 ks	Šlehačkové profiterolky
30 g	růžová cukrářská poleva
20 g	různé druhy dekorací

Profiterolky necháme lehce povolit. Mezitím si rozehřejeme polevu, profiterolky si po jedné napíchneme na špejli a postupně je v polevě obalíme. Přebytek polevy necháme okapat na mřížce a následně profiterolky rozložíme na pečicí papír. Dokud je poleva vláčná, dekorujeme vybranými posypy. TIP: Jako dekorace jsou ideální různé druhy cukrových i čokoládových posypů, drcené oříšky, lyofilizované ovoce, ale i jedlé květy. Použít můžeme i více druhů barevných polev.

CUP CAKES

3 KS:

3 ks	Mix amerických mini muffinů	2 lžíce	pasterizované žloutky
38 g	vanilkový pudingový prášek		kakao
60 g	krupicový cukr		cukrové dekorace
500 ml	mléko		potravinářské barvivo
100 g	máslo		

Mini muffiny necháme rozmrazit. Uvaříme puding dle návodu na obalu, necháme vychladit a vyšleháme společně se 100 g rozpuštěného zchladlého másla a pasterizovanými žloutky. Vychlazený krém si rozdělíme do misek, znovu prošleháme a obarvíme kakaem nebo cukrářskými potravinářskými barvivy a naplníme do zdobicích sáčků s různě řezanými špičkami. Mini muffinům seřízneme špičky, abychom získali větší prostor pro zdobení, a dekorujeme barevnými krémy. Na závěr dozdobíme cukrovými dekoracemi a zápichy. TIP: Dekorovat můžeme i drobným čerstvým ovocem nebo hoblinkami čokolády.

ŠPÍZY Z RŮŽOVÝCH MINIKOBLÍŽKŮ

6 ŠPÍZŮ:

12 ks	Minikoblížek růžový
1 ks	meloun cantaloupe
	směs drobného ovoce (jahody, ostružiny, physalis)

Minikoblížky necháme rozmrazit. Meloun rozkrojíme na dvě poloviny. Jednu použijeme jako podstavec na špízy, z druhé poloviny vykrajovátkem uděláme kuličky. Následně na dlouhé dekorativní špízové jehly střídavě napichujeme růžové minikoblížky (2 ks na špíz) a ovoce (kuličky melounu, jahody, ostružiny a physalis). Hotové špízy rovnoměrně napícháme do povrchu druhé poloviny melounu. TIP: Můžeme použít i další druhy ovoce jako kanadské borůvky, maliny nebo kostičky manga.

SÝROVÉ TROJHRÁNKY S OMÁČKOU

1 ks	Sýrový šnek
50 g	jemná rajčatová omáčka

Lehce povolený sýrový šnek nakrájíme na trojúhelníky, které rozložíme na pečicí papír a upečeme (cca 12 min. / 180 °C). Do každého trojúhelníčku zapíchneme ozdobné napichovátko, vyrovnáme na podnos a přidáme jemnou rajčatovou omáčku k namáčení. TIP: Omáčku můžeme dochutit sušeným oreganem a kapkou olivového oleje.

HOUSENKA Z MINI DONUTŮ

2 HOUSENKY:

10 ks	Mini donuty mix
4 ks	cukrové oči
30 g	slané tyčinky
	zapichovací dekorace

Donuty necháme lehce povolit. Do bočních stran donutů zapíchneme kousky slaných tyčinek, které budou tvořit nožičky housenky. Takto připravené donuty za sebe skládáme na tác – získáme tak tělo housenky. Na čelní donut, který tvoří hlavu housenky, přilepíme pomocí kapky čokolády dekorativní oči a zapíchneme dekorace (uši, parůžky či jiné dle volby). TIP: Pomocí lyofilizované maliny přilepené kapkou čokolády vytvoříme housence nos.

VESELÉ MINIKOBLÍŽKY

3 KS:

3 ks	Minikoblížek s nugátem	6 ks	cukrové oči mini
30 g	tmavá čokoláda	3 ks	mini lentilky
5 g	máslo	3 g	cukrové dekorace

Minikoblížky necháme rozmrazit a napíchneme je na špejle. Čokoládu rozehřejeme společně s máslem a do takto připravené směsi namočíme minikoblížky. Necháme je okapat na mřížce a následně je rozložíme na pečicí papír. Jakmile začíná čokoládová poleva tuhnout, ozdobíme ji cukrovýma očima a lentilkovým nosíkem. Různými dekoračními posypy vytvoříme vlasy. TIP: Kromě cukrového zdobení můžete použít také mrazem sušené ovoce nebo veselé zápichy.

SENDVIČE

SENDVIČE

1 MLÉČNÁ BULKA S MÁKEM KLASIK

70 G, 50 KS/KRT

Zlatavá pšeničná bulka s jemnou nadýchanou střídkou příjemně nasládlé vyvážené chuti. Obohacená máslem a mlékem. S atraktivním makovým posypem.

4294484

2 CIABATTA SE ZELÍM A KMÍNEM

90 G, 80 KS/KRT

Pšeničná ciabatta s kysaným zelím, restovanou cibulkou a kmínem, které jí dodávají typickou chuť. Obohacená bramborovými vločkami, díky kterým je příjemně vláčná. Zdobená kmínovým posypem.

4295319

3 LOW CARB PAGÁČ

85 G, 50 KS/KRT

Low carb pagáč šestiúhelníkového tvaru obohacený o sójovou drť a protein, pšeničné otruby, slunečnicová, lněná a sezamová semínka. Zdobený semínky lnu a sezamu.

4800222

4 SÝROVÝ PAGÁČ

95 G, 50 KS/KRT

Pagáč šestiúhelníkového tvaru sypaný směsí sýrů gouda a eidam. Vyrobený z kynutého překládaného těsta s obsahem vepřového sádla, které mu dodává typickou chuť a vůni.

4800238

5 FOCACCIA S CHERRY RAJČÁTKY

800 G, 5 KS/KRT

Typický italský plochý chléb. Připravený dle tradiční receptury s extra panenským olivovým olejem, cherry rajčátky a oregánem. S ideální výškou těsta, která umožňuje snadné rozkrojení a naplnění.

5002115

6 PŠENIČNÁ TORTILLA

89 G, 6 X 15 KS/KRT

Extra tenká nekynutá placka z pšeničné mouky. Typické pečivo mexické kuchyně.

5000875

V některých situacích se hodí podávat větší porce, které jsou schopny „zasytit“ i ty, kteří mají větší chuť k jídlu.

A co by mohlo být lepším jídlem, než sendviče? Jde o optimální variantu, jak připravit výživné a zároveň chutné jídlo. Sendviče nabízejí široké možnosti kreativity, které lze uplatnit při jejich přípravě. Můžete experimentovat s různými ingrediencemi, využít rozličné typy pečiva, nebo přidat různé druhy omáček a dresinků, aby byl sendvič skutečně výjimečný. Je možné připravit recepty s masem, ale i čistě vegetariánské a z jejich nabídky si tak vybere doslova každý.

MLÉČNÁ BULKA S ASIJSKÝM BŮČKEM

1 PORCE:

1 ks	Mléčná bulka s mákem KLASIK	5 g	salát lollo bionda
		20 g	kimči
40 g	pečený bůček	10 g	cibulová marmeláda
5 g	sójová omáčka cukr a chilli	3 g	čerstvý koriandr
		5 g	smažená cibulka
20 g	majonéza	2 g	čerstvá chilli paprička

Bulku necháme rozmrazit a prokrojíme ji (řezné plochy můžeme opéct na grilu). Plátky pečeného bůčku marinujeme ve směsi sójové omáčky, cukru a chilli, pak zprudka orestujeme. Zbylou sójovou omáčku smícháme s majonézou a směsí potřeme spodní díl bulky. Přidáme listy salátu lollo bionda, kimči, restované plátky bůčku, cibulovou marmeládu, čerstvý koriandr, smaženou cibulku a kousky chilli papričky. TIP: Pro dodání svěžesti můžeme zakápnout trochou limetkové šťávy.

CIABATTA SE ZELÍM A UZENOU KRKOVIČKOU

2 PORCE:

1 ks	Ciabatta se zelím a kmínem	50 g	uzená krkovička plátky
20 g	majonéza	30 g	pečená jablka
3 g	křen	30 g	cibulová marmeláda
5 g	salát lollo bionda	10 g	nakládaná cibule

Rozmrazenou ciabattu upečeme (8 min. / 210 °C). Po vychladnutí ji podélně prokrojíme tak, aby v zadní části zůstaly obě poloviny spojené. Vnitřek potřeme majonézou smíchanou s křenem a přidáme listy salátu lollo bionda. Doplníme tenkými plátky uzené krkovičky, které prokládáme kousky pečených jablek a cibulovou marmeládou. Navrch přidáme naloženou cibuli. TIP: Místo uzené krkovičky můžeme použít trhané kachní nebo vepřové maso. Naloženou cibuli připravíme tak, že tenká kolečka cibule vložíme do láku z červené řepy, zavakuujeme a necháme marinovat.

LOW CARB PAGÁČ S TEMPUROU

3 PORCE:

1 ks	Low carb pagáč	20 g	směs na tempuru
30 g	majonéza	3 g	řasy wakame
4 g	sójová omáčka	3 g	hoisin omáčka
50 g	mix zeleniny (mrkev, fazolové lusky, houby, paprika)	20 g	olej
			sezam

Zmrazený pagáč upečeme (cca 18 min. / 200 °C), po vychladnutí podélně 2x prokrojíme a připravíme si tak 3 šestihranné pláty. Majonézou smíchanou se sójovou omáčkou potřeme povrch pagáčů. Směs na tempuru smícháme s trochou vody a do vzniklého těstíčka přidáme na tenké proužky nakrájenou zeleninu. Z takto připravené směsi tvarujeme v pánvi na rozpáleném oleji malé placičky, které osmažíme.
Po vychladnutí naaranžujeme smaženou tempuru na pagáč s majonézou, přidáme hoisin omáčku, řasy wakame a posypeme sezamem.

SÝROVÝ PAGÁČ S KŘUPAVOU CIZRNOU

3 PORCE:

1 ks	Sýrový pagáč	40 g	smažená cizrna
50 g	paprikový hummus	30 g	pečená paprika
30 g	dušené špenátové listy		černý sezam
3 g	česnek		sůl a pepř

Zmrazený pagáč upečeme (cca 18 min. / 200 °C) a po vychladnutí jej podélně 2x prokrojíme. Získáme tak 3 šestihranné pláty, na které pomocí cukrářského sáčku naneseme paprikový hummus. Dušené listy špenátu dochutíme (sůl, pepř, česnek), naneseme na hummus a dozdobíme smaženou cizrnou a kostičkami pečené papriky. Posypeme černým sezamem. Můžeme přidat i čerstvý koriandr a lehce zakápnout citronovou šťávou. TIP: Cizrnu z konzervy slijeme, osušíme, smícháme s trochou škrobu a osmažíme.

FOCACCIA S ANČOVIČKAMI A BAZALKOVÝM KAVIÁREM

20 KS:

1 ks	Focaccia s cherry rajčátky	6 g	bazalkový kaviár
150 g	olivová tapenáda		mikrobylinky
50 g	ančovičky		
15 g	nakládaná červená cibule (ocet, cukr, sůl)		

Rozmrazenou focacciu dopečeme (cca 10 min. / 170 °C) a po vychladnutí rozkrájíme na 20 kousků. Na každý kousek naneseme olivovou tapenádu a ozdobíme 2 kusy ančoviček, nakládanou červenou cibulí, mikrobylinkami a bazalkovým kaviárem. TIP: Bazalkový kaviár vyrobíme tak, že 60 g bazalky spaříme v 1 dcl vroucí vody s 20 g cukru. Nádobu se směsí ihned zchladíme v ledu. Směs rozmixujeme a propasírujeme přes plátýnko. Přidáme 20 g agaru a vaříme do zhoustnutí. Ještě vlažné promixujeme a pomocí dávkovací nádobky nakapeme do studeného slunečnicového oleje, čímž se nám vytvoří kuličky "kaviáru". Přecedíme a používáme jako dekoraci.

TORTILLA S TRHANÝM VEPŘOVÝM MASEM

2 PORCE:

1 ks	Pšeničná tortilla
30 g	fazolová pasta
40 g	trhané vepřové maso
12 g	rajčata
10 g	papričky jalapeños
8 g	nakládaná červená cibule (ocet, cukr, sůl)
5 g	čerstvý koriandr

Tortillu necháme rozmrazit a potřeme ji fazolovou pastou. Přidáme trhané vepřové maso, kostičky rajčat, papričky jalapeños, nakládanou červenou cibuli a jemně nasekaný koriandr. Tortillu zarolujeme a lehce zešikma překrojíme. TIP: Můžeme servírovat i postavené do stojánku – náplň bude lépe viditelná.

POZNÁMKY

INSPIRACE LA LORRAINE

FINGER FOOD

La Lorraine
Pečení je naše vášeň