



Ipsos
Mystery

Kuchavička





Svátky jsou téměř tady a my doufáme, že je budete moci strávit s Vašimi blízkými a užijete si společně nějaké dobré jídlo. Sdílení dobrého jídla a rodinných receptů je jednou z nejoblíbenějších aktivit našeho týmu *Mystery Shopping*. Proto bychom se s Vámi rádi podělili o několik našich nejoblíbenějších receptů, **Vy jste totiž také součástí našeho *Mystery Shopping* týmu.**

Veselé Vánoce od
Ipsos Shoppers Support Teamu





INGREDIENCE

Odpalované těsto

- 1/2 hrnku mléka
- 6 lžic másla, nakrájeného na kousky
- 1 lžice cukru krystal
- 1/2 lžičky soli
- 1 hrnek univerzální mouky
- 6 vajec (pokojové teploty)

Krém

- 2 hrnky mléka
- 4 lžice másla, nakrájeného na kousky
- 1/2 lžičky soli
- 1/2 vanilkového lusku
- 5 žloutků
- 1/2 hrnku cukru krystal
- 1/4 hrnku kukuřičného škrobu
- moučkový cukr (na dekoraci)

Karamel

- 2 a 1/2 hrnku cukru krystal
- 2 lžice kukuřičného sirupu

Speciální vybavení

- 2 zdobící sáčky
- kulatá tryska na zdobení
- malá hvězdicová tryska na zdobení

Croquembouche

Jedná se o tradiční francouzský recept, který se obvykle podává při zvláštních příležitostech.

Je vyroben z malých větrníčků z odpalovaného těsta, tvarovaných do krásného tvaru a zdobených vánočním motivem.

KUCHAŘI

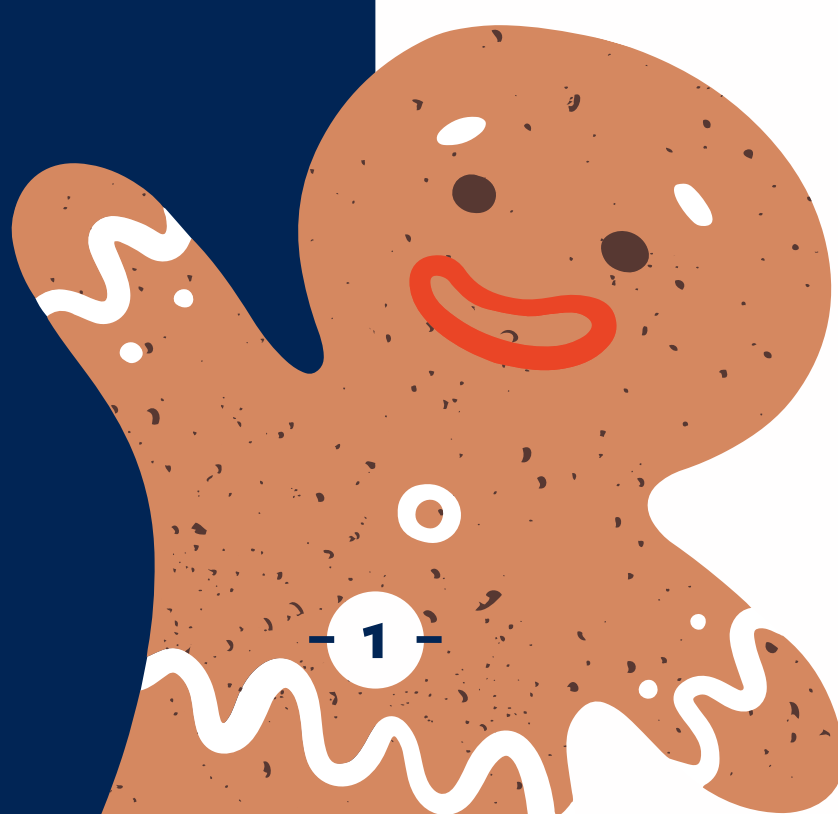
Barbora & Nicole

ALERGENY

Lepek, Mléko, Vejce

PORCE

40 až 50 naplněných větrníčků



PŘÍPRAVA

Odpalované těsto

Krok č. 1

Přehřejte troubu na 200 °C. Vyložte plech pečícím papírem. Zahřejte mléko, máslo, cukr krystal, sůl a 1/2 šálku ve středním hrnci a občas promíchejte, aby se máslo rozpustilo. Jakmile se máslo rozpustí, přidejte mouku a promíchejte, dokud těsto nevytvoří jednotnou hmotu. Pokračujte v míchání, těsto odpalujte, dokud se nepřestane lepit na stěny hrnce, asi 3 minuty. Těsto přendejte do střední misky a nechte vychladnout.

Krok č. 2

Do těsta po jednom vmíchejte 5 vajec.

Ujistěte se, že každé vejce pořádně vmícháno, než přidáte další.

Těsto zpočátku nebude vypadat kompaktně, ale po důkladném šlehání bude výsledná textura hladká, lesklá a lehce pružná.

Krok č. 3

Do zdobícího sáčku vložte kulatou trysku. Lžící těsto naplníme do sáčku. Sáček držte šikmo tak, aby se špička jen lehce dotýkala připraveného plechu, jemně začněte vymačkávat těsto. Tryskou nehýbejte (to vám pomůže vytvořit dokonalý kruh) a dále těsto vymačkávejte, dokud nebudete mít 4 cm kolečko (pro extra přesnost si můžete předkreslit kruhy na zadní stranu pečícího papíru). Postup opakujte a tvořte větrníčky s rozstupem 5 cm.

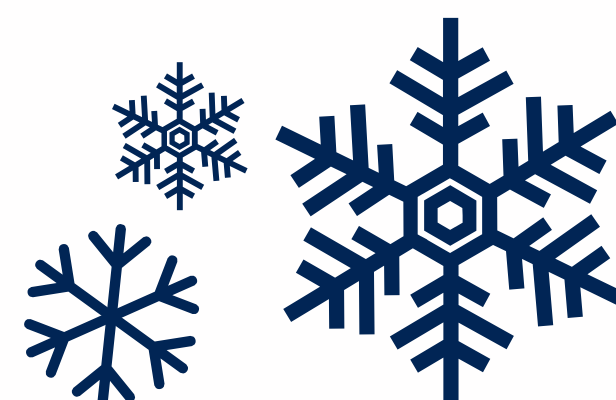
Krok č. 4

Zbývající vejce rozšlehejte v malé misce a lehce větrníčky potřete. Pečte 15 minut na 200 °C, poté snižte teplotu na 180 °C. Pečte asi 10–15 minut, dokud nebudou větrníčky zlatavé a při poklepání budou znít dutě.

Krok č. 5

Můžete připravit dopředu: Těsto může být připraveno 1 den dopředu; přendejte ho do zdobícího sáčku a nechte vychladnout.

Větrníčky lze péct až 2 dny předem: skladujte ve vzduchotěsné dóze při pokojové teplotě. Znovu prohřejte při 180 °C po dobu 5 minut.



Krém

Krok č. 6

Do hrnce dejte mléko, máslo a sůl.

Z vanilkového lusku seškrábněte semínka, ta přidejte do hrnce a poté do vhodte i samotný lusk. Přiveďte k varu.

Krok č. 7

Mezitím vyšlehejte žloutky s cukrem, dokud nebudou světlá, asi 3 minuty.

Přidejte kukuřičný škrob a vyšlehejte.

Za stálého šlehání, postupně přilívejte horkou mléčnou směs do vaječné směsi.

Celou směs poté vařte a dále šlehejte, dokud nezhoustne.

Krok č. 8

Krém přecedíme přes síto do střední mísy.

Zakryjte potravinářskou folií, přitlačte ji přímo na povrch, aby se nevytvořil škraloup.

Nechte vychladnout.

Krok č. 9

Do zdobícího sáčku vložte hvězdicovou trysku. Sáček naplňte krémem. Nožem udělejte díрку do každého větrníčku. Jemně naplňte jednotlivé větrníčky krémem.

Větrníčky začnou být vlhnout, jakmile jsou naplněny, takže s plněním vyčkejte až těsně před podáváním.

Krok č. 10

Můžete připravit dopředu: Krém může být připraven až 3 dny dopředu. Přendejte ho do zdobícího sáčku a nechte vychladnout.

Karamel

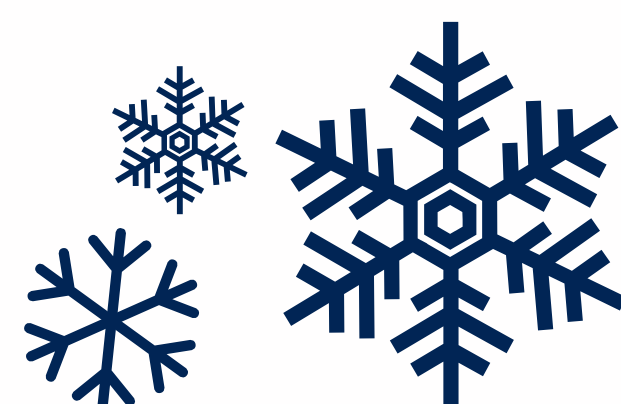
Krok č. 11

Vyložte plech s okrajem pečícím papírem a obkreslete 20 cm kruh; pečící papír otočte (kruh bude stále viditelný, je to jen vodítko).

Krok č. 12

Naplňte velkou mísu ledovou vodou.

Přiveďte cukr, kukuřičný sirup a 1/2 hrnku vody k varu ve středním hrnci a míchejte, aby se rozpustil cukr. Strany hrnce potírejte mokrou mašlovačkou, aby nedošlo ke krystalizaci cukru a nemíchejte, dokud karamel nezmění barvu na světle jantarovou. Vložte dno hrnce do ledové vody, aby se zastavilo vaření a karamel mírně ztuhnul (pokud je karamel příliš řídký, bude příliš kapat).



Krok č. 13

Větrníky opatrně namočte do karamelu a položte karamelovou stranou nahoru na plech. Nechte chvíli odstát, aby karamel lehce ztuhnul. (Pokud vám karamel příliš rychle tuhne, znovu jej ohřejte.)

Krok č. 14

Použijte 12 největších větrníků pro spodní vrstvu croquembouche. Pracujte rychle, ponořte větrník do karamelu (chcete jen tolik karamelu, abyste mohli "slepit" větrníky dohromady) a nalepte horkou karamelovou stranu dolů na pečící papír podél předkresleného kruhu. Horní část obláčku by měla směřovat ven. Postup opakujte, dokud nebude kruh zaplněný.

Krok č. 15

Připravte si 11 větrníků na druhou vrstvu (možná nebudete potřebovat všechny) a použijte karamel, ke slepení stejným způsobem jako u první vrstvy, snažte se ukotvit větrníky v mezerách mezi těmi spodními (tím bude croquembouche robustnější).

Krok č. 16

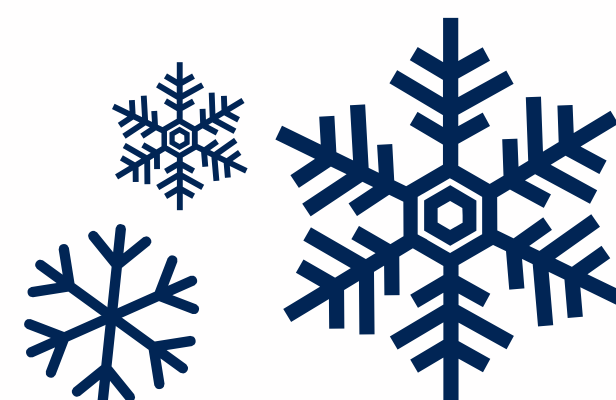
Pokračujte ve stavbě croquembouche, tvořte o něco menší kruhy pro každou vrstvu a podle potřeby znovu zahřívejte karamel. Měli byste mít celkem 8 vrstev.

Krok č. 17

Jakmile je croquembouche sestaven, nechte karamel v pánvi vychladnout, dokud nezačne tvořit nitky. Pomocí vidličky vytvořte karamelové nitě a potáhněte jimi celý croquembouche.

Krok 18

Můžete připravit dopředu: Croquembouche lze sestavit 8 hodin dopředu. Uchovejte v chladu, dokud nebude připraven k podávání.





Bianka's

Všichni v rodině této dobrotě říkají **ORGASMUS!** Tento jednoduchý recept pochází od Bianky, maminky mého přítele. Vždy je správný čas na kousek orgasmu!

KUCHAR

Angelica

ALERGENY

Lepek, Mléko, Vejce, Ořechy

PORCE

60 kousků (1 plech)

INGREDIENCE

Těsto

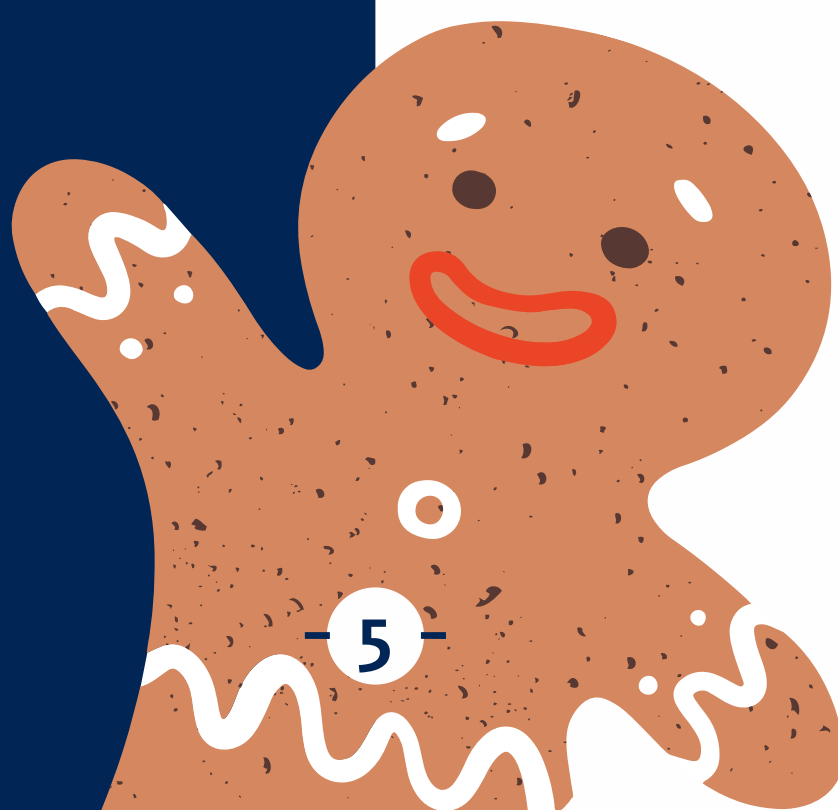
- 1 ananasový kompot (580 g)
- 2 hrnky polohrubé mouky
- 2 vejce
- 1 prášek do pečiva (12 g)
- 2 lžičky sody

Krém

- 2 pomazánková másla (500 g)
- 2 vanilkové pudinkové dezerty se šlehačkou (400 g)
- 5 lžic cukru

Dekorace

- Kakao
- Kousky ananasu
- Ořechy



PŘÍPRAVA

Krok č. 1

V míse smíchejte mouku, prášek do pečiva a sodu. Postupně přidejte vejce.

Poté přidejte kompot, jak vodu, tak i kousky ananasu. Několik kousků ananasu můžete i rozmixovat.

Krok č. 2

Pečící plech vymažeme máslem a těsto do něj vlijeme.

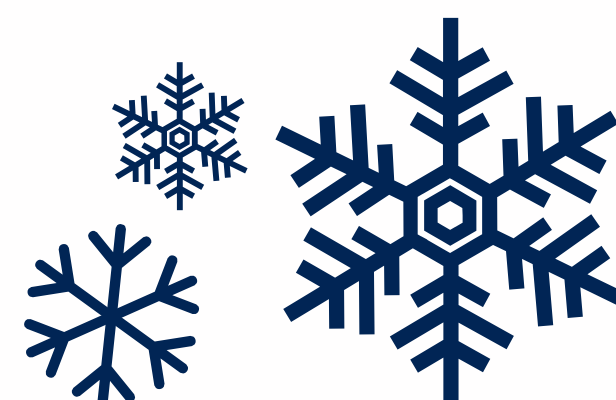
Pečeme v troubě na 180°C 15-20 min.

Krok č. 3

V míse smíchejte pomazánkové máslo, vanilkový pudink a cukr.

Krok č. 4

Krém rozetřete po upečeném korpusu a jako dekoraci přidejte kakao, ananas nebo ořechy.





Taste of Mumbai

Nezapomenutelná chuť indického koření, směs šťavnatých rajčat a hedvábné smetany. Exploze chuti, která zahřeje vaše tělo a potěší vaše smysly. Tady je můj poklad, moje 13. komnata, doufám, že se vám bude líbit.

KUCHAR

Martin

ALERGENY

Ořechy, Sója, Cibule, Česnek, Rajčata, Pepř

PORCE

4 porce s volitelnou přílohou (rýže / jakýkoli druh indického naan)



INGREDIENCE

Omáčka

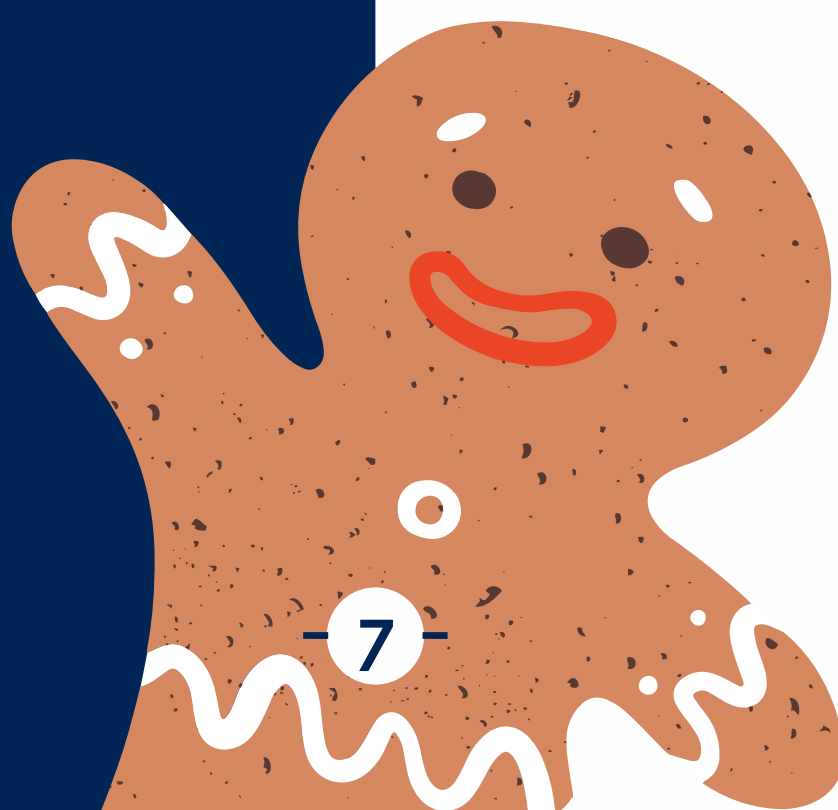
- 2 plechovky celých loupaných rajčat (800 g)
- 1 velká cibule
- 4 střední stroužky česneku
- 5 cm dlouhý kousek zázvoru
- 1 lžice rajčatového protlaku
- 75 g kešu ořechů
- 300 ml zeleninového vývaru
- 1/2 lžičky kurkumy
- 1/2 lžičky chilly (volitelně podle chuti)
- 2 lžice cukru
- 150 ml veganské smetany (nejlépe sojová)
- sůl podle chuti
- 1/2 lžičky garam masala
- 1/2 lžice semínek pískavice
- čerstvý koriandr na ozdobu

Směs koření

- 1 lžice kmínu
- 1 lžice celého koriandru
- 5 zelených kardamomů
- 2 černé kardamomy
- 1/2 kusu celé skořice
- 4 hřebíčky
- 1/2 lžice semínek pískavice
- 1/2 lžice černého pepře
- 1-2 bobkové listy

Tofu

- 250 g tofu
- 15 g kukuřičného škrobu
- sůl podle chuti
- pepř podle chuti



PŘÍPRAVA

Směs koření

Krok č. 1

Nepřilnavou pánev rozehřejte. Přidejte všechno koření a za častého míchání ho opražte, dokud se koření nerozvoní. Vyjměte je a nechte vychladnout, poté celou směs rozmixujte v mixéru.

Tofu

Krok č. 2

Tofu nakrájejte na 2 cm kostky. Kukuřičný škrob smíchejte se solí a pepřem a obalíme v něm tofu. Pečeme v horkovzdušné fritéze nebo na pánvi s 2-3 lžícemi neutrálního oleje do zlatova.

Omáčka

Krok č. 3

Cibuli nakrájejte najemno a opékejte ji na 2 lžících oleje dozlatova (asi 10 minut). Přidejte prolisovaný česnek a zázvor a restujte další 2 minuty. Poté vmíchejte 2 lžice připravené směsi koření, kurkumu, garam masalu a chilli.

Krok č. 4

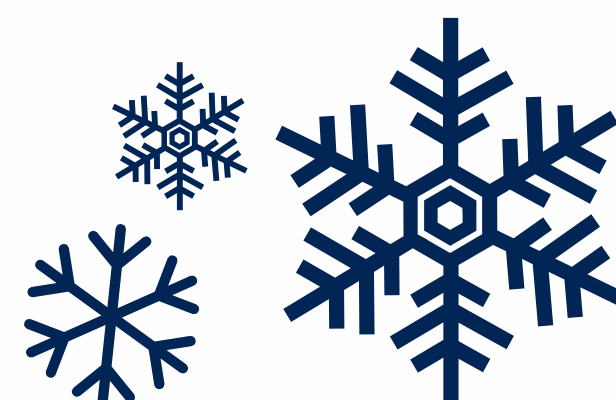
Dále přidejte rajčatový protlak a opečte dalších 5 minut, poté přilijte konzervovaná rajčata, zeleninový vývar, cukr a kešu ořechy. Dobře promíchejte a za občasného míchání nechte vařit 25-30 minut. Po uvaření omáčku rozmixujte.

Krok č. 5

Omáčku znovu přiveďte k varu a přidejte veganskou smetanu pro zjemnění. Nechte ji probublávat po dobu 5-7 minut, pak přidejte semínka pískavice, sůl, cukr, citronovou šťávu podle chuti a chilli, podle chuti.

Krok č. 6

Přidejte smažené tofu a promíchejte. Před podáváním můžete dozdobit veganskou smetanou a čerstvým koriandrem.



INGREDIENCE

1 kostka droždí
špetka cukru
300 ml mléka
600 g hladké mouky
5 lžic vepřového sádla
300 g vepřových škvarků
velká špetka soli
4 vejce
kmín - mletý a celý

Pork Rinds Qakes

Česká pekařská klasika: pikantní pochoutka z vepřového sádla a škvarků. Super nezdravé, ale bude vám to jedno :).

KUCHAR

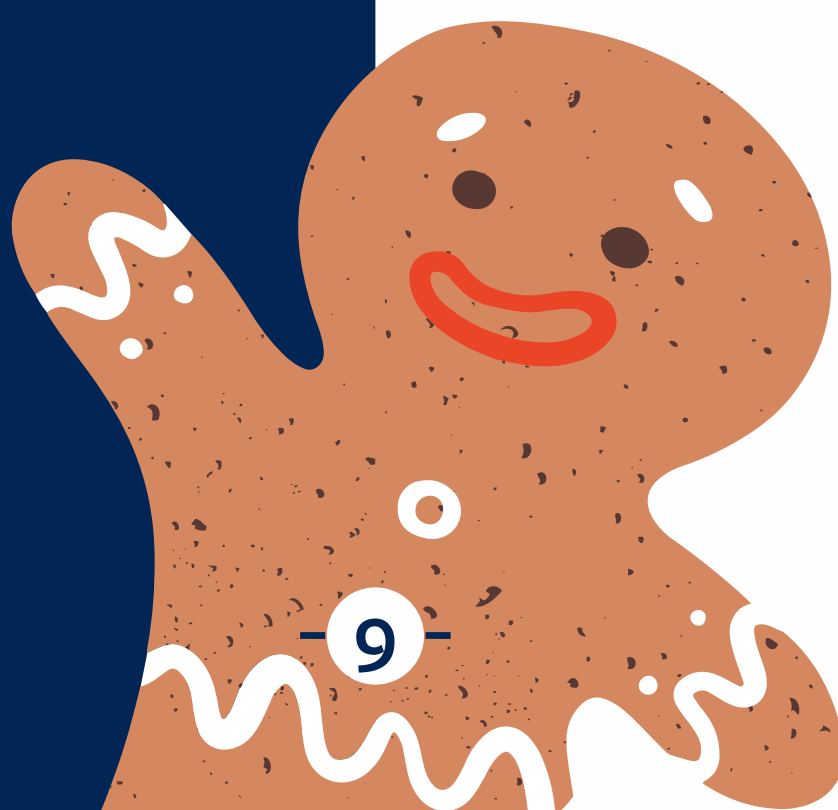
David

ALERGENY

Lepek, Maso, Mléko, Vejce

PORCE

40 malých koláčků



PREPARATION

Krok č. 1

V míse smíchejte mléko, droždí, špetku cukru a trochu mouky. Odložte na 10 minut, aby kvasnice ožily. Když kvásek probublává a zvětší svůj objem alespoň o polovinu, je připraven.

Krok č. 2

Mezitím si namelte škvarky a smíchejte je s moukou, špetkou soli a mletým kmínem. Sádlo nechte rozpustit.

Krok č. 3

Když je kvásek připraven, smíchejte suché ingredience s mokkými (kvásek, žloutky, sádlo). Směs hnětte, dokud nepřestane lepit.

Krok č. 4

Těsto poprašte moukou, zakryjte ho a nechte odpočívat na teplém místě asi hodinu.

Krok č. 5

Těsto rozválejte do 2cm vrstvy, vezměte si sklenici a vykrajujte malé kroužky. Přendejte je na plech a nechte je pár minut odpočívat. Přebytečné těsto rozválejte do čerstvé vrstvy a vykrajujte novou várku. Postup opakujte, dokud vám těsto nedojde.

Krok č. 6

Koláčky potřete bílký, posypte celým kmínem a solí.

Krok č. 7

Pečte 20 minut při 160 stupních.

