

# PŘÍRUČKA RECEPTŮ



# PROFESIONÁLNÍ SADA PRO PŘÍPRAVU PLNĚNÝCH DORTŮ

## Návod k použití

Před prvním použitím si pečlivě přečtěte tento návod. Návod uschovejte i pro pozdější nahlédnutí.

Tato sada Vám pomůže vytvořit okouzlující dorty. Dorty snadno upečete i ozdobíte. Začněte s přípravou těsta a následujte jednoduchý postup, takto připravíte mnoho variant působivých domácích dortů. Můžete si vybrat i různé zajímavé příchutě, jako třeba „Pečenou Aljašku“ - dort se zmrzlinovou náplní uvnitř. Cokoli upečete s touto profesionální sadou bude výjimečné. Můžete tvořit nekonečné variace náplní a deko-race, od legračních dortů až po elegantní dorty pro slavnostní příležitosti.

## DÍLY PROFESIONÁLNÍ SADY



dortová forma



kulatá forma (dodávána pouze v 4ks sadě na přípravu dortů)



základna dortu



vnitřní tvarovací forma

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Před prvním použitím omyjte a osušte všechny formy.

## TIPY PRO PEČENÍ

Před nalitím těsta do forem nejdříve vymažte formy tukem. Nepoužívejte sprej na pečení.

Do forem nalijte těsto pouze po označení na vnitřní straně (výlisky).

Do formy na základnu dortu nalijte těsto max do poloviny výšky formy.

Po upečení vyčkejte alespoň 20 minut než tvarovací forma uvnitř vychladne, teprve potom tvarovací formu vyjměte.

Pro snadnější plnění chlazených náplní (zmrzlinou, ovocem, apod.) dejte dort nejdříve na 30 minut vychladit do lednice.

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

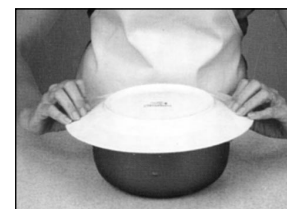
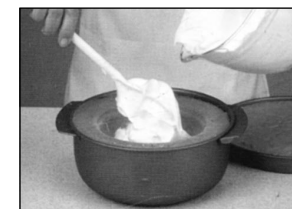
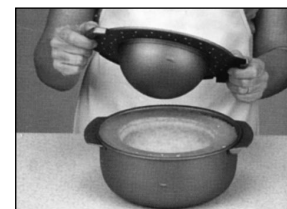
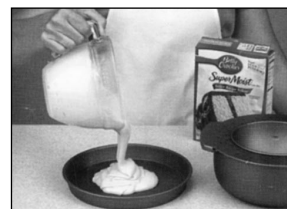
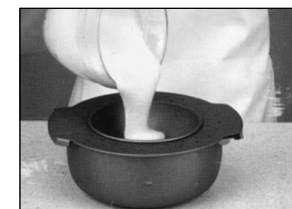
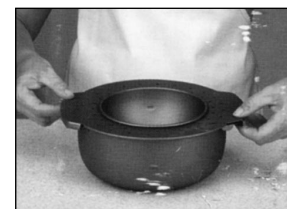
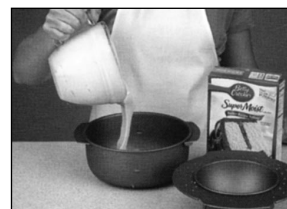
Při mytí nepoužívejte žádné abrazivní mycí prostředky (tekuté pískové čističe, drátěnky apod.), povrch by se mohl poškrábat a poškodit.

Po umytí formy do sucha utřete.

Po každém použití formy umyjte.

Všechny díly lze mýt i v myčce na nádobí.

## INSTRUKCE PRO POUŽITÍ - bez použití základny dortu (pro dorty plněné chlazenými náplněmi)



1. Před nalitím těsta do forem je nejdříve vymažte tukem a lehce posypejte moukou. Nepoužívejte sprej na pečení.
2. Zpracujte těsto dle vybraného receptu. Těsto nalijte do forem. Maximální množství nalitého těsta je vyznačeno (výlisky) na vnitřní straně formy - nenalévejte více těsta.

3. Položte vnitřní tvarovací formu na dortovou formu. Tvarovací formu zajistěte pootočením po směru hodinových ručiček. Okraje horní formy se zasunou pod ohyby na okraji dortové formy.
4. Do vnitřní tvarovací formy nalijte těsto. Maximální množství nalitého těsta je vyznačeno (výlisky) na vnitřní straně formy - nenalévejte více těsta. Můžete použít i jiné těsto, než jaké jste použili do hlavní dortové formy.  
Pozn.: Tento bod můžete také vynechat a později vzniklý dolík vyplnit celý náplní.
5. Pečte při teplotě 175°C, 50 až 60 minut (případně teplotu volte dle zkušeností).  
Tip: Zda je dort upečený poznáte také jednoduchou zkouškou - zapíchněte do těsta párátko, pokud je po vytažení čisté, je dort upečený.  
Zatím neodstraňujte vnitřní tvarovací formu.
6. Před vyjmutím vnitřní tvarovací formy vyčkejte alespoň 20 minut, dokud formy nevychladnou.
7. Pootočte vnitřní tvarovací formou proti směru hodinových ručiček a nadzvedněte tvarovací formu. Upečená těsta zatím nechte ve formách.
8. Až dort úplně vychladne vyjměte těsto z malé tvarovací formy. Do vzniklého dolíku ve velké formě dejte zmrzlinu (či jinou chlazenou náplň).  
Pokud jste pekli i vnitřní těsto: povrch zmrzliny upravte, aby vnitřní těsto mohlo pěkně zapadnout dovnitř. Poté dejte na zmrzlinu menší těsto.
9. Servírovací podnos položte dnem vzhůru na dortovou formu a obraťte. Dort dle přání ozdobte.

### **INSTRUKCE PRO POUŽITÍ - použití dortové formy + tvarovací formy + základny formy (pro plněné dorty)**

1. Před nalitím těsta do forem je nejdříve vymažte tukem a posypejte moukou. Nepoužívejte sprej na pečení.
2. Zpracujte těsto dle vybraného receptu. Těsto nalijte do forem. Maximální množství nalitého těsta je vyznačeno (výlisky) na vnitřní straně formy - nelijte více těsta.
3. Položte vnitřní tvarovací formu na dortovou formu. Tvarovací formu zajistěte pootočením po směru hodinových ručiček. Okraje horní formy se zasunou pod ohyby na okraji dortové formy. Nelijte těsto do vnitřní tvarovací formy.
4. Do formy na základnu dortu nalijte těsto - max. do 1/2 výšky formy.
5. Těsto ve formě na základně dortu: Pečte při teplotě 175°C, 28 až 30 minut (případně teplotu volte dle zkušeností).  
Těsto v dortové formě: Pečte při teplotě 175°C, 45 až 50 minut (případně teplotu volte dle zkušeností).
6. Před vyjmutím základny dortu z formy vyčkejte alespoň 5 minut, dokud forma nevychladne.  
Velkou dortovou formu s tvarovací formou nechte vychladnout alespoň 20 minut.
7. Pootočte vnitřní tvarovací formou proti směru hodinových ručiček a nadzvedněte tvarovací formu. Upečené těsto zatím nechte ve formě.
8. Do vzniklého dolíku dejte náplň a přiklopte těstem na základnu dortu.  
Dle receptu nechte nejdříve vychladit v lednici.
9. Servírovací podnos položte dnem vzhůru na dortovou formu a obraťte. Dort dle přání ozdobte.

## **JAK PŘIPRAVIT PLNĚNÉ DORTY**

### **Dorty plněné zmrzlinou**

Můžete použít zmrzlinu s jakoukoli příchutí, zmrzliny můžete kombinovat. Před plněním nezapomeňte řádně vychladit dortové korpusy. Po naplnění dejte dort na chvíli opět schladit (lze schladit i v mrazničce).  
Hotový dort doporučujeme k okamžité konzumaci.

### **Dorty plněné pudinkem**

Použít lze pudink jakékoliv příchutě. Pudink připravte dle návodu uvedeném na obalu. Při plnění dbejte na to, aby nezůstaly v pudinku vzduchové bubliny. Po naplnění přikryjte korpus upečenou základnou dortu. Dort nechte řádně vychladnout v lednici. Hotový dort skladujte v chladu.

### **Dorty plněné šlehačkou**

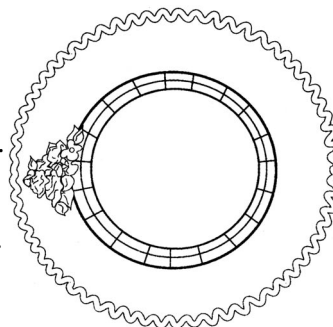
Šlehačku připravte dle návodu uvedeném na balení. Do šlehačky můžete přidat ztužovač šlehačky. (Nedoporučujeme používat umělé šlehačky ve spreji.) Po naplnění přikryjte korpus upečenou základnou dortu. Dort nechte řádně vychladnout v lednici. Hotový dort skladujte v chladu.

## **JAK ZDOBIT DORTY?**

Upečte dort dle návodu, poté použijte polevu nebo krém a dort ozdobte.

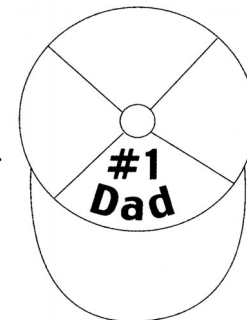
### **DEN MATEK/KLOBOUK**

- Ozdobte „kloboukovou stuhu“ aplikací cca 2,5 cm vrstvy barevné dekorace kolem základy klobouku.
- Zakryjte zbývající části klobouku ledovou polevou a uhladte. Použijte zdobičku a čokoládu a vytvořte kostkovaný dezén na kloboukové stuzce. Ozdobte stuhu marcipánovými květy a listy nebo jinými dekoracemi. Krempu klobouku ozdobte nanášením 5 cm široké vrstvy polevy kolem dortu.
- Dokončete dekoraci vytvořením obruby na kloboukové krepě. (viz obrázek A)



### **DEN OTCŮ/BASEBALOVÁ ČEPICE**

- Zakryjte celý dort vrstvou polevy a uhladte. Použijte zdobičku a čokoládu a vytvořte „švy čepice“.
- Pomocí zdobičky a čokolády rovněž vytvořte „knoflík“ na vrcholu čepice. Celou oblast knoflíku vyplňte čokoládou. Vytvořte nápis dle vlastní fantazie na přední straně čepice. Kšilt čepice vytvořte pomocí nanášení vrstvy polevy na přední straně dortu. Vezměte zdobičku a vytvořte lem kolem dolní hrany a kšiltu čepice. (viz obrázek B)



### LUCERNA

- Vytvořte oranžovou polevu přimícháním oranžového potravinářského barviva do vanilkové polevy.
- Potřete polevou dort a uhladte. Pomocí zdobičky a čokolády vytvořte oči, nos a ústa. Obrys nosu a úst vyplňte vrstvou čokolády a vytvořte oční zornice. Zbytek oblasti očí vyplňte žlutou polevou. Na vrcholu dortu vytvořte okvětní lístky, stonek a listy pomocí zelené dekorační hmoty.
- Pomocí zdobičky a stejné hmoty (polevy) vytvořte révy. (viz obrázek C)



### VÁNOČNÍ OZDOBA

- Pokryjte celý dort vrstvou polevy a uhladte. Pomocí zdobičky vytvořte nápis „Veselé Vánoce“ a sněhové vločky z bílé polevy. Tvořte další dekorace po celém povrchu dortu. Dokončete dekoraci vytvořením lasturové křivky kolem základny dortu.
- Pomocí cukrové hůlky vytvořte háček ozdoby. (viz obrázek D)



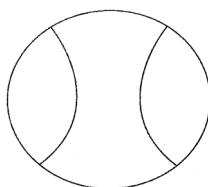
### ÚSMĚV (SLUNEČNÍ SVIT)

- Vytvořte žlutou polevu přimícháním žlutého potravinářského barviva do vanilkové polevy. Potřete dort a vrstvu polevy uhladte.
- Pomocí zdobičky a čokolády vytvořte obrysy očí, úst a nosu a doplňte obočí.
- Dokončete dekoraci lasturovou křivkou kolem základny dortu. (viz obrázek E)



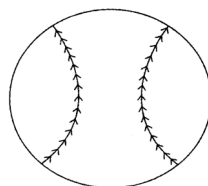
### TENISOVÝ MÍČEK

- Potřete dort vanilkovou polevou. Pomocí zdobičky a černé zdobící polevy, popř. čokolády zdobte povrch dortu tak, abyste získali 2 stejné křivky na obou stranách dortu. Křivky se přibližují, ale neprotínají. (viz obrázek F)



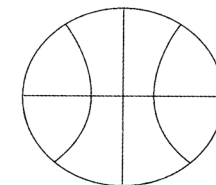
### BASEBALLOVÝ MÍČEK

- Potřete dort vanilkovou polevou.
- Pomocí zdobičky a čokolády vytvořte 2 stejné křivky na obou stranách dortu.
- Použijte červenou polevu a vytvořte na křivkách náznaky „stehů“. (viz obrázek G)



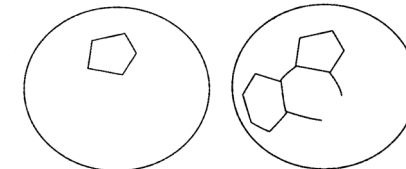
### BASKETBALOVÝ MÍČ

- Potřete dort oranžovou polevou.
- Pomocí zdobičky a černé zdobící polevy vytvářejte kresbu skutečného basketbalového míče (viz. obrázek H)



### KOPACÍ MÍČ

Nakreslete si na papír šestiúhelníky a pětiúhelníky, které použijete jako šablonu.



Potřete dort vanilkovou polevou.

Připravte si zdobičku a čokoládu nebo jinoutmavou polevu:

- 1) nakreslete na vrchol dortu pětiúhelník (viz obrázek I)
- 2) na spodní hranu pětiúhelníku nakreslete šestiúhelník (viz obrázek J)
- 3) stejným způsobem pokračujte po celém dortu
- 4) použijte zdobičku a prostor mezi mřížkou míče vyplňte střídavě čokoládou (viz obrázek K)



### ČOKOLÁDOVO-TŘEŠŇOVÝ DORT

**Suroviny:** čokoládové těsto, čokoládová náplň, třešně, kakao

#### Postup:

- 1) Zahřejte troubu na 175°C. Před použitím vymažte všechny formy tukem. Nalijte těsto do kulaté formy až po rysku na vnitřní straně formy. Přiklopte vnitřní tvarovací formou (neplňte). Zbývající těsto nalijte do základny dortu.
- 2) Pečte základnu dortu po dobu 28 – 30 min nebo do té doby než bude špejle vytažená z dortu čistá.  
Pečte kulatý dort po dobu 45 – 50 min. Nechte základnu zchladnout po dobu 5 minut, vyjměte z formy.  
Nechte dort zchladnout po dobu 20 min a vyjměte z formy. Před plněním musí dort cca 1 hod chladnout.
- 3) Lžící naplňte vnitřek dortu zmrzlinou, uhladte zmrzlinu až k vrchnímu okraji dortu. Přiklopte základnu dortu. Naplněný dort dejte min. na dobu 30 min do lednice.
- 4) Vyjměte dort z lednice. Překlopte jej na talíř. Připravte si polevu a nalijte ji na vychlazený dort.  
Vezměte libovolnou šablonu, umístěte ji na vrchol dortu a posypte kakaem. Po odejmutí šablony zůstane na dortu Vámi vybraný symbol.

### **PEČENÁ ALJAŠKA**

**Suroviny:** piškotové těsto, bílá vanilková zmrzlina, bílá čokoládová poleva (lze přidat i světle modré potravinářské barvivo), bílý marcipán

#### **Postup:**

- 1) Předehřejte troubu na 175°C. Před použitím vymažte všechny formy tukem. Nalijte těsto do kulaté formy až po rysku na vnitřní straně formy. Přiklopte vnitřní tvarovací formou (neplňte). Zbývající těsto nalijte do vnitřní tvarovací formy.
- 2) Pečte základnu dortu po dobu 28 – 30 min nebo do té doby než bude špejle vytažená z dortu čistá. Pečte kulatý dort po dobu 45 – 50 min. Nechte základnu zchladnout po dobu 5 minut, vyjměte z formy. Nechte dort zchladnout po dobu 20 min a vyjměte z formy. Před plněním musí dort cca 1 hod zchladnout.
- 3) Lžící naplňte vnitřek dortu zmrzlinou, uhladte zmrzlinu až k vrchnímu okraji dortu. Přiklopte základnu dortu. Naplněný dort dejte min. na dobu 30 min do lednice.
- 4) Vyjměte dort z lednice. Překlopte jej na talíř. Korpus ozdobte bílou polevou, z marcipánu můžete vytvořit iluzi ledových ker.

### **MANDLOVÝ DORT S ČOKOLÁDOVOU POLEVOU**

**Suroviny:** mandlové těsto (nahradte oříšky v ořískovém těstě mandlemi, čokoládová poleva, drcené mandle.

#### **Postup:**

- 1) Předehřejte troubu na 175°C. Před použitím vymažte všechny formy tukem. Nalijte těsto do kulaté formy až po rysku na vnitřní straně formy. Přiklopte vnitřní tvarovací formou (neplňte). Zbývající těsto nalijte do vnitřní tvarovací formy.
- 2) Pečte 45 – 50 minut nebo do té doby než bude špejle vytažená z dortu čistá. Nechte 20 min zchladnout, poté vyklopte. Vyjměte malý dort z vnitřní tvarovací formy. Oba dorty nechte vychladnout po dobu 1 hod.
- 3) Oddělte 1/3 polevy a naplňte vzniklou dutinu dortu. Malý dort přitiskněte do naplněné dutiny. Celý dort překlopte na talíř. Potřete zbývající polevou a ozdobte drcenými mandlemi.

### **„HAMBURGER“ DORT**

**Suroviny:** piškotové těsto, čokoládová zmrzlina, vanilková poleva, okrové potravinářské barvivo, sezamová semínka, červená marmeláda

#### **Postup:**

- 1) Zahřejte troubu na 175°C. Před použitím vymažte všechny formy tukem. Nalijte těsto do kulaté formy až po rysku na vnitřní straně formy. Přiklopte vnitřní tvarovací formou (neplňte). Zbývající těsto nalijte do základny dortu.
- 2) Pečte základnu dortu po dobu 28 – 30 min nebo do té doby než bude špejle vytažená z dortu čistá. Pečte kulatý dort po dobu 45 – 50 min. Nechte základnu zchladnout po dobu 5 minut, vyjměte z formy. Nechte dort zchladnout po dobu 20 min a vyjměte z formy. Před plněním musí dort cca 1 hod zchladnout.
- 3) Lžící naplňte vnitřek dortu zmrzlinou, uhladte zmrzlinu až k vrchnímu okraji dortu. Přiklopte základnu dortu. Naplněný dort dejte min. na dobu 30 min do lednice.
- 4) Vyjměte dort z lednice. Překlopte jej na talíř. Smíchejte okrové potravinářské barvivo s vanilkovou polevou a poté vytvořte správnou barvu hamburgeru. Vzniklou polevou potřete spodní třetinu dortu. Použijte čokoládovou polevu a potřete střední třetinu dortu. Zbylou polevou potřete vrchní část dortu a posypte sezamovými semínky. Střední část dortu potřete marmeládou a získáte tak iluzi kečupu v hamburgeru.

### **„BERUŠKA“ DORT**

**Suroviny:** piškotové těsto, jahodová zmrzlina (nebo jiná příchuť), čokoládová poleva, tyčinky lékořice

#### **Postup:**

- 1) Zahřejte troubu na 175°C. Před použitím vymažte všechny formy tukem. Nalijte těsto do kulaté formy až po rysku na vnitřní straně formy. Přiklopte vnitřní tvarovací formou (neplňte).
- 2) Pečte 45-50 minut. Nechte 20 minut zchladnout a vyjměte z formy. Hotový dort nechte dále zchladnout po dobu 1 hod.
- 3) Lžící naplňte vnitřek dortu zmrzlinou, uhladte zmrzlinu až k vrchnímu okraji dortu. Přiklopte základnu dortu. Naplněný dort dejte min. na dobu 30 min do lednice.
- 4) Vyjměte dort z lednice. Překlopte jej na talíř. Potřete celý dort polevou nebo pláty červeného marcipánu. Pomocí čokoládové polevy udělejte oči, nos a ústa na přední straně dortu. Použijte lékořici a vytvořte tykadla. Stejnou polevou vytvořte tmavé tečky na povrchu dortu.

**Tip:** pokud si přejete, aby dort déle vydržel můžete místo zmrzliny použít marmeládovou náplň.

## RECEPTY NA DORTOVÁ TĚSTA

### KÁVOVÉ TĚSTO

#### Ingredience:

12 dkg moučkového cukru  
12 dkg polohrubé mouky  
3 vejce  
2 lžice silné černé kávy  
1/2 prášku do pečiva

Oddělte bílky od žloutků. Žloutky třete s prosátým moučkovým cukrem. Postupně vmíchejte prosetou mouku, prášek do pečiva a kávu. Z bílků ušlehejte sníh. Sníh postupně lehce vmíchejte do těsta. Pečeme v dortových formách dle postupu doporučeném v návodu.

### PIŠKOTOVÉ TĚSTO

#### Ingredience:

120 g moučkového cukru  
120 g hrubé mouky  
6 vajec  
1/2 prášku do pečiva

Oddělte bílky od žloutků. Žloutky třete s prosátým moučkovým cukrem. Postupně vmíchejte prosetou mouku a prášek do pečiva. Z bílků ušlehejte sníh. Sníh postupně lehce vmíchejte do těsta. Pečeme v dortových formách dle postupu doporučeném v návodu.

### OŘÍŠKOVÉ TĚSTO

#### Ingredience:

200 g moučkového cukru  
70 g polohrubé mouky  
60 g kakaa  
60 g jemně nasekaných ořechů  
100 g másla  
4 vejce  
3 lžičky mléka

Změklé máslo třete s prosátým moučkovým cukrem a žloutky. Poté vmíchejte kakao, ořechy a mouku. Z bílků ušlehejte sníh. Sníh postupně lehce vmíchejte do těsta. Pečeme v dortových formách dle postupu doporučeném v návodu.

### KAKAOVÉ TĚSTO

#### Ingredience:

140 g moučkového cukru  
140 g polohrubé mouky  
1 lžička prášku do pečiva  
2 lžice kakaa  
140 g másla  
4 vejce

Změklé máslo třete s prosátým moučkovým cukrem a žloutky. V jiné nádobě smíchejte kakao, mouku a prášek do pečiva. Směs postupně vmíchejte do těsta. Z bílků ušlehejte sníh. Sníh postupně lehce vmíchejte do těsta.

## RECEPTY NA POLEVY

### ČOKOLÁDOVÁ POLEVA

#### Ingredience:

100 g čokolády  
80 g tuku

Čokoládu rozlámejte na menší kousky. Čokoládu a tuk rozpustěte v horké vodní lázni. Za stálého míchání suroviny rozehřívejte, dokud se nespojí v polevu.

### BÍLÁ POLEVA

#### Ingredience:

3 bílky  
5 lžic horké vody  
470 g prosátého moučkového cukru

Směs surovin našlehejte do tuhého sněhu.

### Barevné polevy

Do bílé polevy přidejte potravinářské barvivo.

### MARCIPÁN

#### Ingredience:

110 g sušeného polotučného mléka  
110 g másla  
350 g prosátého moučkového cukru  
20 g jemně namletých mandlí (případně 2 lžičky mandlové tresti)

Směs uvedených surovin řádně zpracujte v těsto. Poté nechte marcipánové těsto ztuhnout. Ztuhlé těsto dále vytvarujte dle potřeby - např. rozválejte v pláty, které můžete použít na pokrytí dortu nebo můžete vytvarovat různé ozdoby.

### BAREVNÝ MARCIPÁN

Do směsi pro přípravu marcipánu přidejte potravinářské barvivo.

## OZDOBY

Můžete použít vlastní ozdoby vytvořené z marcipánu, čokolády, polev.

**Tip:** V síti potravinářských prodejen můžete zakoupit širokou škálu již hotových ozdob i polotovarů na polevy a těsta.