RECEPTY / RADY / REPORTÁŽE / ZAJÍMAVOSTI / AKTUÁLNĚ

JIP GASTROMAGAZÍN

MAGAZÍN

1/2024
zdarma

Čokoláda

S CHUTÍ OD **MATTONI**

UVAŘENO **V BUDVARU**

BUDĚJOVICKÝ Budvar

NOVINKY

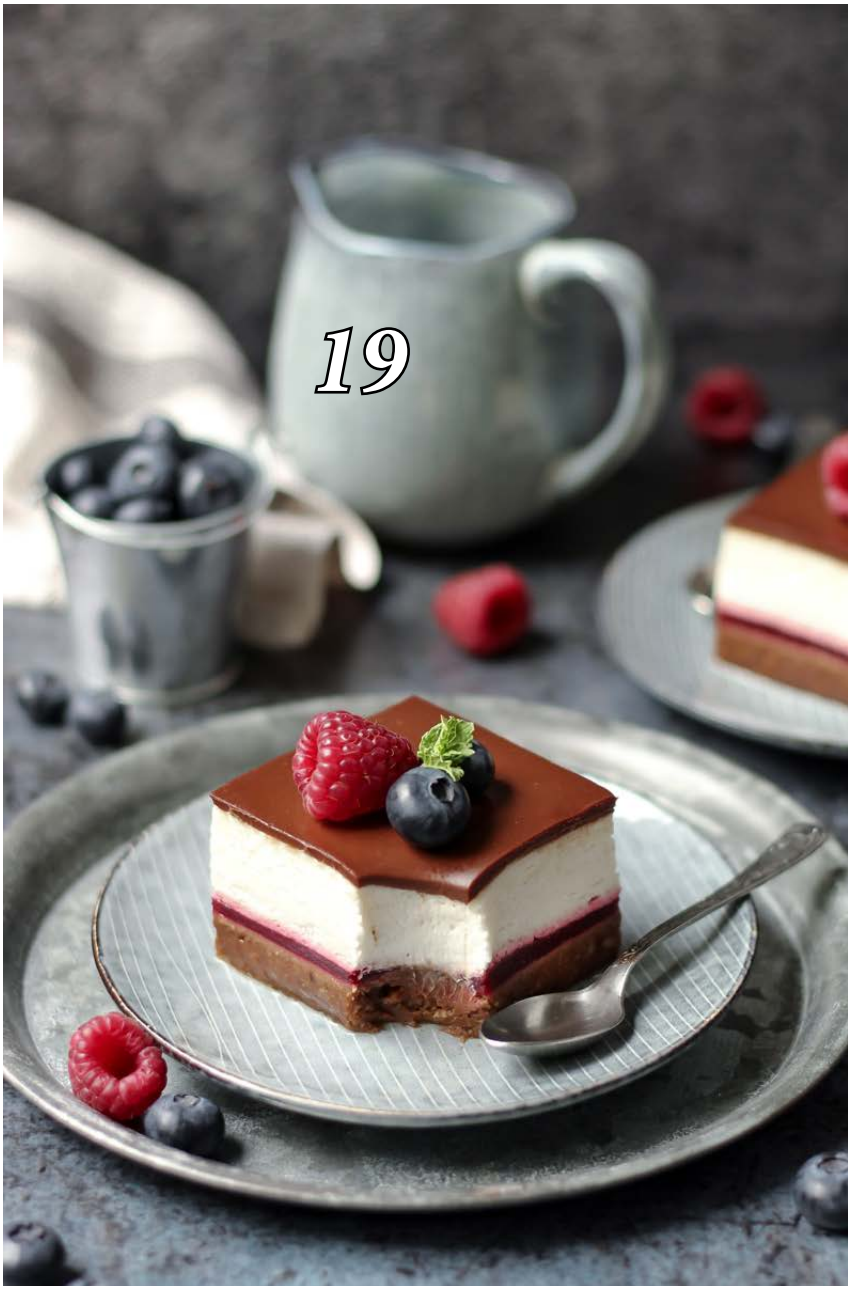
Milé čtenářky, milí čtenáři,
taky máte pocit, že jste se ani neotočili, jeden rok utekl a jsme na začátku dalšího? Pokud ano, věřte, že v tom nejste sami. Čas letí jako splašený, proto je potřeba vychutnávat každou chvilku. A to doslova. V prvním čísle JIP magazínu roku 2024 najdete inspiraci na dobroty, se kterými si osladíte život. Při jejich konzumaci doporučujeme naordinovat si klid a pohodu! No a kromě receptů se v magazínu dočtete třeba také o novém partnerství mezi společnostmi JIP východočeská a Carrefour.

Přejeme příjemné čtení a klidný začátek roku.

Vaše JIP východočeská

Gastro MAGAZÍN, periodikum zaměřené na kvalitní gastronomii, nové trendy, zboží a vyhlášené podniky v ČR.

REDAKCE JIP GastroMagazín připravil tým JIP východočeská
Publisher: Michal Lelek **Artdirector:** Petra Králová **Redaktor:** Mgr. Karolína Frýdová
Vydavatel: JIP východočeská, a. s., Hradišťská 407, 533 52 Staré Hradiště
Dále vydáváme: www.jip-potraviny.cz/katalogy
Kontakt: marketing@jip-napoje.cz **Web:** www.jip-potraviny.cz **Facebook:** jip.potraviny **Instagram:** jip_potraviny



SLEDUJTE NÁS
NA SOCIÁLNÍCH SÍTÍCH

Zajímají vás aktuální informace skupiny JIP, chcete mít přístup k nejnovějším akčním letákům nebo se inspirovat zajímavými recepty?

Sledujte nás na sociálních sítích, označujte, sdílejte, ptejte se, soutěžte. **Jsme tu pro vás.**

@jip_potraviny

JIP Potraviny

OBSAH

GastroMAGAZÍN

6 **Čokoláda**
recepty

20 **JIP & Carrefour**
Carrefour se vrací do Česka

30 **Kokos**
recepty

40 **JIP Harrachov**
nová maloobchodní prodejna

44 **Suché plody**
bez obalu a s obalem

46 **Oříšky & karamel**
recepty

Čokoláda

Banánový koláč s čokoládou

3–4 banány, 300 g hladké mouky, 150 g másla, 2 vejce, 50 g moučkového cukru, 50 g třtinového cukru, 50 g nasekaných vlašských ořechů, 50 g nasekané hořké čokolády, ½ lžičky jedlé sody, lžička vanilkového extraktu, čokoládová poleva

Banány oloupejte a rozmačkejte vidličkou. Vyšlehejte je s vanilkovým extraktem a vejci. V míse smíchejte mouku se změklým máslem, jedlou sodou, oba druhy cukru, ořechy a kousky čokolády. Smíchejte s banánovou směsí a vytvořte hladké těsto. To nalijte do formy vyložené pečicím papírem a pečte v troubě předehřáté na 180 °C zhruba hodinu. Po upečení nechte koláč vychladnout a poté jej polijte rozehřátou čokoládovou polevou.

Trubičky plněné čokoládovým krémem

180 g hladké mouky, 80 g másla, 1 vejce, 80 g najemno nasekaných lískových ořechů, 50 g cukru
Náplň: 2 tabulky hořké čokolády, 200 g lískooříškového krému

Prosátou mouku, změklé máslo, vejce, cukr a nasekané ořechy smíchejte a vypracujte těsto, které nechte v lednici odpočinout. Těsto pak rozválejte a nakrájejte na proužky. Formičky na trubičky pomažte tukem a těsto na ně namotejte. Trubičky pečte na 170 °C, dokud nezrůžoví. Lehce teplé trubičky stáhněte z formiček a nechte vychladnout. Rozpuštěnou čokoládu vyšlehejte s lískooříškovým krémem a naplňte vnitřek trubiček.

Čokosušenky

120 g hladké mouky, 80 g másla, 100 g hořké čokolády, 100 g cukru, 1 vejce, 50 g mandlí, 50 g lískových ořechů, ½ lžičky prášku do pečiva, čokoládová poleva

V míse smíchejte mouku s práškem do pečiva. Vejce vyšlehejte s cukrem do pěny. Mandle a lískové ořechy nasekejte na menší kousky, čokoládu rozpusťte ve vodní lázni. Vše pak opatrně smíchejte v kompaktní těsto, ze kterého tvořte kuličky, které mírně dlaněmi zmáčkněte. Sušenky vyložte na plech a pečte v troubě vyhřáté na 180 °C zhruba deset minut. Po zchladnutí ozdobte čokoládovou polevou.

Dort s čokoládovým krémem

190 g hladké mouky, 150 g moučkového cukru, 130 g třtinového cukru, 3 vejce, 200 g másla, 30 g kvalitního kakaa, 80 ml podmáslí, 200 g hořké čokolády, 1 prášek do pečiva
Krém: 150 g hořké čokolády, 50 g mléčné čokolády, 280 ml smetany ke šlehání, 60 g cukru, čokoládová poleva

V hrnci rozehřejte čokoládu, máslo a 130 ml vody a nechte rozpustit. Vejce a podmáslí vyšlehejte. Prosátou mouku smíchejte s práškem do pečiva, kakaem a cukrem. Vaječnou směs vlijte do mouky a vmíchejte rozehřátou čokoládu. Vše promíchejte a nalijte do dortové formy. Pečte v troubě předehřáté na 160 °C zhruba hodinu. Po upečení nechte korpus vychladnout a připravte krém. Čokoládu společně se smetanou a cukrem rozehřejte do hladkého krému. Korpus pak rozkrojte a v několika vrstvách promažte krémem. Před podáváním polijte ještě čokoládovou polevou.

Dort
s čokoládovým
krémem

Čokoládový dort s čerstvým ovocem

250 g polohrubé mouky, 200 g cukru, 180 g másla, 120 ml mléka, 2 vejce, 60 g kvalitního kakaa, 1 prášek do pečiva, čokoládová poleva, marmeláda dle chuti, čerstvé ovoce (maliny, borůvky...)

Troubu předehřejte na 180 °C. Máslo, cukr, mléko a kakao dejte do kastrolu a pět minut na mírném plamenu povařte. Po vychladnutí do směsi přidejte prosátou mouku s práškem do pečiva a vejce. Vše vyšlehejte v hladké těsto, které přelijte do vymazané a vysypané dortové formy. Korpus pečte zhruba půl hodiny. Po upečení ho nechte vychladnout. Poté jej rozřízněte a promažte marmeládou. Vršek přelijte čokoládovou polevou a ozdobte čerstvým ovocem.

Schwarzwaldské cupcakes

300 g hladké mouky, 2 vejce, 220 g másla, lžička prášku do pečiva, lžíce jedlé sody, 200 g cukru
100 g čokolády, lžička vanilkového extraktu, 1 hrnek vody, 60 ml cherry brandy
Krém: 200 ml smetany ke šlehání, 200 g mascarpone, 2 lžíce cukru, lžíce kakaa, višňový kompot, hoblinky čokolády

Prosátou mouku smíchejte s práškem do pečiva a jedlou sodou. Troubu předehřejte na 180 °C. Máslo vyšlehejte s cukrem do pěny. Poté vmíchejte rozpuštěnou čokoládu a vanilkový extrakt. Následně přisypávejte moučnou směs a přilívejte vodu a brandy, dokud, dokud nevznikne hladké těsto. To nalijte do košíčků na muffiny. Pečte zhruba 20 minut. Smetanu vyšlehejte s cukrem, kakaem a mascarpone. Krém přeneste do cukrářského sáčku a vychladlé korpusy jím ozdobte. Na vrch dejte kompotované višně a ozdobte hoblinky čokolády.

Dort s čokoládovou ganache

240 g hladké mouky, 250 g cukru, 90 g kvalitního kakaa, 1 a ½ lžičky prášku do pečiva, 1 a ½ lžičky jedlé sody, špetka soli, 250 ml mléka, 125 ml oleje, 2 vejce, 1 lžička vanilkového extraktu, lžička instantní kávy, 250 ml horké vody
Ganache: 70 g kvalitního kakaa, plechovka slazeného kondenzovaného mléka, plechovka neslazeného kondenzovaného mléka, 3 lžíce kukuřičného škrobu, špetka soli, bílá čokoládová poleva, lžíce másla

Mouku prosejte, přidejte kakao, prášek do pečiva, jedlou sodu, sůl a cukr. Vše promíchejte. Do směsi rozklepněte vejce, přilijte mléko, olej a vanilkový extrakt. Z ingrediencí vypracujte těsto. V horké vodě rozpusťte kávu, vlijte do těsta a rozmíchejte. Hluboký plech nebo dortovou formu vyložte pečicím papírem a poměrně řídké těsto vlijte. Pečte v troubě předehřáté na 180 °C 45–50 minut. Pro přípravu ganache smíchejte a dobře promíchejte všechny ingredience. Směs pak zahřívejte na mírném ohni zhruba 20 minut, dokud nebude hladká a lesklá. Nakonec přidejte lžíci másla a nechte rozpustit. Po dopečení korpus vyndejte z formy a přelijte připraveným ganache. Můžete také rozpustit bílou čokoládovou polevu, kterou špejlí vmíchejte do té čokoládové.

Lískooříškové cupcakes

Těsto: 220 g polohrubé mouky, 4 vejce, 250 ml mléka, 240 g třtinového cukru, 220 g másla, 150 g mletých lískových ořechů, 1 prášek do pečiva
Krém: 100 g lískooříškového krému, 500 g mascarpone, čokoládová ozdoba

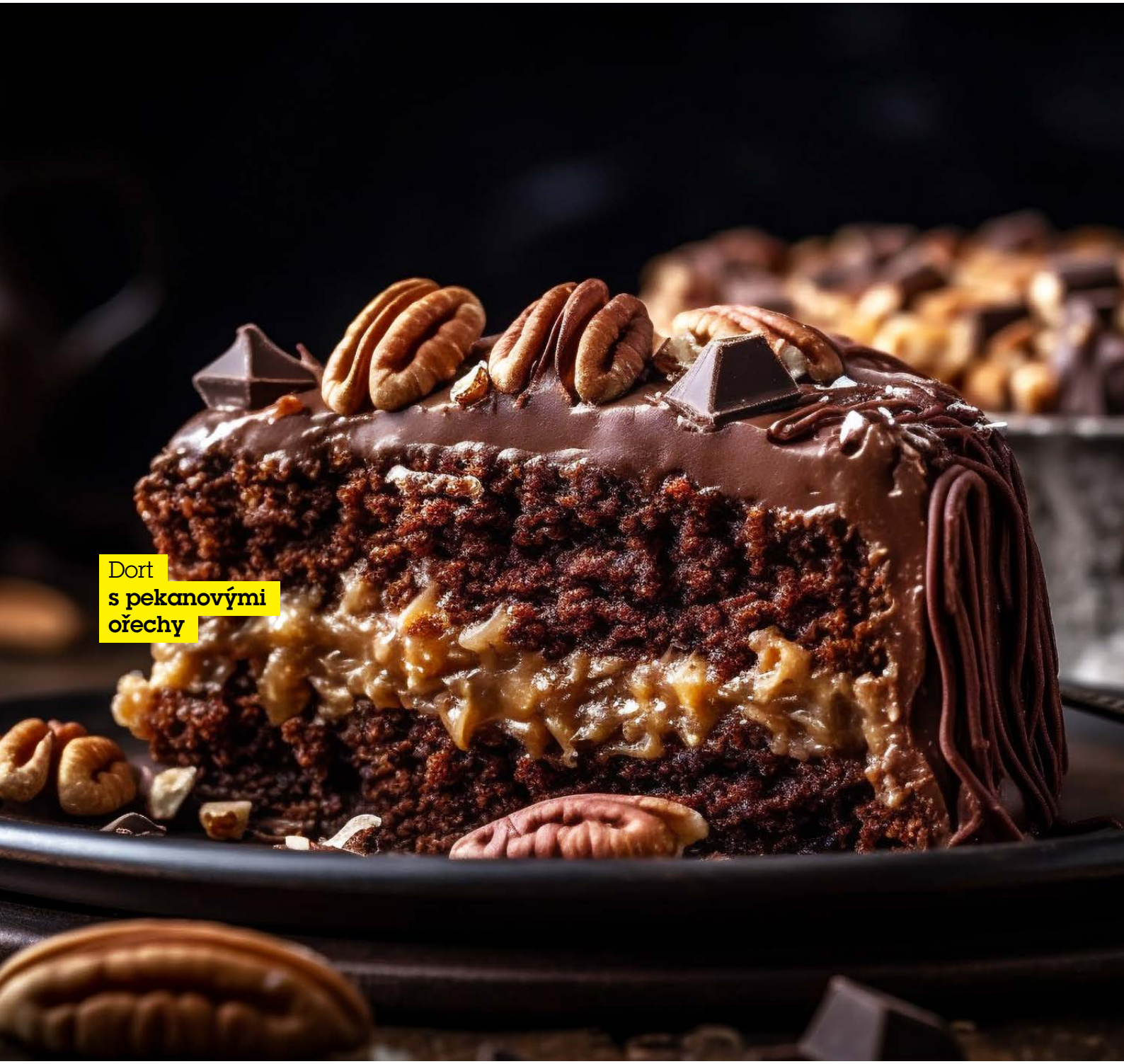
Prosátou mouku, cukr, mleté ořechy, prášek do pečiva, vejce, rozpuštěné máslo a mléko smíchejte a vytvořte těsto. To nalijte do košíčků na muffiny a pečte na 180 °C asi 30 minut. Mascarpone a lískooříškový krém vyšlehejte a nechte odležet v lednici. Po upečení nechte muffiny vychladnout a poté na ně cukrářským sáčkem naneste připravený krém a přidejte čokoládovou ozdobu.

Čokoládové pusinky

3 bílky
225 g cukru
30 g moučkového cukru
lžička vanilkového extraktu
půl lžičky vinného octa
200 g čokolády

čokoládová poleva

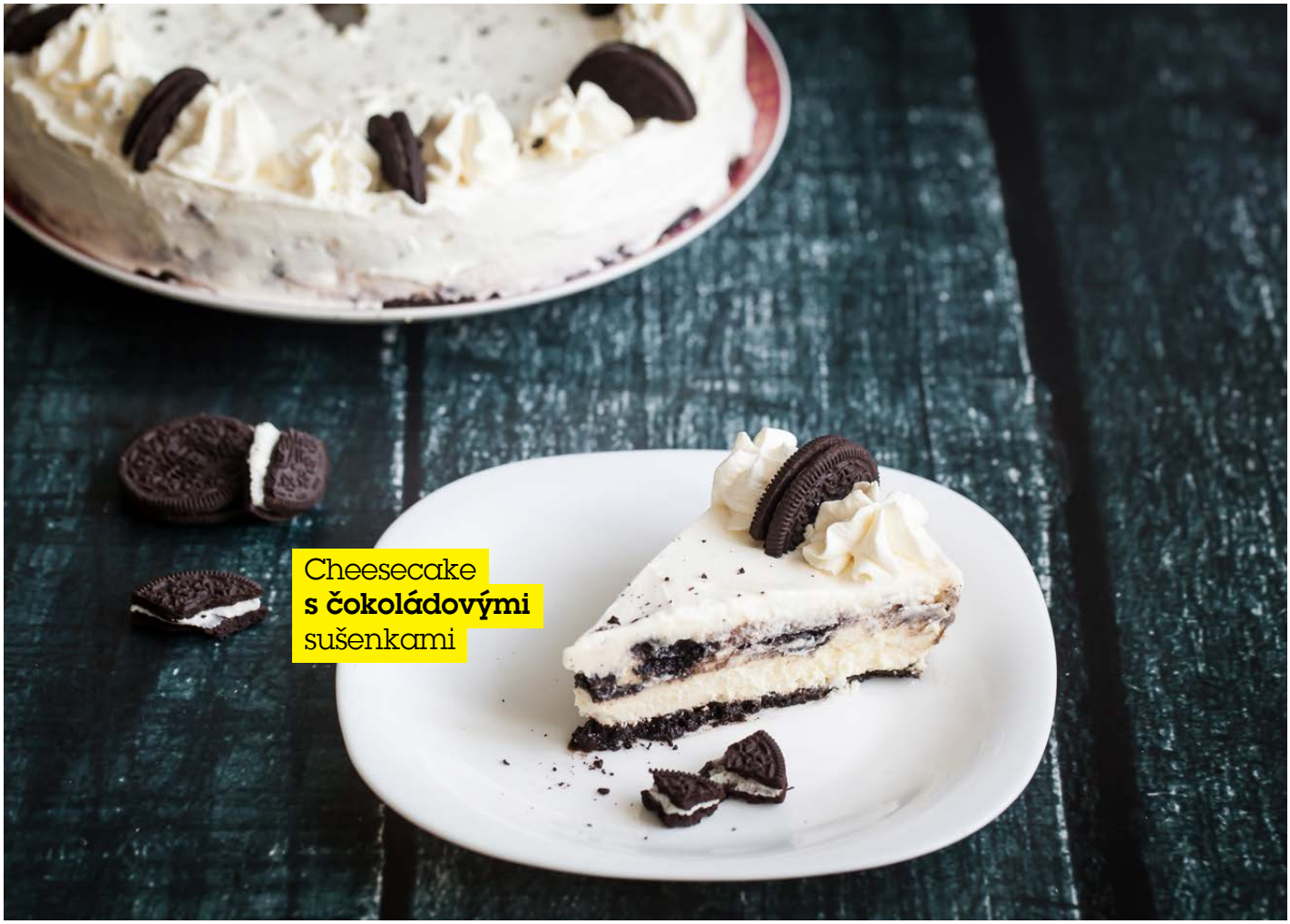
Bílky vyšlehejte do husté pěny. Postupně do pěny přidávejte oba druhy cukru, vanilkový extrakt a vinný ocet. Šlehejte, dokud se cukr nerozpustí a nevznikne tuhý sníh. Čokoládu rozpusťte ve vodní lázni. Na plech vyložený pečicím papírem nandejte sněhové pusinky, které pokapejte rozpuštěnou čokoládou a jen lehce špejlí zapracujte.
Pusinky sušte v troubě rozehřáté na 130 °C, dokud se neodlepují od pečicího papíru. Po vychladnutí je ještě přelijte čokoládovou polevou.



Dort s pekanovými ořechy

Těsto: 150 g polohrubé mouky, 250 g třtinového cukru, 50 g kvalitního kakaa, 4 vejce, 150 g nasekaných pekanových ořechů, 1 prášek do pečiva, 70 ml vody, špetka soli
Krém: 2 žloutky, 60 g cukru, 100 g čokolády, 350 ml mléka, 80 g hladké mouky, 250 g másla, 1 vanilkový cukr, 100 g nasekaných pekanových ořechů, celé pekanové ořechy na ozdobení

Nejprve připravte těsto. Bílky oddělte od žloutků. Žloutky pak vyšlehejte s cukrem a vodou do světlé pěny. Přidejte mleté ořechy a prosátou mouku s práškem do pečiva a kakaem a vše promíchejte. Z bílků vyšlehejte sníh se špetkou soli a vmíchejte do těsta. To přelijte do dortové formy a pečte na 160 °C asi třičtvrtě hodiny. Připravte krém. Čokoládu rozpusťte nad vodní lázní a přidejte k ní cukr a žloutky. Pár minut míchejte a následně sundejte z plotny. Větší část mléka zahřejte na mírném plamenu. Ve zbytku mléka rozmíchejte mouku a vlijte do zahřátého mléka. Míchejte, dokud se mléko nezačne vařit. Poté do něj přilijte rozpuštěnou čokoládu, stáhněte z plotny a nechte vychladnout. Máslo vyšlehejte s vanilkovým cukrem a vmíchejte do něj čokoládový krém s mlékem. Korpus rozřízněte. Do ⅓ krému přisypte ořechy a promíchejte, pak jej namažte do rozříznutého korpusu. Zbytek krému namažte na dort a posypte ho celými ořechy.



Cheesecake s čokoládovými sušenkami

Korpus:
250 g čokoládových sušenek
80 g másla

Krém:
350 g mascarpone
200 ml smetany ke šlehání
200 g bílé čokolády
2 lžíce moučkového cukru
lžíce citronové šťávy
2 lžíce vody
10 g želatiny
100 g čokoládových sušenek + další na ozdobu

Sušenky na korpus rozmixujte nebo rozdrťte válečkem a přidejte k nim rozpuštěné máslo. Sušenky pak nasypte na dno dortové formy a upěchujte. Korpus vložte do ledničky a připravte krém. Mascarpone vyšlehejte s moučkovým cukrem a citronovou šťávou. Čokoládu rozpusťte ve vodní lázni, želatinu připravte dle návodu a přidejte ji k vyšlehanému mascarpone, stejně jako čokoládu. Smetanu vyšlehejte zvlášť a následně ji také přidejte do krému. Sušenky nasekejte nahrubo. Část krému rozprostřete na korpus. Poté na něj nasypte nasekané sušenky a na ně rozprostřete zbytek krému, který uhlaďte. Vršek ozdobte celými sušenkami a dejte do lednice vychladit, nejlépe přes noc.

Nepečené čokořezy

Korpus: 250 g máslových nebo čokoládových sušenek, 80 g másla
Krém: 500 ml smetany ke šlehání, 500 g ricotty, 100 g cukru, lžička vanilkového extraktu, 10 g želatiny, 50 g kakaa
Ovocná vrstva: 200 g ovoce (jahody, maliny…), 10 g dortového želé, 40 g cukru
Čokoládová poleva: 200 g čokolády, 100 g másla

Nejprve si připravte ovoce. To vložte do hrnce s cukrem a přiveďte k varu, poté jej rozmixujte dohladka a nechte vychladnout. Sušenky na korpus rozmixujte nebo rozdrťte a přidejte k nim rozpuštěné máslo. Promíchanou směs rozprostřete na plech, upěchujte a dejte do lednice. Smetanu vyšlehejte do šlehačky, přidejte ricottu, cukr a vanilkový extrakt a opět vyšlehejte. Želatinu připravte dle návodu a přidejte do krému. Ten rozdělte a do ⅓ krému přisypte kakao a promíchejte. Čokoládový krém rozprostřete na korpus a nechte chvíli v lednici vychladnout. Dortové želé si připravte podle návodu a smíchejte s připraveným rozmixovaným ovocem. Ovocnou směs pak nalijte na čokoládový krém a nechte ztuhnout. Na ovocnou vrstvu pak rozprostřete zbytek krému a nechte opět v chladu ztuhnout. Až bude krém dostatečně tuhý, rozpusťte čokoládu s máslem a dezert čokoládou přelijte. Nechte odpočinout v lednici ideálně přes noc a poté nakrájejte na kostky.

NOVÁ SPOLUPRÁCE

JIP Východočeská & Carrefour

Carrefour

Víte, co znamená francouzsky *carrefour*? Křižovatku.
Ale buďte si jistí, že při nákupu výrobků značky Carrefour na křižovatce stát nebudete. Chybu totiž určitě neuděláte.

Společnost JIP východočeská navázala partnerství s francouzským řetězcem prodejen Carrefour. Ta tak do České republiky prostřednictvím našich obchodů opět přináší své produkty. Zákazníci budou moci v regálech prodejen JIP nakoupit cenově dostupné a kvalitní potraviny i nepotravinářské výrobky značky Carrefour. „Jsme velmi rádi, že jsme se stali partnerem celosvětového lídra Carrefour a umožnili mu návrat do České republiky. Věříme, že pestrý sortiment Carrefour bude dokonale ladit s naším, a to ke spokojenosti zákazníků," říká jeden z majitelů společnosti JIP východočeská Jan Plšek.

Podívejte se, na jaké produkty Carrefour se u nás můžete těšit.

Cereální polštářky s náplní z lískových ořechů a čokolády

Pistácie pražené, solené neloupané

Boloňská omáčka veggie

Hořčice tradiční hrubozrnná

Bylinný čaj detox

Sušenky polomáčené v mléčné čokoládě

Rýže Basmati

Fusilli (vřetena)
semolinové těstoviny

100% mrkvová šťáva

Zrnková káva
100% Arabica
z Mexika

Špagety semolinové těstoviny

Lasagne semolinové těstoviny

Camembert

Oregano
drhnuté

Levandulový med z Provence

Suchar celozrnný
89 % celozrnné
pšeničné mouky

Džem jahodový
z ovoce pocházejícího z ekologického zemědělství

Krém lískooříškový s kakaem
pomazánka s obsahem 13 % lískových oříšků

Carrefour

Dětská výživa
jablko, hruška, meruňka, banán

Svačinka jablko & banán
bez přidaného cukru

Cereální nápoj
pro děti od 6 měsíců

Ovocná svačinka
pyré
s nízkým
obsahem
cukru

Baby sušenky
s kousky čokolády
od 18 měsíců

děti

Dětská kosmetika BABY

1. Tělový mandlový olej
2. Čisticí olej na tělo a vlasy
3. Čisticí tělové mléko
4. Ochranný krém
5. Dětské plenky Midi 3

Carrefour

Chips à l' Ancienne
originální bramborové lupínky solené

Tortilla Nachos
kukuřičné chipsy natural

Omáčky

Cheezy salsa
omáčka z taveného sýra s papričkami jalapeño

Spicy salsa
omáčka z rajčat, papriky a cibule

Vegetables
chipsy ze 4 druhů zeleniny: mrkev, červená řepa, sladké brambory, pastiňák

Dipster / Paprikové chipsy
smažené bramborové lupínky s příchutí papriky

slané & sladké

Noisette-Hazelnut
cereální tyčinka s nasekanými lískovými oříšky

Crunchy
křupavé cereální lupínky s čtverečky mléčné čokolády a kousky lískových oříšků

Crocks chocolat au lait
cereální polštářky s náplní z mléčné čokolády

Le Petit Buerre Tablette Tablet
máslové sušenky polomáčené v bílé čokoládě

Carrefour

Mini Chorizo
Prémiové kvality, vyrobené z vepřového masa z Francie. Sladká, lehce kouřová chuť, která potěší vaše chuťové pohárky.

La Raclette Sans Croûte
sýr vyrobený z pasterizovaného kravského mléka

Sýr Le Coulommiers
měkký sýr s kvetoucí kůrou

Jahodový jogurtový nápoj
Jogurtový nápoj s jahodovou příchutí. Tento sladký a ochucený jogurtový nápoj vyrobený ve Francii z kvalitního mléka a přírodních surovin je zdrojem vápníku a vitamínu D.

Fromagge Blanc Tvaroh měkký
měkký tučný tvaroh s obsahem tuku 7,6 %, bohatý zdroj bílkovin a vápníku

Panna Cotta à la Framboise
lahodný malinový dezert

Ovocný jogurt
Jogurty vyrobené z polotučného mléka, bez konzervantů, zdroj vápníku a vitamínu D. Díky lahodné směsi broskví, manga, meruňky, nektarinky a mixu žlutého ovoce jsou tyto jogurty skutečným potěšením pro chuťové pohárky.

Máslo čerstvé
Extra jemné máslo s obsahem tuku 82 %. Toto máslo nejvyšší kvality vyrobené z pasterizované mléčné smetany francouzského původu je ideální pro všechny vaše kulinářské úpravy. Vychutnejte si jeho smetanovou chuť a rozplývající se texturu pro vylepšení vašich oblíbených jídel.

Carrefour

Batátové hranolky
Vychutnejte si jejich křupavou texturu na vnější straně a jejich rozplývavou měkkost uvnitř.

Pizza s chorizem
lahodná pizza pečená na dřevě s paprikou, eidamem a chorizem

Mini nanuky
vanilkové, jahodové

Filety z platýse
předsmažené s citrónovou příchutí výjimečné kvality, bez kostí

mražené

Quiche Lorraine
slaný koláč se sýrem a uzenou slaninou

Baby mrkev a hrášek

Avokádo kousky
sebrané v době plné zralosti pro ideální strukturu a chuť

Ratatouille cuisinée
směs středomořské zeleniny

VEGEtal Burgers
Přípravek na bázi rostlinných bílkovin, předsmažený, vařený a mražený. Bohatý na bílkoviny a zdroj vlákniny je chutnou alternativou masa.

Carrefour

Kosmetika

1. Tekuté mýdlo na ruce s vůní broskví
2. Sprchový gel s aloe vera
3. Hydratační mýdlo s mlékem a vanilkou
4. Depilační krém na citlivé oblasti
5. Arganový a mandlový masážní olej
6. Hydratační tělové mléko s vůní mandlí
7. Balzám na rty s bambuckým máslem

Domácnost

8. Dezinfekční vlhčené ubrousky
9. Kuchyňské utěrky classic, 2vrstvé
10. Čistič pro domácnost, na vodní kámen
11. Čistič na koberce ve spreji
12. Čistič na koupelny
13. Gel na praní, na černé prádlo
14. Prací kapsle 3v1 Optimal clean

drogerie

Companino Vitalive Granule junior
kuřecí, mrkev, mléko
kompletní krmivo
pro kočky

Companino Vitalive Granule pro psy
mini do 10 kg
hovězí se zeleninou

Companino Sticks Tyčinky pro kočky
kuřecí
doplňkové krmivo
pro kočky

Companino Mix Rolls Pamlsky
s masovou náplní
pro psy

Krmivo pro drobné hlodavce
kompletní krmivo

Pochoutka pro psy
kuřecí kostičky

Mini Biscuits
mini sušenky
pro psy

Companino Vitalive Kapsičky pro kočky
treska, tuňák, krevety, losos
v omáčce
kompletní krmivo pro kočky

Companino Suprem Paštika pro kočky
ryba, losos, hovězí, králík
kompletní krmivo pro kočky

Paštika pro psy
kompletní
krmivo
s králičí
terinou

Nechce se vám utrácet velké sumy za produkty a suroviny každodenní potřeby?

Pak se vám bude zamlouvat řada Simpl společnosti Carrefour, která nabízí kvalitní výrobky za skvělé ceny.

mražené / chlazené

1. Párky uzené
2. Brokolice růžičky a řezané stonky
3. Pizza Margherita
4. Salám dánský vepřový uzený s bukovým dřevem
5. Camembert měkký sýr vyrobený z kravského mléka
6. Tvaroh měkký odtučněný s celkovým obsahem tuku menším než 0,5%

Koloniál / Nealko

7. Krém lískooříškový s kakaem
8. Grapefruitová šťáva z koncentrátu
9. Nespresso kapsle - Lungo
10. Sušenky polomáčené v mléčné čokoládě
11. Mini čokoládové tyčinky
12. Makrela filety s hořčičnou omáčkou
13. Mexický salát se zeleninou a rybou

OCHUTNEJTE NAŠE PEČIVO

OD MISTRA PEKAŘE
Z NAŠÍ
Pekárny

„Vzhledem ke kvalitním surovinám, vlastnímu žitnému a pšeničnému kvasu a správnému pracovnímu postupu, mají naše výrobky dlouhou trvanlivost a specifickou chuť."

MÁTE JIŽ NAŠI **ZÁKAZNICKOU KARTU?**

PRO VŠECHNY DRŽITELE
ŽIVOTNOSTENSKÉHO LISTU
VÝHODNÉ CENY IHNED

VÍCE INFORMACÍ O KARTĚ ZÍSKÁTE
NA POKLADNĚ

WWW.JIP-POTRAVINY.CZ/KARTA

ZÁKAZNICKÁ KARTA SLOUŽÍ PRO POSKYTOVÁNÍ SLEV MIMO AKČNÍ NABÍDKU!

Kokos

Bailey´s
Deliciously light
0,7 l

Kokosový koktejl

120 ml kokosové smetany
100 ml kokosového mléka
60 ml smetanového likéru (např. Baileys)
drcený led
šlehačka
kokosové plátky

Kokosovou smetanu a mléko, likér a drcený led smíchejte a přelijte do skleničky. Na koktejl naneste šlehačku a ozdobte kokosovými plátky.

Kokosová zmrzlina

1 l kokosového mléka
300 g cukru
400 ml smetany ke šlehání
šťáva z jedné limetky

Půl litru mléka vlijte do hrnce, vsypte cukr a na plotně zahřejte, aby se cukr rozpustil. Poté přilijte zbytek mléka a nechte vychladnout. Nakonec do směsi vlijte limetkovou šťávu a smetanu. Vše promíchejte a dejte do zmrzlinovače, případně nechte ztuhnout v mrazáku (zhruba každé půl hodiny před úplným ztuhnutím však směs promíchejte).

Carrefour BIO
Kokosové mléko
400 ml

Kokosové cupcakes

200 g hladké mouky, 150 g másla, 150 g cukru, 3 vejce
2 lžičky prášku do pečiva, 60 ml kokosového mléka, 30 g strouhaného kokosu
kokosová zmrzlina dle receptu na str. 31, čokoládové hobliny

Změklé máslo vyšlehejte s cukrem do pěny. Poté postupně zašlehejte vejce, mouku s práškem do pečiva, kokosové mléko a strouhaný kokos. Těsto nalijte do košíčků na muffiny a pečte při 180 °C zhruba 20 minut. Po upečení nechte vychladnout a podávejte s kokosovou zmrzlinou ozdobenou čokoládovými hoblinkami.

Alnatura
Kokosová zmrzlina
vegan, BIO
500 ml

Nepečené kokosové tyčinky

150 g kešu ořechů, 200 g strouhaného kokosu, 150 g kokosové mouky, rýžový sirup, hořká čokoláda

Ořechy namočte přes noc do vody. Strouhaný kokos nasypte do mixéru a rozmixujte najemno. Ke kokosu přidejte ořechy a rýžový sirup a opět rozmixujte. Do hmoty pak nasypte kokosovou mouku a tvořte menší tyčinky, které pak nechte ztuhnout v lednici. Mezitím si ve vodní lázni rozpusťte čokoládu a tyčinky v ní obalte. Tyčinky pak opět nechte ztuhnout v lednici.

Cheesecake s kokosem a datlemi

250 g sušených datlí, 60 g kokosového oleje, 200 g vlašských ořechů, 150 g strouhaného kokosu + další na posypání, 500 ml kokosového mléka, 300 ml kokosové smetany, 15 g práškové želatiny

Strouhaný kokos namočte do 400 ml kokosového mléka a kokosové smetany a nechte odležet. Ořechy rozmixujte v mixéru, poté přidejte sušené datle a kokosový olej a opět promixujte. Hmotu namačkejte na dno dortové formy a dejte do lednice vychladit. Ve 100 ml kokosového mléka nechte nabobtnat želatinu, poté ji přiveďte k varu, dokud se nerozpustí. Mléko se želatinou pak vlijte do směsi kokosového mléka, smetany a strouhaného kokosu a vše dobře promíchejte. Hmotu nalijte na vychlazený korpus a nechte ztuhnout v lednici, ideálně přes noc. Hotový cheesecake posypte strouhaným kokosem.

Alnatura Kokosový olej
panenský BIO
220 ml

Kokosová roláda

Korpus: 60 g polohrubé mouky, 60 g cukru, 6 vajec
Krém: 300 ml mléka, 1 pudink (ideálně kokosový), 250 g másla, moučkový cukr, 50 g strouhaného kokosu+ další na posypání, džem dle chuti

Bílky oddělte od žloutků. Žloutky vyšlehejte s cukrem do pěny, z bílků vyšlehejte sníh. Opatrně vmíchejte mouku a vytvořte těsto, které rozetřete na plech vyložený pečicím papírem. Pečte při 190 °C 5–10 minut, dokud těsto nevyběhne. Po upečení teplý piškot stočte pomocí mokré utěrky a nechte vychladnout. Pudink připravte s mlékem dle návodu, poté přidejte změklé máslo, cukr a kokos a vše vyšlehejte do krému. Korpus pak pomažte džemem a následně krémem a stočte do rolády. Stočenou roládu potřete trochou krému a posypte kokosem i zvenku.

Rychlý kokosový dezert

balíček listového těsta
500 ml smetany ke šlehání
120 g moučkového cukru + na posypání
2 lžíce kokosového extraktu nebo kokosové smetany
150 g strouhaného kokosu

Ze smetany vyšlehejte hustou šlehačku. Přidejte kokosový extrakt nebo smetanu, strouhaný kokos a cukr a vše opět vyšlehejte. Krém dejte chladit do lednice. Listové těsto rozválejte a nakrájejte na zhruba 16 stejně velkých čtverců. Ty položte na plech vyložený pečicím papírem a dejte péct do trouby na zhruba 10 minut, dokud těsto nezezlátne. Krém naneste vždy na jeden čtvereček a druhým jej přikryjte.
Posypte moučkovým cukrem a ihned podávejte.

Náš TIP!

Alnatura
Kokosový krém
na vaření, BIO
200 ml

Kokosový
dezert

Alnatura Kokos strouhaný BIO, 200 g

Kokosový dort

340 g změklého másla, 420 g hladké mouky, 400 g cukru, 5 vajec, 1 a ½ lžíce vanilkového extraktu, 1 a ½ lžíce mandlového extraktu, 1 lžíce prášku do pečiva, ½ lžíce jedlé sody, špetka soli, 240 ml mléka, 115 g strouhaného kokosu
Krém: 450 g čerstvého sýru, 225 g změklého másla, ¾ lžíce vanilkového extraktu, ¼ lžíce mandlového extraktu, 450 g moučkového cukru, 170 g strouhaného kokosu

Troubu předehřejte na 180 °C a připravte si dvě dortové formy, které vyložte pečicím papírem. Máslo s cukrem vyšlehejte do pěny. Vajíčka vyšlehejte s mandlovým a vanilkovým extraktem. Prosátou mouku smíchejte s práškem do pečiva, sodou a solí. Postupně zašlehávejte mléko, vajíčka a máslo s cukrem. Vytvořte těsto, do kterého pak zapracujte strouhaný kokos. Těsto přelijte do dvou dortových forem a pečte v troubě 45 minut až hodinu, dokud povrch nezezlátne. Zda je těsto upečené, vyzkoušejte zapíchnutím špejle. Po upečení nechte korpusy vychladnout. Připravte si krém. Krémový sýr smíchejte s máslem, oběma extrakty a moučkovým cukrem v hladký krém. Mezi oba korpusy krém natřete a potřete jím také celý dort.
Na krém pak nasypte strouhaný kokos (na strany jej lehce přitlačte).

Naše UZENINA
OD NAŠEHO ŘEZNÍKA

VEPŘOVÁ ŠUNKA

NEJVYŠŠÍ JAKOSTI

Naši šunku vyrábíme poctivou ruční prací z vepřové kýty a čisté svaloviny s vysokým obsahem masa. Šunka neobsahuje žádné separáty ani rostlinné náhražky a její chuť připomíná kvalitní kus masa.
Přesně taková je Naše šunka.

Ochutnejte

NOVÁ PRODEJNA HARRACHOV

OTEVÍRACÍ DOBA

PO-SO	7.30-18.00
NE	8.00-18.00

Harrachov 705
512 42 Harrachov

www.jip-potraviny.cz
FB: jip.potraviny, IG: jip_potraviny

Říkali jsme si, že v jednom z nejznámějších zimních středisek naší republiky nemůžeme chybět. Právě proto jsme otevřeli novou maloobchodní prodejnu v Harrachově. A kdy jindy jsme ji mohli otevřít než stylově v zimní sezóně? Zákazníci zde tak mohli poprvé nakoupit 20. prosince.

Posilnění před sportem nebo túrou, jídlo a pití k snídani, obědu nebo k večeři… Je jedno, za jakým účelem zákazníci naši novou harrachovskou prodejnu navštíví, protože zde pokaždé najdou to, co potřebují.

Kromě základního sortimentu zde nakoupí **vždy čerstvé pečivo** – voňavé a křupavé rohlíky jsou samozřejmostí, vybrat je možné si z několika druhů chlebů, k dispozici je ale také sladké a slané pečivo nebo třeba pečivo listové a plundrované k odpolední siestě. Naší stálicí, která se nachází i na prodejně v Harrachově, je **temperovaný box s širokým výběrem ovoce a zeleniny**. Nabídku doplňují **uzeniny a maso naší vlastní výroby** nebo desítky druhů alko i nealko nápojů.

Standardem všech našich nových prodejen je moderní a příjemné prostředí. Zákazníky navíc určitě potěší i umístění prodejny – nachází se totiž v centru města na adrese Harrachov 705, jen coby kamenem dohodil od známých skokanských můstků :-)

Suché PLODY

bez obalu

Naše prodejny se snažíme stále vylepšovat. Ať už se jedná o kompletní modernizace nebo drobnější novinky, kterými je mimo jiné i nabídka sypaného sortimentu na váhu. „Ostrůvky“ s průhlednými zásobníky na sypané zboží nejsou jen ve velkých prodejnách JIP v Praze a Ostravě. Nachází se i v dalších, menších, a postupně budou přibývat další. Aktuálně mohou zákazníci takto zakoupit koření, suché plody a cukrovinky, v ostravské prodejně navíc také čaje. Důvodů, proč nabízíme sypané zboží, je hned několik. Patří mezi ně samozřejmě snaha přispívat k minimalizaci produkovaných plastových odpadů, protože zákazníci si mohou požadované množství sami navážit do papírových sáčků. Další výhodou je i snadná údržba a doplňování ze strany personálu a v neposlední řadě pak díky průhledným zásobníkům zákazník dobře vidí, co kupuje, a může si tak jednodušeji vybrat, na co má chuť.

s obalem

Náš TIP!

Gut & Günstig Lísková jádra
celá, natur
200 g

Náš TIP!

Carrefour BIO Mandle
pražené
90 g

Náš TIP!

Edeka Vlašské jádra
100 g

Náš TIP!

Carrefour BIO Pistácie
pražené, solené
125 g

& ořišky karamel

Domácí medovník

Korpus: 450 g hladké mouky, 180 g moučkového cukru, 180 g másla, 90 g medu, 60 ml smetany, 1 vejce, 1 a ½ lžičky jedlé sody
Krém: 250 g másla, plechovka kondenzovaného slazeného mléka, vlašské ořechy
Sirup: 150 ml vody, 50 ml rumu, 30 g krupicového cukru

Smetanu, med, cukr, máslo a vejce vyšlehejte nad parou. Vzniklou směs pak smíchejte s prosátou moukou s jedlou sodou a nechte odpočinout. Těsto pak rozdělte na pět dílů a z každého z nich vyválejte placku, kterou vykrojte dokulata. Ze zbylého těsta vyválejte plát, ze kterého pak připravíte drobenku. Pláty pečte na 180 °C zhruba 5–10 minut dozlatova a nechte vychladnout. Připravte si krém. V hrnci vařte zhruba dvě hodiny ve vodní lázni plechovku kondenzovaného mléka. To pak nechte vychladnout a vyšlehejte s máslem, přidejte rozdrcené vlašské ořechy. Vodu, cukr a rum rozmíchejte a směsí potřete upečené placky z obou stran. Poté každou placku potřete krémem a položte na ni další placku. Takto navrstvěte všech pět placek. Krémem pak potřete celý dort a posypejte jej rozmixovanou drobenkou z šestého upečeného plátu.

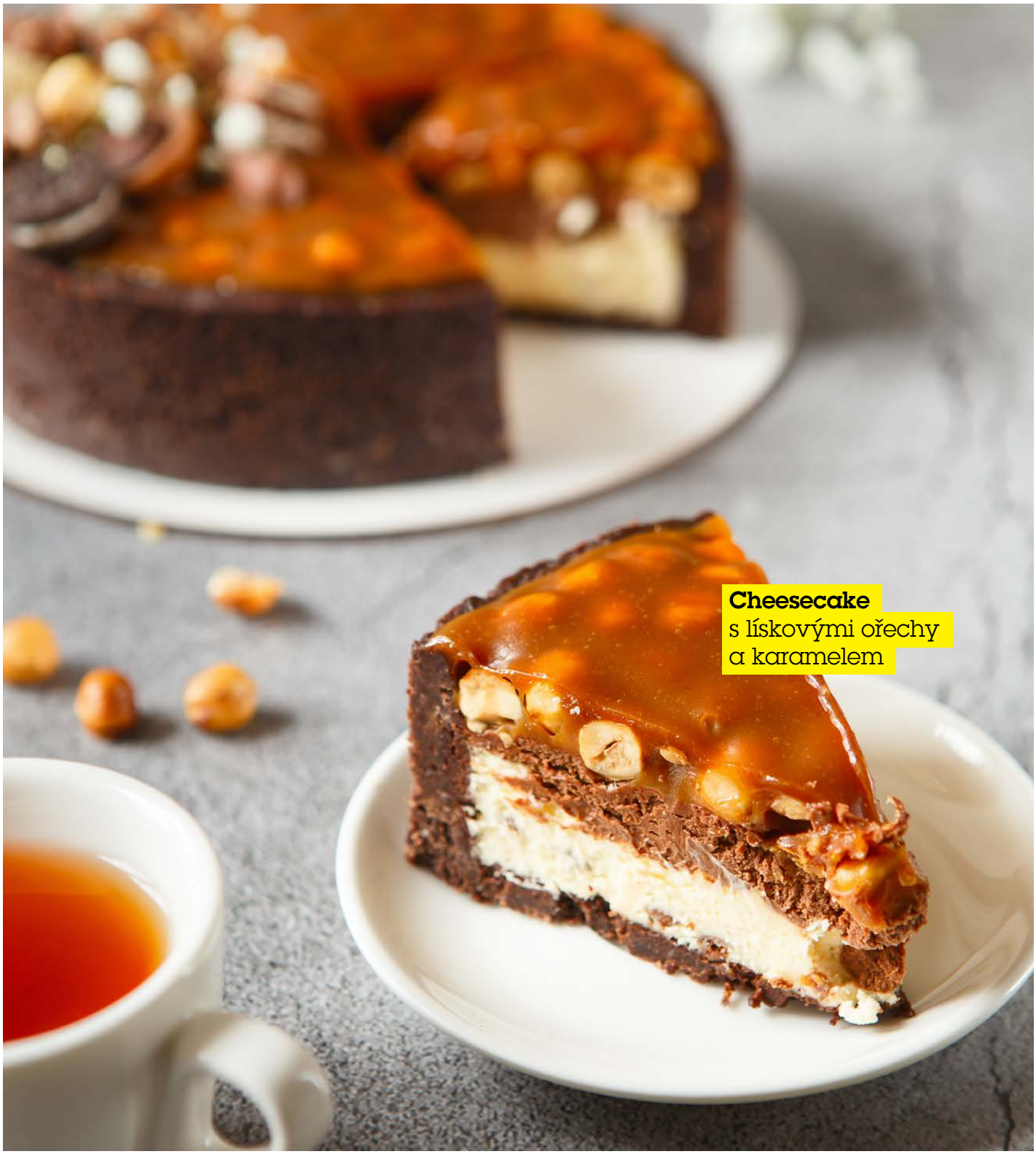
Karamelový cheesecake

Korpus:
250 g karamelových sušenek (např. Lotus)
180 g rozpuštěného másla

Krém:
500 g mascarpone
100 g krupicového cukru
60 g zakysané smetany
2 vejce
lžíce rumu

Poleva:
180 g krupicového cukru
180 ml smetany ke šlehání
lískové nebo vlašské oříšky na ozdobení

Sušenky rozdrťte nebo rozmixujte, smíchejte s máslem a vytvořenou hmotu namačkejte na dno dortové formy. Korpus zapečte v troubě předehřáté na 180 °C zhruba 10 minut. Mascarpone, krupicový cukr, zakysanou smetanu, vejce a rum vyšlehejte v krém, který rozprostřete na upečený a vychladlý korpus. Teplotu v troubě zvyšte na 200 °C a cheesecake pečte 10 minut, poté snižte teplotu na 130 °C a pečte ¾ hodiny. Karamel připravte rozpuštěním cukru v hrnci, ke kterému opatrně vlijte smetanu. Směs míchejte, dokud nevznikne hladká karamelová směs. Tu pak nechte zchladnout a přelijte jí zchladlý upečený cheesecake. Oříšky podrťte a ozdobte okraje dortu.
Po vychladnutí nechte cheesecake odpočinout v lednici.



Cheesecake s lískovými ořechy a karamelem

Korpus: 200 g kakaových sušenek, 90 g másla
Krém: 400 g mascarpone, 100 g cukru, 100 ml smetany ke šlehání, 2 vejce, 2 lžíce kakaa
Karamel: 50 g másla, 150 g cukru, 100 ml smetany ke šlehání, lískové ořechy

Kakaové sušenky rozdrťte nebo rozmixujte a smíchejte s rozpuštěným máslem. Směs natlačte na dno dortové formy a takto připravený korpus pečte v troubě předehřáté na 180 °C zhruba pět minut. Mascarpone vyšlehejte se smetanou a vejci do hladké směsi, při šlehání postupně přidávejte cukr. Krém rozdělte na dvě části a do jedné z nich přimíchejte kakao. Krém pak rozetřete na korpus – nejprve část bez kakaa, poté s kakaem. Formu s cheesecakem vložte na plech, na který nalijte trochu vody. Cheesecake takto pečte na 130 °C asi půl hodiny, poté teplotu zvyšte na 170 °C a pečte další ¾ hodiny. Po dopečení nechte dort vychladnout v troubě s pootevřenými dvířky. Mezitím si připravte karamelový toping. Cukr rozehřejte v hrnci, jakmile je rozehřátý, odstavte jej z plotny a opatrně po částech přilijte smetanu a máslo. Dobře promíchejte a nechte vychladnout. Cheesecake pak posypte lískovými ořechy a přelijte karamelem.

Karamelový pudink

240 ml smetany ke šlehání, 160 g krupicového cukru, 6 žloutků, lžička vanilkového extraktu, 240 ml mléka, špetka soli, 2 lžíce vody

100 g cukru s vodou rozehřejte v hrnci, poté opatrně přidejte smetanu a směs míchejte. Pak ji odstavte z plotny a nechte vychladnout. Ke žloutkům přidejte 60 g cukru, vanilkový extrakt a špetku soli. Ingredience rozšlehejte a vmíchejte mléko. Do směsi přilijte většinu připraveného karamelu (část ponechte na přelití pudinku) a rozmíchejte. Malé zapékací misky vyskládejte na plech, do kterého nalijte horkou vodu zhruba do poloviny misek. Do misek vlijte směs a pečte v troubě předehřáté na 150 °C asi hodinu. Po dopečení nechte vychladnout a následně odpočinout v lednici. Připravený pudink přelijte karamelem.

Karamelové bonbony s lískovými ořechy

250 g měkkých karamelek
150 ml smetany na vaření
150 hořké čokolády
40 g másla
lískové ořechy

Karamelky zahřívejte v hrnci se 100 ml smetany, dokud se nerozpustí a nevznikne hladký krém. Poté krém odstavte z plotny, přidejte máslo a opět promíchejte. Směs nalijte do malých formiček zhruba do poloviny. Do každé formičky dejte jeden lískový ořech a dolijte karamelovou směsí. Hořkou čokoládu rozpusťte ve vodní lázni s 50 ml smetany. Na vrch každého karamelového bonbonu dejte lžičku čokolády a nechte je ztuhnout v lednici.

Slané karamelové kostky

115 g másla
120 ml smetany ke šlehání
225 g krupicového cukru
60 ml vody
lžička soli
mořská sůl na ozdobu

Smetanu, máslo a sůl ohřívejte v hrnci, dokud se máslo nerozpustí. Do jiného hrnce vsypte cukr, vlijte vodu a taktéž zahřívejte, dokud se cukr nerozpustí. Po 5–10 minutách se cukr zbarví do jantarova, v tu chvíli jej stáhněte z plotny a přilijte k němu smetanu s máslem. Celou směs pak zahřívejte na mírném plamenu zhruba pět minut. Horký karamel nalijte do zapékací misky vyložené pečicím papírem a nechte ztuhnout alespoň čtyři hodiny. Povrch posypte mořskou solí a nakrájejte na malé kostky.

Arašídové máslo

500 g arašídů
15 g medu
15 ml slunečnicového oleje
špetka soli

Arašídy nasucho opražte pár minut na pánvi. Poté všechny ingredience rozmixujte do hladkého másla, které následně přendejte do skleniček.

Domácí slaný karamel

200 g cukru
130 ml smetany ke šlehání
90 g másla
lžička mořské soli

Smetanu a máslo nechte odstát při pokojové teplotě. Cukr pomalu rozehřejte v hrnci, poté přidejte máslo a směs míchejte, dokud se nespojí. Následně postupně přilévejte smetanu a opět míchejte, dokud se ingredience nespojí. Pak karamel odstavte z plotny a přidejte lžičku mořské soli. Směs přelijte do uzavíratelné sklenice a skladujte v lednici.

DIPLOMÁTICO

RUM

DARK'N'STORMY

4 cl Diplomático Mantuano

12 cl Ginger beer

limeta, máta, led

VYCHUTNEJ SI RUM STVOŘENÝ SRDCEM

PIJSROZUMEM.CZ

Diplomático je registrovaná ochranná známka. ©2024 Diplomático Branding, Unipessoal LDA. Všechna práva vyhrazena.