



*Francoeurská
kuchyně*

MAGNESIA PLUS



focus

PRO SOUSTŘEDĚNÍ

anti stress

PROTI STRESU

FUNKČNÍ OCHUCENÁ MINERÁLNÍ VODA

THIAMIN (B1), NIACIN (B3), BIOTIN (B7) A VITAMIN B6 PŘÍSPÍVAJÍ K NORMÁLNÍ ČINNOSTI NERVOVÉ SOUSTAVY A K NORMÁLNÍ PSYCHICKÉ ČINNOSTI. KYSELINA PANTOTHENOVÁ (B5) PŘÍSPÍVÁ K NORMÁLNÍ MENTÁLNÍ ČINNOSTI. NIACIN (B3) PŘÍSPÍVÁ KE SNÍŽENÍ MÍRY ÚNAVY A VYČERPÁNÍ. ZINEK PŘÍSPÍVÁ K NORMÁLNÍM ROZPOZNAVACÍM FUNKCÍM. SELEN PŘÍSPÍVÁ K OCHRANĚ BUNĚK PŘED OXIDATIVNÍM STRESEM.

Milé čtenářky, milí čtenáři,
léto už zase bude pomalu předávat žezlo svému nástupci, což
u některých (především milovníků tepla a prázdninové pohody)
může vyvolávat lehkou tíseň. Proto jsme tu ale my s naším novým
číslem JIP magazínu, ve kterém vám přinášíme francouzské a sladké recepty.
Na nich je skvělé, že si je s trochou snahy můžete vychutnat v jakémkoli ročním
období, a pohodu si tak udělat kdykoli. A když si k tomu dáte šálek Našeho kafe,
dobrá nálada je zaručena!

Krásné dny, ať už je venku slunečno nebo deštivo, vám přeje

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
ve spolupráci s GastroStudiem JIP

Publisher: Michal Lelek

Artdirector: Petra Králová

Redaktor: Mgr. Karolína Frýdová

Vydavatel:

JIP východočeská, a. s., Hradištská 407, 533 52 Staré Hradiště

Dále vydáváme: www.jip-potraviny.cz/katalogy

Kontakt: marketing@jip-napoje.cz

www.jip-potraviny.cz

FB /jip.potraviny

www.jip-gastrostudio.cz

IG: /jip_potraviny

Členové silné velkoobchodní skupiny JIP:





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, soutězte. Jsme tu pro vás.



@jip_potraviny



JIP Potraviny



33



42



20



13

OBSAH

GastroMAGAZÍN

- 6 Vychutnejte si Naše kafe
upražené v JIPu
- 10 Francouzská kuchyně
recepty
- 32 Dezerty
recepty



25

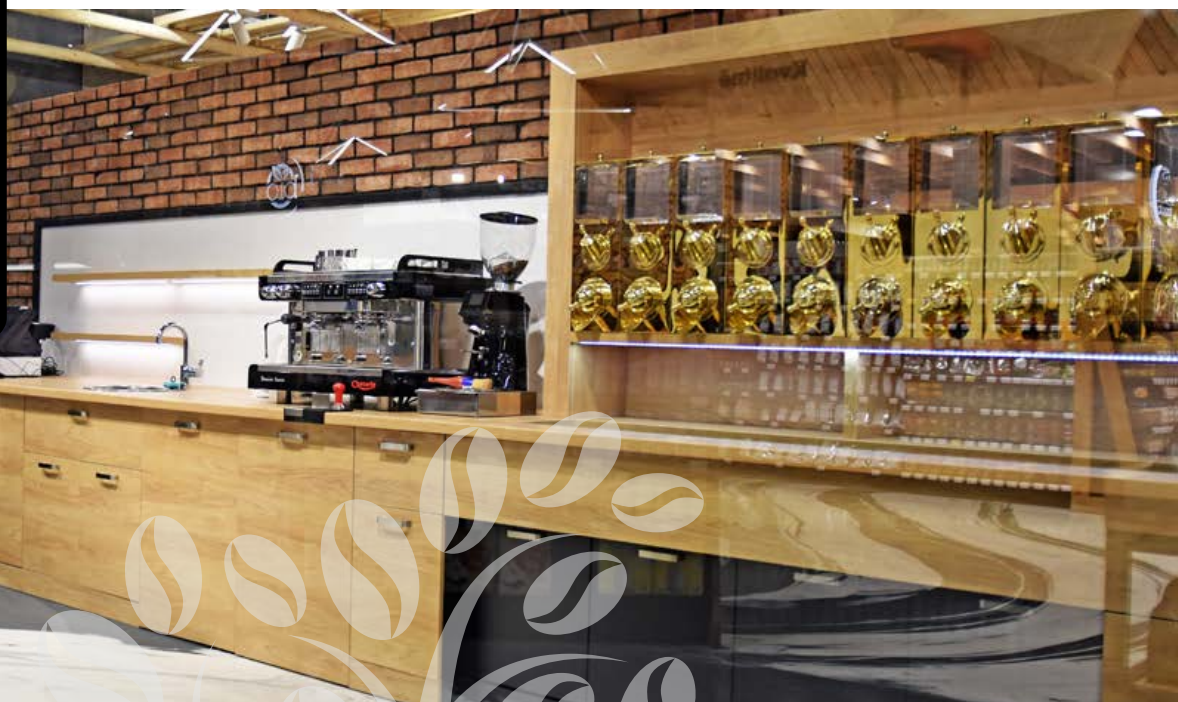


KAFETEARIA

**Vychutnejte si
Naše kafe...**

...upražené v JIPu

Naše kafe.
ESPRESSO
100% Arabica
250 G



Poznejte to pravé kouzlo kávy

Ranní šálek, kterým začíná den. Odpolední chvilka klidu a zákusek. Posezení v útulné kavárně se starým známým. A co se vybaví vám, když se řekne káva? Tisíc lidí, tisíc chutí a tisíc rituálů pití kávy. Asi se ale shodneme, že vůně kávy v nás vzbuzuje příjemné chvíle, relax a pohodu.

V JIPu také kávu milujeme. Kvalitní, chutnou, vonící na dálku. A takové je i Naše kafe. Naše s velkým N, protože je to značka, kterou jsme vytvořili a jsme na ni hrdí. Naše kafe pražíme v nové ostravské prodejně JIP zákazníkům přímo před očima, a to z výběrových zrn pocházejících z Brazílie, Etiopie, Kolumbie nebo Papuy-Nové Guiney. Z těchto zrn jsme vyladili šest druhů, jejichž charakter vystihují zástupci z říše zvířat.





SLON

Káva, která se hodí do gastro průmyslu, ideální je do restaurací s automatickým kávovarem, ale pochutnají si na ní i zákazníci doma. Je jediným druhem, ve kterém se snoubí káva arabica a robusta, a to v poměru 80:20.

HROCH

Určená pro automatické i pákové kávovary. Je to 100% arabica, v poměru půl na půl etiopská blend Sidamo a indická Malabar. Ač velmi rozdílné, navzájem se skvěle doplňují. Kde Etiopie přidá na lehkosti a sladkosti, Indie ji uzemní a spolu tak vytvoří klidný a jemný šálek.



ŽIRAFA

Stoprocentní arabica Doce Diamantina z Brazílie je sladká s čokoládovými a oříškovými tóny, ale přesto příjemně svěží. Výborná je z pákového kávovaru, ale stejně dobře chutná i z mocca konvičky nebo jako klasický český „turek“.



LEV

Lev je králem zvířat, stejně jako je tato směs královnou v naší kávové nabídce. Dvě třetiny tvoří brazilská Fazenda Lagoa, zbylou třetinu tvoří speciální výběr ze zrn zvaných peaberry z Papuy-Nové Guiney. Ucítíte z ní příjemnou rovnováhu sladkosti a svěží kyselosti, chuť světlého karamelu a pečených jablek. Je to káva jako dělaná na espresso, tedy do pákového kávovaru, ale skvělá je i z mocca konvičky nebo french pressu.



PAPOUŠEK

Zábavná, veselá a hrající všemi barvami. Taková je směs s papouškem, tvořená kolumbijskou Excelso Palermo, ze které ucítíte lesní ovoce, borůvky a maliny. Je ideální kávou na filtr ve všech možných metodách.

MOTÝL

Potěší ty, kteří si jinak kávu musí odpírat. Tato káva je totiž bezkofeinová, tvořená metodou CO2. U brazilské Santos Dulce ani nepoznáte, že je bez kofeinu. Má ideální rovnováhu hořkosti a kyselosti s výraznými tóny hořké čokolády a pražených oříšků.





ČERSTVĚ PRAŽENÁ KÁVA Z NAŠÍ PRAŽÍRNY



v nabídce také
250g balení



Francouzská
kuchyně



palačinky Suzette

*140 g hladké mouky, 400 ml mléka, 3 vejce, lžíce másla, lžička třtinového cukru, špetka soli, olej na smažení
Pomerančový karamel: 150 ml pomerančové šťávy, 100 g třtinového cukru, 100 g másla, 2 lžičky strouhané pomerančové kůry, lžička strouhané citronové kůry, 3 lžíce pomerančového likéru, 2 lžíce koňaku*

Vejce rozšlehejte s cukrem, přidejte špetku soli, mléko, prosátou mouku a přilijte rozpuštěné máslo. Vše vyšlehejte v těsto, které nechte odpočinout. Následně na rozpáleném oleji smažte palačinky z obou stran dozlatova. V hrnci na mírném plameni rozpusťte máslo s cukrem. Jakmile se cukr začne rozpouštět, zvyšte teplotu. Cukr nechte zkaramelizovat (asi čtyři minuty) a následně přilijte pomerančovou šťávu a strouhanou kůru. Pak přilijte koňak a pomerančový likér. Do karamelu vložte palačinku a z obou stran ji v něm namočte. Opatrně vidličkou palačinku vyndejte a podávejte.



palačinky
Suzette



palačinky
s vejcem

Palačinky s vejcem a slaninou

*Těsto: 150 g hladké mouky, 3 vejce, 200 ml mléka, 100 ml vody, sůl, olej
Náplň: 8 plátků kvalitní slaniny, 4 vejce, čerstvá pažitka (nebo jiné bylinky), sůl a pepř*

Nejprve připravte těsto. Vejce vyšlehejte s mlékem a špetkou soli. Vmíchejte prosátou mouku, vodu a dobře promíchejte. Těsto nechte odpočinout a následně na rozpáleném oleji usmažte palačinky dozlatova. Ty pak dejte na plech vyložený pečicím papírem. Na každou z nich položte plátky slaniny a doprostřed rozklepněte vejce, které osolte a opepřete. Troubu rozehřejte na 180 °C. Okraje palačinek přehněte směrem dovnitř, můžete je zpevnit párátkem. Pečte v troubě asi deset minut, dokud bílek neztuhne. Podávejte ozdobené pažitkou nebo jinou bylinkou.



palačinky
s míchánými vejci

Palačinky se sýrem a míchánými vejci

Těsto: 150 g hladké mouky, 3 vejce, 200 ml mléka, 100 ml vody, sůl, olej

Náplň: 6 vajec, 200 g šunky vcelku, 150 g strouhaného sýru, sůl a pepř, lžíce másla, čerstvá petrželka

Tři vejce vyšlehejte s mlékem a špetkou soli. Vmíchejte prosátou mouku, vodu a dobře promíchejte. Těsto nechte odpočinout a následně na rozpáleném oleji usmažte palačinky z obou stran dozlatova. Šunku nakrájejte na menší kostičky. Vajíčka na náplň rozklepnete do misky, osolte, opepřete a rozšlehejte vidličkou. Na pánvi rozehřejte máslo a přilijte rozšlehaná vajíčka. Míchejte zhruba minutu až dvě, poté přidejte šunku a strouhaný sýr. Několikrát ještě promíchejte a poté náplň rozprostřete na palačinky.

Ty pak přehněte a podávejte ozdobené petrželkou.

Pohankové palačinky

150 g pohankové mouky

2 vejce

180 ml mléka

2 lžíce vody

3 lžíce olivového oleje

sůl a pepř

olej na smažení

300 g uzeného lososa

snítka čerstvého kopru

Mouku, mléko, vejce, vodu, sůl a pepř smíchejte a vytvořte těsto. Na pánvi rozehejte olej a palačinky smažte z obou stran dozlatova. Do palačinek vložte plátky uzeného lososa, ozdobte je čerstvým koprem a podávejte.

**pohankové
palačinky**



sendvič
Croque Madame

Sendvič Croque Madame

4 plátky toastového chleba, 2 vejce, 4 plátky kvalitní šunky, 100 g nahrubo nastrohaného tvrdého sýru (např. Gruyère), dijonská hořčice, 2 lžíce másla, lžička oleje, sůl a pepř, čerstvá rukola

Troubu předehřejte na 200 °C. Na pánvi rozehřejte máslo a plátky chleba na něm opečte. Plátky jen lehce potřete hořčicí, položte na ně šunku a lehce posypte sýrem. Přiklopte vrchním plátkem a dejte na pár minut zapéct do trouby.

Na pánvi rozehřejte olej a udělejte volská oka. Žloutek by měl zůstat tekutý. Osolte a opepřete.

Volská oka pak položte na sendviče a ozdobte čerstvou rukolou.

Quiche s cherry rajčaty

240 g hladké mouky, 110 g másla, špetka soli, 3 lžice vody, 30 cherry rajčat, 4 vejce, ½ hrnku smetany ke šlehání, ½ hrnku ricotty, ⅔ hrnku strouhaného parmezánu, čerstvá bazalka, sůl a pepř

Mouku, nakrájené změkklé máslo a sůl smíchejte a zpracujte do drobenky. Přidejte vodu a vypracujte těsto, které zabalte do fólie a dejte alespoň na půl hodiny do lednice. Troubu předehřejte na 180 °C. Z těsta vyválejte placku, kterou vložte do formy na koláč. V míse rozšlehejte vajíčka, smetanu a ricottu. Poté vmíchejte parmezán, nakrájenou čerstvou bazalku, sůl a pepř. Část rajčat položte na těsto a vlijte na ně připravenou směs, zbytek rajčátek rozložte na povrch.

Quiche pečte 40–45 minut, dokud nebude povrch zlatavý.

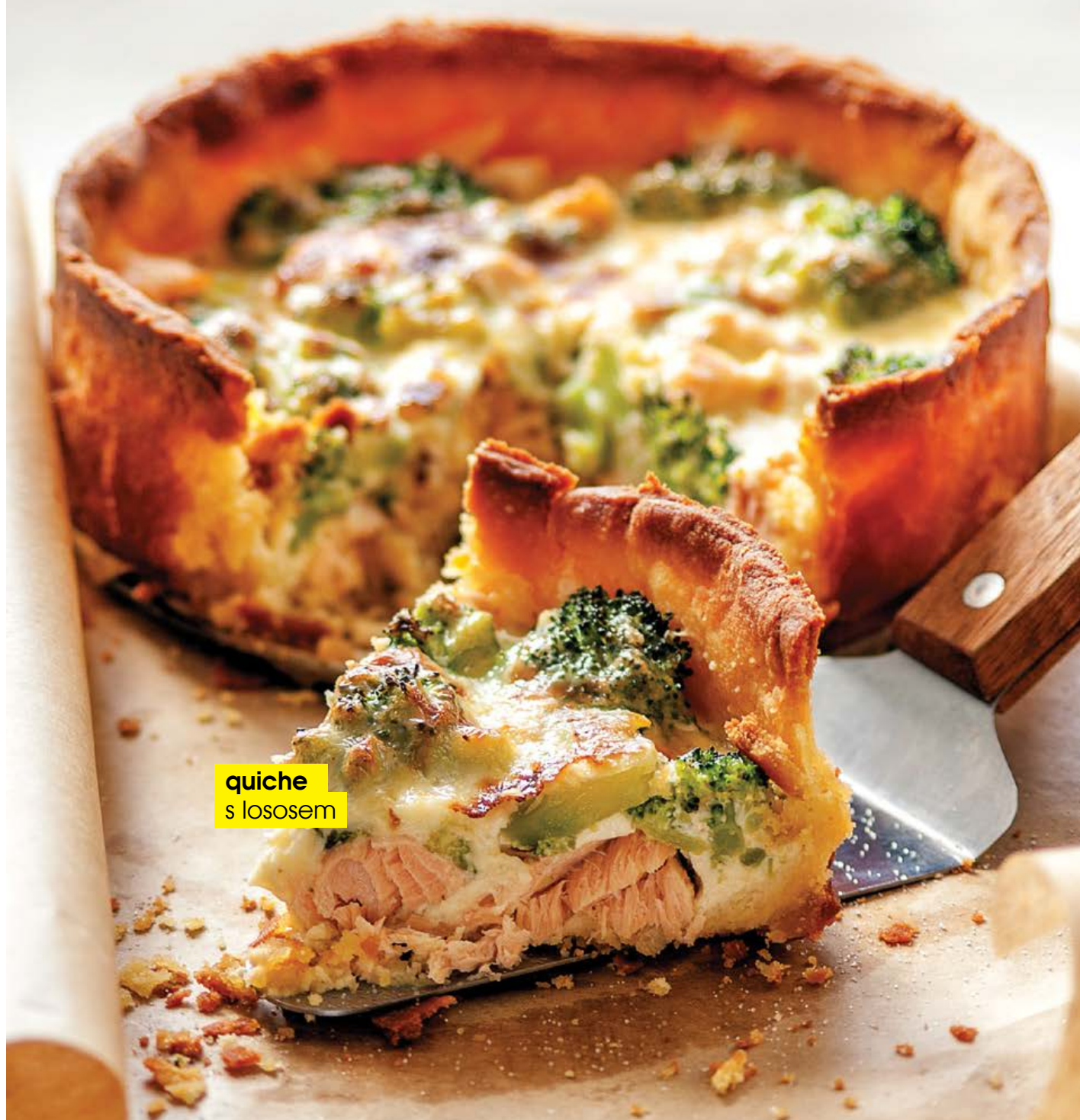


Quiche s lososem

Těsto: 240 g hladké mouky, 160g másla, 30 ml vody, špetka soli

Náplň: 300 g lososa, ½ brokolice, 1 červená cibule, 170 g strouhaného čedaru, 5 žloutků, 200 g smetany ke šlehání, 150 ml mléka, 100 g tvarohu, sůl a pepř, muškátový oříšek, olej

Ingredience na těsto smíchejte a rukama vypracujte těsto, které nechte odpočinout v lednici. Poté ho rozválejte a vložte do formy, okraje, které přecházejí, odkrojte. Korpus dejte péct do trouby předehřáté na 180 °C zhruba na půl hodiny, dokud nezezlátne. Na pánvi rozeďte olej a lososa orestujte, poté ho dejte stranou vychladnout. Na oleji orestujte také na kousky nakrájenou červenou cibuli. K cibuli přidejte nakrájenou brokolici, lehce orestujte a přiklopte poklicí. Nechte dusit asi čtyři minuty, dokud zelenina nezměkne. Lososa vidličkou rozdělte na kousky a smíchejte s brokolicí a cibulí. Žloutky, šlehačku, tvaroh a mléko rozšlehejte a okořeňte. Na upečené těsto rozprostřete směs se zeleninou a lososem, kterou přelijte vaječnou směsí a celý povrch posypte strouhaným sýrem. Pečte v troubě předehřáté na 200 °C zhruba půl hodiny. Po dopečení nechte quiche vychladnout.



quiche
s lososem



francouzská
cibulačka

Francouzská cibulačka

400 ml drůbežího vývaru, 4 cibule, 1 dcl šampaňského, 2 lžíce másla, lžíce mouky, tymián, 100 g sýra (např. Gruyère), sůl a pepř, bagetka, olivový olej

Máslo nechte v hrnci rozpustit. Cibuli oloupejte, nakrájejte na nudličky, dejte do hrnce, osolte a opepřete. Cibuli nechte zhruba deset minut podusit, poté odklopte pokličku a nechte ji karamelizovat, dokud nezezlátne. Poté cibuli lehce poprašte moukou a chvíli restujte. Následně přidejte tymián, šampaňské a vývar a vše promíchejte. Nechte vařit zhruba půl hodiny. Bagetku nakrájejte na plátky, potřete olivovým olejem a z obou stran opečte na pánvi. Polévku nalijte do misek, na povrch nastrouhejte sýr a dejte do trouby zapéct.



Mille feuille

Mille feuille

balíček listového těsta, moučkový cukr, 3 žloutky, 250 ml mléka, 50 g cukru, 30 g kukuřičného škrobu, 30 g másla, lžíce vanilkového cukru, 250 ml smetany ke šlehání, lžíce cukru, maliny, jahody

Žloutky, oba druhy cukru a škrob vyšlehejte. Mléko v hrnci zahřejte pod bod varu a postupně jej přilévejte do žloutkové směsi. Vše míchejte, dokud není směs hladká. Poté ji vlijte do hrnce a přiveďte k varu, následně přidejte máslo a krém stáhněte z plotny. Přelijte ho do mísy, přikryjte a nechte v lednici vychladnout. Listové těsto rozválejte na obdélník, které poprašte moučkovým cukrem. V troubě pečte, dokud těsto nezezlátne. Nechte ho vychladnout a poté nakrájejte na malé obdélníčky. Smetanu vyšlehejte s cukrem do šlehačky, kterou vmíchejte do žloutkového krému. Tím naplňte zdobící sáček a na obdélníčky krém nazdobte.

Takto spojte tři vrstvy těsta a dvě vrstvy krému, navrch nazdobte maliny a jahody.



Francouzské toasty

4 plátky bílého toastového chleba, 3 vejce, 250 ml mléka, 50 g cukru, vanilkový lusk, 2 lžíce másla, lžička mleté skořice, javorový sirup, čerstvé ovoce na ozdobení

Vejce rozšlehejte s mlékem, cukrem a semínky z vanilkového lusku.

Plátky toastového chleba v této směsi namočte z obou stran.

Na pánvi rozehejte máslo a toasty osmažte z obou stran dozlatova.

Toasty lehce posypejte skořicí, přelijte javorovým sirupem a podávejte ozdobené čerstvým ovocem.

francouzské
toasty



Crème brûlée

Crème brûlée

6 žloutků, 400 ml smetany ke šlehání, 60 g cukru, vanilkový lusk, třtinový cukr

Žloutky vyšlehejte v míse s cukrem do pěny. Vanilkový lusk rozkrojte, vyškrábněte semínka a přidejte do smetany, kterou dejte na plotnu prohřát (nikoli vařit). Přes cedník pak vlijte trochu smetany do žloutkové směsi a promíchejte. Postupně pak smetanu do směsi zašlehejte všechnu. Hmotu pak vlijte do mističek na crème brûlée. Misky vložte na plech a zhruba do půlky jejich výšky nalijte kolem nich vodu. Poté je dejte zapéct do trouby předehřáté na 130 °C, pečte zhruba půl hodiny, dokud krém neztuhne. Po vytažení z trouby nechte crème brûlée vychladnout v lednici. Před podáváním posypte vršek krému třtinovým cukrem, který zkaramelizujete flambovací pistolí.

Čokoládové éclairs

140 g hladké mouky, 125 ml mléka, 100 g másla, 125 ml vody, 4 vejce, lžička cukru, sůl

Náplň: 300 ml mléka, 20 g hladké mouky, 20 g kukuřičné mouky, 300 ml smetany ke šlehání, 2 žloutky, 60 g cukru, vanilkový lusk, čokoládová poleva

Žloutky, cukr, vnitřek vanilky a mouku vyšlehejte. Mléko v hrnci přiveďte pod bod varu a přidejte k němu žloutkovou směs. Vařte zhruba pět minut, dokud krém nezhoustne, poté ho nechte vychladnout. Připravte si těsto. V misce smíchejte prosátou mouku s cukrem a špetkou soli. Mléko, máslo a vodu v hrnci zahřejte, poté přiveďte k varu a ihned stáhněte z plotny. Přisypte mouku s cukrem a míchejte, dokud nebudete mít hladké těsto. Po vychladnutí do těsta vmíchejte vajíčka a naplňte jím cukrářský sáček. Na plech vyložený pečicím papírem nastrojíte delší proužky, které pečte na 190 °C. Po 20 minutách snižte teplotu na 170 °C a pečte dalších deset minut. Éclairs pak nechte vychladnout. Smetanu vyšlehejte do šlehačky a vmíchejte do ní žloutkový krém.

Éclairs opatrně rozpulte a cukrářským sáčkem naplňte krémem. Vršky dezertu přelijte čokoládovou polevou a ozdobte podle chuti či fantazie.



čokoládové
éclairs



**lískooříškové
makronky**

Makronky s lískooříškovou ganache

*Na makronky: 90 g bílků, 110 g mandlové mouky, 200 g moučkového cukru, 50 g krupicového cukru, lžička kakaa
Na ganache: 50 g smetany ke šlehání, 50 g mléčné čokolády, 100 g másla, 100 g nugátového krému*

Mandlovou mouku a moučkový cukr prosejte. Z bílků a krupicového cukru vyšlehejte sníh, do kterého přidejte kakao. Sníh by měl být úplně tuhý. Do sněhu pak zlehka přimíchejte cukr a mandlovou mouku. Vytvořte těsto, které pak naplníte do cukrářského sáčku, a na plech naneste stejně velká kolečka. Plechem pak několikrát klepněte o stůl, aby odešel přebytečný vzduch, a makronky nechte půl hodiny zaschnout při pokojové teplotě. Poté je pečte v troubě předehřáté na 160 °C čtvrt hodiny. Po vyjmutí z trouby je nechte vychladnout a odloupněte. Připravte si lískooříškovou náplň. Smetanu přiveďte k varu, poté ji sundejte v plotny a přidejte čokoládu. Promíchejte a do vlažné hmoty vmíchejte máslo a nugát. Krém naplněte do cukrářského sáčku a plňte makronky, které pak nechte odpočinout do druhého dne v lednici.



**čokoládový
mousse**



**čokoládové
Madeleines**

Čokoládový mousse

200 g kvalitní tmavé čokolády
200 ml mléka
60 g krupicového cukru
4 bílky a 2 žloutky
šlehačka
čerstvá máta
čokoládové hoblinky

Mléko vlijte do hrnce a zahřívejte. Jakmile se začne vařit, stáhněte jej z plotny a vložte na menší kousky nalámanou čokoládu. Vše důkladně míchejte, dokud se čokoláda nerozpustí. Poté do směsi zašlehejte žloutky. Bílky vyšlehejte s cukrem do sněhu, který pak postupně vmíchejte do čokolády s mlékem a žloutky. Vytvořte hladkou směs, kterou přelijte do mističek. Nechte několik hodin chladit v lednici. Podávejte ozdobené šlehačkou, mátou a čokoládovými hoblinkami.

Čokoládové Madeleines

175 g kvalitní tmavé čokolády
150 g másla
180 g krupicového cukru
70 g hladké mouky
6 vajec
55 g kakaa
špetka soli

Máslo a čokoládu rozpustíte ve vodní lázni, poté stáhněte z plotny. V míse smíchejte cukr, mouku, kakao a sůl. Bílky vyšlehejte do pěny a vmíchejte je do moučné směsi, poté přidejte rozpuštěnou čokoládu a stěrkou vše opatrně smíchejte dohledka. Těsto dejte do vymazané formy na sušenky. Troubu předehřejte na 190 °C a pečte asi 12 minut. Po vyjmutí z trouby sušenky nechte asi minutu vychladnout a následně vyndejte z formy.



Hovězí po burgundsku

1,5 kg hovězího masa, 170 g špeku nebo slaniny, 2 lžíce slunečnicového oleje, 1 mrkev, 1 cibule, lžička soli, čerstvě mletý pepř, 2 lžíce hladké mouky, 950 ml červeného vína, 700 ml silného hovězího vývaru, lžíce rajského protlaku, 2 stroužky česneku, půl lžičky tymiánu, bobkový list, 750 g šalotek, 100 g másla, bouquet garni (4 snítky petrželky, 1 bobkový list, 2 snítky tymiánu svázané v gáze), 500 g žampionů

Špek nebo slaninu nakrájejte na proužky a povařte v horké vodě, poté je slijte a osušte. Lžící oleje rozehejte v hrnci, špek opečte, vyndejte a nechte stranou. Maso nakrájejte na zhruba 5x5 cm velké kostičky. Olej v hrnci rozpalte na maximum a od blaněné maso na něm opečte a přidejte ke slanině. Troubu rozehejte na 230 °C. Mrkev nakrájejte na kolečka, cibuli na proužky a v hrnci je na oleji osmažte dohněda. K zelenině pak přidejte opečenou slaninu a maso. Osolte, opepřete a poprašte hladkou moukou. Takto připravený hrnec vložte nezakrytý na čtyři minuty do trouby. Poté maso promíchejte a nechte další čtyři minuty v troubě, poté vyjměte. Teplotu snižte na 160 °C. Do hrnce přilijte víno a vývar tak, aby maso bylo ponořené. Přidejte protlak, prolisovaný česnek a bylinky. Přiveďte k varu a poté hrnec vložte do spodní části trouby a vše nechte jemně probublávat. Za zhruba tři až čtyři hodiny by se mělo maso rozpadat. Šalotky oloupejte a rozdělte na dílky. Na pánvi rozehejte máslo a šalotky na něm asi 10 minut opékejte dohněda. Poté je zalijte vývarem, přidejte bouquet garni, zakryjte a vše nechte asi tři čtvrtě hodiny táhnout. Hlídejte, aby se tekutina nevyvařila. Po dovaření bylinky vyjměte. Na žampionové soté rozpalte na pánvi olej s máslem. Jakmile začnou pění, vhodte na pánev na větší kusy nakrájené houby a nakrájenou cibulku. Za stálého míchání opékejte asi pět minut. Až houby zhnědnou, dochuťte je solí a pepřem. Hovězí po burgundsku podávejte s bagetkou, knedlíkem nebo bramborami.

Tartiflette

1 kg brambor, 300 g sýru Reblochon, 3 cibule, 150 g slaniny, 150 ml bílého vína, 100 g zakysané smetany, máslo, sůl a pepř

Brambory uvařte ve slupce. Cibuli oloupejte a nakrájejte nadrobno, slaninu nakrájejte na kostičky. Jakmile brambory vychladnou, oloupejte je a nakrájejte na kolečka. Sýr podélně rozkrojte na polovinu. Na pánvi orestujte slaninu. Poté na pánev dejte nakrájenou cibuli a nechte ji zesklivatět. Troubu předehřejte na 200 °C. Zapékací misku vymažte máslem. Na spodek vyskládejte vrstvu brambor, které osolte a opepřete. Poté naskládejte slaninu, cibuli a opět brambory. Na ně pak rozetřete zakysanou smetanu, zalijte je vínem, rozložte rozkrojený sýr a dejte do trouby. Pečte asi půl hodiny, dokud sýr nebude dozlatova. Podávejte horké.



Tartiflette



šneci
s bylinkovým
máslem

Šneci s bylinkovým máslem

*předvařené hlemýždí maso, 20 ks ulit, 250 ml vepřového vývaru, 100 ml bílého vína, 2 šalotky,
3 stroužky česneku, 2 snítky tymiánu*

Bylinkové máslo: 50 g másla, šalotka, stroužek česneku, petrželka, citron, estragon, sůl a mletý pepř

Nejprve připravte bylinkové máslo. Změklé máslo smíchejte s nakrájenou šalotkou, prolisovaným česnekem, petrželkou, citronovou šťávou, estragonem, solí a pepřem. Hlemýždí maso vložte do hrnce s vývarem, šalotkami, stroužky česneku, tymiánem a zalijte bílým vínem. Vše povařte zhruba 20 minut. Rozehřejte troubu. Opláchněte prázdné ulity a každou zakápněte máslem, vložte do ní šnečí maso a až po okraj naplňte ulitu bylinkovým máslem.

Na deset minut vložte do trouby a následně podávejte s bagetkou.

Ratatouille

2 velké lilky, 4 malé cukety, 2 červené nebo žluté papriky, 4 velká zralá rajčata, 1 velká červená cibule, 3 stroužky česneku, 5 lžic olivového oleje, 2 lžičky provensálského koření, malý svazek čerstvé bazalky, sůl a pepř na dochucení, citronová šťáva

Lilky, cukety, papriky a rajčata omyjte, cibuli a česnek oloupejte. Lilky a cukety nakrájejte na půl kolečka, papriky na proužky, rajčata a česnek na plátky, cibuli na tenké měsíčky. Pánev rozežřejte a vlijte na ni dvě lžice oleje. Lilek opékejte ze všech stran asi pět minut, až zžehne a zezlátne. Lilek vyjměte, na pánev přilijte další lžici oleje a postupně opečte cukety. Vyjměte a totéž zopakujte s paprikami. Zeleninu opékejte zprudka a krátce. Cibuli nechte zesklivatět, vsypte česnek, poté koření, rajčata a část lístků bazalky. Do pánve dejte všechnu opečenou zeleninu, podle chuti osolte a opepřete, poduste asi pět minut. Zakápněte citronovou šťávou a podávejte posypané bazalkou a s bagetkou.



Ratatouille



**mušle
na česneku**

Mušle na česneku

2 kg jedlých slávek, 10 stroužků česneku, 1 šalotka, olivový olej, sůl, čerstvě mletý pepř, 2 dcl vína, 100 ml vývaru, lžíce strouhanky, petrželka, pažitka, citrón

Na oleji nechte zesklivatět nakrájenou šalotku a česnek, poté přisypte strouhanku a přidejte mušle. Vše zalijte vínem a vývarem, osolte, opepřete a zakryjte. Po třech minutách vaření vše promíchejte a vařte další čtyři minuty. Při podávání pak posypte nasekanou petrželkou a zakapejte citronem, jako přílohu podávejte bagetku.

Masový koláč Tourtière

Na těsto: 320 g mouky, 230 g másla, lžička francouzské hořčice, citron, sůl

Na náplň: 700 g mletého vepřového a hovězího masa, 6 stroužků česneku, 2 brambory, 2 malé cibule, mrkev, 100 ml jablečného cideru, ½ lžičky celerových semínek, ½ lžičky mletého hřebíčku, ½ lžičky mletého muškátového oříšku, ½ lžičky mleté skořice, ½ lžičky mletého zázvoru, 2 bobkové listy, vajíčko na potření

Mouku, kůru z citronu a sůl promíchejte. Přidejte máslo, šťávu z citronu, hořčici a 7 lžic studené vody. Ze směsi vypracujte těsto, které rozdělte na dvě části a dejte do ledničky. Brambory uvařte doměkka, nakrájejte na kostičky a dejte stranou. Na pánvi rozehřejte olej a maso orestujte, aby se zatáhlo. Přidejte česnek, cibuli a mrkev nakrájené nadrobno a bobkový list, vše restujte asi 15 minut, občas promíchejte. Poté přilijte cider, přidejte koření a vařte, dokud se neodpaří tekutina. Jakmile bude masová směs hotová, vyndejte bobkové listy a odstavte z plotny. Troubu předehřejte na 210 °C. Z těsta vyválejte dvě placky. Jednu z nich dejte na dno a boky koláčové formy. Na těsto nandejte masovou směs a brambory. Druhou plackou maso zakryjte, okraje slepte.

Vršek potřete rozšlehaným vajíčkem a do těsta udělejte díry.

Pečte čtvrt hodiny, poté teplotu stáhněte na 180 °C a pečte další půl hodiny.



masový koláč
Tourtière



**meruňkový
cheesecake**

Meruňkový cheesecake

Na korpus: 200 g máslových sušenek, 80 g másla, lžíce rumu

Na náplň: 250 g tvarohu, 250 g mascarpone, 200 g smetany ke šlehání, 200 g bílé čokolády, čerstvé meruňky

Sušenky rozmixujte, přidejte k nim rozpuštěné máslo a rum. Hmotu rozmíchejte a namačkejte na dno dortové formy. Čokoládu rozpustíte ve vodní lázni a nechte zchladnout. Smetanu vyšlehejte do šlehačky, přidejte tvaroh, mascarpone a rozpuštěnou čokoládu a vše vyšlehejte do hladkého krému. Ten naneste na korpus. Omyté a nakrájené meruňky vyskládejte na cheesecake a nechte do druhého dne vychladit v lednici.



**jahodová
roláda**



**malinová
panna cotta**

Jahodová roláda

Na těsto:

160 g hladké mouky
160 g krupicového cukru
4 vejce

Na krém:

500 g tvarohu
100 g másla
balíček vanilkového cukru
2 lžíce moučkového cukru
150 g jahod
+ další na ozdobení
šlehačka k podávání

Žloutky oddělte od bílků. Cukr a žloutky vyšlehejte do pěny, poté postupně přidejte prosátou mouku. Z bílků vyšlehejte tuhý sníh, který oporně vmíchejte do těsta. To pak rozetřete na plech vyložený pečicím papírem a pečte v troubě předehřáté na 170 °C asi dvacet minut. Po vyndání ještě teplé těsto srolujte do mokré utěrky a nechte ho vychladnout. Tvaroh vyšlehejte se změkklým máslem a cukrem. Jahody nakrájejte na menší kousky, část jich můžete rozmačkat nebo rozmixovat. Ty pak vmíchejte do krému. Těsto rozrolujte, potřete krémem a zpět zarolujte. Roládu nechte vychladnout v lednici, před podáváním ji ozdobte šlehačkou a jahodami.

Malinová panna cotta

500 ml smetany ke šlehání, 50 g moučkového cukru,
1 vanilkový lusk, 2 lžičky práškové želatiny, čerstvé maliny

Želatinu nasypete do dvou lžic vody a nechte ji nabobtnat. Do hrnce vlijte smetanu, přidejte cukr a vyškrábnutá semínka vanilky. Smetanu zahřívejte a pomalu nechte přijít k varu. Poté přidejte želatinu a vařte, dokud se nerozpustí. Směs pak vlijte do připravených mističek a dejte vychladnout do lednice. Část malin můžete rozvařit s trochou cukru, část jich ponechte čerstvých. Po vychladnutí vyklopte panna cotta z misek a ozdobte malinami.

Borůvkový chlebík

300 g polohrubé mouky, 120 g krupicového cukru, 1 vanilkový cukr, 80 g másla + na vymazání, 2 vejce, 1 žloutek, 1 prášek do pečiva, citron, špetka soli, 300 g borůvek

Máslo vyšlehejte s oba druhy cukru do pěny. Poté přidejte vejce, žloutek, šťávu a kůru z jednoho citronu a opět vyšlehejte. Do směsi pak postupně vmíchejte mouku s práškem do pečiva a špetkou soli. Do těsta vmíchejte omyté borůvky. Těsto vlijte do vymazané a vysypané chlebové formy a pečte v troubě předehřáté na 180 °C 30–40 minut.



**borůvkový
chlebík**



**punčové
řezy**

Punčové řezy

*Světlý piškot: 8 bílků, 320 g moučkového cukru, 240 g polohrubé mouky, špetka soli
Růžový piškot: 4 bílky, 230 g krupicového cukru, 4 jahodové pudinky, ½ prášku do pečiva
Dále: 300 g rybízové marmelády, 2 lžíce krupicového cukru, 150 ml rumu
Na polevu: 450 g moučkového cukru*

Nejprve připravte bílý piškot. Z bílků a špetky soli vyšlehejte tuhý sníh. Do sněhu zašlehejte moučkový cukr, a nakonec vmíchejte mouku. Těsto rozdělte na dvě poloviny a každou z nich nalijte na plech vyložený pečicím papírem. Pečte v troubě předehřáté na 200 °C zhruba 10 minut. Poté připravte růžový piškot. Bílky s krupicovým cukrem vyšlehejte do pěny. Vmíchejte pudinkové prášky, prášek do pečiva a promíchejte. Těsto nalijte na plech a opět pečte při 200 °C zhruba 10 minut. Na světlý piškot rozetřete polovinu rybízové marmelády. Na pomazaný světlý piškot položte růžový. Dvě lžíce cukru smíchejte s 20 ml horké vody a přilijte rum. Tuto směs lžící naneste na růžový piškot, aby se nasákl. Na druhý světlý piškot namažte zbytek marmelády a namazanou stranou dolů jej položte na růžový piškot. Korpusy zatíže plechem, aby se spojily. Připravte polevu. Do hrnce vsypte moučkový cukr a přilijte 50 ml horké vody. Směs vyšlehejte do krému, do kterého můžete přidat červené barvivo. Na korpus natřete už jen tenkou vrstvu marmelády a polijte jej cukrovou polevou.

V chladu nechte odpočinout ideálně do druhého dne, poté nakrájejte na menší kousky.



**punčový
dort**

Punčový dort

Korpusy: 9 vajec, hrnek cukru, 1 a ½ hrnku hladké mouky

Sirup: hrnek cukru, 80 ml rumu, 160 ml vody, pomerančová kůra, 150 g rybízové marmelády

Poleva: 1 hrnek moučkového cukru, 60 g marmelády, 2 lžice citronové šťávy, mandlové plátky na ozdobu

Troubu předehřejte na 180 °C. Na dno dvou kulatých forem dejte pečicí papír. Připravte si ještě jednu formu, může být obdélníková, kterou také vyložte pečicím papírem. Bílky oddělte od žloutků. Žloutky pak vyšlehejte s cukrem do pěny. Přidejte mouku a vytvořte těsto. V další míse vyšlehejte bílky do sněhu, který opatrně vmíchejte do těsta. To rozdělte do tří forem, které dejte péct do trouby. Připravte si sirup. Do hrnce dejte cukr, vodu, pomerančovou kůru a přiveďte vše k varu. Poté přilijte rum. Po zhruba 11 minutách vyndejte obdélníkovou formu z trouby. Kulaté formy nechte ještě čtyři minuty v troubě. Všechny korpusy vyjměte z forem. Obdélníkový korpus nakrájejte na malé kousky, které vložte do mísy a zalijte sirupem. Vršek obou kulatých korpusů potřete marmeládou. Na dno kulaté formy vložte jeden z namazaných korpusů, na který naskládejte korpusové kostky nasáklé sirupem. Na vrch položte namazanou stranou dolů druhý korpus. Dort zatíže a dejte odležet do lednice. Připravte polevu. Moučkový cukr prosejte a přidejte marmeládu. Vlijte dvě lžice citronové šťávy a vše vymíchejte v hladkou polevu. Tu pak rozetřete na dort, okraje můžete ozdobit mandlovými plátky. Dort nechte ztuhnout v lednici, ideálně do druhého dne.



tartaletky
s pudinkem

Tartaletky s pudinkovým krémem

Na korpusy:

300 g hladké mouky

2 žloutky

160 g másla

80 g cukru

2 lžice kakaa

Na krém:

500 ml mléka

1 a ½ sáčku pudinkového prášku

vanilkový lusk

20 g másla

čerstvé maliny a borůvky

Mouku, žloutky, máslo, cukr a kakao smíchejte a vypracujte hladké těsto, které nechte odpočinout v lednici.

Troubu předehřejte na 180 °C. Formy na tartaletky vymažte. Těsto pak namačkejte do forem a udělejte v něm vidličkou pár děr. Pečte zhruba 20 minut, poté nechte vychladnout. Z mléka a pudinkového prášku dle návodu uvařte pudink.

Do něj pak přimíchejte máslo a vyškrábněte vanilku. Krém nechte lehce vychladnout a poté jím naplňte korpusy.

Dezert ozdobte čerstvým ovocem.

BEEFEATER
LONDON

PEACH & RASPBERRY

NOVINKA

**PEACH
YOUR
-GIN-**

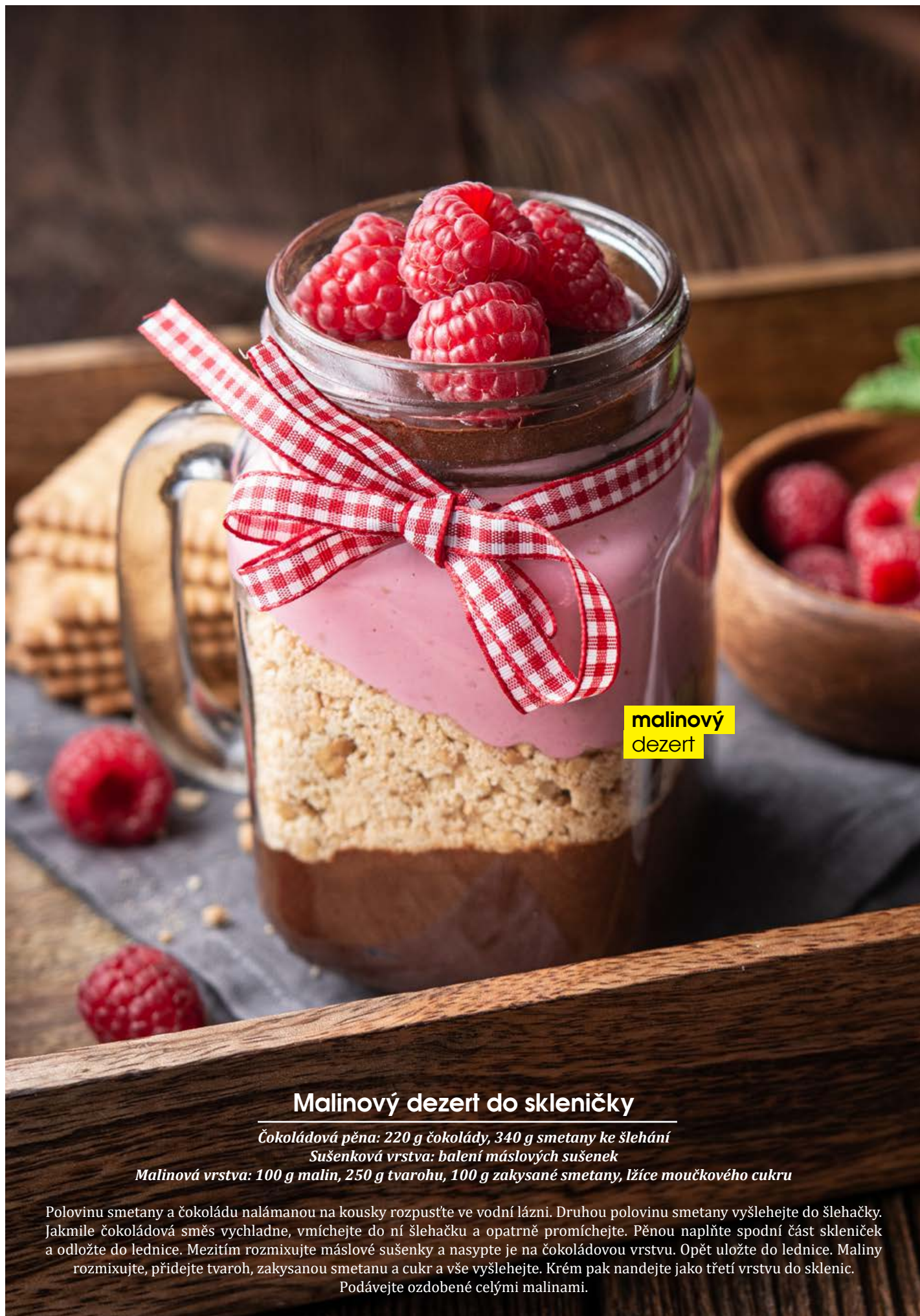
THE SPIRIT
OF LONDON
— SINCE 1820 —

BEEFEATER&TONIK
• 4 cl Beefeater Gin
• 12 cl Bohemská Tonic
• broskev/malina

BEEFEATER
LONDON

BOHEMSKÁ
TONIC EXTRA DRY
QUININE & JUNIPER flavor
Natural premium drink

Pijte #Beefeater&Tonic s rozumem. BeefeaterCZ



malinový
dezert

Malinový dezert do skleničky

Čokoládová pěna: 220 g čokolády, 340 g smetany ke šlehání

Sušenková vrstva: balení máslových sušenek

Malinová vrstva: 100 g malin, 250 g tvarohu, 100 g zakysané smetany, lžíce moučkového cukru

Polovinu smetany a čokoládu nalámanou na kousky rozpustíte ve vodní lázni. Druhou polovinu smetany vyšlehejte do šlehačky. Jakmile čokoládová směs vychladne, vmíchejte do ní šlehačku a opatrně promíchejte. Pěnou naplňte spodní část skleniček a odložte do lednice. Mezitím rozmixujte máslové sušenky a nasypťte je na čokoládovou vrstvu. Opět uložte do lednice. Maliny rozmixujte, přidejte tvaroh, zakysanou smetanu a cukr a vše vyšlehejte. Krém pak nandejte jako třetí vrstvu do sklenic.

Podávejte ozdobené celými malinami.

Citronovo-ořechový koláč s ovocem

Na korpus: 260 g hladké mouky, 110 g moučkového cukru, $\frac{3}{4}$ hrnku kokosového oleje, špetka soli

Na náplň: 180 g kešu ořechů, $\frac{1}{2}$ hrnku kokosového mléka, šťáva ze 3 citronů, kůra z jednoho citronu, $\frac{1}{4}$ hrnku kokosového oleje, 2 lžíce medu, špetka soli, čerstvé maliny a jahody

Kešu ořechy namočte přes noc do vody. Troubu předehřejte na 180 °C. V míse smíchejte mouku, kokosový olej, moučkový cukr a špetku soli. Vytvořte těsto, které rozválejte a přeneste do vymazané dortové formy tak, aby těsto dosahovalo až k okrajům. Pečte 25–30 minut dozlatova. Poté vyjměte a nechte vychladnout. Kešu oříšky scedte a spolu s kokosovým mlékem, citronovou šťávou, citronovou kůrou, kokosovým olejem, medem a špetkou soli rozmixujte do hladkého krému. Ten pak nalijte na upečený korpus a uhlad'te. Navrch vyskládejte čerstvé maliny a jahody a koláč nechte ideálně přes noc v lednici.

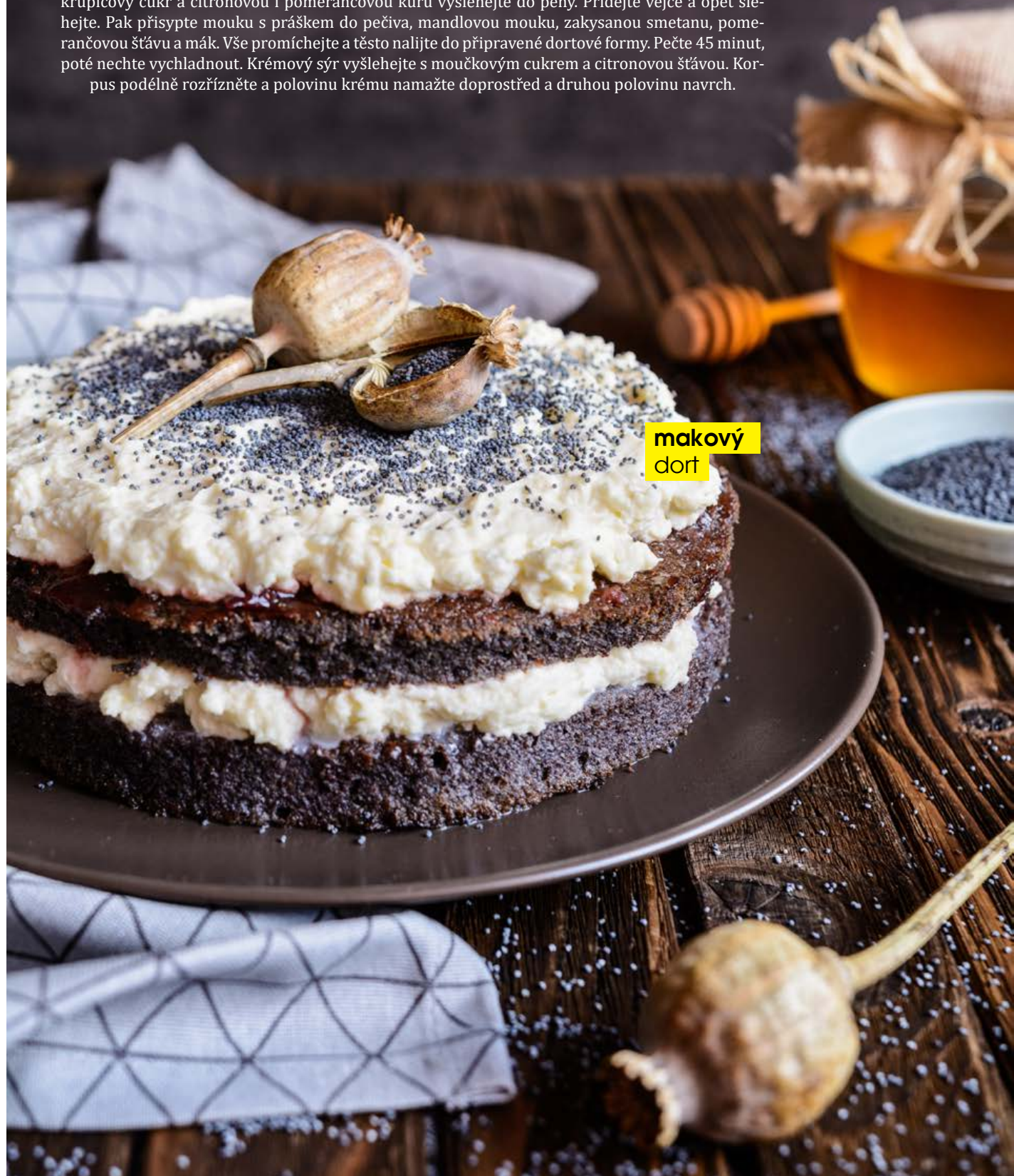


Makový dort

*40 g máku, 60 ml mléka, 125 g másla, 215 g krupicového cukru, lžíce pomerančové kůry,
2 lžíce citronové kůry, 3 vejce, 225 g hladké mouky, ½ prášku do pečiva, 55 g mandlové mouky,
125 g zakysané smetany, 60 ml pomerančové šťávy, 300 g krémového sýru,
80 g moučkového cukru, 2 lžíce citronové šťávy*

Troubu předehřejte na 160 °C. Mák smíchejte s mlékem a nechte 15 minut nasáknout. Máslo, krupicový cukr a citronovou i pomerančovou kůru vyšlehejte do pěny. Přidejte vejce a opět šlehejte. Pak přisypte mouku s práškem do pečiva, mandlovou mouku, zakysanou smetanu, pomerančovou šťávu a mák. Vše promíchejte a těsto nalijte do připravené dortové formy. Pečte 45 minut, poté nechte vychladnout. Krémový sýr vyšlehejte s moučkovým cukrem a citronovou šťávou. Korpus podélně rozřízněte a polovinu krému namažte doprostřed a druhou polovinu navrch.

**makový
dort**





**maková
buchta**

Maková buchta s polevou

400 g hladké mouky, 140 g krupicového cukru, 250 ml oleje, 500 ml mléka, 1 vejce, 1 prášek do pečiva, 1 vanilkový cukr, 200 g mletého máku, 30 g marmelády

Na polevu: 200 g moučkového cukru, 2 lžíce citronové šťávy, 2 lžíce horké vody

Mouku, oba druhy cukru, olej, mléko, vejce, prášek do pečiva, marmeládu a mák smíchejte a vypracujte hladké těsto. To pak nalijte na plech vyložený pečicím papírem. Vložte do trouby předehřáté na 170 °C na zhruba půl hodiny. Po vyjmutí nechte vychladnout. Moučkový cukr, citronovou šťávu a vodu vyšlehejte do polevy, se kterou přelijte korpus.

Polevu nechte ztuhnout a buchtu nakrájejte.



**ananasové
řezy**

Ananasové řezy

Na piškot:

250 g polohrubé mouky

250 g cukru

1 prášek do pečiva

4 vejce

Na želatinu:

2 vanilkové pudinky

750 ml ananasového džusu

lžíce cukru

kompotovaný ananas

Vajíčka vyšlehejte s cukrem. Poté přidejte prosátou mouku, prášek do pečiva a 120 ml horké vody. Z ingrediencí vytvořte těsto, které nalijte na plech vyložený pečicím papírem a pečte v troubě předehřáté na 180 °C asi 20 minut. Po vyjmutí z trouby nechte vychladnout. V hrnci uvařte pudinkové prášky s ananasovým džusem a trochou cukru. Po dovaření nechte pudink trochu zchladnout a poté jej nalijte na korpus. Před podáváním nařežte na menší kousky a ozdobte kompotovaným ananasm.

PŘINES S SEBOU PÁRTY KAMKOLI!



OSVĚŽENÍ, CO MÁŠ VŽDY PO RUCE!

pijsrozumem.cz

VYHRAJ

EPICKÝ ZÁJEZD
DO LAS VEGAS

1x ZÁJEZD PRO 2 OSOBY NA ZÁVOD S

**McLaren
Formula 1 týmem**

V HODNOTĚ

500 000 Kč

**240x balíček merche
v hodnotě 5 000 Kč**



- 1** Kup 1x lahev Jack Daniel's 0,7 / 1 L (různé druhy)
- 2** Jdi na web www.vyhrajsjackem.cz a zadej kód účtenky do 30. 9. 2023.
- 3** Každý týden vylosujeme 60 výherců balíčku merche, 4. 10. 2023 vylosujeme výherce zájezdu do Las Vegas.

Více info a podrobná pravidla na www.vyhrajsjackem.cz. Pouze pro osoby starší 18 let. Pouze pro obyvatele České republiky. Uchovej si účtenku o nákupu. Výherci jsou náhodně vylosováni. Termín soutěže 1. - 30. 9. 2023.

**SCANUJ
A HRAJ**



www.vyhrajsjackem.cz



BEEFEATER
LONDON

**REFRESH
-YOUR G&T-**

NOVINKA



**THE SPIRIT
OF LONDON**
— SINCE 1820 —

Pijte #BeefeaterTonic s rozumem.

f @ BeefeaterCZ