



+ 3 bonusy

Perníčková kuchařka

doporučené recepty Spektra PRO spol. s r.o.





Vážení obchodní přátelé,
děkujeme za spolupráci v uplynulém roce.
Budeme se těšit, co nám přinese rok nadcházející.
Letos jsme pro Vás připravili něco speciálního a osobního.
Nechali jsme pro Vás namíchat směs perníkového koření
ze skořice, nového koření, badyánu, pomeranče, koriandru
a anýzu, aby to těšení se na Vánoce, dostalo tu správnou
vůni. Stavařské vykrajovátko je zase geniální v tom, že si
perníček můžete pověsit na svůj hrníček a zpestřit si tak
oblíbený nápoj.

Vzpomenete si na nás pokaždé, když si budete
vychutnávat upečenou dobrotu.

A naše děvčata ze Spektra PRO se s Vámi podělila
o jejich doporučené a odzkoušené recepty na perníčky
a cukroví, kde Váš dárek můžete rovnou vyzkoušet.

Věříme, že jim propadnete tak, jako my.

Napište nám na spektra@spektrapro.cz, jak se Vám
povedly. Budeme se těšit na Vaše reakce.

www.spektrapro.cz

Krásné Vánoce Vaše





Ředitelské perničky Lenky Dejdarové



Ingredience na 3 plechy drobnějších tvarů:

- 400 g hladké mouky
- 140 g cukru moučka
- 50 g másla
- 2 vejce
- 2 lžíce dobrého tekutého medu
- 1 zarovnaná lžička jedlé sody
- 1 zarovnaná lžička perníkového koření
- 1 žloutek na potřetí po upečení

Postup:

- 1 Smíchejte všechny suché přísady v misce, přidejte máslo a promíchejte na drobenku, nakonec vlijte rozkvrdlaná vejce a tekutý med a zpracujte na měkké těsto – jde to jak v robotu s míchacím nástavcem, tak ručně na pracovní desce. Hotové těsto má být měkké a poddajné jako plastelína. Pokud se vám drolí, přilévejte po lžících vodu a pokaždé dobře zapracujte, až se vše úspěšně spojí do tvárného těsta. Neočekávejte, že se drolivé těsto spraví odležením, protože k tomu nemá důvod.
- 2 Těsto zabalte do fólie a nechte alespoň 2-3 hodiny odležet v lednici, lépe samozřejmě přes noc.
- 3 Troubu předehřejte na 160 °C a plechy na pečení vyložte pečícím papírem. V malé misce vidličkou rozmíchejte žloutek s jednou lžící studené vody. Odležené těsto vyválejte na pomoučeném vále na tloušťku asi půl centimetru, vykrájejte tvary a skládejte na plech.
- 4 Pečte 8-10 min. podle velikosti, větší tvary i déle, až perničky naskočí. Při dotyku se do nich nezaboří prst a jdou sejmout z plechu. Nečekejte, až budou úplně pevné, byly by po vychladnutí tvrdé. Ihned po vytažení potřete horké kousky na horní straně rozšlehaným žloutkem, aby dostaly pěkný lesk. Nechte je asi 2 min. vychladnout na plechu, následně přendejte na mřížku, aby se nezapařily odspodu.

ihned měkké

Vánoce nejsou jen
o vánočních perničkách.
Je to o čase a o zastavení se.
Jde o společně strávené chvíle
a čase s blízkými, či s kolegy.

A když pak po všem,
co děláme s láskou, úctou a přílí,
postupně vznikne něco nového,
pěkného, dobrého....



z toho pak máme společně
opět radost.

Přejeme všem zdraví, štěstí
a spokojenost nejen
ve vánočním čase
a na konci roku,
ale po celý nadcházející rok.

Lenka a Martin Dejarovi



Krásné
Vánoce



Karamelové perníčky personalistky E vy

Perníčky, které nemusíte zdobit, skvěle fungují 3D razítka.

Spojení těsta a karamelu zajistí dokonale lahodnou chuť.

Ingredience

- 500 g cukru (krystal)
- 200 ml vroucí vody
- 200 g másla (může být i 180 g)
- 1 čl jedlé sody
- 1/2 čl soli
- 2 čl mletého perníkového koření (dle chuti můžete více)
- 1 vajíčko
- 800-900 g hladké mouky
- 3-4 PL medu

Postup

1. Z cukru připravíme karamel. Do hrnce nasype cukr. Na středně vysokou teplotu zahřejte cukr, na začátku cukr nemíchejte. Když uvidíte, že se zdola cukr rozpustil, můžete začít míchat a snižte trochu teplotu. Míchejte, dokud se cukr nerozpustí. Cukr hnědne rychle. Karamel pořád sledujte, aby se nepřipálil. Hotový karamel má jantarovou zlatou barvu.
2. Hrnci sundejte z plamene, promíchejte. Pokud uvidíte hrudky cukru, míchejte, dokud se cukr úplně nerozpustí. Pomocí metličky do karamelu pomalu zalijte vroucí vodu. Na začátku dejte 1 polévkovou lžičku vody a uvidíte, jak karamel bude prskat! Postupně vlijte zbytek vroucí vody.
3. Do karamelu přidejte máslo, med a pořád míchejte. Dejte hrnci na střední plamen. Přidejte sůl a perníkové koření.
4. Hrnci sundejte z plamene, přidejte sodu. Míchejte. Karamel bude velmi pěnit. Promíchejte. Pěna se usadí a karamel ztmavne.
5. Karamel nechte zchladit aby byl teplý, nesmí být horký.
6. Přidejte vejce, promíchejte. Přidejte postupně mouku (800 g), vypracujte vláčné a zlehka lepkavé těsto. Přidejte zbytek mouky, pokud to bude nutné. Zabalte do fólie a dejte do lednice, nejlépe přes noc.
7. Těsto vyválejte na plát o 0,5 nebo 1 cm, zkuste si upéct pár perníků a vyberte si nejlepší sílu.
8. Pečte v předehřáté troubě do 180°C asi 6-8 minut pro perníčky o 0,5 cm a 10-12 minut pro perníčky o 1 cm.
9. Z trouby vyndejte perníčky raději dříve, než později. Jsou hotové, když jsou pružné.



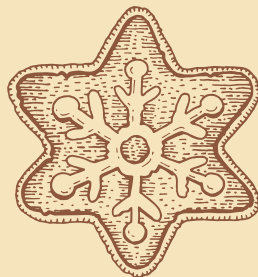
DPHáčkové perníčky ekonomky Kamily

Ingredience:

- 65 dkg hladké mouky
- 25 dkg cukr moučka
- 10 dkg medu
- 5 dkg másla
- 4 celá vejce
- 1 lžíce skořice
- 10 hřebíčků + 1 lžička anýzu - umeleme
- 1 lžička sody

Postup:

- Vypracujeme těsto, které necháme v lednici odpočinout.
- Na pomoučeném válu vyválíme plát, ze kterého vykrajujeme tvary, které pokládáme na pečící papír na plech.
- Pečeme dozlatova.
- Po vychladnutí zdobíme dle fantazie.
- Uchovááme v krabici v chladu.



Pokud také milujete
IKEA perníčky,
je tento recept jasná
volba

Perníčky PEPPARKOR - IKEA naší projektantky Veroniky



Ingredience:

- 200 g medu
- 160 g cukru
- 115 g másla
- 100 g šlehačky
- 500 g hladké mouky
- 1 PL prášku do pečiva
- 0,5 polévkové lžíce sušeného zázvoru
- 0,5 polévkové lžíce skořice
- necelou půlku PL lžíce mletého hřebíčku
- můžeme přidat badyán



Postup:

Med, cukr, máslo a koření promícháme do jednoduché hmoty.

Postupně přidáváme šlehačku. Smícháme mouku s práškem do pečiva a vypracujeme těsto, které přikryjeme a necháme přes noc uležet.

Druhý den vyválíme těsto na pomoučeném válu na tenkou placku a vykrajujeme libovolné tvary.

Pečeme na 170°C do zružovění a necháme vychladnout na plechu.

Perníčky je možné zdobit otiskem cukrářských razítek i s nápisy.

**Skladujeme v papírové krabici vyložené alobalem v chladu,
kde perníčky necháme alespoň 14 dní odpočívat.**



Dýňové perníčky účetní Jarmilky



Ingredience:

- 500 gramů vody
- 150 gramů dýně hokkaidó, bez semínek, na kostky
- 1 vejce
- 100 gramů medu
- 120 gramů fruktózy
- 100 gramů másla, pokojové teploty
- 400 gramů špaldové mouky, plus na pomoučnění válu
- 1 čajová lžička jedlé sody
- 1 polévková lžíce perníkového koření
- 1 čajová lžička citrónové šťávy
- 1 polévková lžíce rumu (volitelně)

Postup:

Uvařte v páře na kostičky nakrájenou dýni cca 30 minut a nechte vychladnout. Do mixovací nádoby vložte vychladlou dýni a mixujte cca 10 sek. Přidejte vejce, med, fruktózu a mixujte 10 sek. Přidejte změkklé máslo, špaldovou mouku, jedlou sodu, perníkové koření, citrónovou šťávu a rum (volitelně) a hnětte těsto 2 min. Pokud by se těsto příliš lepilo, přidejte mouku a znovu prohnětte. Těsto nechte nejlépe do druhého dne uležet v chladničce.

Na pomoučněném vále potom vyválejte těsto o tloušťce cca 0,5 cm. Předeheřte troubu na 170 °C, plech vyložte pevicím papírem. Vykrajujte libovolné tvary pomocí vykrajovátek. Vložte do trouby a pečte 10 minut [170 °C]. Nechte vychladnout a podávejte nebo uchovejte ve vzduchotěsné nádobě.



Vyhlášené perníčky projektantky Evy

RODINNÝ RECEPT



Postup:

- Vypracujeme těsto.
- Necháme odležet v lednici [v ideálním případě dlouho, klidně i měsíce- maminka zadělává těsto v září].
- Před pečením necháme odpočinout při pokojové teplotě cca hodinu pro snadnější vyválnění.
- Pečeme na 180 °C v horkovzdušné troubě dozlatova.
- Po vyndání ihned potíráme rozšlehaným vejcem.
- Po vychladnutí ozdobíme polevou .
- Aby perníčky zůstaly měkké, skladujte je ve vzduchotěsné plastové krabici.

SPECIÁLNÍ TIP:

Pozor jsou vysoce návykové a ihned měkké. Pečeme na Vánoce, Velikonoce i jiné příležitosti.

Doporučuje 11 z 10 stavařů.



Ingredience:

TĚSTO:

- 65 dkg hladké mouky
- 10 dkg cukru
- 25 dkg cukru moučka
- 5 dkg rozpuštěného másla
- 6 PL méka
- 2 vejce
- 2 žloutky
- 2 ČL perníkového koření
- 2 ČL jedlé sody

BÍLKOVÁ POLEVA:

- z 1 bílku, 150 g moučkového cukru,
- 1 PL citronové šťávy - ušleháme
- 1 ČL solamylu



Perníčky na poslední chvíli naši architektky Kristiny

INGREDIENCE

250 g másla
1000 g hladké mouky
350 g cukr moučka
5 lžic medu
5 vajec
2 větší lžičky sody bikarbony
5 lžiček perníkového koření

POSTUP

Vejce, změklé máslo a moučkový cukr spolu dobře promícháme. Pak přidáme perníkové koření a med. Nakonec přidáme mouku a sodu bikarbonu, vypracujeme měkké a poddajné těsto. Těsto necháme alespoň 1 hodinu odpočinout v lednici. Z těsta vyválíme plát na tloušťku cca 5 mm a vykrajujeme různé tvary. Nejlepší je péct perníčky na plechu vyloženém pečícím papírem. Pečeme při teplotě cca 180 °C přibližně 8 minut. Zdobíme bílkovou polevou dle zručnosti a fantazie [viz předchozí recept projektantky Evy].

IHNED MĚKKÉ

Perníčky podle provozní leničky



Ingredience:

- 860 g žitné mouky celozrnné
- 4 vejce
- 4 lžíce medu
- 350 g třtinového cukru
- 1 PL perníkového koření
- citrónová kůra z 1 citronu
- 250 g sádla
- 1 prášek do pečiva

Postup:

- Vše smícháme a vypracujeme těsto.
- Zabalíme do potravinové fólie.
- Necháme 2 dny v lednici odpočinout.
- Vyválíme na plát cca 4 mm vysoký.
- Vykrajujeme různé tvary na pomoučeném válu.
- Dáme péct do předem vyhřáté trouby při 180°C dozlatova.
- Ihned po vytažení na plechu potřeme rozšlehaným vejcem.
- **Zdobíme dle fantazie nebo zručnosti dětí, pokud se nezdaří zachráníme namočením do polevy.**

Recept nám doporučila třídní učitelka naší Nicol.

Ingrediencie:

- 250 gramů hladké mouky
- 125 gramů másla, změkklého, na kousky
- 3 žloutky
- 75 gramů cukru
- 1 - 1 ½ čajové lžičky perníkového koření,
plus navíc na posypání
- cukr moučka, na obalení

Postup:

1. Do mixéru vložte mouku, máslo, žloutky, cukr a perníkové koření a mixujte 20 sek na střední rychlost. Těsto rozdělte na 4 díly, vytvarujte z nich bochánky, zabalte je do potravinářské fólie a dejte na cca 1 hodinu do chladničky odpočinout.
2. Předehřejte troubu na 180 °C.
Plech vyložte pečicím papírem.
3. Bochánky těsta krátce prohnětte, z každého vytvarujte váleček (cca 24 cm dlouhý), mírně je zploštěte, každý nakrájejte ostrým nožem na 12 kousků. Rozložte je na připravený plech a pečte 13–15 minut (180 °C). Nechte cca 20 minut vychladnout na chladicí mřížce, obalte je v moučkovém cukru a nechte zcela vychladnout. Posypejte perníkovým kořením a podávejte nebo skladujte v dóze na sušenky.



Provozní Lenka DOPORUČUJE

Perníkovo - máslové sušenky



Tento recept naše děti milují, je velmi jednoduchý, jak říkají je to: **Easy špízy**

VÁNOČNÍ CAPPUCCINO

Víte na co se Lenka těší každý rok?
Až si sedne k televizi, zachumlá se s dětmi pod deku
k pohádkám a dá si šálek cappuccina s perníkovým kořením.
Takhle se totiž těší u ní doma na Ježíška.
A to běžně pije kávu pouze černou, **vyzkoušejte tento tip.**



INGREDIENCE

- 350 g hnědý cukr
- 1,5 PL koření na perníčky
- 70 g kakao
- 70 g rozpustná káva
- 300 g sušená smetana do kávy

POSTUP

1. Všechny suroviny dáme do mixéru a 10-15 s mixujeme na nejvyšší stupeň.
2. Do oblíbeného hrníčku dáme 3-4 lžičky vzniklé směsi a zalijeme horkou vodou nebo horkým mlékem dle chuti.
3. Zbylou směs uchováváme ve vzduchotěsné nádobě.



Jablkový perník na plech



Suroviny:

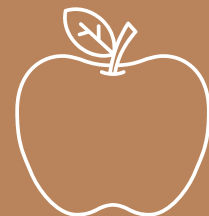
- 3 jablka cca 280g
- 300 g hladké mouky
- 25 g kakaa
- 180–200 g cukru krupice
- 12 g prášku do pečiva
- 2 g soli
- 1 lžice perníkové koření
- 2 vejce M
- 175 g oleje
- 150 g mléka
- rakytníkový džem nebo meruňkový

Na polevu:

- 100 g čokolády
- 80 g smetany ke šlehání

Postup:

1. Jablka rozkrojíme na čtvrtky, vykrojíme jadřinec a nasekáme nebo nastroháme na drobné kousky.
2. Přidáme sypké suroviny – mouku, cukr, kakao, prášek do pečiva, koření, sůl a důkladně promícháme.
3. Přidáme tekuté suroviny – mléko, olej, vejce a opět promícháme.
4. Pekáč vyložíme pečícím papírem, troubu předehřejeme na 170 stupňů horkovzduch. Těsto nalijeme do pekáče, vložíme do trouby a pečeme cca 35–40 minut.
5. Mezitím připravíme polevu. Nastroháme do hrnce na jemno hořkou čokoládou, přidáme smetanu a na mírném plameni rozpouštíme při cca 50°C.
6. Necháme polevu lehce vychladnout a zhoustnout. Použijeme dle potřeby.
7. Upečený perník necháme vychladnout.
8. Pak potřeme džemem a polijeme čokoládovou polevou.
9. Necháme ztuhnout v lednici.



V práci ke kávě zmizel celý plech, díky jablkům je opravdu výborný a vláčný.

Na tomto výtisku kuchařky
společnosti Spektra PRO spolupracovaly:

Ing. arch. Kristína Beranová

Lenka Dejdarová

Ing. Veronika Gloserová

Eva Jarošová

Eva Pelikánová

Lenka Sedláčková

Jarmila Šebová

Ing. Kamila Weissmannová

Tisk a tiskové úpravy zajistilo naše skvělé
COPY CENTRUM v České ulici:

Pavel Vokáč

Jaromír Rynda

Veronika Roztočilová

DOPORUČUJE

10 z 10

Spektra
PRO

našich zaměstnanců

