Vánoční pečení - rady, tipy, triky

Vloženo: 17.10.2014

Jako je tomu každý rok, tak i letos bude vánoční cukroví a pečivo dotvářet tu pravou atmosféru vánoc.



Na www.Senzarecepty.cz naleznete recepty na tradiční vánoční cukroví jako jsou vanilkové rohlíčky, pracny, vosí hnízda, kokosky, perníčky,....

Všechny recepty na vánoční cukroví naleznete ZDE

Přinášíme Vám i pár tipů a triků, aby vaše vánoční výtvory dopadly co nejlépe.



RADA PRVNÍ:

Kdy začít s přípravou vánočního pečiva?

3 týdny do Štědrého dne bychom měli začít s tímto vánočním pečivem:

vanilkové rohlíčky

perníčky

kokosky

zázvorky a zázvorové pečivo

medvědí tlapky

2 týdny do Štědrého dne bychom měli začít s tímto vánočním pečivem:

Pečivo z lineckého těsta

1 týden před Štědrým dnem:

pečivo z bílkových těst

Nepečené cukroví – například čokoládové hrudky

1 den před Štědrým dnem:

vánočky

O Štědrém dni:

jablkový závin, štrůdl

RADA DRUHÁ:

Jak uchovávat pečivo a cukroví:

Cukroví a pečivo by mělo být uchováváno při teplotách maximálně do 5°C na tmavém místě mimo dosah přímých slunečních paprsků. Nejlepší je uchovávat cukroví a pečivo v krabicích.

Před pečením se ujistěte, že máte dostatek těchto papírových krabic.

Sušenky a linecké pečivo bez náplně skladujte v plastových nebo plechových krabicích vystlaných ubrouskem. Můžete použít i papírovou krabici.

Pečivo a cukroví s čokoládovou polevou skladujte nejlépe v plastových nádobách v lednici.

Sněhové pečivo a kokosky se nejlépe skladují v papírových sáčkách. Nikdy je nedávejte do lednice ani do nádob z plastu nebo plechu. Navlhly by.

Plněné linecké pečivo a jiné slepované pečivo a cukroví skladujte v chladu v papírových krabicích nebo v uzavřených plastových krabicích v ledničce.

Cukroví a pečivo nikdy neskladujte s jinými potravinami, zvláště s uzeninami, aby nenatáhlo jejich vůni.

Každé pečivo s výjimkou pečiva ze sněhového těsta a kokosek můžeme uchovat v mrazničce. Po vyjmutí je necháme zvolna rozmrazit nebo je rozpečeme v troubě

RADA TŘETÍ:

Při jakých teplotách péct pečivo a cukroví:

100°C – tato teplota se používá na sušení například laskonek nebo jiného bílkového pečiva

130 – 150°C – teplota na pečení při nízké teplotě a sušení(ořechové sněhové pečivo, placičky

160 – 170°C – střední teplota pečení vhodná na třená(šlehaná) tuková těsta

170 – 190°C – tyto teploty používáme na pečení pečiva, které je kypřené kypřícím práškem - medová pečiva a perníky

190 – 210°C – vyšší střední teplota vhodná pro koláče pečené ve formách, vánočky, pečivo z kynutého těsta, štoly, menší vánoční cukroví

210 – 225°C – vyšší teplota pečení – pečivo z piškotového a listového těsta, pečivo s vyšším obsahem tuku

225 – 250°C – vyšší teplota pečení - pečivo z listového a odpalovaného těsta, záviny

250 – 300°C – vysoká teplota pečení – pro rychlé a prudké zapečení sněhových hmot

RADA ČTVRTÁ:

Jak na domácí marcipán

Marcipán snadno vytvoříme smícháním spařených, oloupaných a velmi najemno nakrájených nebo podrcených

mandlí s napěněným bílkem a moučkovým cukrem. Třeme tak dlouho, až vznikne vláčná hmota. Tuto hmotu zabalíme do potravinářské fólie a necháme nejlépe do druhého dne vychladit.

Vytvořený marcipán můžete obarvit potravinářským barvivem nebo ochutit dalšími surovanimi.



RADA PÁTÁ:

Tipy a triky:

Chcete li docílit toho, aby byla vaše vánočka krásně lesklá, přidejte do vajíčka trochu mléka.

Chcete li, aby cukrová poleva se lépe roztírala a pomalu tuhla, přidáme do ní trochu kypřícího prášku.

Chcete li docílit, co nejtenčího těsta na závin, tak posypeme útěrku moukou a na ní již pohodlně těsto vytáhneme.

Chcete li vyšlehat pořádně sníh na pusinky, přidáme k bílkům lžičku octa.

Chcete li, aby cukroví zvláčnělo, přidáme do krabice z němu celé jablko.

Chcete li vytvořit hoblinky z čokolády, tak je nejlépe vytvoříme škrabkou na brambory

Chcete li vytvořit čokoládové dekorace – čokoládu rozpustíme a dle představy ji v tenčí vrstvě nastříkáme podle fantazie na pečící papír nebo silikonovou podložku a poté vložíme minimálně na 15 minut do mrazáku.

Při zadělávání těst by vždy měly mít všechny suroviny stejnou teplotu.

Těsta se nejlépe vyválí a tvarují, pokud je dáte odpočínout do lednice do druhého dne

Ideální teplota pro růžově propečené cukroví je 180°C. Pokud je teplota vyšší, tak cukroví zhnědne, pokud nižší, tak

může z těst vytékat tuk.

Náplně:

Tukové náplně můžete ochutit kapkou destilátu nebo kávou

Do marmelády pro lepší chuť můžeme přidat ovocnou šťávu a piškotové drobky

Z drobků, které nám zbydou z pečiva můžeme vytvořit sladké koule, které vytvoříme tak, že drobky a rozbité kousky pečiva rozmixujeme, přidáme šlehačku, marmeládu, rum či jiný destilát a ze směsi vytvoříme kuličky.

Lesklého cukroví docílíme tak, že cukroví hned po upečení potřeme oslazeným mlékem se škrobem

Většinou se snažíme používat cukr krupici místo krystalu. Krystal je moc hrubý a u těst by se nemusel dobře rozpustit a po upečení by byly na povrchu hnědé tečky.

Při pečení piškotového těsta nesmí být trouba předehřátá. Po upečení se nesmí ihned vytahovat z trouby, aby se nesrazilo.

Piškotová roláda se při stáčení nebude lámat, pokud při přípravě smícháme mouku v poměru 50:50 se solamylem.

Do piškotového těsta zatřeme za každý žloutek 1 lžíci teplé vody, pokaždé zvlášť, postupně. Těsto bude lehčí a nabude na objemu.

Jestliže nemáme při zadělávání kynutého těsta dostatečně velký kousek droždí, prosejeme do mouky trochu prášku do pečiva.

Jestliže se těsto lepí na vál, tak lepší než jej stále podsypávat moukou a riskovat tím zničení receptury těsta, těsto zpracovávat na pergamenovém papíru, kde se nepřilepí.