

SLATKOPEDIJA

Newsletter br. 20.

travanj 2023.



Sadržaj



Fotografija: Iva Noli



Fotografija: Marija Herjavić Jerkić

Riječ urednica **2**

Ideja za dekoraciju
uskršnje torte **11**

Tereza Alabanda: recept i savjeti
za pripremu sirnice **3**

Medenjaci su hit i za Uskrs **13**

Izrada figurice zeca -
korak po korak **6**

Tri recepta za slatki
uskršnji stol **17**

Fotografija na naslovnoj stranici: Iva Noli

Dragi čitatelji,

iako je prije samo deset dana izašao naš posebni uskršnji katalog, znale smo da moramo pripremiti još jedan blagdanski newsletter koji bi vam mogao biti posebno koristan u ovim predblagdanskim danima.

I tako je nastao ovaj broj, koji naprosto vrvi korisnim sadržajem. Na samom početku jedno od najvećih imena naše slastičarske scene, Tereza Alabanda s nama dijeli svoj recept za sirnicu, ali i korisne savjete za uspješnu pripremu iste.

Donosimo vam i tutorijal u kojem je korak po korak prikazano kako napraviti figuricu zeca, ali i ideju za uskršnju dekoraciju torte.

U ovom broju vidjet ćete da su medenjaci hit i Uskrsa, a ne samo Božića, a na samom kraju očekuju vas tri slatka recepta za vaš uskršnji stol.

Vjerujemo da će vam ovaj sadržaj dodatno zasladiti ovaj blagdan i veselimo se fotografijama vaših slastica napravljenih uz pomoć ovih savjeta i recepata.

Uz najljepše želje povodom Uskrsa, pozdravljaju vas

Kate i Mirjana

Tereza Alabanda: recept i savjeti za pripremu sirnice





Fotografija: Tereza Alavanda

Nekoliko savjeta da vam ove godine sirnice budu savršene:

- Neka vam svi sastojci budu sobne temperature prije miješanja. Sjetite se izvaditi mlijeko, jaja i maslac iz hladnjaka nekoliko sati prije.
- Ukoliko je moguće koristite svježi kvasac.
- Ne štedite na naribanoj korici neprskanih limuna i naranči, ona će dati sirnici predivnu aromu, ali svakako pazite da naribate samo obojeni dio kore - bijeli dio je gorak. Ukoliko niste te sreće da imate neprskane agrume na raspolaganju, odlična zamjena su limun šećer i naranča šećer.
- Ne izostavljajte rum i maraschino - s njima su sirnice zagarantirano ukusne!
- Kod izrade sirnica aroma ruže je neizostavna! Međutim, nije svejedno kakvu aromu koristite. Moj favorit je organska ružina vodica. Koristite li aromu ili ekstrakt, pazite da stavite jako malu količinu jer su puno intenzivnijeg mirisa.
- Maslac će vašim sirnicama osim predivnog okusa dati i sočnost i mekoću. Prilikom dizanja tijesta pazite da temperatura ne bude previsoka (iznad 30°C), jer se maslac unutar tijesta na visokoj temperaturi otapa što negativno utječe na strukturu tijesta.
- Tradicija kaže da se na sirnicu stavlja zdrobljeni šećer u kocki. Ukoliko ste otvoreni za mali odmak od tradicije isprobajte šećer u granulama - ima odličnu hrskavu teksturu, a i predivno izgleda!



Fotografija: Tereza Alabanda

Sastojci

- 500 g manitoba brašna
- 5 g soli
- 100 g šećera
- vanilije u prahu po želji
- 6 g korice naranče (korica jedne naranče)
- 8 g korice limuna (korica dva limuna)
- 30 g meda
- 30 g svježeg kvasca
- 100 g cijelih jaja (2 jaja srednje veličine)
- 70 g žumanjaka (4 žumanjka)
- 100 g mlijeka
- 15 g ruma
- 15 g maraschina
- 30 g ružine vodice (prilagodite količinu svom ukusu)
- 200 g maslca (ili 100 g maslaca + 100 g masti)

Premaz

- 50 g jaja (1 jaje)
- 10 g mlijeka

Ukras

- 55 g šećer u granulama

Priprema

1. Da biste napravili sirnice (pince), stavite mlako mlijeko u mjernu posudu, dodajte svježi kvasac i dobro promiješajte pjenjačom.
2. Stavite prosijano brašno u samostojeći mikser s nastavkom u obliku kuke.
3. Dodajte suhe sastojke - sol, šećer, vaniliju u prahu, koricu limuna i koricu naranče. Promiješajte sve na maloj brzini.
4. Dodajte mješavinu mlijeka i kvasca, med, cijela jaja, žumanjke, rum, maraschino i ružinu vodicu. Miksajte na srednjoj brzini otprilike 10 minuta, dok tijesto ne postane lijepo, glatko i rastezljivo.
5. Postupno dodajte maslac dobro miješajući nakon svakog dodavanja.
6. Pokrijte zdjelu kuhinjskom krpom i ostavite na toplom mjestu (do 28°C kako se maslac ne bi otopio) otprilike 2,5 sata.
7. Kada se tijesto udvostruči podijelite ga na četiri jednaka dijela, po otprilike 285 g.
8. Oblikujte svaki komad tijesta u kuglu tako da ga prvo preklopite, zatim ga okrenite i zaoblite dlanovima.
9. Stavite sirnice (pince) na lim za pečenje obložen masnim papirom, pokrijte ih kuhinjskom krpom i ostavite da se dižu još 2 sata.
10. Premažite ih, zarezite nožica i na kraju pospite šećerom u granulama.
11. Pecite sirnice (pince) na 180°C otprilike 20 minuta, dok lijepo ne porumene.
12. Evo, vaše ukusne sirnice (pince) su gotove i božanstveno mirišu! U slast!

Izrada figurice zeca - korak po korak

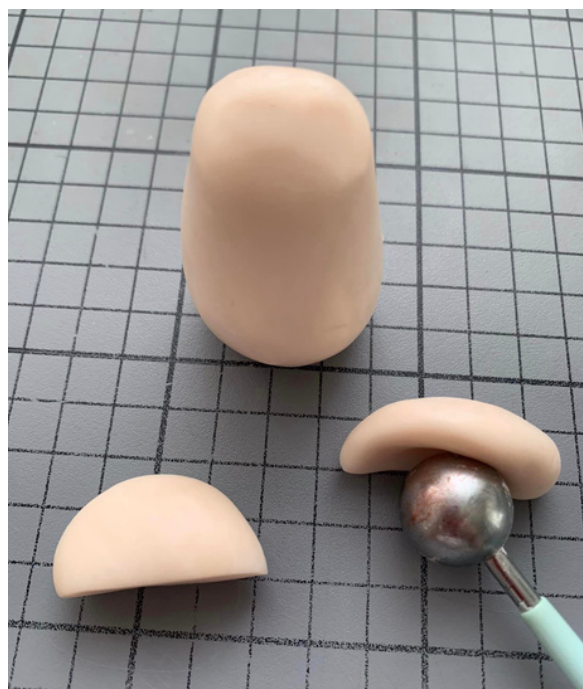


Bivša dekoraterka slastica, a danas umirovljenica koja na pola radnog vremena radi u slastičarnici, Ljiljana Bakula s nama je podijelila detaljne upute, korak po korak, za pripremu figurice u obliku zeca.

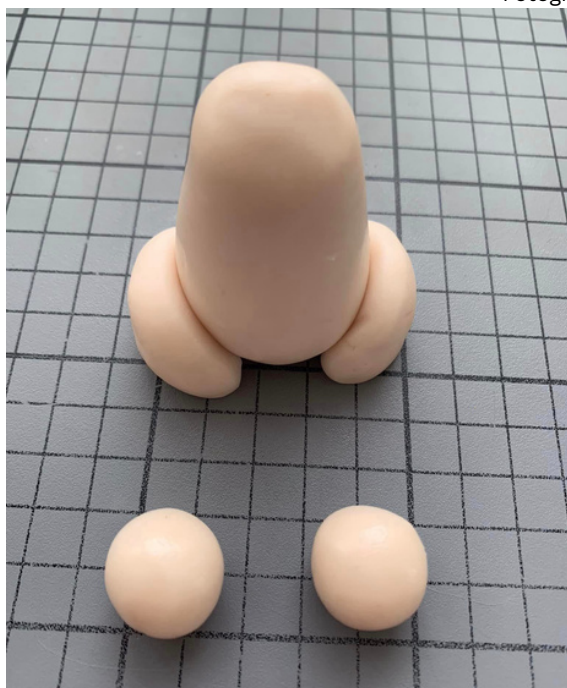
Zeko s fotografija je napravljen od model paste, a za njegovu je izradu, ukoliko se odabere opcija s manje boja, potrebno oko 30 do 45 minuta.

Onima koji tek kreću u pripremu ovakvih figurica Ljiljana poručuje da je najvažnije biti uporan – uz puno vježbe sigurno će postići dobre rezultate.

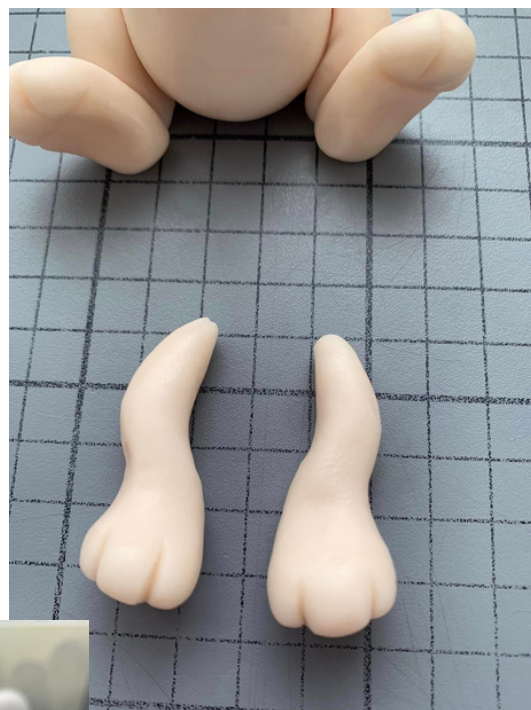
Kako izraditi jednostavnog i vrlo dekorativnog zeca pogledajte u nastavku.



Fotografije: Ljiljana Bakula



IZRADA FIGURICE ZECA - KORAK PO KORAK



Fotografije: Ljiljana Bakula



Fotografije: Ljiljana Bakula



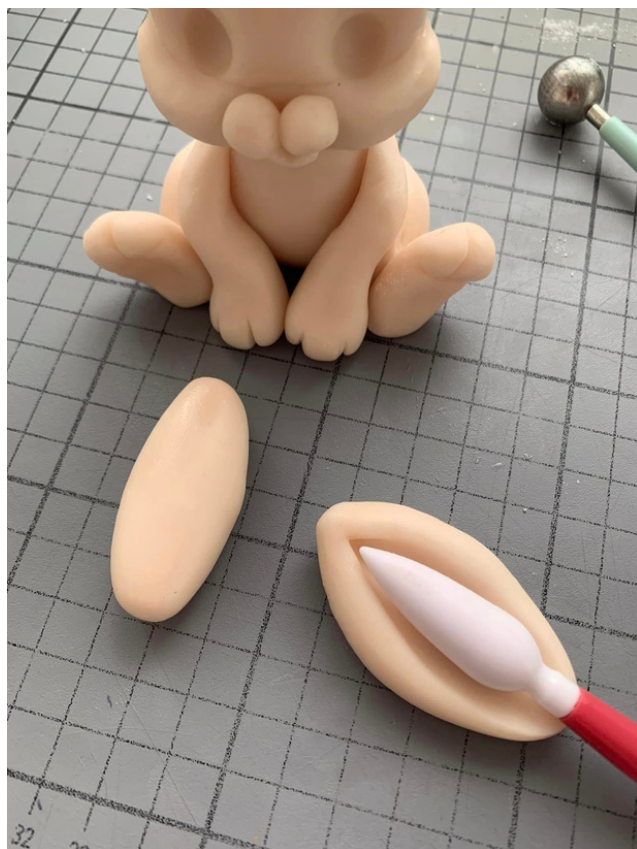
IZRADA FIGURICE ZECA - KORAK PO KORAK



Fotografije: Ljiljana Bakula



IZRADA FIGURICE ZECA - KORAK PO KORAK



Fotografije: Ljiljana Bakula





**Ideja za dekoraciju
uskršnje torte**

Ideju za dekoraciju uskršnje torte donosi nam Đakovčanka Mihaela Punda, koja je svoju ljubav prema slasticama iz hobija pretvorila u profesiju. Svoje znanje rado prenosi članicama [Facebook grupe Slatka školica](#) u kojoj je jedan od administratora i to putem edukacijskih videa.

Torta s fotografije je omazana swissbuttercream koji najviše volim koristiti za izradu svojih torti, dok su cvjetići izrađeni od jestivog wafer papira. Odlučila sam se za cvjetiče od 4 latice pa sam prema tomu i izrezala željeni broj papirića koje sam malo omekšala te oblikovala latice. Dodatno sam ih *podastala* fractal dustom i doradila. Zatim je potrebno na svaku laticu nanijeti malo jestivog ljepila i povezati u željeni oblik i evo nam jednostavan cvijet.

Zečicu sam oblikovala na pamet bez nekih vaganja i mjerenja. Zatim sam ju snopom čačkalica cijelu raščupkala da bude malo pahuljasta. Na kraju sam joj dodala nosić i ocrtala oči.

Konačnu dekoraciju dobila sam kad sam sve složila na tortu i posula s vrlo malo sitnih perlica.

Za pripremu ovakve torte potrebno je oko 5 sati baš samoga rada. Mislim od početka do kraja, ali bez hlađenja krema, sušenja figurice itd. Figurice uvijek pripremim dan prije tako da budem sigurna u njihovu kvalitetu.

Pri pripremi svake, pa i ove torte, potrebno je paziti na kvalitetu sastojaka. Za pripremu swisa obavezno treba koristiti maslac, a ne nikakve zamjene za njega.

Za izradu dekoracija treba si osigurati dovoljno vremena za rezanje i oblikovanje, a prije izrade figurica treba se dobro očistiti radnu površinu zbog dlačica koje se jako lijepe na fondant.

Priprema ove torte nije baš lagana, pogotovo za početnike, ali uz upornost i vježbu, svatko može naučiti pripremati ovakve dekoracije.

Fotografije: Mihaela Punda



Medenjaci su hit i za Uskrs





Fotografije: Iva Noli

U našoj Facebook grupi [Slatkopedija – slatki vodič kroz život](#) nerijetko svoje divne slastice dijeli Iva Noli, kojoj je slastičarstvo velika ljubav.

U njezinim radovima jasno se vidi velika ljubav i strast za slastičarstvo, koja je kod nje prisutna i sada, iako se trenutno time ne bavi profesionalno. „Uživam u izradi slastica i izmišljanju svojih varijacija, a nepresušni izvor inspiracija su mi prekrasni radovi mojih kolegica u struci.“ – kaže nam Iva koja je s nama podijelila nekoliko fotografija njezinih uskršnjih keksića.

„Svi keksi na fotografijama su medenjaci koji su idealni kako za obične, tako i za 3D i interaktivne kekse, a dekorirani su royal icingom.“, objašnjava nam Iva koja ističe da izrada dekoracije zahtijeva strpljenje jer je potrebno raditi u stadjima, a za kompliciranije dekoracije u pitanju su i sati preciznog rada.

Ono što je najbitnije onima koji tek kreću s pripremom ovakvih dekoracija jest da krenu s jednostavnijim keksima i sve unaprijed pripreme te isplaniraju izradu. „Blagoslovljeni smo brojnim tutorijalima o keksima i royal icingu koji nam u tome pomažu.“ za kraj ističe Iva Noli, u čijim ćete radovima sigurno naći inspiraciju za pripremu vlastitih jestivih, uskršnjih dekoracija.



Fotografije: Iva Noli





Fotografije: Iva Noli





**Tri recepta za slatki
uskršnji stol**

Da se na vašem stolu nađu provjereni slatki recepti pobrinule su se naše suradnice - [Marija Herjavić Jerkić](#) i [Anamarija Habuš](#) s bloga [Mrvice sa stola](#). U nastavku pronađite njihove recepte.

Voćna torta (Marija Herjavić Jerkić)

Sastojci Biskvit

- 6 većih jaja
- 6 žlica šećera
- 6 žlica oštrog brašna
- ½ žličice praška za pecivo

Krema

- 250 g mascarponea
- 200 ml slatkog vrhnja
- malo vanilije
- malo šećera u prahu
-

I još

- pekmez od malina i jabuka
- jagode



Fotografija: Marija Herjavić Jerkić

Priprema Biskvit

Pjenasto umutiti jaja sa šećerom dok ne pobijele pa dodati brašno i prašak za pecivo te dobro povezati. Prebaciti u namašćeni kalup veličine pećnice i peći na 170°C oko 20 minuta odnosno dok čačkalica koju ubodemo ne bude suha.

Krema

Za kremu jednostavno izmiksati sve sastojke.

Slaganje

Biskvit premazati pekmezom, pa kremom, prerezati na nekoliko traka, narolati jednu za drugom i ukasiti jagodama.



Fotografija: Marija Herjavić Jerkić

Beze rolada s bademima. (Marija Herjavić Jerkić)

Sastojci **Kore**

- 8 bjelanjaka
- 320 g šećera
- 2 žlice kukuruznog škroba
- 2 žlice limunovog soka
- listići badema

Krema

- 250 g mascarponea
- 200 ml slatkog vrhnja
- malo vanilije
- malo šećera u prahu

Priprema

Kore

Bjelanjke umutiti u čvrsti snijeg pa pomalo dodavati šećer i miksati dok se šećer ne otopi. Dodati škrob i limun i još malo promiksati.

Prebaciti na masni papir veličine pećnice i razmazati podjednako. Posipati bademovim listićima i peći na 150°C oko 40 minuta.

Izvaditi iz rola i preokrenuti na masni papir ili krpu i lagano zarolati mičući masni papir.

Krema

Za kremu umiksati sve sastojke.

Slaganje

Kad se ohladi, pažljivo odmotati da ne popuca i namazati kremom, te čvrsto zarolati i ostaviti u hladnjaku da se poveže.



Uskršnji keksi (Anamarija Habuš, Mrvice sa stola)

Fotografija: Anamarija Habuš

Sastojci

- 320 g glatkog brašna
- 250 g maslaca
- 120 g šećera u prahu
- 1 jaje
- 1 žličica arome vanilije
- prstohvat soli
- 25 g kakaa

Priprema

Od brašna, maslaca narezanog na listiće, šećera, jaja, vanilije i soli umijesite glatko tijesto, zamotajte ga u prozirnu foliju i ostavite u hladnjaku 1 sat. Odmoreno tijesto podijelite na dva jednaka dijela, u jedan dio umiješajte kakao, a drugi dio ostavite „žuti“.

Oba tijesta razvaljajte na papiru za pečenje, premjestite ih na lim i stavite u zamrzivač na 15-20 minuta kako biste lakše vadili oblike.

Ohlađena tijesta izvadite iz hladnjaka i u tijestu kalupima izrežite oblike po želji. Oblike pažljivo vadite iz tijesta pa u bijelo tijesto utisnite crne oblike i obrnuto. Tijesto zatim prekrijte drugim papirom za pečenje, okrenite tako da je gornja strana dolje (ne skidajte prvi papir za pečenje!) i lagano pređite valjkom kako bi se crno i bijelo tijesto spojili. Pripremljena tijesta vratite u zamrzivač na još 10-15 minuta.

Ponovno ohlađena tijesta izvadite iz zamrzivača, uklonite gornji papir za pečenje i većim okruglim ili četvrtastim kalupom izrežite kekse.

Kekse premjestite na lim za pečenje i pecite u prethodno zagrijanoj pećnici na 180°C 10-12 minuta.

Sretan Uskrs!



Slatkopedija