


# SLADKÁ INŠPIRÁCIA

**Orkla**  
Foods Česko  
a Slovensko  
FoodService



Vyskúšajte recepty od talentovanej cukrárky a členky Národného tímu kuchárov Magdaleny Murínovej.

# NEPEČENÝ CHEESECAKE

 60 min

Gul'atá forma  
Ø 22 cm



## INGREDIENCIE

### Korpus

Citrónové rezy Vitana	250 g
Voda	80 g
Maslo	75 g
Olej	50 g

### Cheesecake krém

Čerstvý syr (Philadelphia)	350 g
Želatína Vitana	12 g
Voda	72 g
Jogurt	220 g
Cukor	45 g
Citrónová šťava	10 g
Citrónová kôra Vitana	
Vanilkový lusk	
Malinový extra džem Hamé	



## POSTUP

Rozpustíme maslo, pridáme múčnikovú zmes, vodu, olej a zmiešame v kompaktné cesto.

Cesto vlejeme do okrúhleho ráfika s priemerom 22 cm a pečieme na 150 °C cca 35 minút.

Želatínu necháme napučať v studenej vode, potom ju rozohrejeme spoločne s citrónovou šťavou. Postupne zmiešame s jogurtom a následne so všetkými surovinami. Nalejeme na korpus do formy a necháme stuhnúť v chladničke. Vychladený cheesecake potrieme malinovým džemom Hamé a ozdobíme malinami.

### Citrónové rezy

Sypká zmes na prípravu ľahkého a lahodného citrónového múčnika na široké použitie. Stačí pridať olej a vodu.



### Želatína

Drvená želatína s vynikajúcimi želirovacími schopnosťami (260 bloom). Má neutrálnu chuť, na sladké aj slané použitie.



# CITRÓNOVÝ TRAVEL CAKE



60 min

Chlebová forma



## INGREDIENCIE

### Korpus

Citrónové rezy Vitana	313 g
Voda	100 g
Citrónová šťava	56 g
Olej	63 g
Citrónová kôra Vitana	



### Poleva

Cukor múčka	100 g
Citrónová šťava	30 g
Citrónová kôra Vitana	

## POSTUP

Múčnikovú zmes, vodu, olej, citrónovú šťavu a kôru zmiešame v kompaktné cesto a vlejeme do vymastenej a vysypanej chlebové formy. Pečieme na 160 °C cca 40 minút.

Zmiešame ingrediencie na polevu a polejeme upečený múčnik.



### Citrónove rezy

Sypká zmes na prípravu ľahkého a lahodného citrónového múčnika na široké použitie. Stačí pridať olej a vodu.



### Citrónová kôra

Má charakteristickú osviežujúcu arómu a citrusovú chuť. Používa sa najmä do sladkých pokrmov, ovocných múčnikov, toriet a nákypov.

# TORTA "MÍŠA"

60 min

Gul'atá forma  
Ø 23 cm

## INGREDIENCIE

### Korpus

Citrónové rezy Vitana	275 g
Kakao	38 g
Voda	156 g
Olej	63 g

### Tvarohový krém

Maslo	75 g
Cukor múčka	75 g
Tvaroh mäkký	250 g
Crème Excellent Chef club	60 g
Želatína Vitana	6 g
Voda	36 g

### Čokoládová poleva

Crème Excellent Chef club	40 g
Čokoláda	50 g

## POSTUP

Múčnikovú zmes zmiešame s vodou, olejom a kakaom v jemné cesto a upečieme vo forme s priemerom 23 cm na 160 °C cca 35 minút.

Prípravíme si tvarohový krém. Rozpustíme maslo, pridáme práškový cukor, mäkký tvaroh, smotanu, želatínu a vyšľaháme v kompaktný krém. Nalejeme na korpus a necháme stuhnúť.

Čokoládu so smotanou rozpustíme, nalejeme na tvarohový krém a necháme stuhnúť.



### Citrónové rezy

Sypká zmes na prípravu ľahkého a lahodného citrónového múčnika na široké použitie. Stačí pridať olej a vodu.



### Crème Excellent

Zmes smaru a rastlinného tuku na varenie aj šľahanie s 25% podielom tuku. Vysoký a pevný nášľah.

# CITRÓNOVÝ MAKOVEC

70 min



½ GN,  
10 porcií



## INGREDIENCIE

### Korpus

Citrónové rezy Vitana	250 g
Mak mletý	63 g
Voda	160 g
Olej	70 g
Citrónová kôra Vitana	

### Lemoncurd s mascarpone

Žĺtky	40 g
Trstinový cukor	35 g
Citrónová šťava	35 g
Maslo	25 g
Citrónová kôra Vitana	
Mascarpone	150 g

## POSTUP

Múčnikovú zmes zmiešame s mletým makom, vodou, olejom a citrónovou kôrou, vlejeme na vymastený a vysypaný plech. Pečieme na 150 °C cca 35 minút.

Žĺtky, cukor, citrónovú šťavu a kôru privedieme za stáleho miešania k 84 °C, pridáme maslo a premiešame. Necháme vychladnúť. Potom vyšľaháme s mascarpone.

Zdobíme grepom alebo iným ovocím.



### Citrónové rezy

Sypká zmes na prípravu ľahkého a lahodného citrónového múčnika na široké použitie. Stačí pridať olej a vodu.



### Citrónová kôra

Má charakteristické osviežujúce arómu a citrusovú chuť. Používa sa najmä do sladkých pokrmov, ovocných múčnikov,

# PISTÁCIOVÁ ROLÁDA



60 min



1 plát,  
6 porcií



## INGREDIENCIE

### Korpus

Citrónové rezy Vitana	250 g
Voda	156 g
Olej	63 g
Pistáciová múka	63 g

### Šľahaná pistáciová ganache

Crème Excellent Chef club	285 g
Med	25 g
Pistáciová pasta	35 g
Biela čokoláda	150 g
Želatína Vitana	3 g
Voda	18 g

### Karamelizované pistácie

Voda	175 g
Cukor	155 g
Pistácie	70 g

## POSTUP

Múčnikovú zmes zmiešame s vodou, olejom a pistáciovou múkou a rozotrieme na papier na pečenie veľkosti plechu. Pečieme na 220 °C 7 minút.

Crème Excellent nahrejeme a spojíme s napučanou želatínou a medom. Emulgujeme s čokoládou a pistáciovou pastou. Zmes premixujeme a necháme odležať do druhého dňa. Vyšľaháme a plníme roládu.

Z cukru a vody pripravíme sirup. Pistácie v ňom 15 minút prevaríme, potom precedíme a pečieme na 160 °C 9 minút.



### Citrónové rezy

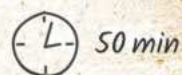
Sypká zmes na prípravu ľahkého a lahodného citrónového múčnika na široké použitie. Stačí pridať olej a vodu.



### Crème Excellent

Zmes smaru a rastlinného tuku na varenie aj šľahanie s 25% podielom tuku. Vysoký a pevný nášľah.

# POHÁRIKOVÝ DEZERT



50 min



6 porcií /  
pohárikov

## INGREDIENCIE

### Korpus

Citrónové rezy Vitana	313 g
Voda	156 g
Olej	63 g
Čučoriedky Znojma	50 g



### Čučoriedkové compote

Čučoriedky Znojmia	250 g
Pektín	3 g
Cukor	20 g
Citrónová šťava	30 g

### Mascarpone krém

Mascarpone	300 g
Crème Excellent Chef club	150 g
Cukor múčka	50 g
Citrónová kôra Vitana	



## POSTUP

Múčnikovú zmes zmiešame s vodou a olejom a vylejeme na vymastenú a vysypanú GN. Posypeme čučoriedkami a pečieme na 150 °C 15 minút.

Zmiešame pektín a cukor. Mrazené čučoriedky a citrónovú šťavu povolíme, pridáme pektín s cukrom a prevaríme. Nalejeme do pohárov.

Vyšľaháme ingrediencie na mascarpone krém. Vrstvíme čučoriedkové compote, korpus, mascarpone krém.



### Citrónové rezy

Sypká zmes na prípravu ľahkého a lahodného citrónového múčnika na široké použitie. Stačí pridať olej a vodu.



### Čučoriedky Znojmia

Oblíbené ovocie plné autentickej chuti. Mrazené.



FoodService

# CITRÓNOVÉ REZY

**NOVINKA**

• Sypká zmes na prípravu vláčneho múčnika s jemnou citrónovou chuťou

• Ideálny na prípravu raňajok, ale aj pre chutný coffee break, či dezert

• Vynikajúci s čerstvým, mrazeným alebo sterilizovaným ovocím

• Jednoduché dávkovanie

😊  
Stačí pridať  
vodu a olej



**Orkla**

Foods Česko  
a Slovensko

FoodService

Orkla Foods Slovensko s.r.o.  
Plátennícka 2, 821 09 Bratislava

[www.orklafs.sk](http://www.orklafs.sk)