

8+

Albi
CRAFTS

CUKÁŘSKÉ STUDIO

NÁVOD



DĚKUJEME, ŽE JSTE SI VYBRALI PRODUKT ALBI CRAFTS

Tyto produkty byly navrženy s cílem rozvíjet u dětí kreativitu a manuální zručnost. Obě tyto schopnosti neodmyslitelně patří k vývoji dítěte. Kreativní hračky učí děti řešit problémy, flexibilně myslet a dokáží je připravit na každodenní životní situace. Věříme, že díky našemu konceptu **hra – učení – zábava** bude tvoření bavit nejen děti, ale i jejich rodiče.

Produkty byly vyvíjeny tak, aby nezapadly mezi další nepotřebné hračky. Jsou navrženy tak, aby se výrobek vždy podařil, byl funkční a sloužil svému účelu.

Pokud chcete u svých dětí podpořit také zájem o vědu, najdete spoustu krásných sad mezi produkty **Albi Science**.

Přejeme příjemnou zábavu!

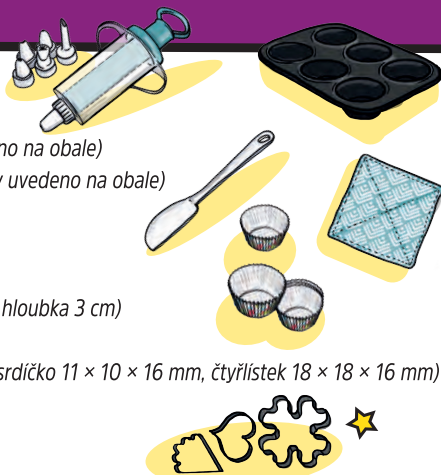




JAK BUDE
PŘÍBĚH POKRAČOVAT DÁL,
JE JEN NA TOBĚ. DOKRESLI
KOMIKS PODLE SVÉ
FANTAZIE.

OBSAH BALENÍ

- **Sypká směs na cupcakes** (datum spotřeby uvedeno na obale)
- **Sypká směs na vanilkový krém** (datum spotřeby uvedeno na obale)
- **Plech na 6 muffinů PURE** (28 × 19 × 3 cm)
- **Stěrka** (25 × 5 cm)
- **Zdobička s pístem** (průměr 4,5 cm) – **6 špiček**
- **Košíčky na pečení muffinů 50 ks** (průměr 5 cm, hloubka 3 cm)
- **Chňapka – podložka** (18 × 18 cm)
- **Vykrajovátko MINI 3 ks** (vějířek 12 × 13 × 16 mm, srdíčko 11 × 10 × 16 mm, čtyřlístek 18 × 18 × 16 mm)
- **Návod s recepty**



DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- Pouze pro děti starší 8 let. Nejedná se o hračku.
- Určeno pouze k použití pod dozorem dospělé osoby.
- Dospělý, který na činnost dohlíží, by měl zajistit bezpečnost při manipulaci s elektrickou/plynovou troubou a elektrickým mixérem.
- Při manipulaci s plechem používejte chňapku/kuchyňskou rukavici.
Plech je při vyndání z trouby horký!
- V případě popálení omyjte místo ihned studenou vodou.
- V případě potřeby vyhledejte lékařskou pomoc.



VÍTE,
JAKÝ JE ROZDÍL
MEZI CUPCAKES
A MUFFINEM?

HISTORIE CUPCAKES

Poprvé byla nalezena zmínka o cupcakes na konci 18. století, samotný název cupcakes byl použit až v 19. století. Malé dortíky byly pečeny v keramických šálcích, od nichž byl odvozen jejich název (CUP = šálek, CAKE = dort).

Oproti klasickým dortům je příprava cupcakes snadnější a nemusí se porcovat. Cupcakes se zdobí krémem nebo polevou.

Lidé často zaměňují cupcake s muffinem, tyto dezerty mají společnou pouze formu na pečení a to např. plech nebo papírové košíčky, ale jinak se liší i ingrediencemi. Na muffiny se používá většinou polohrubá mouka a těsto je hutnější, při pečení nakyne do výšky a vypadá jako hříbeček.

Cupcake se peče z hladké mouky, těsto je tekutější a forma se plní méně. Těsto tolik nenakyne a po upečení se zdobí krémem.

V posledních letech se cupcaky staly naprostým hitem a postupně nahrazují klasické dorty.

RECEPTY NA CUPCAKES

POSTUP JE SNADNÝ A INGREDIENCE MÁTE
URČITĚ DOMA NEBO JE DOKOUPÍTE.

ZÁKLADNÍ RECEPT

☆ INGREDIENCE:

- 250 g hladké mouky
- 100 g cukru
- 2 lžičky prášku do pečiva
- špetka soli
- vanilkový cukr
- 2 vejce
- 200 ml mléka (nebo 200 g jogurtu a trochu mléka)
- 85 g másla (roztuženého a zchlazeného)

Recept
na krém najdete
dále v návodu na
straně 5 s nápady
na zdobení.

POSTUP:

- 1/ Smíchejte nejdříve sypané ingredience.
- 2/ Přidejte tekuté ingredience a dobře promíchejte.
- 3/ Těsto nalejte do papírových košíčků.
- 4/ Pečte přibližně 20 minut na cca 170 °C.



V případě,
že je těsto moc řídké,
přidejte ještě trochu
mouky a vytvořte
hladkou směs.

PERNÍČKOVÝ ÚŽASNÝ CUPCAKE

☆ INGREDIENCE NA TĚSTO:

- stejné jako v základním receptu
- + perníkové koření

☆ INGREDIENCE NA RYCHLÝ KRÉM:

- 100 g másla
- 120 g krémového sýra (Philadelphia nebo jiný krémový sýr bez příchuti)
- 70–100 g moučkového cukru



POSTUP:

- 1/ Připravte si těsto smícháním sypaných a přimícháním tekutých ingrediencí – dobře promíchejte.
- 2/ Těsto dejte do formy (plech, který je součástí balení nebo papírové košíčky) a pečte na 170 °C cca 20 minut.

3/ Cupcakes nechte vychladnout.

... A JDEME NA KRÉM

- 1/ Rozpuštěné vychladlé máslo smíchejte s cukrem a krémovým sýrem – dobře promíchejte.
- 2/ Na zdobení použijte zdobičku z balení.
- 3/ Krém dozdobte malým perníčkem nebo třeba marcipánovou mrkvičkou.

KAKAOVÝ ÚŽASNÝ CUPCAKE

☆ INGREDIENCE:

- stejné jako v základním receptu
- + 2–3 lžice kakaa
- + trocha cukru



Recept
na krém najdete
dále v návodu na
straně 5 s nápady
na zdobení.



POSTUP:

- stejný jako u základního receptu

ČOKOLÁDOVÝ ÚŽASNÝ CUPCAKE

☆ INGREDIENCE NA TĚSTO:

- 150 g másla
- 150 g polohrubé mouky
- 150 g cukru krupice
- 1 lžička prášku do pečiva
- 3 vejce
- 2 lžice kakaa
- 75 g tmavé hořké čokolády nalámané na malé kousky



☆ INGREDIENCE NA SENZAČNÍ KRÉM:

- 100 g másla
- 125 g krémového sýra (Philadelphia nebo jiný krémový sýr bez příchuti)
- 70–100 g moučkového cukru
- 80 g kvalitní hořké čokolády



TVOŘÍME
ČOKOLÁDOVÉ
HOBLINY

POSTUP:

- 1/ V misce smíchejte mouku, kakao a prášek do pečiva.
- 2/ V druhé misce si promíchejte cukr, rozpuštěné máslo a vejce.
- 3/ Nakonec obě směsi důkladně promíchejte a přisypte nasekanou hořkou čokoládu.
- 4/ Těsto dejte do formy (plech, který je součástí balení nebo papírové košíčky) a pečte na 170 °C cca 20 minut.
- 5/ Cupcakes nechte vychladnout.

... A JDEME NA KRÉM

- 1/ Rozpuštěné vychladlé máslo smíchejte s cukrem, čokoládou a krémovým sýrem.
- 2/ Na zdobení použijte zdobičku z balení.
- 3/ Krém dozdobte čokoládovými hoblinami nebo čtverečkem čokolády.

VÍTE, ŽE...



- ☆ Kakao je prášek získaný z kakaových bobů, což jsou semena nacházející se uvnitř plodů kakaovníku. Kakaovník (*Theobroma*) je strom rostoucí v tropických oblastech světa.
- ☆ Ve své přirozené formě má kakao velmi hořkou chuť.
- ☆ Kakaovníky pocházejí z jižní Ameriky a do Evropy je přivezli Španělé v 16. století. Dnes je hodně kakaových plantáží v západní Africe. Plantáže musí být 10 stupňů na jih nebo na sever od rovníku.

NÁPADY NA ZDOBNÍ

... A DALŠÍ RECEPTY NA KRÉMY VHDNÉ PRO CUPCAKES

VELIKONOČNÍ ZAJÍČCI

★ INGREDIENCE:

- 100 g másla
- 120 g krémového syra (Philadelphia nebo jiný krémový sýr bez příchuti)
- 70–100 g moučkového cukru

POSTUP:

Pro finální dozdobení dejte na vaníkový krém čokoládového zajička nebo barevná čokoládová vajíčka. Nebo můžete zajičkovi vyrobit ouška z půlek cukrářských piškotů a oči a čumáček z čokolády nebo lentilek.

Hoblínky z bílé čokolády vypadají jako peříčka.



Proč neozdobit cupcake jarními květy? Třeba sakuru...

VÁNOČNÍ ATMOSFÉRA

DOPORUČENÍ:

Krém, který obsahuje máslo, doporučujeme dát před zdobením alespoň na 15 minut do lednice.



Na výrobu **cupcakového sněhuláka** použijte čokoládový cupcake, ozdobte jej bílým krémem a navrch dejte marshmallow. Oči udělejte z čokolády, na ruce můžete použít tyčinky nebo trubičky.

Cupcake jako zelený **vánoční stromček** – krém stačí obarvit potravinářským barvivem a dozdobit barevnými lentilkami. Stromček ozdobte lentilkami a řetěz udělejte z bílé polevy.

STRAŠIDELNÝ HALLOWEEN

Pro vytvoření cupcake s pavoukem stačí použít kulatou sušenku, nejlépe čokoládovou. Položte ji na krém, nohy udělejte z čokoládové polevy. **KOLIK NOHOU MÁ PAVOUK?** Potom už stačí jenom vymodelovat oči z bílého fondánu. Pavučinu můžete nakreslit na papír.



Jako ozdobu pod košíček můžete použít pavučinu nakreslenou na papír.

PRO MILOVNÍKY OVOCE

★ INGREDIENCE:

- 250 g mascarpone nebo tvarohu
- 100 ml smetany ke šlehání
- 150 g ovoce
- 80 g cukru

Krém je vhodný dělat z borůvek, malin, jahod nebo ostružin.



UPOZORNĚNÍ!

Krémy vydrží v lednici maximálně 3 dny!

POSTUP:

- 1/ Ovoce zahřejte v nerezovém hrnci s trochou vody (pozor, ať se nepřipálí!).
- 2/ Po změknutí ovoce rozmixujte tyčovým mixérem a vařte do konzistence pyré (během vaření se odpaří většina vody).
- 3/ Mascarpone nebo tvaroh vyšlehejte, pomalu přilévejte smetanu a nakonec ovocné pyré.
- 4/ Cupcake dozdobte zbylým ovocem.

RECEPT NA DOMÁCÍ FONDÁN

★ INGREDIENCE:

- 250 g sušeného mléka polotučného
- 500 g moučkového cukru
- 2 lžice kukuřičného sirupu (sirup koupíte ve zdravé výživě)
- 2 lžice vody
- 1 lžice mandlového aroma

V sadě najdete 3 formičky na fondán, ale z fondánu můžete tvořit i bez formiček.



POSTUP:

- 1/ Cukr i sušené mléko prosejte.
- 2/ Ruce namáchejte až po zápěstí do teplé vody a směs míchejte (až se hmota spojí, ruce už nenamáchejte).
- 3/ Hmotu podsypejte solamylem a zapracujte jej do hmoty. Fondán je hotový.
- 4/ Přidáním potravinářského barviva fondán obarvíte.

VÍTE, ŽE...

Fondán můžete různě tvarovat, nebo použijte vykrajovátko ze sady.

★ JAKÝ JE ROZDÍL MEZI FONDÁNEM A MARCIPÁNEM?

V obou případech se jedná o tvarovací hmotu, ale liší se složením. Fondán je vyrobený ze sušeného mléka a marcipán je směs jemně mletých mandlí a cukru, pro tvárnost se do této hmoty přidává olej.

NÁPADY NA STOLOVÁNÍ

Cupcakes nebo muffiny jsou skvělé dortíky na dětskou narozeninovou oslavu.

VYROB SI JMENOVKY NA STŮL

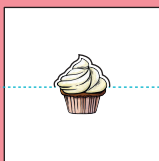
- 1/ Vystříhnete z papíru čtverec o velikosti 8 × 8 cm a doprostřed nakreslete nebo nalepte obrázek cupcaku.
- 2/ Prostříhnete papír těsně okolo krému.
- 3/ Přehnete papír v půlce tak, aby krém zůstal na přední části papírku.
- 4/ Každý si podepíše svoji jmenovku.



1/



2/



3/

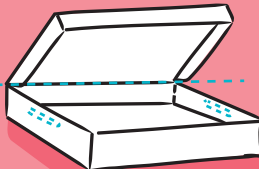


4/

DOROTKA

VYROB SI PODNOS NA CUPCAKES

Stačí odstříhnout víko krabice a do boku vystříhnout otvory – v části, kde je logo Cukrářské studio (s vystříhnutím vám mohou pomoci rodiče).



DALŠÍ NÁPADY
NAJDETE NA
WWW.ALBİ.CZ
/ALBICRAFTSCIENCE

ZÁKLADNÍ RECEPT NA MUFFIN

★ INGREDIENCE:

- 250 g polohrubé mouky (mouku můžete i namíchat z hladké a polohrubé)
- 100 g cukru
- 2 lžičky prášku do pečeni
- špetka soli
- vanilkový cukr
- 2 středně velká vejce
- 200 ml mléka
- 85 g másla (rozpuštěného a zchladlého)



POSTUP:

- 1/ Tekuté ingredience prolehejte dohromady.
- 2/ V další misce si promíchejte sypké ingredience, potom smíchejte obě směsi dohromady.
- 3/ Naplňte formičky do $\frac{3}{4}$. Těsto nesmí být moc tekuté, aby se při pečení nevyhlilo.
- 4/ Pečete v předehřáté troubě na 180 °C asi 20 minut.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- Pouze pro děti starší 8 let. Nejedná se o hračku.
- Určeno pouze k použití pod dozorem dospělé osoby.
- Dospělý, který na činnost dohlíží, by měl zajistit bezpečnost při manipulaci s elektrickou/plynovou troubou a elektrickým mixérem.
- Při manipulaci s plechem používejte chňapku nebo kuchyňskou rukavici. Plech je při vyndání z trouby horký!
- V případě popálení oplachujte místo ihned studenou vodou.
- V případě potřeby vyhledejte lékařskou pomoc.

Výrobce:

Sypká směs cupcakes, vanilkový krém:
RUE FLAMBÉE ITALIA s.r.l.
VIA LUIGI Negrelli 18, 31038-Paese, (Trevise) Italia
VYROBENO V ITÁLII



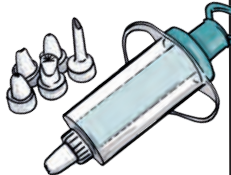


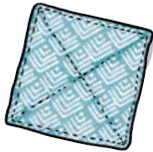
Doplňky na pečení:

FACKELMANN ČR, spol. s r.o.
Na Radosti 399
15521 Praha 5

Vyrobeno v Německu: plech, stěrka, zdobička, košíčky na muffiny

Vyrobeno v České republice: vykrajovátko a chňapka

Distributor: ALBI Česká republika a.s., Thámová 13, Praha 8, 186 00, Česká republika

NÁZEV • VÝROBA • ZÁRUKA	MATERIÁL	PÉČE	
Plech na 6 muffinů PURE 28 × 19 × 3 cm • vyrobeno v Německu • záruka 3 roky	ocelový plech s nepřílnavou povrchovou úpravou značky ILAG SPECIAL • tepelná odolnost do 230 °C	• před použitím umýt s použitím saponátu pod tekoucí vodou, po usušení potřít povrch rostlinným olejem • nemýt v myčkách na nádobí	
Stěrka 25 × 5 cm • vyrobeno v Německu	držadlo plast ABS, funkční část plast PP	• možno mýt v myčkách na nádobí	
Zdobíčka s pístem průměr 4,5 cm délka 13 cm 6× špička průměr 3×5,5 cm • vyrobeno v Německu	kombinace plastů SAN, PP, PE, ABS	• možno mýt v myčkách na nádobí	
Košíčky na pečení muffinů, 50 ks průměr 5 cm hloubka 3 cm • vyrobeno v EU	papír • tepelná odolnost do 220 °C	• jednorázové	
Vykrajovátko MINI 3 ks vějířek 12 × 13 × 16 mm srdíčko 11 × 10 × 16 mm čtyřlístek 18 × 18 × 16 mm • vyrobeno v ČR	pocínovaný ocelový plech	• nelze mýt v myčkách na nádobí, po umytí nutno ihned osušit	
Chňapka – podložka 18 × 18 cm • vyrobeno v ČR	vrchní část • 100% bavlna vnitřní část • netkaná textilie	• možno prát při teplotě 40 °C	



Výrobce komponentů na pečení:

Zenker Backformen GmbH & Co.KG O
berbernbacher Weg 4, 86551 Aichach,
Německo

Výrobce práškových směsí:

Ruè Flambée Italia s.r.l.,
Via Luigo Negrelli 18, Treviso, Italia

Albi

Distributor:

Albi Česká republika a.s.
Thámova 13, Praha 8
186 00, Česká republika
www.albi.cz

Problémy?

Pokud budete k této sadě potřebovat další pomoc
při řešení problémů, jednoduše navštivte stránky
www.albi.cz nebo nám napište na eshop@albi.cz.

Barva a tvar produktu se může lišit
od vyobrazení na obale. Vyrobeno v EU.

