

OBSAH

NEŽ SE DÁTE DO PEČENÍ 17

TĚSTA 20

- Jak na Korpus z křehkého těsta 24
- Jak na Korpus na čokoládový dort 42
- Sirupy k prolévání korpusů 49
- Jak na Mandlový korpus 54
- Jak na Cukrářské piškoty 66
- Jak na Banánový chlebíček 80
- Jak na Vanilkový piškot 90
- Jak na Sušenkové těsto 96
- Jak na Čokoládové brownies 104
- Jak na Sablé Breton 111
- Jak na Karamelizovanou pufovanou rýži 120
- Jak na Pusinkový korpus (na Pavlovu) 126
- Jak na Odpalované těsto 132

NÁPLNĚ 136

- Jak na Crème pâtissière 141
- Jak na Lemon curd 154
- Jak na Ganache z tmavé čokolády 157
- Jak na Jablečný kompot 170
- Jak na Džem z ovoce s pečkou 176
- Jak na Ovocné želé 188
- Jak na Šlehanou ganache z mascarpone 198
- Jak na Vanilkovou pěnu 210
- Jak na Pěnu z tmavé čokolády 220
- Jak na Karamel 228

DOKONČENÍ 232

- Jak na Máslový krém 240
- Jak na Polevu nappage 243
- Jak na Polevu z tmavé čokolády 250
- Jak na Polevu z bílé čokolády 254
- Jak na Karamelizované banány 258
- Jak na Opečené ovoce 266
- Jak na Čerstvé ovoce 268
- Jak na Šlehačku chantilly 272
- Jak na Italský sníh z bílků (na stříkání a zdobení) 278
- Jak na Drobenkový crumble 288
- Jak na Vanilkovou zmrzlinu 294

POSTUPY A TECHNIKY 301

- Jak vytvořit korpus na koláč – fonçage 302
- Jak na koláč 306
- Jak sestavit dort 313
- Jak sestavit pěnový dort 319
- Jak polévat dort 326
- Moje tipy na zdobení 330
- Jak používat zdobící sáček 331

PODĚKOVÁNÍ 339**REJSTŘÍK 341**