

Matejka Buča

Slastice **za svaki dan**

Više od 80 recepata za deserte iz snova

Sadržaj

IMPRESUM

Naslov: Slastice za svaki dan

Podnaslov: Više od 80 recepata za deserte iz snova

Autor: Matejka Buča

Nakladnik: Studio Koohinja d.o.o.

Za nakladnika: Matejka Buča

Tekst i fotografije: Matejka Buča

Grafičko oblikovanje: Žarko Vuković

Lektura i korektura: Suzana Ivković

Tisak: Denona d.o.o.

Mjesto i godina izdavanja: Odra, 2023.

ISBN: 978-953-49529-2-4

CIP zapis je dostupan u računalnome katalogu Nacionalne i sveučilišne knjižnice u Zagrebu pod brojem **001197314**.

Copyright © Matejka Buča

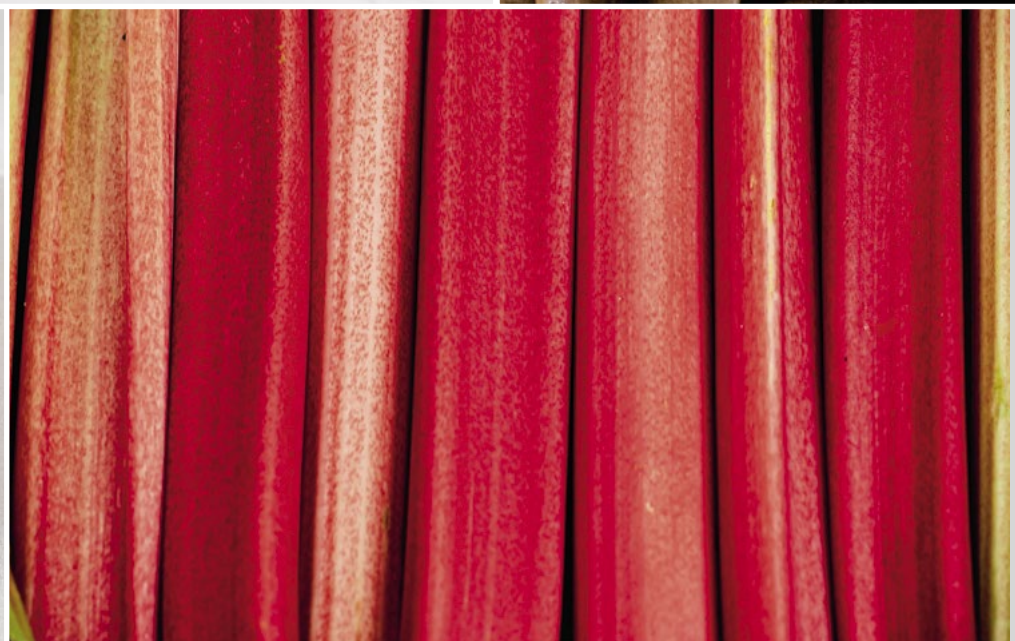
Sva prava pridržana. Nijedan dio ove knjige ne smije biti objavljen ili pretiskan bez prethodne suglasnosti vlasnice autorskih prava.

likechocolate.net

Nekoliko riječi za početak	9
Prije nego što se bacimo na slatko	13
Sastojci	13
Oprema	17
Količine	19
Što s ostacima?	19
RECEPTI	
Osnove	25
5 savjeta: kreativna izrada slastica	26
Brzo i lako	61
10 savjeta: brza i jednostavna priprema slastica	62
Keksi	85
10 savjeta: keksi	86
S voćem	111
10 savjeta: voće u slasticama	112
S čokoladom	139
10 savjeta: čokolada	140
Dizano, lisnato, kuhano, vučeno	167
10 savjeta: dizano tijesto	168
Torte	195
26 savjeta: torte	196
Korak po korak	232
Kazalo	234
Zahvala	241
Tko stoji iza knjige	244



Mramorni kuglof, str. 65



Madarica kao torta, str. 217



Prije nego što se bacimo na slatko...

...pročitajte ovaj vodič o opremi i sastojcima koje koristim u svojim receptima – pomoći će vam u boljem razumijevanju kuharice i lakšem svladavanju recepata. Na kraju ovog poglavlja možete pronaći i upute za preračunavanje količina sastojaka za izradu slastica za veći ili manji broj ljudi te savjete za iskorištavanje viška namirnica.

Sastojci



AGRUMI

Naranča i limun, posebice njihova korica, važan su sastojak u mnogim receptima ove knjige. Kako je ovo voće često, čak više nego neko drugo, tretirano pesticidima, vrlo je važno birati agrume iz provjerenih izvora – bilo da možete nabaviti domaće ili da ste sigurni kako su vaši limuni i naranče iz ekološkog uzgoja. Ako niste sigurni da je tako, agrume možete 15 minuta potopiti u 1 % otopinu vode i sode bikarbone te dobro isprati, što će ukloniti veći dio pesticida s kore.

BIJELA ČOKOLADA

Bijela se čokolada smatra čokoladom jedino ako je postotak kakaova maslaca u njoj viši od 20 %, a za slastice je idealno da je taj postotak viši od 28 %. Osim od kakaovog maslaca, bijela se čokolada sastoji od šećera, mlijeka u prahu, vanilije te emulgatora (najčešće sojina lecitina).

U našim trgovinama dostupno nekoliko vrsta bijele čokolade za izradu slastica. Osobno najčešće odabirem Callebaut čokoladu dostupnu u supermarketima, no za kućnu upotrebu zadovoljit ćemo se i drugim bijelim čokoladama odgovarajućeg sastava.

Bijela čokolada se vrlo brzo otapa te pazite da vam ne zagori. Otapajte je na pari uz miješanje ili u mikrovalnoj pećnici u intervalima od 5 – 10 sekundi.

Više savjeta za kuhanje s čokoladom pročitajte na stranici 140.

BRAŠNO

U pripremi slastica u prvom redu upotrebljavam pšenično glatko (tip 550) i oštro (tip 400) brašno. Glatko brašno ponajprije koristim za dizana, lisnata i kuhana tijesta jer zbog svoje fine teksture daje nježno i mekano tijesto koje lakše postiže veći

volumen. S druge strane, oštro brašno koristim za prhka tijesta i biskvite. Naime, grublja tekstura ovog brašna osigurava veću rahlost i prhkost tijesta i manje su šanse da će se čestice brašna zalijepiti jedna za drugu tijekom pripremanja i pečenja slastica.

Kada govorimo o dizanom tijestu te tijestu za kroasane (ali i za pogače, pizze, panettone i slično), dobra je opcija koristiti brašno s većim udjelom proteina u sastavu – idealno 11 – 13 %. Na našem tržištu manitoba i tip 00 su takva brašna.

Recepti u ovoj kuharici nisu testirani na drugim brašnima osim onih navedenih u receptu. Najbolja alternativa glatkom pšeničnom brašnu iz mog iskustva je bijelo pirovo brašno, što možete sami provjeriti ako zbog nekoga razloga izbjegavate pšenično brašno.

U receptima u kojima je količina brašna navedena okvirno (primjerice 450 – 470 g) uvijek najprije dodajte manju količinu brašna pa tijekom pripreme po potrebi dodajte još, jer se različiti brendovi brašna mogu međusobno razlikovati po teksturi, a količina brašna ovisi i o količini ostalih sastojaka, recimo o veličini jaja.

DŽEMOVI, PEKMEZI I NAMAZI

Zbog praktičnih razloga i brzine, ali i zbog okusa, u pripremi slastica katkad volim koristiti prečace, pa su tako kupovni (ili domaći) džemovi, pekmezi i drugi voćni namazi dobrodošao dodatak mojoj smočnici. Nastojim kupovati džemove bez konzervansa i dodataka, one koji se sastoje samo od voća i šećera, a za slastice najčešće koristim džemove od višanja, borovnica i marelica te najbolji pekmez od šljiva – onaj Podravkin.

Također, u nekoliko recepata spominje se nougat namaz ili namaz od čokolade i lješnjaka koji se odnosi na čokoladne namaze poput Lino Lade nougat ili Nutelle i koji sadrže što veći postotak lješnjaka (najčešće 13 – 16 %).

Osnove

U ovih se dvanaest osnovnih recepata kriju stotine slastica koje samo čekaju da nađu put iz vaše mašte. Uz navedena detaljna objašnjenja i praktične savjete brzo ćete i jednostavno svladati pripremu biskvita, maslac kreme ili kuhanog tijesta, a to će vam omogućiti da dalje sami smišljate i ostvarujete svoje slatke snove.

Jedan biskvit na 5+načina	29
Prhko tijesto	33
Kuhano tijesto	35
Brzo lisnato tijesto	37
Vučeno tijesto	41
Slatko dizano tijesto	43
Domaće tijesto za kroasane	45
Slastičarska krema i crème mousseline	49
Čokoladni ganache	51
Mascarpone krema	53
Maslac krema s bazom od pudinga	55
Karamel	59





Maslac krema s bazom od pudinga

Maslac krema (engl. buttercream), kad je riječ o dekoracijama torti, vjerojatno u svijetu ima najrašireniju upotrebu. Postoji više vrsta te kreme s obzirom na načine pripreme i sastojke, a najpoznatije su američka te one na bazi talijanske ili švicarske meringe. U ovoj knjizi ne koristim niti jednu od njih, već samo njemačku maslac kremu te ovu na bazi pudinga (ermine frosting ili flour buttercream) koje su, uz onu na bazi švicarske meringe, meni superiorne okusom i teksturom u usporedbi s druge dvije spomenute te nešto manje slatke. Detaljne upute za pripremu maslac kreme na bazi švicarske meringe možete naći u mojoj kuharici Svaki dan nešto novo te na blogu na adresi likechocolate.net u kategoriji Tips&Tricks. Recept za njemačku maslac kremu, tj. crème mousseline, potražite na stranici 49, a ovdje vam predstavljam maslac kremu na bazi pudinga koja ima **nekoliko osnovnih pravila tijekom pripreme:**

1. Količinu šećera u kremi na bazi pudinga možete prilagoditi ovisno o tome što dodajete kremi. Primjerice, planirate li na kraju umiješati karamel, smanjite količinu šećera u puding. Ipak, nemojte ga potpuno izbaciti bez obzira na dodatke.
2. Ako zasebno pomiješate šećer i brašno prije dodavanja mlijeku, smanjit ćete mogućnost da vam krema ima grudice na kraju kuhanja.
3. Baza od pudinga prilikom dodavanja maslacu mora biti sobne temperature, odnosno iste temperature kao i maslac.
4. Maslac mora omekšati i potrebno ga je dobro izmiksati na najvećoj brzini prije no što se doda u bazu od pudinga kako bi postao kremast i svijetao.
5. Bazu od pudinga maslacu dodajte postupno, žlicu po žlicu, cijelo vrijeme miksajući.

Za nadjenuti i premazati jednu tortu promjera 18 – 24 cm

-  500 g punomasnog mlijeka
- 75 g oštrog brašna
- 1 žlica ekstrakta vanilije ili
- 1 mahuna (sjemenke) ili
- 1 vrećica bourbon vanilijina šećera
- 150 – 200 g šećera
- 350 g omekšalog maslaca

-  U zdjelici pjenjačom pomiješajte mlijeko, brašno, vaniliju i šećer. Kuhajte na srednje jakoj vatri uz stalno miješanje sve dok se smjesa ne zgusne te ne dobijete nešto nalik puding. Pazite da nema grudica. U ovom trenutku dobro ju je dodatno izraditi štapnim mikserom.

Smjesu premjestite u drugu, hladnu posudu, prekrijte plastičnom folijom tako da joj folija dodiruje površinu i ohladite do sobne temperature. Hladite li smjesu u hladnjaku, izvadite je na vrijeme kako bi se vratila na sobnu temperaturu. Prije upotrebe kratko je izmiksajte.

Maslac izradite mikserom na srednjoj brzini 4 – 5 minuta, sve dok ne postane pjenast, blijede boje i lagan. Dodajte žlicu po žlicu ohladene baze od pudinga i miksajte sve dok krema ne postane svilenkasta i glatka. Ako vam se čini da u njoj ima previše zraka, miješajte je špatulom dok ne postane glatka.



Koristite odmah ili ohladite, no prije korištenja ostavite je na sobnoj temperaturi da se temperira te ponovno izmiksajte.

VARIJACIJE:

Čokolada: Gotovoj kremi dodajte 150 g otopljene i prohlađene čokolade. Druga opcija je da prilikom kuhanja 2 žlice brašna zamijenite kakaom.

Voće: Gotovoj kremi dodajte 5 – 6 žlica kupovnog ili domaćeg džema/voćnog pirea po želji. Druga opcija je dodati voćni prah, primjerice samljevene liofilizirane jagode.

Karamel: Gotovoj kremi dodajte 5 – 6 žlica karamela (str. 59).

Kokos: Kravlje mlijeko zamijenite kokosovim mlijekom iz konzerve.

Kava: 50 g mlijeka zamijenite pripremljenom, slegnutom turskom kavom ili espressom ili u cijelu količinu mlijeka dodajte 1 – 2 žličice instant-kave.

ČUVANJE:

Kremu možete čuvati u hladnjaku do četiri dana.



10 savjeta

– brza i jednostavna priprema slastica –

- 01** Prije nego što započnete pripremati slasticu, dva do tri puta detaljno pročitajte cijeli recept i listu sastojaka. Kod kompleksnijih slastica stavite si napomene uz recept ili sebi složite listu koraka s redoslijedom koji vam odgovara u vašim okolnostima. Recepti u ovoj knjizi napisani su logičnim redoslijedom, no vi ih prilagodite sebi.
- 02** Pripremite si prostor za rad – očistite radne površine, operite suđe i pripremite pribor koji ćete koristiti – zdjele za miješanje, mikser i špatule, kalupe i protvane, obložite ih papirom za pečenje, uključite pećnicu.
- 03** Pripremite i izvažite sve sastojke prije izrade same slastice – na taj ćete način biti brži, nećete gubiti vrijeme na traženje namirnica i posudica. Također, budite sigurni da imate sve sastojke potrebne za slasticu kako biste izbjegli neplanirane odlaske u nabavu ili improvizacije sa sastojcima, što može dovesti do nezadovoljavajućeg ishoda gotove slastice.
- 04** Koristite prečace i olakšajte si život. Nema ništa loše u korištenju kupovnog lisnatog tijesta, kora za savijaču ili džemova. Jednako su ukusni kao i domaći, a skratit će vam vrijeme potrebno za pripremu deserta.
- 05** Vjerujte svojim instinktima – katkad vam recept ne može odgovoriti na sva pitanja, potrebno je uključiti sva osjetila kako biste bili sigurni da idete u pravom smjeru prema uspješnoj slastici. Vaša pećnica možda peče drukčije nego moja pa će vam biti potrebno pet minuta manje za pečenje biskvita – pratite njegov izgled i miris te provjerite je li gotov prije nego što to piše u uputama u receptu. Prhko tijesto vam se mrvi prilikom valjanja – dodajte mu još koju kap tekućine dok ne postignete odgovarajuću teksturu. To je način na koji gradite iskustvo i bolje upoznajete sebe i svoju okolinu u procesu pripreme slastica.
- 06** Posebnu pozornost posvetite maslacu, šećeru i jajima. To su sastojci koji kolačima daju sočnost i volumen te ih je najčešće potrebno dobro izraditi mikserom kako biste izvukli najbolje iz njih.
- 07** S druge strane, budite oprezni s brašnom – ako ga umiješate previše, možda će vaša slastica biti teška i žilava.
- 08** Pazite da ne prepečete svoje slastice. Upamtite da se slastice nastavljaju peći još neko vrijeme nakon što ih izvadite iz pećnice zbog topline zarobljene u njima. To je posebno važno kod keksića koji mogu postati suhi i mrvičasti ako ih prekasno izvadite iz pećnice. Upotrijebite svoj nos i test čačalicom kako biste bili sigurni da ste na pravom putu – kada kolači zamirišu stan, čačalicom provjerite koliko su pečeni.
- 09** Ako ste neiskusni u kuhinji, pripremu slastica započnite s jednostavnijim receptima iz ovog poglavlja i nemojte si postavljati preteške zadatke koji bi mogli izazvati frustraciju ili averziju prema kuhanju. Dajte si vremena da naučite i zavolite pripremati kolače, trud će vam se zasigurno vratiti kroz brojna zadovoljna nepca kušača vaših kolačića.
- 10** Opustite se i prepustite. Nigdje ne piše da vaši deserti moraju biti i izgledom i okusom savršeni. Ništa strašno neće se dogoditi ako vam kolač ne uspije, drugi će put biti bolje, a ovaj neuspjeli poslužiti ćete na neki drugi način – uz kuglicu sladoleda ili čokoladnu glazuru sve je bolje. Ako prvi put pečete tortu, pokušajte imati realna očekivanja, jer vjerojatno neće izgledati kao torte koje gledate na Pinterestu, no bit će napravljena vašim rukama, vašom voljom i trudom i zato će biti posebna i najbolja. Ispecite tu tortu svojim klincima za rođendan, to će značiti više od svih dekoracija i savršenih fotografija na svijetu – i vama i njima.



XL keksi

s bijelom čokoladom i džemom

Kad je riječ o receptima dodanima u kuharicu u posljednji čas – ovaj bi pobijedio jer je uvršten 5 do 12. :) Ali uvršten je s razlogom.

👤 Za 10 komada

🕒 30 min + hlađenje

📋 115 g omekšalog maslaca
50 g smeđeg šećera (svijetli muscovado)
25 g bijelog šećera
1 vrećica bourbon vanilijina šećera
1 jaje
40 g ulja
prstohvat soli
200 g glatkog brašna
5 g praška za pecivo
100 g bijele čokolade, nasjeckane
50 g bademovih listića
10 žličica džema po želji (predlažem od višanja, malina ili borovnica)

📖 Pećnicu zagrijte na 170 °C, a dva velika pleha obložite papirom za pečenje. Maslac miksajte sa šećerima i vanilijinim šećerom. Smjesa treba postati kremasta i lagana. Dodajte jaje, ulje i sol pa miksajte dok se sve ne sjedini. Sada u smjesu dodajte brašno i prašak za pecivo pa kratko izmiješajte špatulom. Na kraju špatulom umiješajte bijelu čokoladu nasjeckanu na komadiće i listiće badema.

Ohladite smjesu 30 minuta, treba biti dovoljno čvrsta za oblikovanje rukama.

Grabalicom za sladoled ili žlicom grabite jednake hrpice smjese, u dlanu ih oblikujte u disk pa u sredinu stavite žličicu džema. Oblikujte kuglicu tako da džem zarobite u tijesto, te je potom stavite na pleh. Ostavite razmak da se keksići mogu raširiti. Kuglice bi trebale biti promjera oko 5 cm.

Pecite ih 16 – 18 minuta, dok ne počnu dobivati boju po rubovima. Sredi-
na bi trebala ostati još malo mekana.

Ako ih želite dodatno oblikovati, odmah nakon vađenja iz pećnice svaki keksić poklopite čašom većeg promjera od keksa. Zavrtite čašu po pa-
piru kako bi se keksić preoblikovao u pravilan krug.

Ohladite na protvanu pa spremite u dobro zatvorenu posudu. Dobar tek!

ČUVANJE:

Na sobnoj temperaturi četiri dana, a u hladnjaku do 10 dana.

NAPOMENA:

Ako se odlučite za sitnije keksiće (promjera oko 3 cm), skratite vrijeme pečenja na 14 – 15 minuta. Dobit ćete 18 – 20 komada.



Jednostavni keksi s pekmezom, **str. 89**



Brownie torta s keksom, **str. 201**



Čokoladni medeni kolač

Prije nekoliko godina prvi sam put spremala Medovik, poznatu rusku tortu s korama od meda i kremom od kiselog vrhnja. S vremenom sam malo prilagodila recept, a sada s vama dijelim i ovu čokoladnu varijantu koja nimalo ne zaostaje za originalom.

🍴 Za kolač dimenzija 20 x 28 cm

🕒 1 sat + hlađenje

Kore

- 🍷 180 g maslaca
- 200 g šećera
- 120 g meda
- 2 jaja
- 6 g sode bikarbone
- prstohvat soli
- korica jedne naranče
- 425 g glatkog brašna
- 75 g kaka

📄 U posudi debljeg dna zagrijavajte maslac, šećer i med dok se sav maslac ne otopi. Skinite s vatre i dodajte jaja brzo miješajući pjenjačem. Vratite na najmanju moguću vatru i uz stalno miješanje kuhajte dok se smjesa ne počne zgušnjavati, 7 – 8 minuta. Ovo možete raditi i na pari kako biste bili sigurni da jaja neće koagulirati.

Skinite s vatre pa umiješajte sodu bikarbonu, sol i koricu naranče. Na kraju dodajte mješavinu brašna i kaka te sve zajedno sjedinite špatulom.

Smjesu podijelite na dva dijela i svaki dio posebno zamotajte u prozirnu foliju. Bilo bi dobro da je odmah oblikujete u plosnati pravokutnik i stavite na hlađenje najmanje 3 sata.

Kad su oba pravokutnika hladna, izvadite ih iz hladnjaka i svaki dio podijelite na četiri jednaka pravokutnika. Ako imate veći kalup, podijelite na šest komada, a ako imate manji, možete i na deset.

Pećnicu zagrijte na 180 °C, pripremite veliki protvan i tri papira za pečenje.

Prvi komad tijesta stavite između dva papira za pečenje i razvaljajte vrlo tanko, debljine 1 mm. Skinite gornji papir. Odrežite rubove na veličinu kalupa u kojem ćete poslije slagati kolač. Koru zajedno s papirom na kojem ste je valjali stavite u pripremljeni protvan i pecite 6 – 8 minuta. Kora će biti još mekana kad je gotova, no pazite da ne zagori. Odmah izvadite iz protvana zajedno s papirom i ostavite da se stisne na papiru.



Krema

- 400 g milerama
- 200 g kiselog vrhnja
- 200 g vrhnja za šlag
- 125 g šećera u prahu
- 1 vrećica bourbon vanilijina šećera
- po želji, korica jedne naranče

Glazura

- 100 g tamne čokolade
- 50 g vrhnja za šlag

Dok se prva kora peče, pripremite drugu na isti način (zato vam treba onaj treći papir za pečenje). Stavite drugu koru u vrući protvan i pecite 6 – 8 minuta.

Prvu, stvrdnutu koru premjestite s papira za pečenje na tanjur za posluživanje, a taj papir iskoristite za valjanje treće kore. I tako u krug.

Kad su sve kore ohlađene i stisnute, pripremite kremu. Sve sastojke zajedno miksajte dok se krema, koja će biti rijetka recimo poput majoneze, ne počne stiskati.

Prvu koru stavite u kalup odgovarajuće veličine. Važno je da ovdje imate nešto što će opasati kolač kako se krema ne bi previše razlivala. Koru premažite sedminom kreme (oko 133 grama), poklopite drugom i tako sve do vrha. Svaku koru malo pritisnite dlanom kako bi što bolje prionula na kremu. Ohladite najmanje 6 sati.

Zatim kolač premažite glazurom. Zajedno na laganoj vatri zagrijte sjeckanu čokoladu i vrhnje za šlag pa prelijte preko kolača.

Stavite hladiti dok se glazura ne stisne i poslužite. Dobar tek!

ČUVANJE:

U hladnjaku do četiri dana.

NAPOMENA:

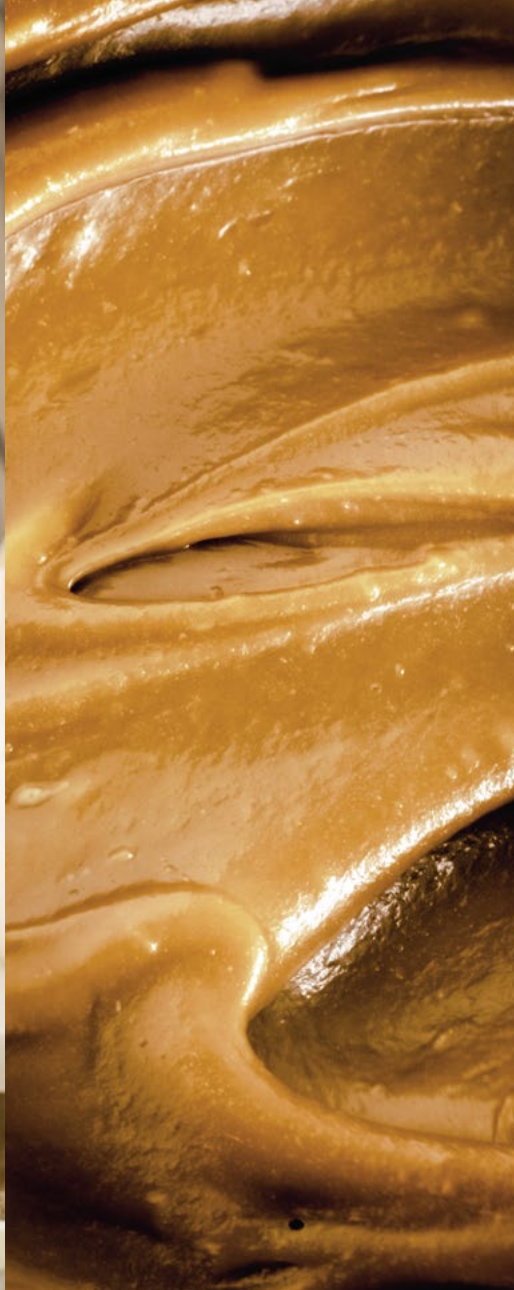
Veličinu kora možete prilagoditi kalupu koji imate, a možete napraviti i okruglu tortu.

Ako nemate kalup za slaganje kolača, pripremite kremu unaprijed i dobro je ohladite – bit će dovoljno čvrsta za slaganje bez curenja pa vam neće trebati kalup.





Mini Pavlova s jagodama, **str. 121**



Domaći kroasani, **str. 193**



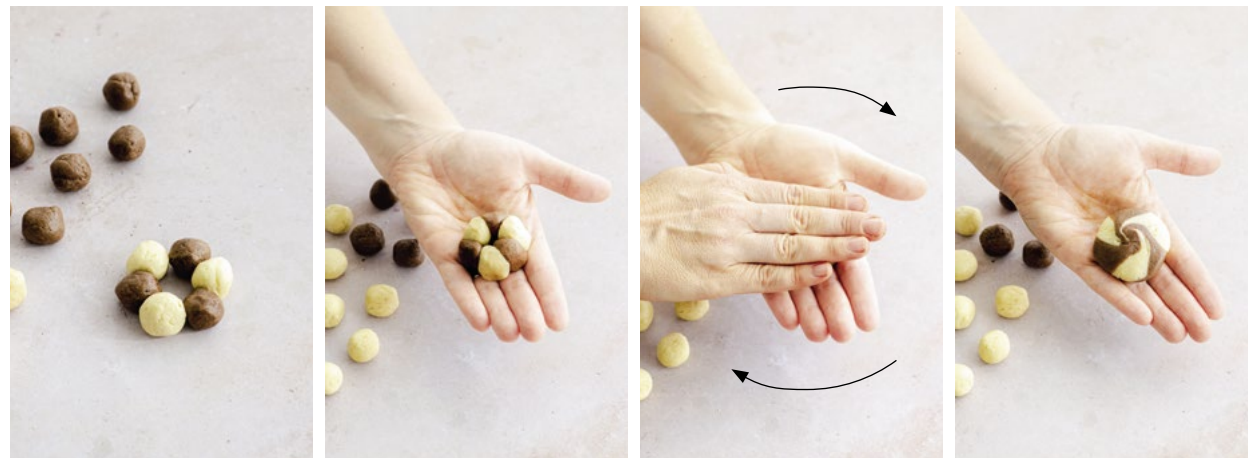
Korak po korak

Ove kratke fotoupute pomoći će vam da lakše razumijete recepte za slastice s nešto kompliciranijim postupkom pripreme.

PLETENA SAVIJAČA S VIŠNJAMA I BADEMIMA, str. 171



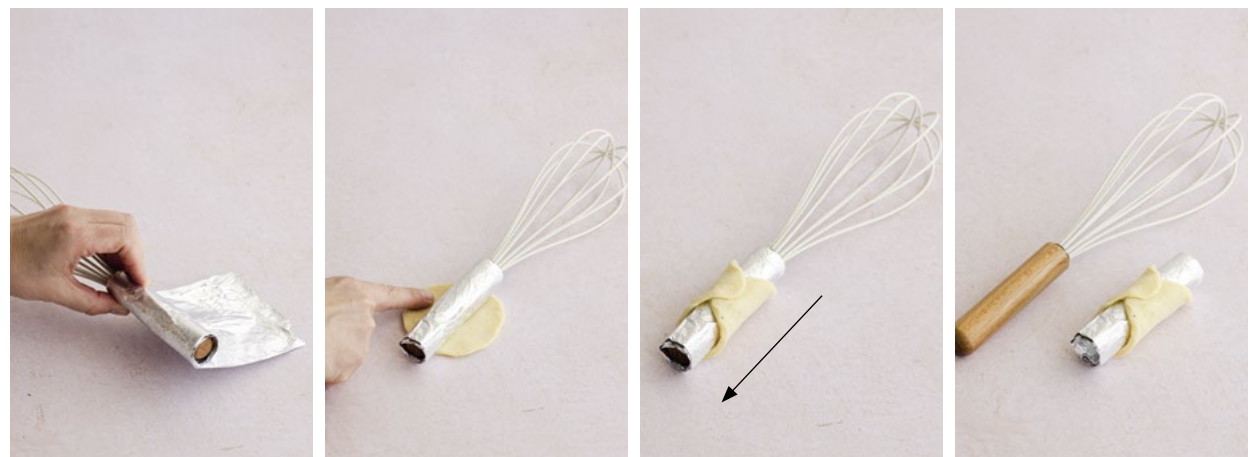
DVOBOJNI SPIRALNI KEKSI, str. 99



CRUFFINI S KREMOM OD PISTACIJE I BIJELE ČOKOLADE, str. 191



CANNOLI S LIMUNOM I BIJELOM ČOKOLADOM, str. 133



DOMAĆI KROASANI, str. 193



Tko stoji iza knjige?

Moje ime je Matejka Buča, mama sam Nevi i Dinu, supruga Ivanu, autorica bloga o hrani Like chocolate te dvije uspješne kuharice: Svaki dan i Svaki dan nešto novo. Vlasnica sam i malog studija za sadržajni marketing pod imenom Studio Koohinja.

Prve grame brašna izvagala sam u svom rodnom Karlovcu pod budnim okom mame i bake te, kad je riječ o kuhanju, bila suočena s tatinim i bratovim blagonaklonim kritikama. U Karlovcu sam završila osnovnu i srednju školu, a zatim me život preselio u Zagreb, gdje sam diplomirala na Ekonomskom fakultetu, smjer Marketing. Usporedo s razvojem karijere u marketingu razvijala sam i svoju dugogodišnju strast – kuhanje, te njegovala novonastalu ljubav prema fotografiji i snimanju videa radeći na blogu koji je u kratkom vremenu skupio veliki broj vjernih i za mene dragocjenih čitatelja. Nakon 15 godina staža u marketinškim poslovima, blog i dvoje djece odredili su novi smjer u mojoj karijeri, te 2019. godine otvaram vlastitu tvrtku čija je osnovna djelatnost osmišljavanje i proizvodnja sadržaja vezanog uz kuhanje te izdavanje kuharica. U tome imam punu podršku obitelji, ponajprije supruga Ivana, koji je moj glavni oslonac i prvi kušač uspelih i neuspelih receptata. Živimo u malom stanu u Zagrebu, stisnuti, kaotični i sretni.

Sve informacije o mojim kuharicama te više od 500 slanih i slatkih receptata potražite na likechocolate.net.

