

Praznične dobrote
celjskih kuharjev



2022

Cimetove Zvezdice

Kavarna in slaščičarna Rolca

Kavarna in slaščičarna Rolca ima čudovit ambient v mestnem jedru na Gubčevi ulici 1, nahaja se v isti stavbi kot Tehnopark Celje.

- Sestavine -

500 g moke (gladka tip 400)

360 g masla

240 g sladkorja v prahu

200 g mletih orehov

6 žlic mleka

20 g vanilij sladkorja

9 g cimeta

- Postopek

Vse sestavine naj bodo na sobni temperaturi že pred mešanjem.

Vse sestavine damo v mešalnik in mešamo približno 10 minut. Ko končamo z mešanjem položimo maso v hladilnik (lahko tudi ven na hladno) za približno 2 uri. Še bolje je, če maso pustimo na hladnem čez noč. Čez 2 uri (ali pa naslednji dan) maso razvaljamo na približno 5 mm debeline ter z modelčki naredimo piškote v obliki zvezdic. Potrebujemo enako število polnih zvezdic in zvezdic, ki imajo na sredini luknjo narejeno z manjšo zvezdico. Nato piškote pečemo na 180 stopinj celzija (pečico že prej segrejemo). Piškote pečemo 10 minut. Ko so pečeni še malo počakamo, da piškoti niso več vroči in jih sestavimo. Polne zvezdice namažemo z ribezovo marmelado (ali katerokoli drugo) in nanj položimo zvezdico z luknjo. Počakamo, da se piškoti do konca ohladijo.



Pražnični muffini

Ivana Ristić - IR doživetja

Kreativna Celjanka Ivana Ristić vedno poskrbi za najlepše butične kulinarčne evente v mestu pod znamko IR doživetja. Nas vedno navdušuje s svojim edinstvenim pristopom do vsakega dogodka, ki pričara nasmeh in najlepše občutke udeležencem.

- Sestavine -

Makov biskvit:

3 jajca
120 g sladkorja
120 ml olja
120 g gladke moke
35 g mletega maka
5 g sode bikarbone
110 ml mleka
ščepec soli

Karamelizirane hruške:

3 sočne hruške
3 žlice sladkorja
kardemom
cimet

Krema:

100 ml sladke smetane
250 g mascarpone
vanilija

- Postopek

Pripravimo najprej biskvitno maso. Zmiksamo jajca in sladkor, dodamo olje. V drugi posodi pripravimo moko, mak in sodo bikarbono. Na koncu na hitro primešamo mleko in čisto na koncu dodamo ščepec soli.

Pečemo v papirnatih skledčkah v obliki muffina na 180 °C cca 15 minut. Med tem časom karameliziramo hruške. Pustimo, da se ohladi.

Za kremo zmešamo skupaj sladko smetano in mascarpone, sladkamo po želji. Ohlajenim mufinčkom izdobljemo luknjo, dodamo hruške, žlico karamele in zaključimo s kremo.

Pri krašenju uporabite svojo domišljije, tako, kot je naše življenje polno čarobnosti in sladkih trenutkov.



Cimetove rolce

Stari Pisker

Puhaste, mehke in naravnost okusne. Ko boste poskusili ta recept in rolce, se ne boste nikoli več vrnili k nobenemu drugemu receptu!

- Sestavine za 10 rolc -

Testo:

625 g moke

115 g masla

480 ml mleka

100 g sladkorja

1 vrečka pecilnega praška

1 vrečka suhega kvasa

2 žlički soli

Polnilo:

170 g masla

165 g rjavega sladkorja

2 žlici cimeta

Glazura:

1 žlica kisle smetane

1 žlica sladkorja v prahu

- Postopek

Mleko zagrejemo toliko, da je mlačno. Zmešamo suhe sestavine. Maslo pustimo zunaj toliko časa, da postane mazljivo.

Zamesimo vse skupaj v voljno testo, ki mora biti relativno tekoče. Vzhajamo, dokler se testo ne podvoji. Razvaljamo na pomokani površini kot potico.

Polnilo naredimo tako, da zmešamo zmeščano maslo s sladkorjem in cimetom. Zvijemo rolce in narežemo na 10 kosov. Pekač pokrijemo s peki papirjem in na njem vzhajamo rolce, dokler se ne podvojijo v velikosti. Pečemo 20 minut na 160 stopinj. Zmešamo kisló smetano in sladkor v prahu, premažemo in pečemo še 5 minut.



Praženi oreščki z začimbami

Slaščičarna zvezda

Oreščki so ena izmed najbolj priljubljenih jedi v božičnem času in zato ne smejo manjkati na prazničnem jedilniku. Če jih vključite v svoje božične recepte, boste svojim receptom dali pravi praznični pridih.

Rimljani so verjeli, da ima vsaka vrsta oreščkov posebno vlogo: mandlji so protistrup proti pijanosti; orehi delujejo proti strupom; lešniki pa preprečijo lakoto.

- Sestavine -

Osnova:

0,5 kg oreščkov (klasika so mandlji, super so tudi arašidi, indijski oreščki,...)

0,5 kg sladkorja

0,25 l vode

Začimbe:

Začinite jih po svoje, s cimetom, vanilijo, pimetom, čilijem...

- Postopek

Na zmernem ognju, ob mešanju kuhamo vodo, sladkor in cimet. Pustimo, da zavre in se spremeni v teksturo gostega sirupa. Nastalemu sirupu dodamo oreščke in vse skupaj mešamo na zmernem ognju. Po določenem času se bo tekočina spremenila v strukturo peska, to pomeni, da smo na dobri poti. Ob stalnem mešanju opazujemo, kako se bo nastali pesek počasi stopil in ovil okoli mandljev. Pazimo, da ne karamelizira v tekočo karamelo. Proces je končan, ko mandlje iz posode stresemo na peki papir in jih ločimo. Počakamo da se hladijo in pripravljene so za sladkanje.



Jogurtova božična torta

Hotel Evropa

- Sestavine -

Biskvit:

50 g moka
50 g lešnikov
100 g sladkorja
3 jajca
1 žlička pecilnega praška
1 žlička cimeta

Jogurtova plast:

3×180 g božičnega jogurta
1×180 g navadnega jogurta
250 ml smetane
9 lističev želatine
4 žlice sladkorja v prahu

V jamicah se skriva:

300 g kuhanih jabolk s
sladkorjem po okusu

- Postopek

Biskvit:

Pečico segrejemo na 180 °C. Sladkor in lešnike seseklamo v sekljalniku ter zmeljemo do finega. V električnem mešalniku zmešamo jajca, lešnike in sladkor. Dodamo presejano moko, zmešano s cimetom in pecilnim praškom ter vse skupaj ponovno zmešamo. Maso za biskvit vlijemo v pekač, katerega dno je obloženo s papirjem za peko. Pečemo 10-15 minut.

Jogurtova krema:

Vse jogurte dodamo v posodo in jih sladkamo po želji. V drugi posodi stepemo smetano do čvrstega. Želatino namočimo v hladno vodo in počakamo, da se napoji. Ožememo jo s prsti in raztopimo nad srednjim ognjem z dvema žlicama mleka. Z električnim mešalnikom želatino zmešamo z jogurtom, nato pa še primešamo smetano. Okoli biskvita ustvarimo obod, obdan z acetatno folijo [ali papirjem za peko] in čez prelijemo nežno jogurtovo kremo. Mini plastične kozarčke enakomerno v krogu razporedimo po torti. Ne postavimo jih preveč k robu, ker lahko jez s prelivom popusti. Kozarčke nežno potisnemo do biskvita, nato pa v njih dotočimo hladno vodo, da jih obtežimo.

Torto za najmanj 6 ur postavimo v hladilnik. Preden torto postrežemo, moramo odstraniti mini plastične kozarčke. Z žličko iz njih poberemo nekaj vode in dotočimo vročo vodo. Po nekaj času jogurtov prijem popusti, kar nemudoma izkoristimo in odstranimo kozarčke.

Preliv iz kuhanih jabolk:

V posodo stremo na koščke narezana kuhana jabolka in jih posujemo z 20 g vanilijevega sladkorja. Dodamo 10 žlic jabolčnega soka. Kuhamo in mešamo nad srednjim ognjem. Jabolka ohladimo, nato pa nadvse previdno vlijemo v jamice na torti.

Jogurtová božičná torta



Sodobni zimski krožnik

Aljaž Resnik - dijak SŠGT

Mlad in ambiciozen kuhar, ki je pod mentorstvom profesorice Nataše Kamerički na 69. tekmovanju GTZ (Gostinsko turistično zbor) Slovenije prejel bronasto medaljo. Danes vam razkrivamo recept za nagrajeno jed, ki si je v sklopu tekmovanja prisluzila srebrno priznanje.

Čestitke nadobudni Aljaž!

- Sestavine za 2 osebi -

Angleško pečena svinjska ribica z gorčičnimi semeni in temnim pivom:

320 g svinjske ribice
3 žlice sončničnega olja
3 žlice masla
šopek rožmarina in timijana
ščepl soli
ščepl popra
1 žlica gorčičnih semen
1 dl mesnega fonda
1 dl temnega piva

Ječmenova baby kaša s temnim pivom in jurčki:

40 g baby ječmena
25 g jurčkov
20 g pora
60 g šalotke
1 dl temnega piva
25 g masla
15 g parmezana
zelenjavni fond
ščepl popra
ščepl soli

Bučni pire:

100 g buče hokaido
2-3 žlice masla
30 g sladke smetane
šopek zelišč (timijan rožmarin)
ščepl soli
ščepl popra
ščepl muškarnega oreščka

Pena iz stebelne zelene in jabolka:

1 manjše jabolko
20 g stebelne zelene
15 g smetane
1 ½ žlice lecitina
zelenjavni fond
ščepl soli

Bučni pire:

100 g buče hokaido
2-3 žlice masla
30 g sladke smetane
šopek zelišč (timijan rožmarin)
ščepl soli
ščepl popra
ščepl muškarnega oreščka

Ocvrta repa z mikro zelišči in granatno jabolko:

50 g ostre moke
olje za cvrenje
30 g kisle repe

Angleško pečena svinjska ribica z gorčičnimi semeni in temnim pivom:

meso mariniramo in ga na hitro opečemo. Vstavimo sondo in ga pečemo v konvektomatu do 67°C središčne temperature. Ko je pečeno, ga zavijemo v folijo, ki smo ji dodali maslo in šopek timijana z rožmarinom. Pustimo, da meso počiva in se marinira.

V ponvi, v kateri smo prej opekli meso, mesni sok zalijemo s temnim pivom in mesnim fondom. Dodamo začimbe ter gorčična semena, ki smo jih predhodno sprali pod tekočo hladno vodo. Reduciramo do zelene gostote in pustimo na lahnem ognju.

Bučni pire:

bučo hokaido narežemo na rezine in nato na poljubne koščke. V ponev damo maščobo, ki jo segrejemo, dodamo bučo in šopek zelišč. Pražimo približno 10 minut. Dodamo ostale sestavine in pokuhamo. Zatem v mešalniku vse piriramo.

Ječmenova baby kaša s temnim pivom in jurčki:

sekljano šalotko prepražimo na maščobi. Dodamo na drobno narezan por in jurčke. Nato dodamo kašo in zalijemo s temnim pivom in zelenjavnim fondom. Dodamo vse začimbe in ostale sestavine. Po potrebi zalivamo z zelenjavnim fondom. Čisto na koncu dodamo maslo in parmezan, da kaša postane kremasta.

Pena iz stebelne zelene in jabolka:

Jabolko olupimo in skupaj s stebelno zeleno narežemo. Fond pristavimo in v njem najprej kuhamo zeleno, čez čas pa še jabolko. Ko je kuhano, damo v mešalnik, dodamo lecitin, smetano in ščep soli. Dobro zmešamo in postavimo v kozico na toplo. Pred serviranjem peno spenimo.

Ocvrta repa z mikro zelišči in granatno jabolko:

Repo osušimo, jo povaljamo v ostru moki in nato ocvremo v vročem olju. Solimo in pustimo na zraku, da ostane hrustljava. Na koncu dodamo še mikro zelišča in granatno jabolko.

Dekoriranje:

Na krožnik najprej nadevamo baby kašo, ob robu dodamo bučni pire. Svinjsko ribico narežemo na rezine in položimo h kaši. Po vrhu dodamo ocvrto repo ter par zrn granatnega jabolka. Polijemo z omako in peno iz stebelne zelene in jabolka. Na vrhu potrosimo grahove kalčke.

Sodobni zimski krožnik



Čarobni češpljevi cmoki v vanilijevi kremi

Lisjak celjski

V Hiši Lisjak nudijo odlično izbiro tortic, zajtrkov, tedenskih malic, kosila in a'la carte večerje. Kulinarične dobrote in zaposleni so tisti, ki dajejo poseben pečat tudi celjski lokaciji.

- Sestavine za 10 oseb -

Češpljevi cmoki:

1000 g škrobnatega krompirja
200 g moke (1/2 ostre, 1/2 mehke)
4 jajca
50 g masla
400 g svežih sliv
80 g sladkorja
100 g cimeta, pomešanega z drobtinami

Vanilijeva krema za 4 osebe:

200 ml mleka
48 g sladkorja
Vanilijev strok
Cimet
40 g rumenjakov (2 kom.)
ščepl soli
8 g škroba

Slivova čežana za 4 osebe:

100 g svežih izkoščičenih sliv
20 g sladkorja
limonina lupinica
20 g masla



- Postopek

Češpljevi cmoki:

krompir skuhamo, olupimo in vročega gladko pretlačimo. Stresemo na delovni pult, naredimo jamico in vanjo ubijemo 4 jajca. Rahlo solimo. Med mešanjem dodajamo presejeno moko in zagnetemo v gladko testo. Testo razvaljamo in narežemo kvadrate, debeline cca. 1 cm. V sredino položimo izkoščičeno polovico slive, dodamo sladkor in cimet. Oblikujemo cmok in ga kuhamo v slanem kropu cca. 20 minut. Na maslu prepražimo drobtine in v njih povaljamo cmoke. Oblijemo s cimetom in sladkorjem in slivovo čežano ter vanilijevo kremo.

Vanilijeva krema:

rumenjake, sladkor, sol, cimet in sredico vanilijevega stroka penasto umešamo nad soparo. Škrob zmešamo z žlico hladnega mleka in vmešamo med rumenjake. Med stepanjem prilivamo vroče mleko. Stepamo nad vodno kopeljo, da dobimo gosto tekočo vanilijevo omako.

Slivova čežana:

Na maslu karameliziramo sladkor, dodamo sveže slive, limonino lupinico, prilijemo malo vode in kuhamo, da se slive razkuhajo. Dobro zmešamo v kuhinjskem mešalniku.

Medenin Sofijin kolač

Petra Zlatoper

S tem čudovitim sočnim in energije polnim kolačem naj bi gospodična Sofija Hess vnela ogenj v Alfredu Nobelu. Alfred Nobel je zapravljivo Sofijo več let finančno podpiral in jo obiskoval v Celju, kjer je na pročelju hiše, kamor je zahajal, spominsko obeležje.

Dolgoletna gostinka in hotelirka Petra Zlatoper rada kuha jedi »skozi čas«. Od rimskih jedi do srednjeveških, ki navdušujejo tako zgodovinarje kot gurmane.

- Sestavine -

1 lonček jogurta, najbolje grškega - 200 g.
Ta lonček je merica za pripravo drugih sestavin.

½ jogurtovega lončka rjavega nerafiniranega sladkorja

300 g mešanega suhega sadja: brusnice, rozine, fige, datlji, marelice, slive

100 g mletih mandljev ali lešnikov ali orehov

3 jajca

2 žlici medu

½ merice stopljenega masla

sok sveže stisnjene mandarine - 1 dl

vanilin sladkor

2 merici pirine moke (lahko tudi pšenične)

1 žlička sode bikarbone ali 1 pecilni prašek

1-2 žlici ruma

- Postopek

Suho sadje namočimo v rum, da se zmehča. Če je sadje mehko, namakanje ni potrebno. Sadje narežemo na drobne koščke. Rozin in brusnic ne režemo. Model za šarkelj dobro premažemo z maslom. Pečico vključimo in naravnamo na 180 stopinj Celzija klasične peke. Beljake in rumenjake ločimo v dve posodi. Beljakom dodamo ščepec soli in stepemo v trd sneg. Po žlicah dodamo polovico sladkorja. Preostalo polovico sladkorja in vanilin sladkor stepemo z rumenjaki, da se svetlo obarvajo, sladkor pa stopi, nato dodamo še med. V rumenjake vmešamo jogurt, stopljeno maslo in žlico ruma, da dobimo gladko maso. Moko s pecilnim ali sodo bikarbono presejemo in previdno z lopatko vmešamo v rumenjako-vo maso. Ko je masa gladka, dodamo v 3 korakih beljake - rahlo vmešamo (obračamo). Pripravljeno maso enakomerno vlijemo v pekač.

Pečemo približno 40 min na 180 stopinj Celzija. Ko je kolač pečen, ga pustimo v modelu, da se malo ohladi, potem ga zvrnemo na prst in pustimo, da se čisto ohladi. Razrežemo in pojemo.

Po nekaj minutah vas bo preplavila čudovita energija. Preverite.

