

RECEPTY

ze soutěže

„O nejlepší hruškovou specialitu“



Soutěž proběhla v rámci akce:

„TRADIČNÍ LIDEČKOVSKÝ JARMARK“

dne 29. 10. 2022

SEZNAM SOUTĚŽNÍCH RECEPTŮ

„O nejlepší hruškovou specialitu“

Dorotčiny „Hrušková lízátka“	str. 3
Francouzský koláč z kopce	str. 5
Frgál	str. 12
Horký hruškový nápoj	str. 13
Hrušková pomazánka se slaným karamellem	str. 8
Hruškový frgál	str. 9
Hruškový koláč se slaným karamellem	str. 7
Hruškový kompot s jeřabinami	str. 13
Hruškový moučník	str. 6
Koláč – hrušky a hořká čokoláda	str. 10
Mandlový koláč s hruškami a marcipánem	str. 11
Slaný koláč s nivou a ořechy	str. 14



Počet lízátek 20 ks

Doba příprava cca 2 hodiny

Potřebujeme:

20 ks dřevěných tyčinek na lízátka

20 ks košíčků

**Ingredience:**

Korpus:

2 celé vejce

1,5 hrnku hladké mouky

1,5 hrnku polohrubé mouky

½ hrnku třtinového cukru

½ hrnku mléka

120 g másla

špetka soli

citrónová kůra

vanilka

špetka skořice

Hrušková povidla od maminky:

1 kg hrušek

250 g třtinový cukr

ocet

vanilka

2 lžíce rumu

badyán

skořice

hřebíček

Korpus pečeme cca 25 min na 170 °C.

Postup přípravy:

Hrušky zbavíme slupky a jadřinců, nakrájíme na měsíčky, vložíme do misky, přidáme 2 lžičky octu a rum. Necháme 2 hodiny odstát. Poté vložíme na plech, přidáme koření a cukr, pečeme 1,5 hodiny na 160 °C. Upečené hrušky rozmixujeme (bez koření) a plníme do skleniček.

Ingredience:

mascarpone

rum

bílá čokoláda

marcipán

Postup přípravy:

Korpus rozdrobíme do misky, přidáme hrušková povidla (3 lžíce), 3 lžíce mascarpone, rumu dle libosti, moučkový cukr podle chuti, vanilkový lusk. Ze surovin vypracujeme „tužší“ těsto, aby se nám dobře tvarovalo do „hruštiček“. Do vytvarované hruštičky zapíchneme lízátkovou tyčinku a necháme vychladit cca 2 hodiny v lednici.

Mezitím si rozpustíme bílou čokoládu (ve vodní lázni) a obarvíme gelovou barvou. Hruštičky namáčíme do čokolády a ihned vkládáme do košíčků. Dozdobíme lístečky z marcipánu.



Ingredience:

Na těsto:

250 g hladké mouky

100 g másla

1 vejce

špetka soli

trochu vody

Náplň:

250 g nivy

200 g zakysané smetany

1 čtvereček smetanového sýru

2 stroužky česneku

zkaramelizované ořechy (4 lžíce cukr krystal + ořechy)

3 hrušky

**Postup přípravy:**

Mouku, sůl a máslo smíchejte a vytvořte drobenku. Poté přidejte vejce a trochu vody – tak, aby se těsto spojilo. Dejte na hodinu chladit do lednice.

Zkaramelizujte ořechy, na pánvi rozeřeje 4 lžíce cukry a přisypte nasekané ořechy, nechejte opražit a vypněte.

Do mísy nastrouhejte nivu, 1/3 si odložte bokem. Do mísy k nivě přidejte zakysanou smetanu, čtvereček sýru, nadrceny česnek. Pořádně promíchejte a přidejte zkaramelizované ořechy.

Těsto vyválejte do kulaté formy s vyšším okrajem (průměr cca 25 cm). Okraje nechejte alespoň 1,5 cm. Propíchejte střed vidličkou a dejte péct do trouby na 180 °C. Pečeme 10 minut.

Poté vytáhneme, necháme vychladit, navrstvíme připravenou náplň, poklademe plátky očištěných hrušek a posypeme odloženou nivou.

Vrátíme do trouby a pečeme cca 20 – 30 minut, dokud koláč nezezlátne.



Ingredience:

4 středně velké hrušky
1, 5 litru vody
100 g cukru
1 celá skořice
5 kuliček nového koření
1 ks badyánu
šťáva s jednoho citrónu

Těsto:

40 g povoleného másla
100 g cukru krupice
2 vejce
1 lžička vanilkového extraktu
190 ml smetany ke šlehání 31%
100 g mletých mandlí
40 g hladké mouky
1 lžička prášku do pečiva bez fosfátů



lžičku másla na vymazání forem

hrst mandlíček na posypání (plátky nebo hranolky)

Postup přípravy:**Příprava hrušek:**

Hrušky umyjeme, oloupeme a rovně seřízneme spodní část tak, aby hezky stály při zapékání. Vložíme je do hrnce s vodou, do které přidáme citronovou šťávu, cukr a koření. Přivedeme k varu, snížíme příkon tepla a necháme ještě 10 minut vařit. Hrušky mezitím změkknou, ale nesmí se rozvařit (musí se dobře hlídat). Poté je opatrně vyndáme na papírovou utěrku a necháme okapat.

Příprava těsta:

Přehřejeme horkovzdušnou troubu na 170 °C a vymažeme formu máslem.

Do mísy dáme povolené máslo a cukr. Za pomoci ručního šlehače, šleháme asi 3 minuty. Postupně přidáváme vejce, vanilkový extrakt, smetanu, mleté mandle a mouku, kterou jsem smíchali s práškem do pečiva. Plníme formu do necelé poloviny, doprostřed umístíme hrušky, těsto kolem hrušek lehce posypeme mandlíčkami a pečeme 20 - 25 minut.



Ingredience

Na korpus:

125 g másla

2 větší vejce

1 hrnek cukru krystal

2 hrnky polohrubé mouky

½ hrnku mléka

prášek do pečiva

vanilkový cukr

perníkové koření



Postup přípravy:

Nejprve si vyšleháme vejce s cukrem (vanilkový i krystal), přidáme změkklé máslo, poté mléko a nakonec mouku s práškem do pečiva a perníkovým kořením. Těsto vylijeme do vymazané formy a pečeme cca 20 minut na 160 – 180 °C do zlatova. Než se korpus upeče, připravíme si hrušky.

Ingredience:

Na hruškovou směs:

5 ks oloupaných hrušek

kousek másla

vanilka

hřebíček

skořici celou

javorový sirup

případně cukr k doslazení (záleží na druhu hrušek)

trošku vody

Postup přípravy:

Hrušky si nakrájíme na kostičky, na másle opečeme. Přidáme koření, podlijeme vodou a do měkka podusíme. Až jsou hrušky měkké, dosladíme javorovým sirupem. Voda by se měla vyvařit a zůstane jen hrušková směs. Necháme ji vychladit a připravíme si krém.

Ingredience:

Na krém:

slaný karamel (100 g cukru krystal, 100 g smetany ke šlehání, půl lžičky soli, kousek másla)

1 ks mascarpone

1 ks smetany ke šlehání

cukr moučka podle chuti

Postup přípravy:

Nejprve začínáme karamel: cukr zahříváme, až se rozpustí, stáhneme plamen a po částech velmi opatrně přidáme smetanu a mícháme. Pokud bude směs moc hustá, je možné přidat máslo. Na závěr osolíme.

Vyšleháme si šlehačku a přimícháme k ní mascarpone a vychladlý karamel. Lehce krém osladíme. Poté na korpus natřeme připravený krém a posypeme hruškovou směsí. Vychladíme a podáváme.

**HRUŠKOVÁ POMAZÁNKA SE SLANÝM KARAMELEM****Machalová Žaneta****Ingredience:**

3 hrušky (na kostičky)

1/3 másla

vanilkový cukr

mandle

sýr

osmaženou cibuli

sůl

pepř

slaný karamel

**Postup přípravy:**

Podusíme hrušky, máslo, vanilkový cukr a mandle. Do vychlazené směsi přidáme sýr, osmaženou cibuli, sůl, pepř a vše důkladně zamícháme. Dozdobíme slaným karamel, nebo ho můžeme vmíchat přímo do pomazánky.

Dávka na 4 frgále.

Ingredience:

500 g hladké mouky
1 vejce
2 žloutky
40 g droždí
80 g mletého cukru
250 ml mléka
špetku soli
50 ml oleje
125 g Hery
citrónová kůra

Drobenka:

hladká mouka
mletý cukr
Hera

Náplň hrušková:

Hrušky uvaříme, pak je nameleme na mlýnku, dochutíme mletou skořicí, badyán, cukr, rum. Zředíme vodu z hrušek.



Postup:

Dáme vykynout kvásek do mléka s cukrem. Do mouky dáme všechny zbývající suroviny vejce, olej, sůl, citrónovou kůru, cukr, heru (o pokojové teplotě) a ohřáté mléko. Vlijeme kvásek a vypracujeme vláčné těsto a dáme na teplé místo vykynout. Těsto rozdělíme na bochánky a válečkem rozválíme na kulatý plech. Rozetřeme nádivku a koláč posypeme drobenkou. Pečeme v rozehřáté troubě při cca 200 °C. Směs z rozpuštěného másla s vanilkovým cukrem a rumem pokapeme povrch frgálu.



Ingredience na linecké těsto:

150 g másla
300 g mouky
3 žloutky
130 g cukru
1 kávová lžička prášku do pečiva

**Postup přípravy:**

Vše zpracujeme v těsto, vyválíme na cca 3 – 4 mm a vyložíme koláčovou formu. Dáme do chladničky a připravíme si náplň.

Ingredience:

Čokoládová náplň:

3 – 4 hrušky podle velikosti
6 cukrářských piškotů
100 g hořké čokolády
2 vejce
120 g cukru
1 lžíce mouky
3 lžíce kakaa

Postup přípravy:

Hrušky oloupeme, nakrájíme na plátky, dáme do kastrůlku a přilejeme trochu vody. Přidáme 4 hřebíčky, kousek skořicové kůry a 1 polévkovou lžící cukru. Necháme povařit asi 10 minut, pozor hrušky musí zůstat celé, nesmí se rozvařit. V míse si rozšleháme vejce, cukr, kakao, mouku a přidáme rozehřátou čokoládu (ve vodní lázni) a vše dobře propracujeme.

Na dno připravené koláčové formy dáme rozmačkané piškoty, pak rozložíme vychladlé hrušky a vše zalijeme čokoládovou náplní. Povrch můžeme ozdobit těstem, já jsem použila vykrajovátko ve formě hrušky, ale můžete si ozdobit koláč podle vlastní představy, anebo ho nechat jednoduše neozdobený.

Pečeme ve vyhřáté troubě na 180 °C cca 35 – 40 minut. Po vychladnutí koláčová náplň není tuhá, ale krásně krémová. Můžeme pocukrovat moučkovým cukrem.

Ingredience:

Na koláč o průměru cca 25 cm si připravte:

2 celá vejce

100 g třtinový cukr

100 g rostlinného oleje

150 g polohrubé mouky

2 lžičky prášku do pečiva

¼ lžičky kardamomu (dávám skořici a muškátový oříšek)

špetka soli

80 g mletých mandlí (loupané nebo neloupané)

100 g marcipánu

3-4 hrušky (větší)

máslo na vymazání formy

**Postup přípravy:**

Troubu předehřejte na 180 °C, koláčovou formu vymažte máslem, případně podle typu formy ještě vysypte hrubou moukou. V míse smíchejte mouku s práškem do pečiva, solí a kardamomem, odložte stranou. Ve větší míse vyšlehejte vejce s cukrem do husté pěny. Při vyšších otáčkách tak pomalu přilijte olej. Vmíchejte ml. Mandle a pak moučnou směs. Dobře promíchejte a těsto rozetřete do připravené formy.

Obložte nakrájenými hruškami (oloupanými) dle fantazie. Marcipán natrhejte na malé kousky a vmáčkněte mezi hrušky.

Dejte péct do vyhřáté trouby na 40–50 min. Ke konci můžete teplotu trochu snížit a zvolna dopéct. Dle šťavnatosti hrušek.

Nechte zcela vychladnout, před servírováním pocukrujte.



Dávka na 5 frgálů.

Ingredience:

½ kg polohrubé mouky
50 g moučkového cukru
1 lžíce krupicového cukru
50 g kvasnic
250 ml vlažného mléka
½ Hery
lžička soli
3 žloutky

**Postup přípravy:**

V menší misce nejprve necháme vzejít kvásek z cukru krupice, kvasnic a ohřátého mléka. V míse smícháme mouku, sůl, cukr, žloutky, přidáme kvásek a postupně přidáváme Heru a vypracujeme těsto. Necháme asi 1 hod. kynout, poté těsto rozdělíme na 5 dílů a vytvarujeme koláče. Rozdělíme náplň a chvíli necháme kynout. Posypeme drobenkou a pečeme na 200 °C. Po upečení okraje potřeme rozpuštěným máslem s trochou vanilkového cukru. Po vychladnutí polejeme rozpuštěným máslem s vanilkovým cukrem a trochou rumu.



Ingredience:

zralé, ale tvrdé hrušky
jedlé jeřabiny
3 litry vody
1 kg cukru krystalu

**Postup přípravy:**

Hrušky můžeme buď oloupat anebo je můžete nechat i se slupkou. Rozkrojíme je na čtvrtky a vykrojíme jadřinec a stopku. Když jsou hrušky moc velké, můžeme je překrojit i na osminky. Naskládáme je do sklenic a mezi ně postupně sypeme zralé červené jeřabiny. Mezitím si uvaříme cukerný roztok. Do hrnce dáme vařit 3 litry vody a 1 kg cukru. Uvařeným sirupem zalejeme kompoty, sklenice nahoře omyjeme, dáme víčko, zavřeme a dáme do zavařovacího hrnce. Zavařujeme 20 - 25 minut.

**HORKÝ HRUŠKOVÝ NÁPOJ****Garguláková Dominika****Ingredience:**

hruškový mošt
domácí hruškový kompot
skořice
hřebíček
citron
med
hruškový čaj (nemusí být)

**Postup přípravy:**

Uvaříme si hruškový čaj, do kterého přilejeme hruškový mošt a šťávu z kompotu - svaříme. Přidáme skořici, hřebíček, popřípadě badyán. Vše provaříme v hrnci a přidáme nadrobno nakrájené zavařené hrušky. Nakonec dochutíme citronem a medem.

Ingredience:

Na těsto:

180 g hladké mouky

100 g másla

špetka soli

1 vejce

cca 30 g strouhaného parmazánu

lžíce vody

Ingredience:

Na náplň:

300 g smetanového sýru

100 g kysané smetany

120 g nivy

hrst vlašských ořechů (opečených na másle)

sůl

pepř (dle chuti)

rozmarýn

2 hrušky

parmazán (na posypání)

**Postup přípravy:**

Suroviny na těsto smícháme a vypracujeme hladké těsto, které vyválíme, dáme do koláčové formy, propícháme vidličkou a dáme na 15 minut odležet do lednice. Smetanový sýr, kysanou smetanu, nivu a ořechy smícháme v krém. Dochutíme solí, pepřem a přidáme kousek čerstvého rozmarýnu.

Troubu rozejdeme na 180 °C, vložíme formu s těstem a pečeme cca 10 minut. Po zezlátnutí těsta, přidáme připravenou náplň, na kterou poklademe nakrájené hrušky na plátky, posypeme ořechy a posypeme strouhaným parmazánem. Pečeme na 180 °C asi 20 minut.





DĚKUJEME

**všem soutěžícím,
kteří se zúčastnili soutěže**

„O nejlepší hruškovou specialitu“,

a také hodnotící komisi ve složení:

Ing. Vojtěch Ryza

Marie Bližňáková

Markéta Čížová

Veronika Kocourková

Ladislav Hruška

