



Mačička Pusheen peče



Claire Belton a Susanne Ng



Mačička Pusheen peče

Vyšlo aj v tlačovej podobe

Objednať môžete na
www.cooboo.sk
www.albatrosmedia.sk



Claire Belton, Susanne Ng
Mačička Pusheen peče – e-kniha
Copyright © Albatros Media a. s., 2020

Všetky práva vyhradené.
Žiadna časť tejto publikácie nesmie byť rozširovaná
bez písomného súhlasu majiteľov práv.

ALBATROS  **MEDIA**



ZABAVTE SA
S MAČIČKOU PUSHEEN:

Som mačička Pusheen

Pusheen maľovanky

Mačička Pusheen pečie

KUCHÁRSKA KNIHA MAČIČKY PUSHEEN



Claire Belton
a Susanne Ng

COO
BOO 

Pre Pusheen:

Dni, keď sme písali a piekli, boli zábavné vďaka tebe,
naša múza, inšpirácia, potešenie i kamoška.

Pre fanúšikov a fanúšičky mačičky Pusheen:

Áno, táto kniha je práve pre vás.



Obsah

Úvod • 9

Sušienky a sladkosti

- Maslové sušienky mačičky Pusheen • 13
- Trojrozmerné sušienky mačičky Pusheen • 16
- Hrkáľkové sušienky mačičky Pusheen • 21
- Máčané zlepované sušienky mačičky Pusheen • 24
- Snehové sušienky mačičky Pusheen • 29
- Marshmallow mačičky Pusheen • 32
- Makrónky mačičky Pusheen s bielou čokoládovou plnkou • 37
- Donuty mačičky Pusheen • 40
- Madlenky mačičky Pusheen • 45

Dezerty

- Mliečne želé mačičky Pusheen • 51
- Pastelová panna cotta mačičky Pusheen • 54
- Pastelové cheesecaky mačičky Pusheen v hrnčekoch • 59
- Pastelové dango mačičky Pusheen • 62
- Mesačné koláčiky jednorožca Pusheen • 67
- Pepermintová zmrzlina mačičky Pusheen • 70
- Slzičkové koláčiky morskej víly Pusheen • 75

Múčniky

- Košičky mačičky Pusheen z čierneho sezamu • 81
- Ovocné tortičky mačičky Pusheen • 85
- Tekvicový páj mačičky Pusheen • 91
- Krémové profiterolky mačičky Pusheen • 95
- Eklérky mačičky Pusheen • 101

Zákusky

- Pastelové naparované kapkejky mačičky Pusheen • 109
- Roláda mačičky Pusheen • 112
- Čajové koláčiky mačičky Pusheen s čiernym sezamom • 117
- Koláče mačičky Pusheen na paličke • 123
- Pastelové kupoly mačičky Pusheen • 127
- Pastelové šifónové vajíčka mačičky Pusheen • 133
- Malý fondánový koláčik mačičky Pusheen • 136
- Narodeninová torta mačičky Pusheen s bielym maslovým krémom z bielej čokolády • 143
- Šifónový koláč mačičky Pusheen • 149
- Vanilkovo-citronové kapkejky mačičky Pusheen • 152
- Koláčik mačičky Pusheen s prevapením • 157

Chlieb a raňajky

- Chlieb mačičky Pusheen s nátiarkou z čierneho sezamu • 165
- Žemličky na pare mačičky Pusheen • 167
- Minisendviče mačičky Pusheen • 173
- Žemle mačičky Pusheen v kornútku • 176
- Pizza mačičky Pusheen • 181
- Smoothie miska mačičky Pusheen • 184
- Lievance mačičky Pusheen • 189
- Lenivý banán v čokoláde • 192

- Poďakovanie • 197
- Slovník • 199
- O autorkách • 205
- Šablóny • 206

Úvod

Pusheen je veselá, nezbedná, roztomilá, trošku okrúhla pásikavá mačička, ktorá robí radosť ľuďom na celom svete. Poznáme ju vďaka animovaným komiksom a nálepkám zo stránky pusheen.com, z facebooku, instagramu a ďalších sociálnych médií. Asi ste si všimli, že mačička Pusheen si rada niečo zobne. Výtvarníčka Claire Belton a šéfkuchárka Susanne Ng spojili v tejto knihe svoje sily a vytvorili štyridsať milých a chutných receptov, ktoré vzdávajú hold nekonečnej láske mačičky Pusheen k maškrtám.

V týchto superzábavných receptoch nájdete mačičku Pusheen všade, v zdobených sladkých maškrtách, ako sú sušienky a marshmallow, v chutných dezertoch, ako je želé, v rozmanitých tortičkách či klasických eklérkach, v nádherne zdobených tortách a dokonca aj v najobľúbenejšom mačičkinom jedle, ktorým je pizza. Sú tu základné recepty pre začiatočníkov, ale aj komplikovanejšie výzvy pre tých skúsenejších.

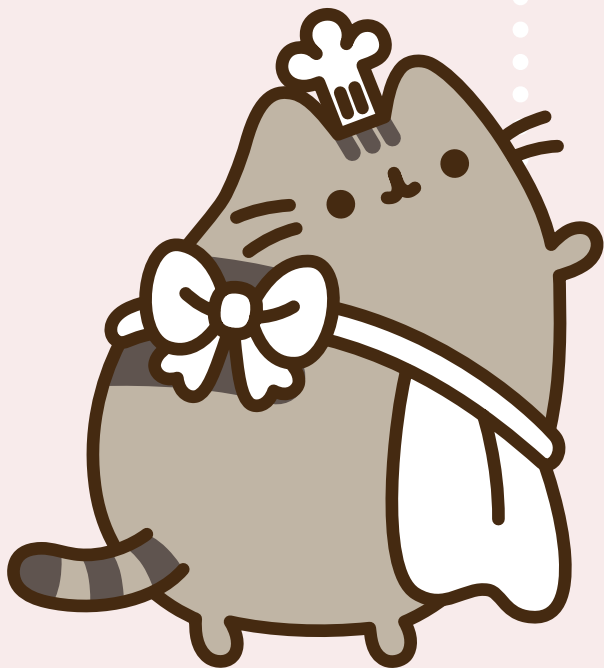
Do svojej knihy sme vložili veľa lásky, smiechu a maškrtného „skúmania“. Dúfame, že si pečenie podľa týchto receptov užijete tak, ako si mačička Pusheen užíva ich maškrtenie.

Všetky recepty majú mačičkino osvedčenie Zlatá packa.





Sušienky
a sladkosti





MASLOVÉ SUŠIENKY MAČIČKY PUSHEEN

18 AŽ 20 KUSOV • NÁROČNOSŤ: ĽAHKÁ

Jemné maslové sušienky s príchut'ou vanilky a mandlí sú naozaj návykové. Pri ich príprave nenarobíte neporiadok a po upečení držia pekne tvar. Použite šablóny rôznych mačacích póz, ktoré nájdete na konci knihy.

Suroviny

Maslové sušienky

8 lyžíc (115 g) masla, nakrájaného na kocky, trochu zmäknutého, ale stále studeného

1 ½ hrnčeka (100 g) krupicového cukru

1 veľké vajce

2 hrnčeky (240 g) hladkej múky, preosiatej

¼ hrnčeka (30 g) kukuričného škrobu

¼ lyžičky soli

¼ lyžičky vanilkového extraktu

¼ lyžičky mandľového extraktu

čierne potravinárske farbivo alebo čierne kakao

Dokončenie

150 g tmavej čokoládovej polevy, nasekanej

alebo

1 lyžica práškovej bielkovej polevy

1 ½ hrnčeka (165 g) práškového cukru

2 lyžice vody

1 Príprava sušienok: Vo veľkej mise zmiešame elektrickým šľahačom maslo a krupicový cukor dopenista. Zotrieme zo stien misy, pridáme vajce a pokračujeme v miešaní, kým sa vajce dobre nevmieša a zmes nemá svetlú farbu.

2 Pri nízkej rýchlosti vmiešavame múku, škrob a soľ. Pridáme vanilkový aj mandľový extrakt a dobre premiešame.

3 Cesto rozdelíme na dve časti. Do jednej vmiešame pár kvapiek čierneho potravinárskeho farbiva alebo čierneho kakaa, aby cesto získalo sivú farbu. Sivé aj svetlé cesto zabalíme samostatne do fólie a dáme do chladničky na 1 hodinu.



- 4 Rúru rozohrejeme na 170 °C. Dva plechy vystelieme papierom na pečenie alebo silikónovou podložkou. Podľa vzoru na strane 197 (vzor 1, 2 a 3) vystrihneme z kartónu alebo zo špeciálnej fólie šablóny.
- 5 Cesto vyvaľkáme na hrúbku 6 mm. Ostrým nožom vyrežeme podľa šablóny tvary mačičky Pusheen.
- 6 Sušienky poukladáme na pripravené plechy. Pečieme 12 minút. Vyberieme z rúry a necháme úplne vychladnúť.
- 7 **Dokončenie:** Tváričky dokreslíme roztopenou čokoládovou polevou. Polevu topíme v mikrovlnke v stredne veľkej miske v 30-sekundových intervaloch, kým nie je roztopená a hladká, po každom intervale ju premiešame, aby sa nepripálila. Alternatívnu polevu pripravíme v miske zmiešaním práškovej bielkovej polevy, práškového cukru aj vody a šľaháme elektrickým šľahačom pri vysokej rýchlosti asi 10 minút.



TROJROZMERNÉ SUŠIENKY MAČIČKY PUSHEEN

16 KUSOV • NÁROČNOSŤ: STREDNÁ

Tieto príjemne sladké drobné sušienky, ktoré sa priam rozpúšťajú v ústach, vás okamžite dostanú. Mačičky veľmi jednoducho vytvarujete z cesta, do ktorého ide iba päť surovín.

1 Rúru rozohrejeme na 120 °C. Plech vystelieme papierom na pečenie alebo silikónovou podložkou.

2 Vo veľkej mise vyšľaháme elektrickým šľahačom dopenista maslo a práškový cukor.

3 Preosejeme spolu škrob a múku, pridáme do vyšľahaného masla a stierkou miešame, kým sa cesto nespojí.

4 Cesto rozdelíme na 4 časti. Každú zafarbíme kvapkou iného potravinárskeho farbiva (ružová, zelená, fialová, čierna) a premiešame, aby sa cesto rovnomerne zafarbilo. Z každej časti vytvarujeme 4 guľôčky s hmotnosťou asi 15 g, dokopy 16 guľôčok. Zvyšky cesta si necháme na malé časti, ako sú uši, labky alebo pásiky.

* *Variant:* Namiesto rozdelenia cesta a zafarbenia každej časti zvlášť môžeme vytvoriť iba originálne sivé mačičky: do cesta pridáme zopár kvapiek čierneho farbiva alebo pár štipiek čierneho kakaa a cesto zafarbíme na sivo. Ďalej postupujeme podľa návodu.

Suroviny

- 5 lyžíc plus 1 lyžička (75 g) masla, nakrájaného na kocky, trochu zmäknutého, ale stále studeného
- 3 lyžice práškového cukru
- 2/3 hrnčeka (100 g) zemiakového škrobu
- 6 lyžíc (50 g) hladkej múky
- potravinárske farbivá: ružové, zelené, fialové a čierne (alebo prírodné práškové farbivá: cvikla, matcha, fialový batat a čierne kakao)

Dokončenie

- 80 g tmavej čokoládovej polevy, nasekanej
- alebo
- 1 1/2 lyžičky práškovej bielkovej polevy
- 2/3 hrnčeka (85 g) práškového cukru
- 1 lyžica vody





5 Príprava ružových a fialových mačičiek: Z ružových a fialových guľôčok vytvárame ovály. Zo zvyškov cesta odštipneme dva kúsky a spravíme malé trojuholníky na uši. Širšou časťou pritlačíme uši na telo. Chvost urobíme z dvoch kúskov cesta rôznych farieb, stlačíme ich spolu, vyvaľkáme do tvaru chvosta a pripevníme na telo. Z cesta vytvárame pásiky a srdiečka a pripevníme na mačičky Pusheen. Sušienky preložíme na pripravený plech.

** Tip:* Zvyšky cesta prikryjeme kuchynskou fóliou, aby sa cesto nevysušilo. Malé časti sa zvyčajne dajú ľahko pripievať k telu. Ak to nejde, zľahka ich potrieme vodou.

6 Príprava sivých a zelených mačičiek: Zelené a sivé guľôčky vyformujeme do tvaru vajca. Rúčkou varešky stlačíme stred v užšej časti vajčička, a tak vytvárame uši. Z cesta odlišnej farby spravíme tenké pásiky na hlavu. Zo zvyškov cesta vytvárame labky a pripevníme ich na telo. Mačičky preložíme na pripravený plech.

7 Pečieme 25 minút. Vyberieme ich z rúry a necháme na plechu úplne vychladnúť.



8 Dokončenie sušienok: Tváričky dokreslíme roztopenou čokoládou alebo polevou. Čokoládu topíme v mikrovlnke v 30-sekundových intervaloch, kým nie je poleva roztopená a hladká, po každom intervale premiešame, aby sa poleva nepripálila. Na alternatívnu polevu zmiešame v miske bielkový prášok, práškový cukor a vodu a elektrickým šľahačom miešame pri vysokej rýchlosti asi 10 minút, kým netvorí hroty. Čokoládu alebo polevu dáme do malého zdobiaceho vrečka. Urobíme malý otvor a nakreslíme mačičkám tváričky.



HRKÁLKOVÉ SUŠIENKY MAČIČKY PUSHEEN

8 KUSOV • NÁROČNOSŤ: LAHKÁ

Rozkošné a chutné maslové sušienky premenené na mačičkine hrkálky sú dobrou výnimkou pravidla: S jedlom sa nehrá. A čo je ešte lepšie, môžete si vybrať obľúbené cukrovinky, ktorými sušienky ozdobíte. Lepšie to už ani nemôže byť.

Suroviny

Vanilkové maslové sušienky

8 lyžíc (115 g) masla, nakrájaného na kocky, mierne zmäknutého, ale stále studeného

½ hrnčeka (100 g) krupicového cukru

1 veľké vajce

2 hrnčeky (240 g) hladkej múky, preosiatej

¼ hrnčeka (30 g) kukuričného škrobu

¼ lyžičky soli

½ lyžičky vanilkového extraktu

3 ½ lyžice rozdrvených priesvitných cukríkov

Dokončenie a ozdobenie:

½ balenia (85 g) farebného cukrového posypu

80 g tmavej čokoládovej polevy, nasekanej

alebo

1 ½ lyžičky práškovej bieliackej polevy

¾ hrnčeka (85 g) práškového cukru

1 lyžica vody

* **Tip:** Vyberieme si akýkoľvek druh a príchut' tvrdých priesvitných cukríkov, aké máme radi. Dáme ich do uzatvárateľného plastového vrečka a valčekom alebo tláčikom ich rozdrvíme.

1 Príprava sušienok: Vo veľkej mise vymiešame elektrickým šľahačom maslo s cukrom dopenista. Stierkou zotrieme zo stien misy a pridáme vajce. Miešame, aby sa zmes dobre spojila a získala svetlú farbu.

2 Pridávame preosiatu múku, škrob aj soľ a stále miešame pri nízkej rýchlosti. Pridáme vanilkový extrakt a premiešame.



- 3 Z cesta vytvárame disk, zabalíme ho do fólie a dáme do chladničky na 1 hodinu.
- 4 Rúru rozohrejeme na 170 °C. Dva plechy vystelieme papierom na pečenie alebo silikónovou podložkou. Vyrobité šablónu z kartónu alebo zo špeciálnej fólie podľa vzoru na strane 207 (vzor 1) a vystrihneme ju.
- 5 Cesto vyvaľkáme na hrúbku asi 6 mm. Ostrým nožom vyrežeme podľa šablóny tvary. Mali by sme mať 18 sušienok. Poukladáme ich na pripravené plechy. Pomocou okrúhlej formičky menšej, ako je telo mačičky (priemer menší aspoň o 12 mm), vykrojíme v brušku každej sušienky dieru. Vykrojené kruhy upečieme samostatne.
- 6 Stred každej sušienky naplníme rozdrvenými cukríkmi, rovnomerne ich rozložíme. Vrstva cukríkov musí byť dostatočne hrubá, asi 6 mm.
- 7 Pečieme 12 až 13 minút dozlatista. Keď sušienky vytiahneme z rúry, okamžite špendlíkom prepichnete vzduchové bubliny v cukríkovom strede. Sušienky necháme celkom vychladnúť na plechu, a kým ich vyberieme, presvedčíme sa, že stred je úplne stuhnúť.