



Všechno o vánočním cukroví

Za těch deset let co píšu blog dostávám každý rok před Vánocemi stejné dotazy :) **Jak připravit těsta na cukroví? Jaké použít suroviny? Kde koupit zdobící špičky a vykrajovátka? Kdy cukroví péct a kdy plnit? Jak skladovat a jaké má cukroví trvanlivost?** A tak bych mohla pokračovat pořád dál :) Přestože většinu odpovědí v mých receptech a příspěvcích na sociálních sítích najdete, rozhodla jsem se to shrnout do jednoho článku. Budete tak mít všechno pohromadě.

Na začátku bych ale ráda zmínila, že níže uvedené **informace vycházejí pouze z mých zkušeností**. Je tedy naprosto přirozené, že existují i další možnosti. Vždy se řiďte svými vlastními pocity a hlavně zdravým rozumem. Mám totiž pocit, že ten se poslední dobou z našich hlav nějak vytrácí :)

Seznam cukroví a nákupní seznam

Jako první si určitě dejte dohromady **seznam cukroví, které chcete upéct**. Vybírejte druhy, které máte v rodině nejradši, ale nebojte se zařadit třeba jeden nový druh. Berte v úvahu také vaše možnosti skladování a kolik času na přípravu budete mít nebo jste ochotni si vyhradit. Já mám ráda talíř s cukrovím pestrý, takže pečů některé druhy jen z poloviční dávky. Ty oblíbené pak obvykle navýším. Nicméně **není potřeba dělat dvacet druhů** :)

RECEPTY na vánoční cukroví i další dobroty tady na blogu najdete v kategorii [VÁNOČNÍ RECEPTY](#).

V okamžiku kdy budete mít alespoň hrubý seznam připravený, **vypište si všechny suroviny** a sečtěte dohromady. Například kolik kilo mouky a cukru bude potřeba, jaké druhy ořechů, čokolády, ale i takové věci jako koření či alkohol. Jakmile pak bude v obchodech něco **za zvýhodněnou cenu** nebo uvidíte časově omezený slevový kupón na nějakém eshopu, koupíte přesně to, co budete potřebovat a ještě ušetříte. Tady jen připomínám, že **můžete využít slevu 5%** na [Diana svět oříšků](#), s kódem MAKRONKA5 :)

Plán pečení a organizace práce

Cukroví máte vybrané, nákupní seznam připravený, v lepším případě i nakoupeno. Teď už zbývá si jen **naplánovat jednotlivé pracovní úkony** a rozhodnout se, od kdy chcete cukroví konzumovat. Protože to je poměrně zásadní pro start. Je totiž rozdíl, zda chcete cukroví až na

svátky nebo ho budete pojídat už po celý advent. Což se mimochodem poslední roky hodně rozšířilo :)

U nás se vždy **začínalo péct až po Mikuláši** a i já tuhle tradici dodržuji. Začínám pevnými těsty jako je linecké, vanilkové rohlíčky nebo plněné ořechy, ale pečů si jen korpusky. Takto upečené kousky vydrží bez problému 2-3 týdny. **Teprve pár dnů před svátky plním krémy**, potahuji polevami a dělám nepečené druhy. Nicméně vše se dá krásně zvládnout i během pár dnů před svátky :)

Pokud chodíte do práce, rozložte si pečení do několika dnů nebo i víkendů. Není nutné vše zvládnout v jeden den. Začněte přípravou těst, která potřebují odležet, další dny postupně odpečte a následně teprve naplňte a dokončete. **Dobry "time managment" je klíčovou vlastností každého cukráře.** Stejně tak si efektivně rozložit práci, dělat věci jednoduše a rychle. Jeden příklad za všechny, těsta připravuji v robotu postupně za sebou, začnu světlým, pak ořechovým a nakonec kakaovým. Mísu mezi těsty není třeba mít, stačí až úplně nakonec.

Skvělou obměnou je také **společné pečení s kamarádkami nebo v rámci rodiny.** Ať už se sejdete v jedné domácnosti a napečete hromadně nebo si pečení rozdělíte. Napečte doma vybrané cukroví a jednotlivé druhy si pak mezi sebou vzájemně vyměňte :)

Jak připravit těsta na cukroví

Už roky **zadělávám pevná těsta v robotu** (plochou metlou), je to rychlé a bez upatlaných rukou. Zároveň tak snížím riziko, že si těsto dlouhým hnětením tzv. spařím. Nicméně jde to samozřejmě i ručně, na válu nebo pracovní desce. Doporučuji pomáhat si plastovou či nerezovou kartou a nemít v kuchyni příliš teplo. Správně připravené a odleželé **těsto je elastické, netrhá se a nepraská.**

Moje tipy na pevná těsta:

- mouku, moučkový cukr a kakao prosijte přes sítko
- ořechy použijte strouhané/mleté, nikoliv mixované (v odstavci o surovinách se dozvíš proč)
- máslo studené, jen lehce povoleno, aby drželo tvar
- těsta můžete ovonět citrusovou kůrou, alkoholem nebo kořením
- těsta zabalte do fólie a nechte přes noc odležet v chladu (ideálně kolem 10 stupňů)
- pevná těsta vydrží v lednici 3-4 dny, na delší dobu je možné zamrazit
- na mém Instagramu najdete video [jak připravit těsta v robotu](#)
- při válení těsta si jen lehce podsypávám moukou, můžete ale válet mezi papíry či fóliemi
- abych měla kousky těsta stejně velké, třeba na rohlíčky, rozvážím si těsto na několik stejných částí a z každé pak udělám stejný počet rohlíčků

Ostatní typy těst, obvykle sněhových, jako třeba na pusinky, kokosky nebo jádrové rohlíčky **připravuji až těsně před pečením.** Stejně tak hmožky na nepečené cukroví jako jsou třeba vosí hnízda.

Jaké náplně do cukroví

Marmelády či džemy jsou skvělou volbou, vybírejte kyselejší a výraznější ovoce. Kromě rybízu, višně a meruněk zkuste třeba pomeranč se zázvorem. **Pozor na marmelády bez přidaného cukru** nebo se sníženým obsahem. Cukr funguje nejen jako sladidlo, ale i konzervant. Pokud ho v marmeládě není dostatek, může se v cukroví začít kazit. Proto tyto marmelády **nejsou do cukroví vhodné**.

Vzhledem k delší trvanlivosti se nejlépe hodí **máslové krémy**. Můžete je ochutit přidáním ořechů, past, čokolády, ale i kakaa, vanilky nebo likéru. Já jsem si před lety oblíbila **sněhový máslový krém** ([recept tady](#)), jehož základem je tepelně upravený sníh z bílků. Krém je díky tomu méně sladký a má skvělou konzistenci. Dá se samozřejmě také různě ochutit.

Mezi mé oblíbené náplně patří také **čokoládová ganache**, kterou používám do makronek, a v novějších receptech na cukroví ji už najdete. Tím, že plním až těsně před svátky, bez problému v cukroví vydrží. Obecně vnímám její trvanlivost stejně jako u máslového krému, tedy 1-2 týdny. Jejich velkou výhodou je, že **drží tvar i při pokojové teplotě, jsou tzv. termostabilní**. Nezačnou tedy rychle měknout a z cukroví vytékat. Pozor, šlehaná čokoládová ganache už je jiná kategorie krému a **do cukroví vhodná není**.

Suroviny na vánoční cukroví

Vánoce jsem jednou do roka a zaslouží si to nejlepší, neměli bychom tedy na sobě i surovinách šetřit. Dejte přednost kvalitě nad kvantitou. Upečte si raději **menší množství z dobrých surovin**, než plné krabice cukroví z méně kvalitních potravin či polotovarů.

Mouka, cukr, máslo a vejce

Mouka a cukr jsou z mé zkušenosti srovnatelné, nevyhledávám žádnou speciální značku. Do většiny těst se používá hladká mouka a moučkový cukr, ale v některých případech využijete i ten krupicový.

Máslo je z mého pohledu zásadní surovina, která dodá chuť i vůni celému cukroví. Používá se nejen do těst, ale také do většiny krémů, takže spotřeba bývá opravdu velká. Při výběru si dejte pozor, abyste zvláště pro pevná těsta koupili máslo vhodné na takové zpracování. Některá zahraniční másla jsou vyráběna jinou technologií, než ta česká, a **při pokojové teplotě velmi rychle měknou**. S takovým máslem se hůře pracuje, těsta se mohou snadno spařit, trhají se nebo nadržují svůj tvar po upečení. U krémů zase může docházet ke srážení.

Já osobně volím nejčastěji máslo od jihočeské Madety, případně jiných českých mlékáren, ale mám dobrou zkušenost i s německým máslem pořízeným na Rohlíku. **Tato másla zůstanou pevná** i po delší době mimo lednici.

Do cukroví se používá **žloutek, bílek i celé vejce**, vždy záleží na daném receptu. Vždy vybírejte vejce čerstvá, zvláště pokud je používáte třeba do některých druhů krémů či likérů. K dostání jsou dnes už i žloutky či bílky samostatně balená v litrovém balení a pasterovaná. Pokud tedy

používáte výhradně jen jednu část vejce, vyplatí se vám to. Já sama jsem si k nim moc cestu nenašla, takže pokud mohu, vždy volím čerstvá vajíčka.

A pro ty kteří dosud neslyšeli, **bílky se dají bez problému zamrazit**. Takže pokud vám zbydou z vánočního pečení, šup s nimi do mrazáku a později využít třeba na makronky nebo bezé roládu. Rozmrazovat je vhodné vždy pozvolna přes lednici a následně použít běžným způsobem.

Kakao a ořechy

Kakao je další surovina, bez které si cukroví neumím představit. Já jsem si oblíbila [přírodní kakao](#), které má pro mě mnohem výraznější chuť i vůni. Na rozdíl od kakao holandského typu neprochází procesem chemické alkalizace, takže má světlejší barvu. Použit do cukroví můžete samozřejmě oba druhy a dají se mezi sebou zaměnit. Doporučuji vybírat **kakao s vyšším obsahem tuku**, ideálně kolem 20%. Taková kakaa pořídíte spíše na [cukrářských eshopech](#) než v běžném obchodě.

Do cukroví patří také většina **druhů ořechů**. Používají se v mnoha podobách jak do těsta, tak i do náplní. Já používám do cukroví nejvíce ořechy vlašské a mandle, méně už lískové oříšky nebo pistácie. Vítám nabídku obchodů možnost koupit ořechy nejen [v různých velikostech balení, ale i různě zpracované ořechy](#). Pořídít si tak můžete rovnou ořechy mleté, blanširované nebo třeba plátky. Ušetří vám to spoustu času.

Pokud si ořechy zpracováváte doma sami, mějte na paměti, že pokud je v receptu uvedeno "mleté", **ořechy by se neměly mixovat** (mixér, food processor, thermomix). Mixováním (sekacími noži) se z ořechů uvolňuje tuk a ořechy jsou pak mastné. To může vést **ke spoustě problémů** zvláště u pevných těst jako jsou vanilkové rohlíčky, pracny a další. Ořechy se melou buď na ručním mlýnku k tomu určeném nebo v krouhacím (strouhacím) nástavci v robotu.

Čokoláda a polevy

Čokoládu používáme u cukroví nejčastěji **do náplní nebo jako polevu**. V případě hořké čokolády si vystačíte s tabulkou z obchodu, vyvarujte se ale čokoládám na vaření (Orion, Figaro apod.). Dobrou volbou je třeba 200g hořká čokoláda z Lidlu (ve zlatém obalu) nebo hořké čokolády s obsahem kakao více jak 50%. Není třeba kupovat Lindt, většina řetězců má **svoje privátní značky za příznivější ceny**.

Hůře je na tom bílá a mléčná čokoláda. Běžné tabulkové z obchodu jsou hodně sladké, mají méně tuku a nedají se rozpustit do tekuté podoby (tady se dočteš [Jak rozpustit čokoládu](#)). V tomto případě tedy doporučuji sáhnout po čokoládách, které pořídíte na [cukrářských eshopech](#). Z mojí zkušenosti je dobrou volbou [Belcolade, Callebaut, Cacao Barry nebo třeba Schokinag](#). **Tyto čokolády jsou určené pro další zpracování**, ať už je to ganache nebo poleva na cukroví. Prodávají se v malých peckách (i menší balení), takže se dobře rozpouští. **Jsou méně sladké**, což zvláště u bílé či mléčné čokolády oceníte.

Samostatnou kapitolou jsou pak **speciální čokolády** jako třeba růžová Ruby, karamelová Gold nebo ovocné čokolády Valrhona. Vyznačují se zajímavou chutí i barvou a na cukroví jsou ideální. V několika mých receptech je také najdete.

Jak už jsem zmínila výše, čokoládu můžete kromě náplně použít i na polevu (potahování). Je potřeba ji ale naředit, protože **samotná rozpuštěná čokoláda je hustá**. Dříve se k tomu používal ztužený tuk, dnes je vhodnější volbou [kakaové máslo](#). Čokoládu dostatečně naředí, ale zároveň zajistí, aby ztuhla při pokojové teplotě. Na rozdíl od ztuženého tuku je kakaové máslo zdraví prospěšné. Více informací o kakaovém másle a jak udělat z čokolády polevu najdete v samostatném článku [Jak použít čokoládu na cukroví](#).

Na trhu existuje samozřejmě i **velké množství polev**. Obvykle se jedná o polevy tukové, v různých barvách a příchutích, dělá se samozřejmě i čokoládová. Z mého blogu znáte takovou polevu v příchuti pistáciová a najdete ji u receptu na [Pistáciové stromečky](#). Tyto polevy se už ničím neředí, stačí je rozpustit a použít. Jejich výhodou je rozmanitost, ale i fakt, že ztuhnou při pokojové teplotě. Mínusem je pak výraznější, **ne příliš dobrá, tuková chuť**. Takže pozor, až budete vybírat, je potřeba čokoládu odlišit od polev.

Na cukroví můžete použít také cukrovou polevu, ať už si ji připravíte doma z moučkového cukru nebo pořídíte hotovou. Za mě je skvělá kupovaná [fondánová cukrová poleva](#) (jako na věnečky). Stačí ji opatrně rozpustit a naředit libovolnou tekutinou (rum, citronová šťáva, malinové pyré aj.) a použít. Vždy **ztuhne a nepraská**, na cukroví vytváří zajímavý design.

Koření, alkohol, sušené ovoce

Jednoznačným favoritem je **vanilka**. Můžete ji použít v mnoha podobách, ať už je to vanilkový cukr, extrakt, vanilková pasta nebo nejnovější produkt v podobě mleté vanilky. **Dodá cukroví nezaměnitelnou chuť i vůni** a také typické černé tečky. Vyvarujte se použití vanilínového cukru a umělých aromat.

Kromě vanilky je rozšířeným kořením také **skořice, zázvor, tonka fazole** či směs perníkového koření. Vždy používejte čerstvé koření nebo si namelte doma vlastní.

Umíte si představit **vánoční pečení bez rumu**? Já tedy ne :) Můžete ho přidat do těsta i do náplně a vyrobit z něj domácí vaječný likér ([recept najdeš na blogu](#)). Nicméně fantazii se meze nekladou, použít můžete klidně i griotku, Baileys nebo zmiňovaný vaječňák.

Do cukroví se skvěle hodí i **sušené ovoce**, ať už klasické, sušené mrazem (lyofilizované) nebo kandované. Můžete ho použít do těsta, náplně, ale i jako dekoraci na polevu.

Pomůcky na pečení

Pečení se neobejde bez spousty **vykrajovátek, pečících podložek** či papíru na pečení a hlavně dostatečného množství plechů. Můžete si tak díky nim připravit více cukroví ještě předtím než zapnete troubu. Neméně důležitými pomocníky budou určitě **zdobící špičky a sáčky**, abych měli cukroví nejen dobré, ale i hezké.

A protože ke všem těmto pomůckám už na blogu články sepsané máte, dovolím si tedy připojit pouze odkazy na jednotlivé z nich. **Stačí kliknout na nadpis a jste tam :**)

[Pečící podložky](#)

[Zdobící špičky a sáčky](#)

[Vykrajóvátka a plechy Tescoma](#)

Práci s cukrovím vám samozřejmě usnadní i větší pomocníci, ať už je to kuchyňský robot, mixér či šlehač, digitální váha a v neposlední řadě i trouba. A pokud třeba přemýšlíte o koupi nového pomocníka, hodit se vám budou tipy [Jak si vybrat troubu](#) nebo [Jak si vybrat kuchyňského robota](#).

Na závěr doplním jeden **malý tip s papírem na pečení**. Můžete ho použít na pečení cukroví opakovaně, není třeba hned vyhazovat. Případně na něm můžete cukroví obalovat, tvarovat nepečené druhy nebo máčet v čokoládě :)

Skladování a trvanlivost cukroví

Cukroví skladuji v uzavřené krabici, nejčastěji plastové nebo plechové, ale může být i papírová. Vhodné místo pro skladování je nějaká **chladná místnost se stabilní teplotou** (sklep, chodba či špajz). Není nutné skladovat v lednici, pro plněné a krémové kousky je ideální teplota kolem 10 stupňů, suché kousky snesou i o něco vyšší. **Pozor si dejte na místa jako třeba balkon**, kde může teplota kolísat, což cukroví nesvědčí.

Trvanlivost cukroví se liší podle jednotlivých druhů. Ty suché vydrží i několik týdnů, plněné krémem pak přirozeně kratší dobu. Z mého pohledu **je to ideálně doba 10-14 dnů**. Vždy je ale potřeba vzít v úvahu vhodné skladování, samotnou přípravu a použité suroviny. A v neposlední řadě používat i zdravý rozum :)

Cukroví můžete také zamrazit, ale udělejte to prosím hned po jeho přípravě. Představa, že bude cukroví ležet dokončené od poloviny prosince někde na balkóně a pak ho v půlce ledna vrazíte do mrazáku, není ideální!!!

Dárková balení a krabičky na cukroví

Pokud patříte k těm, kteří **část cukroví darují**, ať už v rámci rodiny nebo přátelům, poříďte si s předstihem krabičky, do kterých pak cukroví zabalíte. Z mého zkušenosti udělá takový jedlý dárek vždy velkou radost a potěší opravdu každého.

Doporučuji **krabičky více velikostí**, ať už s vánočním motivem nebo bez. Skvělé jsou i celofánové sáčky třeba jen na vanilkové rohlíčky. Širokou nabídku mají obvykle [cukrářské obchody](#), ale i některé řetězce jako Ikea, Tedy, Kik apod. Doplnit to můžete různými stuhami, **malými ozdobami nebo čerstvou větvičkou smřčku** či jedličky.