



Lokalne smaki na łonie natury

#BliskoSiebie
#BliskoNatury



SPIS TREŚCI



str. **3** Obudź w sobie Królową
Pikników i osłódź
bliskim wiosną!



str. **4** #BLISKOnatury



str. **27** #BLISKOsiebie

PRZEPISY

(str. **5 - 26**)

- str. **5** Batoniki owsiane z malinami
- str. **7** Babeczki waniliowe z truskawkami
- str. **9** Jogurtowiec w słóczkach
- str. **11** Pudding chia
- str. **13** Creme brulee z borówkami
- str. **15** Deserki z galaretką owocową
- str. **17** Crumble jabłkowo-gruszkowe
- str. **19** Gofry z bitą śmietaną i owocami
- str. **21** Sernik na kruchym cieście z porzeczkami i malinami
- str. **23** Zielone babeczki
- str. **25** Ciepłe lody





Obudź w sobie Królową Pikników i osłódź bliskim wiosną!

Przygotowaliśmy dla Ciebie zestawienie przepisów na piknikowe desery z wykorzystaniem naszych polskich owoców sezonowych. Od doskonale znanych nam lokalnych klasyków typu gofry z bitą śmietaną i owocami po fantazyjne zielone

babeczki ze szpinakiem – każda z naszych propozycji sprawi, że Twoja słodka uczta w plenerze będzie niezapomnianym kulinarnym przeżyciem.





#BLISKOnatury



Wiesz, że buraki, z których powstaje Cukier Królewski, dojrzewają w słońcu, na lokalnych polach w otoczeniu pięknych, kolorowych łąk?

Polne kwiaty kwitną na obrzeżach upraw od czerwca do późnego lata i przyczyniają się do naturalnej równowagi środowiska.

Obsiewając pola kwiatami, tworzymy bezpieczne schronienie i dostarczamy zasoby pokarmowe dla pożytecznych owadów. Takie łąki mają jeszcze jedną zaletę - po sezonie użycia glebę, dzięki czemu rolnicy mogą stosować mniej nawozów!



Batoniki owsiane z malinami



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
łatwy



CZAS PRZYGOTOWANIA:
pow. 45 minut



CZAS PIECZENIA:
40 minut

SKŁADNIKI

Batoniki:

- 200 g masła
- 150 g orzeszków ziemnych
- 150 g płatków owsianych
- 100 g cukru trzcinowego Cukier Królewski
- 75 mąki orkiszowej pełnoziarnistej
- 75 g mąki pszennej
- ½ łyżeczki sody oczyszczonej
- Szczypta soli
- 200 g malin



Batoniki owsiane z malinami

PRZYGOTOWANIE



1.

Masło rozpuścić, lekko ostudzić.
Orzeszki ziemne posiekać.



2.

Mąkę pszenną, orkiszową, płatki owsiane,
posiekane orzeszki, sodę i szczyptę soli
wsypać do miski, wymieszać.
Następnie wlać masło, całość wymieszać.
Powinna powstać grudkowata masa.



3.

Półowę masy wyłożyć na blaszkę wyłożoną
papierem do pieczenia. Wyłożyć maliny
(najlepiej nieco je rozdrobnić). Przykryć
drugą połową masy orzechowo-owsianej,
wyrównać, docisnąć.



4.

Wstawić do piekarnika nagrzanego do
180°C i piec około 40 minut (na złoty kolor).
Po upieczeniu całkowicie wystudzić.
Dopiero całkowicie ostudzone można
pokroić na batoniki.

Babeczki waniliowe z truskawkami



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
łatwy



CZAS PRZYGOTOWANIA:
30 minut



CZAS PIECZENIA:
25 minut

SKŁADNIKI

Ciasto (w temperaturze pokojowej, ok. 8-10 szt.):

- 120 g masła
- 100 g Cukru Królewskiego z buraków cukrowych
- 2 jajka
- 100 ml mleka
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
- 240 g mąki pszennej
- 1 czubata łyżeczka proszku do pieczenia
- garść dojrzałych, polskich truskawek



Babeczki waniliowe z truskawkami

PRZYGOTOWANIE



- 1.** Miękkie masło utrzeć z cukrem na jasną masę (cukier nie musi się rozpuścić).
- 2.** Następnie dodać jajka i zmiksować tylko do połączenia się składników. Dodać mleko oraz ekstrakt z wanilii, a także przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia, wymieszać i dodać pokrojone drobno truskawki. Połączyć całość za pomocą łyżki.
- 3.** 10-11 papilotek wyłożyć do blaszki na babeczki i wypełnić je ciastem. Wstawić do nagrzanego piekarnika góra dół 180° na ok. 25 min. Piec do suchego patyczka.



Jogurtowiec w słoiczkach



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
łatwy



CZAS PRZYGOTOWANIA:
30 minut

SKŁADNIKI

Masa jogurtowa:

- 800 jogurtu naturalnego
- 200 cukru drobnego Cukier Królewski
- 25 g żelatyny
- 60 g gorącej wody

Dodatki:

- 100 g czekoladowych herbatników
- 300 g truskawek
- 50 g płatków kokosa



Jogurtowiec w słoiczkach



PRZYGOTOWANIE



- 1.** Połowę truskawek pokroić w plastry, połowę – w kostkę.
- 2.** Żelatynę rozpuścić w wodzie. Do jogurtu dodać cukier, wymieszać. Wymieszać z żelatyną (najpierw dodać do niej kilka łyżek jogurtu, po czym przelać do naczynia z masą jogurtową). Całość wymieszać, odstawić do stężenia.
- 3.** Na dno słoiczków wsypać pokruszone herbatniki. Boki wyłożyć truskawkami w plastrach. Wylać masę jogurtową. Na wierzch wsypać warstwę z pokrojonych w kostkę truskawek. Posypać płatkami kokosa.



Pudding chia



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
łatwy



CZAS PRZYGOTOWANIA:
ok. 45 minut



CZAS GOTOWANIA:
ok. 20 minut

SKŁADNIKI

Pudding chia:

- 300 g brzoskwiń lub nektarynek
- 200 g truskawek
- 150 g malin
- 400 g jogurtu naturalnego
- 50 g nasion chia
- 70 g cukru trzcinowego Cukier Królewski
- 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej



Pudding chia

PRZYGOTOWANIE



1.

Brzoskwinie/nectarynki pokroić w kostkę. Przełożyć do garnuszka, wsypać cukier i gotować na wolnym ogniu około 30 minut, mieszając od czasu do czasu.



2.

Jogurt wymieszać z nasionami chia, odstawić do lodówki na około 15 minut.



3.

Truskawki rozgnieść widelcem, dodać do nich maliny. Włożyć do garnuszka i również gotować na dość dużym ogniu przez około 20 minut, aż sos się nieco zredukuje. Wówczas dodać do niego mąkę ziemniaczaną, wymieszać i zagotować. Zdjąć z ognia, ostudzić.



4.

Na dno szklanek wyłożyć ostudzony mus malinowo-truskawkowy, następnie pudding chia. Na wierzchu położyć porcję brzoskwiń. Deser można dodatkowo udekorować połówkami truskawek.

Crème Brûlée z borówkami



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
średni



CZAS PRZYGOTOWANIA:
pow. 45 minut



CZAS PIECZENIA:
60 minut

SKŁADNIKI

Krem:

- 6 żółtek
- 400 ml śmietanki 30%
- 100 ml mleka
- 5 łyżek cukru drobnego Cukier Królewski
- laska wanilii (opcjonalnie
2 łyżki cukru wanilinowego)

Dodatkowo:

- garść świeżych borówek lub
innych owoców
- 6 łyżeczek cukru trzcinowego
Cukier Królewski na wierzch



Crème Brûlée
z borówkami



PRZYGOTOWANIE



- 1.** Laskę wanilii kroimy wzdłuż i wydrążamy ze środka ziarenka. Dodajemy do śmietanki i zagotowujemy razem z cukrem. Następnie odstawiamy do przestudzenia.
- 2.** W osobnej miseczce mieszamy żółtka i małym strumieniem wlewamy śmietankę, cały czas mieszając, ale tylko do połączenia. Nie ubijamy!
- 3.** Masę przelewamy do kokilek (wystarczy na 5-6 sztuk) i następnie wkładamy do rozgrzanego piekarnika na 110°C na ok. 1 godzinę.
- 4.** Po tym czasie wyciągamy, odstawiamy do ostygnięcia i wkładamy do lodówki.
- 5.** Przed podaniem posypujemy deser cukrem trzcinowym i opalamy palnikiem lub wkładamy do piekarnika i pieczemy przez kilkanaście sekund pod mocno rozgrzanym grillem.
- 6.** Podajemy ze świeżymi owocami.



Deserki z galaretką owocową



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
łatwy



CZAS PRZYGOTOWANIA:
45 minut



CZAS PIECZENIA:
ok. 15 minut

SKŁADNIKI

Galaretka owocowa:

- 300 g owoców mrożonych (jeżyny i jagody)
- 250 g wrzącej wody
- 60 g cukru pudru Cukier Królewski
- 35 g żelatyny
- 70 g gorącej wody do rozpuszczenia żelatyny

Granola:

- 120 g płatków owsianych
- 50 g roztopionego masła
- 40 g posiekanych migdałów
- 30 g cukru trzcinowego Cukier Królewski

Warstwa jogurtowa:

- 400 g jogurtu gęstego
- 50 g cukru pudru Cukier Królewski
- 25 g żelatyny
- 60 g gorącej wody do rozpuszczenia żelatyny



Deserki z galaretką owocową

PRZYGOTOWANIE



1.

Galaretka owocowa: porcję żelatyny rozpuścić w wodzie. Cukier zalać wrzącą wodą, wymieszać do rozpuszczenia, dodać do owoców, wymieszać. Następnie dodać rozpuszczoną żelatynę, wymieszać. Warstwa jogurtowa: porcję żelatyny rozpuścić w wodzie. Jogurt wymieszać z cukrem pudrem, następnie dodać żelatynę, wymieszać.



2.

Wszystkie składniki na granolę wymieszać w misce. Następnie przełożyć na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Piec w temp. 200°C przez około 12-15 minut (w trakcie pieczenia kilkakrotnie przemieszać granolę łyżką). Po upieczeniu ostudzić.



3.

Galaretkę owocową wyłożyć na dno szklaneczek. Odstawić do całkowitego stężenia. Następnie wyłożyć warstwę jogurtową. Na wierzch wsypać granolę. Można dodatkowo udekorować owocami.



Crumble jabłkowo-gruszkowe



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
łatwy



CZAS PRZYGOTOWANIA:
pow. 45 minut



CZAS PIECZENIA:
ok. 35 minut

SKŁADNIKI

Kruszonka:

- 75 g miękkiego masła
- 120 g mąki pszennej typ 450
- 50 g cukru trzcinowego
Cukier Królewski
- 30 g mielonych migdałów

Jabłka z gruszkami:

- 2 jabłka
- 2 gruszki
- 1 łyżka cukru wanilinowego
- 1 łyżeczka kisielu cytrynowego
- ½ łyżeczka cynamonu

Dodatkowo:

- Lody waniliowe lub bita śmietana



Crumble
jabłkowo-gruszkowe

PRZYGOTOWANIE



- 1.** Do miski wsypać mąkę, mielone migdały, cukier trzcinowy i miękkie masło. Zagnieść palcami kruszonkę aż zaczną pojawiać się grudki. Odstawić na bok. Piekarnik nagrzać do 175°C góra-dół.
- 2.** Jabłka i gruszki umyć, obrać i usunąć gniazda nasienne. Owoce pokroić w grubą kostkę i przełożyć do miski. Następnie do owoców dodać cynamon, cukier wanilinowy, kisiel i całość.
- 3.** Do małych żaroodpornych ramekinów nałożyć owoce, a następnie całość posypać obficie kruszonką. Zapiekać w nagrzanym do 175°C piekarniku przez 30-35 min aż kruszonka będzie złota.
- 4.** Podawać zaraz po upieczeniu z gałą lodów waniliowych lub kleksem bitej śmietany.



Gofry z bitą śmietaną, owocami i cukrem pudrem



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
łatwy



CZAS PRZYGOTOWANIA:
pow. 45 minut



CZAS PIECZENIA:
ok. 35 minut

SKŁADNIKI (6/8 sztuk – w zależności od wielkości gofrów)

Ciasto:

- 1,5 szklanki mąki pszennej
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- szczypta soli
- 4 łyżeczki cukru pudru Królewskiego
- 1 łyżka cukru wanilinowego
- 2 jaja
- 0,5 szklanki oleju roślinnego lub 150 g roztopionego masła
- 1,5 szklanki mleka

Bitą śmietaną:

- Śmietanka kremówka 36%
- Cukier puder Królewski

Dodatki:

- Ulubione owoce, np. borówki, maliny, truskawki



Gofry z bitą śmietaną,
owocami i cukrem pudrem



PRZYGOTOWANIE



- 1.** Suche składniki (mąkę, proszek do pieczenia, sól, cukier Królewski, cukier wanilinowy) połączyć w misce i wymieszać. Następnie dodać jajka, olej roślinny oraz mleko. Zmiksować mikserem na gładką masę, do połączenia się składników. Ciasto można odstawić na kwadrans by „odpoczęło”, jednak nie jest to konieczne.
- 2.** Rozgrzać gofrownicę. Ciasto nakładać chochelką i dokładnie wypełniać nim miejsce na każdego gofra (musi być rozprowadzone na całej powierzchni). Gofry piec przez około 4-5 minut lub przez czas podany w instrukcji urządzenia (powinny być lekko zarumienione).
- 3.** Gofry po upieczeniu podawać z ulubionymi dodatkami, np. bitą śmietaną, owocami czy cukrem pudrem.
- 4.** Rekomendacja: Na każde 500ml śmietanki dodać dwie płaskie łyżki cukru pudru Królewski.



Sernik na kruchym cieście z porzeczkami i malinami



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
łatwy



CZAS PRZYGOTOWANIA:
pow. 45 minut



CZAS PIECZENIA:
ok. 60 minut

SKŁADNIKI

Ciasto:

- 1,5 szklanki mąki pszennej
- 5 łyżek cukru trzcinowego nierafinowanego Cukier Królewski
- łyżeczka proszku do pieczenia
- łyżka cukru wanilinowego
- 1 jajko
- 150 g zimnego masła

Masa serowa:

- 1 kg twarogu sernikowego
- 180 g śmietany 18%
- 3/4 szklanki cukru trzcinowego nierafinowanego Cukier Królewski
- 5 jajek
- opakowanie budyniu śmietankowego
- 200-250 g porzeczek i malin

Do dekoracji:

- Cukier puder Cukier Królewski
- Garść malin i porzeczek



Sernik na kruchym cieście
z porzeczkami i malinami

PRZYGOTOWANIE



- 1.** Składniki na ciasto wyrabiamy na gładką kulkę, dzielimy na 2/3 i 1/3, mniejszą część odkładamy do lodówki lub do zamrażarki. Większą częścią wyklejamy spód tortownicy 25 cm (najlepiej posmarować tortownicę masłem).
- 2.** Następnie wszystkie składniki na masę serową miksujemy do połączenia i wylewamy na wcześniej wyłożony spód. Na masę dodajemy owoce. Zostawiamy garść do dekoracji na koniec i przykrywamy pozostałym ciastem, które najłatwiej nam będzie zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Całość wkładamy do rozgrzanego do 180°C piekarnika, pieczemy ok. 1 h, góra-dół.
- 3.** Po upieczeniu sernik odstawiamy do całkowitego wystudzenia, wierzch posypujemy cukrem pudrem i dekorujemy owocami.



Zielone babeczki



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
łatwy



CZAS PRZYGOTOWANIA:
do 45 minut



CZAS PIECZENIA:
20-25 minut

SKŁADNIKI

Ciasto:

- 2 szklanki mąki
- 3/4 szklanki cukru drobnego Cukier Królewski
- łyżka cukru wanilinowego
- 2 duże garści świeżego szpinaku
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 jajka
- 1/3 szklanki oleju

Krem:

- 2 opakowania serka typu philadelphia (400 g)
- 200 ml śmietanki 30%
- 4 łyżki cukru pudru Cukier Królewski
- 1 cytryna

Do dekoracji:

- sezonowe owoce



Zielone babeczki

PRZYGOTOWANIE



- 1.** Szpinak miksujemy na gładką masę, jajka ubijamy z cukrami do momentu uzyskania puszystej konsystencji.
- 2.** Następnie dodajemy olej, zmiksowany szpinak, delikatnie mieszamy. Na koniec wsypujemy mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i mieszamy do połączenia.
- 3.** Ciasto przekładamy do papilotek na 3/4 wysokości, wkładamy do rozgrzanego piekarnika na 180°C na ok. 20-25 min. Po upieczeniu zostawiamy do całkowitego wystygnięcia.
- 4.** Schłodzoną śmietankę ubijamy na puszystą masę, następnie dodajemy serki, wszystko miksujemy do połączenia. Do kremu dodajemy cukier, sok i skórkę otartą z cytryny.
- 5.** Wierzchy babeczek odrywamy, nakładamy krem na każdą babeczkę, następnie kruszymy na krem zielone ciasto z babeczek i dekorujemy ulubionymi dodatkami.

Ciepłe lody



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
łatwy



CZAS PRZYGOTOWANIA:
do 30 minut



CZAS MROŻENIA:
3-4 godziny

SKŁADNIKI

Na ok. 8 sztuk:

- 250 g zeschniętego ciasta (babka/drożdżowe/biskopt)
- 2 czubate łyżki sera mascarpone
- 2 łyżki słodkiego kremu (typu nutella, kremu cytrynowego, masy kajmakowej lub innego kremu)
- 3 tabliczki gorzkiej czekolady
- 1 łyżeczka cukru pudru Cukier Królewski
- 2-3 łyżki oleju
- posypki, suszone kwiaty do dekoracji
- Lukier Królewski



PRZYGOTOWANIE



- 1.** Zeschnięte ciasto pokruszyć na piasek w misie.
- 2.** Dodać mascarpone i krem, wymieszać wszystko dokładnie na gładką masę.
- 3.** Ciastem wylepić foremki na cakesicles albo uformować kulki. Włożyć patyczki i zamrozić na minimum 3-4 godziny.
- 4.** W kąpeli wodnej rozpuścić czekoladę z dodatkiem oleju i cukru pudru. Przelać do wysokiego kubka. Zamrożone ciastka wyciągnąć z foremek i zanurzać w całości w czekoladzie. Układać na papierze do pieczenia i od razu dekorować wedle uznania – posypkami i śnieżnobiałym lukrem.





#BLISKOSiebie

Szczypta słodczy, odrobina ciepła i mnóstwo zabawy. Wspólne, rodzinne chwile spędzone w kuchni tworzą wspomnienia. Smakują i pachną domowym ciastem. Nie musisz być od razu mistrzem kuchni, żeby zrobić mistrzowski deser.

Cukier Królewski pomoże Ci odkryć w sobie miłość do wypieków, żebyś mógł ją przekazać swoim najbliższym. Upieczemy coś razem?



www.cukier-krolewski.pl



@cukierkrolewski



Cukier Królewski - Blisko Siebie, Blisko Natury



www.tiktok.com/@cukierkrolewski

