



Lokalne smaki w letnich przetworach i deserach

#BliskoSiebie #BliskoNatury



SPIS TREŚCI



str. **3** Wybieraj produkty sezonowe i zostań Królową Letnich Przetworów i Deserów!



str. **4** #BLISKOnatury



str. **27** #BLISKOsiebie

PRZEPISY

(str. **5 - 26**)

- str. **5** Dżem brzoskwiniowy z wanilią
- str. **7** Dżem malinowy z mięta i sokiem
- str. **9** Konfitura z pieczonych skórek pomarańczy
- str. **11** Wytrawna konfitura śliwkowa
- str. **13** Sorbet z mango
- str. **15** Kostka czekoladowa z kleksem bitej śmietany i frużeliną
- str. **17** Croissant z musem owocowym i sezonowymi owocami
- str. **19** Tanguhulu
- str. **20** Ciasto jagodowe z delcją
- str. **22** Biskopt z kremem karparkowym i owocami
- str. **24** Leśny pudding chia





Wybieraj produkty sezonowe i zostań Królową Letnich Przetworów i Deserów!

Tym razem zebraliśmy dla Ciebie garść przepisów na letnie przetwory i desery z wykorzystaniem naszych polskich owoców sezonowych. Sięganie po produkty sezonowe ma same plusy – zawierają one najwięcej witamin i minerałów, mają

najpełniejszy smak, a do tego najczęściej pochodzą z lokalnych biznesów. A jak wyczarować z nich takie cuda, jak wytrawna konfitura śliwkowa czy Tanghulu, czyli deserowy hit ostatnich lat? Sprawdź!





#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!



Dżem brzoskwiniowy z wanilią



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
łatwy



CZAS PRZYGOTOWANIA:
do 15 minut

SKŁADNIKI

- 1 kg brzoskwiń lub nektarynek
- 150 g cukru trzcinowego Cukier Królewski
- 1 laska wanilii



Dżem brzoskwiniowy z wanilią



PRZYGOTOWANIE



- 1.** Owoce myjemy, usuwamy pestki i kroimy je na mniejsze części (w plasterki lub w kostkę).
- 2.** Dodajemy do nich cukier, oraz miąższ wyjęty z łaski wanilii.
- 3.** Całość gotujemy około 60-90 minut na małym ogniu, co jakiś czas mieszając, aby owoce się nie przypaliły.
- 4.** Tuż po zdjęciu z ognia dżem przekładamy do wyparzonych słoiczków, zakręcamy, po czym stawiamy słoiczki do góry dnem, aby się zawekowały. Gdy ostygną możemy je odwrócić.



Dżem malinowy z miętą i sokiem z limonki



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
łatwy



CZAS PRZYGOTOWANIA:
do 30 minut

SKŁADNIKI

- 800 g malin
- 150 g cukru trzcinowego Cukier Królewski
- 1 limonka
- kilka listków mięty



Dżem malinowy z miętą
i sokiem z limonki

PRZYGOTOWANIE



- 1.** Maliny myjemy, osuszamy je na papierowym ręczniku.
- 2.** Wsypujemy je do garnuszka, dodajemy cukier po czym gotujemy na niedużym ogniu około 60 minut (lub dłużej, jeśli chcemy uzyskać bardziej gęstą konsystencję).
- 3.** Następnie dodajemy sok wyciśnięty z limonki i posiekane listki mięty, całość zagotowujemy.
- 4.** Tuż po zdjęciu z ognia dżem przekładamy do wyparzonych słoiczków, zakręcamy, po czym stawiamy słoiczki do góry dnem, aby się zawekowały. Gdy ostygną możemy je odwrócić.



Konfitura z pieczonych skórek pomarańczy



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
łatwy



CZAS PRZYGOTOWANIA:
do 45 minut

SKŁADNIKI na 5 porcji

- 600 g cukru
- Skórki i odpady z kilku pomarańczy
- garść suszonych daktyli bez pestek
- 1 l soku pomarańczowego
- 1 łyżeczka cynamonu
- 1 gałązka rozmarynu



Konfitura z pieczonych skórek pomarańczy

PRZYGOTOWANIE



- 1.** Wszystkie odpady z pomarańczy rozłożyć na papierze do pieczenia i piec w piekarniku nagrzanym do 220C przez 20 minut.
- 2.** Do garnka przełożyć pieczone pomarańcze, cukier oraz sok pomarańczowy. Gotować na małym ogniu przez 10 minut a następnie zmiksować blenderem ręcznym na gładki krem.
- 3.** Dodać cynamon, kilka igieł rozmarynu i posiekane daktyle. Przełożyć do słoiczków.
Przepis na konfiturę powstał w ramach warsztatów kulinarnych Cukru Królewskiego przez szefa kuchni Michała Kępińskiego.



Wytrawna konfitura śliwkowa



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
łatwy



CZAS PRZYGOTOWANIA:
powyżej 45 minut

SKŁADNIKI

Składniki na 4 słoiczki 300 ml:

- 1 kg śliwek węgerek
- 125 ml octu
- 125 ml wody
- 500 g Cukru Królewskiego
- 1 łyżeczka cynamonu
- 6 goździków



Wytrawna konfitura śliwkowa

PRZYGOTOWANIE



- 1.** Śliwki umyć przekroić na pół i usunąć pestki. Śliwki przełożyć do ceramicznej miski.
- 2.** Do garnka wlać ocet, wodę, dodać cukier biały oraz cynamon i goździki. Syrop gotować na małym ogniu ok 20 min, mieszając.
- 3.** Syrop wystudzić i zalać nim śliwki. Miskę ze śliwkami w syropie przykryć ściereczką bawełnianą i odstawić na 24 h w temp pokojowej.
- 4.** Śliwki przełożyć do wyparzonych słoików do $\frac{3}{4}$ wysokości i uzupełnić syropem.
W dużym garnku na dnie ułożyć kawałek ściereczki i włożyć słoiki. Wlać wody do $\frac{3}{4}$ wysokości słoików, przykryć pokrywką i pasteryzować ok. 20 min od zagotowania.



Sorbet z mango



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
średni



CZAS PRZYGOTOWANIA:
do 30 minut

SKŁADNIKI

- 5-6 owoców mango lub dwie puszki gotowej pulpy mango bez cukru
- 2 łyżeczki cukru pudru Królewski
- Pół tabliczki gorzkiej czekolady
- Listki mięty



Sorbet z mango

PRZYGOTOWANIE



- 1.** Owoce zblendować, dodać do nich cukier puder Królewski oraz czekoladę posiekaną na drobne kawałeczki lub startą na tarce. Całość dokładnie wymieszać i przelać do plastikowego pojemniczka odpowiedniego do mrożenia. Wstawić do zamrażalnika na kilka godzin lub całą noc.
- 2.** Przed podaniem sorbetu wyjąć go z zamrażarki – ok. 20 min wcześniej – by konsystencja była optymalna do nakładania łyżką do lodów.
- 3.** Podawać ze świeżymi listkami mięty.



Kostka czekoladowa z kleksem bitej śmietany i frużeliną



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
łatwy



CZAS PRZYGOTOWANIA:
powyżej 45 minut

SKŁADNIKI

Biskopt:

- 6 dużych jajek (w temperaturze pokojowej!)
- 100 g mąki pszennej
- 130 g drobnego cukru
- 2 czubate łyżki ciemnego kakao
- Szczypta soli

Krem:

- 350 ml słodkiej śmietanki 30%
- 200 g gorzkiej czekolady
- 250 g mascarpone
- 4 łyżki cukru pudru

Polewa:

- 100 ml śmietanki 30%
- 100 g gorzkiej czekolady 64%

Poncz:

- 150 ml wody
- 2 łyżki soku z cytryny
- 1 łyżka cukru pudru

Dodatkowo:

- 300 g konfitury wiśniowej
- 50 g gorzkiej posiekanej czekolady do dekoracji



Kostka czekoladowa z kleksem bitej śmietany i frużeliną

PRZYGOTOWANIE

- 1.** Białka ubić na sztywno z solą.
- 2.** Bardzo powoli i stopniowo dodawać cukier. Kiedy piana jest gęsta, zmniejszyć obroty i dodawać żółtka.
- 3.** Miksować tylko chwilę do połączenia składników.
- 4.** Do masy przesiać mąkę z kakao i ostrożnie, ale bardzo dokładnie wymieszać za pomocą silikonowej łopatkki.
- 5.** Ciasto przelać do formy z papierem do pieczenia 33*22 i wstawić do nagrzanego piekarnika, góra dół 170* na ok 30-35 min. Piec do suchego patyczka.
- 6.** Po upieczeniu ostudzić na blacie. Wyjąć ciasto z formy, odwrócić do góry nogami i ostrożnie odkleić od papieru. Rozkroić w poprzek na 2 blaty.

WYKONANIE

- 1.** Śmietankę podgrzać mocno, zdjąć z palnika i wkruszyć czekoladę.
- 2.** Wymieszać do uzyskania jednolitego kremu.
- 3.** Ostudzić i schłodzić w lodówce 12 h najlepiej całą noc.
- 4.** Po tym czasie połączyć w misie miksera razem ze schłodzonym mascarpone oraz cukrem pudrem.
- 5.** Zmiksować do połączenia się składników na gęsty krem.



WYKOŃCZENIE

- 1.** Pierwszy blat ciasta ułożyć w formie, nasączyć połową ponczu i posmarować całą konfiturą.
- 2.** Wyłożyć ostrożnie krem i przykryć drugim blatem, który należy nasączyć pozostałym ponczem.
- 3.** Śmietankę na polewę podgrzać, ale nie gotować! Zdjąć z ognia i wkruszyć do niej czekoladę.
- 4.** Mieszać do uzyskania gładkiej konsystencji.
- 5.** Lekko ostudzoną, poleć gotowe ciasto. Posypać posiekaną drobno czekoladą i schłodzić całość kilka godzin w lodówce.



Croissant z musem owocowym i sezonowymi owocami



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
łatwy



CZAS PRZYGOTOWANIA:
do 15 minut

SKŁADNIKI

Składniki:

- croissanty

Mus:

- 400 g owoców, np. mix truskawek i malin
- 4 łyżeczki cukru trzcinowego Królewski
- sok z ćwiartki cytryny
- listki mięty



Truskawkowe Tiramisu

PRZYGOTOWANIE



- 1.** Umyte i osuszone owoce zmixować, a następnie tak przygotowaną masę wlać do garnka lub na małą patelnię. Podgrzewać na delikatnym ogniu do zagotowania, jednocześnie regularnie mieszając. Mus powinien stracić namiar wody.
- 2.** Po odparowaniu i zagotowaniu dodać cukier oraz sok z cytryny. Połączyć składniki. Przelać mus do słoiczka i poczekać aż ostygnie.
- 3.** Rogalik przekroić, połówki posmarować musem – jeśli lubimy bardziej na słodko, można dodatkowo posypać mus cukrem trzcinowym Królewski
- 4.** Owoce umyć i osuszyć. Truskawki pokroić w plastry i ułożyć na musie, a następnie posypać garstką borówek. Udekorować aromatyczną miętą, złożyć połówki rogalika i cieszyć się smakiem!



Tanguhulu



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
łatwy



CZAS PRZYGOTOWANIA:
do 15 minut

SKŁADNIKI

- 500 g cukru drobnego Królewski
- 250 ml wody
- Dużo ulubionych owoców, np. truskawki, borówki, winogrona, maliny, morele, jabłka



PRZYGOTOWANIE



1. Cukier Królewski połączyć z wodą i cierpliwie gotować na wolnym ogniu do czasu powstania karmelu. Owoce nadziać na długie wykałaczki, zanurzyć w karmelu (uważać, by się nie popatrzyć), a następnie schłodzić w lodowatej wodzie z dodatkiem kostek lodów.



Ciasto jagodowa delicja



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
średni



CZAS PRZYGOTOWANIA:
pow. 45 minut

SKŁADNIKI

Biskopt:

- 5 jajek
- 100 g mąki pszennej
- 100 g cukru drobnego Cukier Królewski
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Galaretka jagodowa:

- 1 litr wody
- 1 czerwona galaretka
- 250 g jagód
- 30 g żelatyny

Warstwa jagodowa:

- 250 g jagód
- 1000 g sera w wiaderku lub bardzo gęstego jogurtu typu grecki
- 200 g cukru drobnego Cukier Królewski
- 40 g żelatyny
- 60 ml wody



PRZYGOTOWANIE



1.

Białka ubić na sztywno z cukrem drobnym. Dodać żółtka, wymieszać. Dodać mąkę z proszkiem do pieczenia, wymieszać. Wyłożyć na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia, piec około 30 minut, na złoty kolor, ostudzić.



2.

Żelatynę rozpuścić w wodzie. Część jagód rozgnieść widelcem. Dodać do sera/jogurtu, wymieszać. Dodać cukier, wymieszać. Na koniec dodać żelatynę, wymieszać. Wstawić do lodówki. Gdy masa zacznie tężeć wylać ją na ostudzony biszkopt. Odstawić do lodówki do stężenia.



3.

Gorącą wodę wymieszać z galaretką i żelatyną do rozpuszczenia. Wystudzić. Dodać jagody, odstawić do lodówki. Gdy zacznie tężeć, wylać na masę jagodową. Wstawić do lodówki do całkowitego stężenia.

Biskopt z kremem karpatkowym i owocami



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
łatwy



CZAS PRZYGOTOWANIA:
pow. 45 minut

SKŁADNIKI

Biskopt na trzy blaty:

- 7 jaj,
- 3/4 szklanki drobnego Cukru Królewskiego,
- 1/2 szklanka oleju,
- 1 szklanka mąki tortowej,
- 1/2 szklanki mąki ziemniaczanej,
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia,
- 3 łyżki kakao.

Składniki na krem:

- 2 budynie o smaku waniliowym bez cukru,
- 1/4 szklanki cukru drobnego Królewski,
- 750 ml tłustego mleka,
- 200 g miękkiego masła.

Do ozdoby:

- dwie garście ulubionych owoców sezonowych.



PRZYGOTOWANIE



1. Biszkopt:

Białka ubić ze szczyptą soli na sztywno. Następnie ciągle ubijając dodać cukier Królewski i po chwili dodać żółtka. Dalej, ubijając, wlać olej.

2. Do ciasta dodawać przez sitko mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia oraz kakao. Całość delikatnie wymieszać szpatułką do połączenia się składników. Ciasto powinno być bardzo puszyste. Tak przygotowane wylać do tortownicy o średnicy 24 cm.

3. Biszkopt piec 35 minut w temperaturze 180-175 stopni celsjusza (z funkcją termoobiegu). Biszkopt po ostudzeniu przeciąć na 3 równe blaty.

4. Masa:

W szklance mleka rozprowadzić proszki budyniowe oraz cukier Królewski. Resztę mleka zagotować, wlać mleko z rozpuszczonym proszkiem i mieszać do czasu aż budyń osiągnie gładką konsystencję. Następnie gotować budyń przez ok. 1-2 minuty aż zacznie bulgotać. Wówczas odstawić z ognia i ostudzić. W trakcie studzenia regularnie mieszać, by nie zrobił się kożuch.

5. Miękkie masło ubijać mikserem przez ok. 2 minuty, aż stanie się puszyste, następnie dodawać po łyżce ostudzonego budyniu i ubijać dalej na puszystą i jasną masę.

6. Tak przygotowany krem rozsmarować między warstwami, w tym na wierzchu ciasta. Udekorować sezonowymi owocami.

Leśny pudding chia



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
łatwy



CZAS PRZYGOTOWANIA:
pow. 45 minut

SKŁADNIKI NA TRZY PUCHARKI.

- trzy garście sezonowych owoców, np. jeżyn, jagód, malin, porzeczek,
- 4-5 łyżeczki nasion chia,
- duży jogurt naturalny lub roślinny (np. kokosowy),
- Cukier puder Królewski.



Krem sułtański

PRZYGOTOWANIE



- 1.** Nasiona chia wymieszać z jogurtem naturalnym i wstawić na kilka godzin do lodówki, by napęczniały.
- 2.** Owoce umyć (odłożyć kilka do ozdoby) i przygotować do zblendowania z dodatkiem 1-2 łyżeczek cukru pudru Królewskiego.
- 3.** Jogurt z nasionami przełożyć do pucharków, na warstwę jogurtu wylać zblendowane owoce. Na owocach ułożyć wcześniej odłożone owoce.
- 4.** Całość można posypać cukrem pudrem!





#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](https://www.instagram.com/cukierkrolewski)



[Cukier Królewski - Blisko Siebie, Blisko Natury](https://www.facebook.com/cukierkrolewski)



www.tiktok.com/@cukierkrolewski

