


CUKIER
Królewski



Świąteczne
słodkości

#NajlepszeJestBLISKO



SPIS TREŚCI



str. 3 Osłódź bliskim święta



str. 4 #BLISKOnatury



str. 21 #BLISKOsiebie

PRZEPISY

(str. 5 - 20)

- str. 5 Ciasto grzane wino
- str. 7 Świąteczny makowiec
- str. 9 Makowiec w kształcie gwiazdy
- str. 11 Świąteczne ciasto mandarynkowe
- str. 13 Świąteczny sernik korzenny
- str. 15 Piernik ze zwiędłych marchewek
- str. 17 Ciasteczka dla Świętego Mikołaja
- str. 19 Keksy świąteczny





Ośłódź bliskim święta



Przygotowaliśmy dla Ciebie prawdziwą skarbnicę inspiracji, pełną niezwykłych oraz tradycyjnych przepisów na świąteczne wypieki. Znajdziesz tu keks, makowiec i ciasto mandarynkowe. Twórz smakołyki, które wypełnią Twój dom zapachem korzennych przypraw i miłości. Także te

bardziej less waste, takie jak piernik ze zwiędłych marchewek. Każdy przepis jest obietnicą nie tylko smaku, ale i wspólnie spędzonego czasu. Przygotuj się na słodkie chwile, które zostaną w pamięci na długo po ostatnim okruszku.





#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!



#NajlepszeJestBLISKO

Ciasto grzane wino



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
łatwy



CZAS PRZYGOTOWANIA:
do 45 minut

SKŁADNIKI

Krem:

- 400 ml mleka
- 250 g serka mascarpone
- 200 g cukru drobnego
Cukier Królewski
- 50 g pokruszonych pierniczek
- 1 budyń waniliowy.

Dodatkowo:

- 500 g grzanego wina
- 350 g biszkoptów
- 300 g powideł śliwkowych
- Wiórki kokosowe do dekoracji
- Korzenne pierniczki
do dekoracji.



#NajlepszeJestBLISKO

PRZYGOTOWANIE



1.

Budyń ugotować na mleku wraz z cukrem. Ostudzić. Wymieszać z serkiem mascarpone oraz pokruszonymi pierniczkami.



2.

Biszkopty namoczyć w grzonym winie, ułożyć pierwszą warstwę.



3.

Na warstwę biszkoptów wyłożyć powidlą śliwkowe, następnie krem budyniowy. Ułożyć w ten sposób 3 warstwy. Wierzch posypać wiórkami kokosowymi i udekorować pierniczkami.



Świąteczny makowiec



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
średni



CZAS PRZYGOTOWANIA:
40 minut



CZAS PIECZENIA:
ok. 40 minut

SKŁADNIKI

Ciasto:

- 550 g mąki pszennej
- 200 g mleka
- 70 g masła
- 40 cukru Cukier Królewski
- 7 g suszonych drożdży
- 2 jajka
- 1 żółtko.

Masa makowa:

- 500 g maku zmielonego 3-krotnie
- 150 g cukru trzcinowego Cukier Królewski
- 80 g orzechów włoskich
- 80 g rodzynek
- 3 białka
- 2 żółtka
- sok z 2 pomarańczy.

Dekoracja wierzchu:

- 25 g białek
- 130 g cukru pudru Cukier Królewski
- około 50 g posiekanych orzechów laskowych
- około 50 g kandyzowanej skórki pomarańczowej.

#NajlepszeJestBLISKO



Świąteczny makowiec

PRZYGOTOWANIE



1.

Mąkę przesiać, wymieszać z drożdżami i cukrem. Wlać ciepłe mleko, wbić jajka i żółtko, wymieszać. Na koniec dodać rozpuszczone masło, zagnieść ciasto, aż zacznie odstawać od rąk. Przykryć ściereczką i odstawić do wyrośnięcia na około 40 minut.



2.

Mak sparzyć, zmielić w maszynce 3-krotnie. Białka ubić. Do suchego garnka wsypać posiekane orzechy, podprażyć 30-40 sekund na dużym ogniu. Następnie wsypać cukier, wlać sok z pomarańczy i podgrzewać, aż cukier się rozpuści. Wsypać mak, posiekane rodzynki, wymieszać i odstawić do ostygnięcia. Na koniec dodać żółtka i ubite białka, wymieszać.



3.

Wyrośnięte ciasto podzielić na dwie części. Każdą rozwałkować, posmarować makiem, zwinąć w rulon. Ułożyć na blaszce, przykryć ściereczką i odstawić do wyrośnięcia na około 20 minut. Piec w temp. 180°C przez około 40 minut (na złoty kolor). Po upieczeniu ostudzić.



4.

Cukier puder wymieszać z białkami. Polać lukrem wierzch strucli, posypać posiekanymi orzechami laskowymi i kandyzowaną skórka pomarańczową.

Makowiec w kształcie gwiazdy



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
średni



CZAS PRZYGOTOWANIA:
pow. 45 minut



CZAS PIECZENIA:
35-40 minut

SKŁADNIKI

Ciasto:

- 600 g mąki
- 250 g masła
- 80 g mleka
- 50 g świeżych drożdży
- 30 g cukru pudru Cukier Królewski
- 2 jajka
- szczypta soli
- żółtko i łyżka mleka do posmarowania.

Masa makowa:

- 300 g zmielonego, suchego maku
- 110 g cukru pudru Cukier Królewski
- 30 g masła
- około 60 g rodzynek
- około 60 g orzechów laskowych lub włoskich
- 1 g drożdży.



#NajlepszeJestBLISKO

Makowiec w kształcie gwiazdy

PRZYGOTOWANIE



1.

Mąkę przesiać do miski, dodać cukier puder, szczyptę soli, jajka, drożdże rozpuszczone w zimnym mleku oraz pokrojone na kawałki masło. Zagnieść ciasto, owinąć miskę folią i odstawić do lodówki na 2 godziny.



2.

Mak wsypać do garnka, zalać wrzątkiem tak, aby cały pokrył się wodą, gotować około 5 minut. Zdjąć z ognia i odstawić na 15 minut. Odcedzić, przełożyć do miski. Następnie dodać do miski posiekane bakalie, cukier puder, pokruszone drożdże, rozpuszczone masło i wszystko wymieszać.



3.

Ciasto podzielić na dwie części. Każdą rozwałkować na placek tej samej wielkości. Na pierwszy placek nałożyć masę makową, nałożyć placek drugi, skleić boki. Na środku ustawić szklanekę, a następnie ponacinać ciasto na 16 pasków. Każdy zakręcić wokół własnej osi, po czym skleić po dwa sąsiadujące ze sobą tak, aby stworzyły ramiona gwiazdy.



4.

Wierzch posmarować roztrzepanym z mlekiem żółtkiem. Piec w temp. 190°C przez około 35-40 minut (na złoty kolor). Po upieczeniu oprószyć cukrem pudrem.

Świąteczne ciasto mandarynkowe



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
średni



CZAS PRZYGOTOWANIA:
pow. 45 minut



CZAS PIECZENIA:
50 minut

SKŁADNIKI

Ciasto:

- 230 g mąki pszennej
- 150 g cukru z buraków cukrowych Cukier Królewski
- 6 jajek
- 65 g soku z mandarynek
- 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- Opcjonalnie: szczypta kurkumy.

Do nasączenia:

- Sok z mandarynek lub pomarańczy.

Krem:

- 250 g serka mascarpone
- 350 ml śmietany kremówki 36%
- 120 g cukru pudru Cukier Królewski
- 4-5 mandarynek.

Dekoracja:

- Pierniczki z lukrem
- Mandarynki
- Cukier puder Cukier Królewski
- Gałązki świerku lub innej rośliny iglastej.



#NajlepszeJestBLISKO

Świąteczne ciasto
mandarynkowe

PRZYGOTOWANIE



1.

Przygotować ciasto. Białka ubić z cukrem, dodać żółtka, mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i sok wyciśnięty z mandarynek. Można opcjonalnie dodać nieco kurkumy, aby ciasto nabrało bardziej intensywnej, żółtej barwy. Wymieszać delikatnie ciasto, podzielić na dwie części. Każdą upiec oddzielnie w tej samej tortownicy, w temp. 180°C przez około 25 minut. Ostudzić.



2.

Przygotować krem. Mascarpone wymieszać z cukrem pudrem. Kremówkę ubić, dodać stopniowo do mascarpone i delikatnie wymieszać. Podzielić na 2 części w stosunku 1:2. Do mniejszej części dodać cząstki mandarynek, wymieszać.



3.

Złożyć ciasto. Nasączyć blaty sokiem z mandarynek/pomarańczy. Przełożyć je kremem z cząstkami mandarynek. Boki i górę ciasta posmarować obficie kremem śmietanowym. Udekorować wierzch, oprószyć cukrem pudrem.



Świąteczny sernik korzenny



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
łatwy



CZAS PRZYGOTOWANIA:
pow. 45 minut



CZAS CHŁODZENIA:
2 godziny

SKŁADNIKI

Spód:

- 200 g ciastek korzennych
- 100 g masła

Masa:

- 1 kg twarogu sernikowego
- 4 łyżki kremu czekoladowego
- 2 łyżki przyprawy piernikowej
- 5 jajek
- 0/5 szklanki cukru drobnego Cukier Królewski
- cukier wanilinowy
- opakowanie budyniu śmietankowego.

Krem pierniczkowy:

- 250 g serka masarpona
- 200 ml śmietanki 30%
- 2 tabliczki białej czekolady
- 2 łyżki przyprawy do piernika.



#NajlepszeJestBLISKO

PRZYGOTOWANIE



- 1.** Ciastka miksujemy na piasek, dodajemy rozpuszczone masło, mieszamy do połączenia i wykładamy spód blaszki (ok. 20 x 30 cm).
- 2.** Wszystkie składniki na masę serową miksujemy do połączenia, wylewamy na wcześniej przygotowany spód i wkładamy do rozgrzanego do 180 stopni piekarnika na ok. 1 h.
- 3.** Mocno schłodzoną śmietankę ubijamy z mascarpone, czekoladę rozpuszczamy w kąpeli wodnej, pozostawiamy do wystudzenia.
- 4.** Następnie dodajemy do ubitej masy, razem z przyprawą do piernika. Całość wykładamy na wystudzony sernik i odstawiamy do lodówki na minimum 2h.
- 5.** Wierzch dekorujemy ciasteczkami korzennymi.



Piernik ze zwiędłych marchewek



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
łatwy



CZAS PRZYGOTOWANIA:
pow. 45 minut



CZAS PIECZENIA:
ok. 50 minut

SKŁADNIKI

Ciasto:

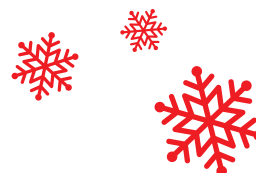
- 4 jajka
- 1,5 szklanki cukru drobnego Cukier Królewski
- 1 opakowanie cukru wanilinowego
- $\frac{3}{4}$ kostki miękkiego masła
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżka przyprawy do piernika
- 2 średniej wielkości marchewki
- 1 i $\frac{3}{4}$ szklanki mąki
- $\frac{1}{2}$ łyżeczki cynamonu.

Dekoracja:

- 15 małych pierniczków
- garść świeżej żurawiny
- cukier puder Królewski
- gałązka rozmarynu.

Krem:

- 250 g serka mascarpone
- 400 ml śmietanki 30%
- 2 tabliczki białej czekolady.



#NajlepszeJestBLISKO

Piernik ze zwiędłych
marchewek

 PRZYGOTOWANIE 



- 1.** Jajka ucieramy na puszystą masę z cukrami – drobnym i wanilinowym. Następnie dodajemy miękkie masło pokrojone na kawałki. Kolejno dodajemy pozostałe składniki suche i nadal miksujemy do połączenia. Marchewkę obieramy ze skórki i ścieramy na tarce o drobnych oczkach, odciskamy z soku i dodajemy do masy. Dokładnie mieszamy.
- 2.** Masę wylewamy do formy i pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180 stopni, góra – dół, przez ok. 50 minut do suchego patyczka.
- 3.** Piernik pozostawiamy do wystygnięcia, w tym czasie ubijamy mascarpone ze śmietanką. Następnie dodajemy przestudzoną rozpuszczoną białą czekoladę i mieszamy do połączenia.
- 4.** Krem wykładamy na piernika i ozdabiamy małymi pierniczkami dookoła. Wierzch posypujemy cukrem pudrem i dekorujemy świeżą żurawiną i rozmarynem.



Ciasteczka dla Świętego Mikołaja



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
łatwy



CZAS PRZYGOTOWANIA:
do 30 minut



CZAS PIECZENIA:
12 minut

SKŁADNIKI

Ciasteczka:

- 100 g miękkiego masła
- 3 łyżki cukru pudru Cukier Królewski
- 3 kopiaste łyżki Nutelli (lub innego kremu czekoladowego)
- 1,5 szklanki mąki
- 1 jajko
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- lentilki.



#NajlepszeJestBLISKO

PRZYGOTOWANIE



- 1.** Miękkie masło ucieramy z cukrem, następnie dodajemy krem czekoladowy, jajko i cały czas miksujemy. Mąkę przesiewamy z proszkiem do pieczenia, dodajemy do pozostałych składników i dokładnie mieszamy do połączenia.
- 2.** Następnie zwilżonymi rękami formujemy spore kulki i układamy je na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia w sporych odstępach, żeby nie skleły się podczas pieczenia. Delikatnie rozplaszczamy, a na wierzchu układamy kolorowe cukierki.
- 3.** Wkładamy do rozgrzanego na 170 stopni piekarnika (górze/dół) i pieczemy ok. 10-12 min aż się zarumienią.



Keks świąteczny



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
łatwy



CZAS PRZYGOTOWANIA:
pow. 45 minut



CZAS PIECZENIA:
50 minut

SKŁADNIKI (wszystkie w temperaturze pokojowej)

Ciasto:

- 1 garść suszonych daktyli
- 1 garść suszonych moreli
- 1 garść suszonych śliwek
- 1 garść rodzynek
- 1 garść skórki pomarańczowej, kandyzowanej
- 1 czubata łyżka mąki pszennej tortowej
- 200 g masła

- 120 g Cukru Królewskiego
- 4 jajka
- 230 g mąki pszennej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia.

Dodatkowo:

- 200 g białej czekolady
- bakalie
- świeża żurawina
- rozmaryn.



#NajlepszeJestBLISKO

Keks świąteczny

PRZYGOTOWANIE



- 1.** Suszone owoce posiekać i wymieszać (daktyle, morele, śliwki, rodzynki i skórka pomarańczowa) z czubatą łyżką mąki pszennej.
- 2.** Miękkie masło zmiksować na puszystą masę i dodawać stopniowo cukier. Następnie dodać stopniowo 4 żółtka. Miksować na średnich obrotach.
- 3.** Mąkę i proszek do pieczenia przesiewać do masy stopniowo i miksować dalej na niskich obrotach (krótco). Tylko do połączenia składników. Następnie wmieszać dokładnie łyżką owoce.
- 4.** Osobno ubić białka na sztywno i dodać do masy. Wmieszać bardzo dokładnie szpatułką. Ciasto przełożyć do keksówki dł. 30 cm i piec w rozgrzanym piekarniku temp. 180 stopni, funkcja góra dół ok. 50 min.
- 5.** Do rondelka nalać wody w takiej ilości by zakryła dno. Ustawić na nim metalową lub szklaną misę, do której dodać pokruszoną czekoladę i roztopić ją na minimalnej mocy palnika.
- 6.** Roztopioną czekoladą polać gotowy keks. Udekorować bakaliami i świeżą żurawiną.



#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

#NajlepszeJestBLISKO

