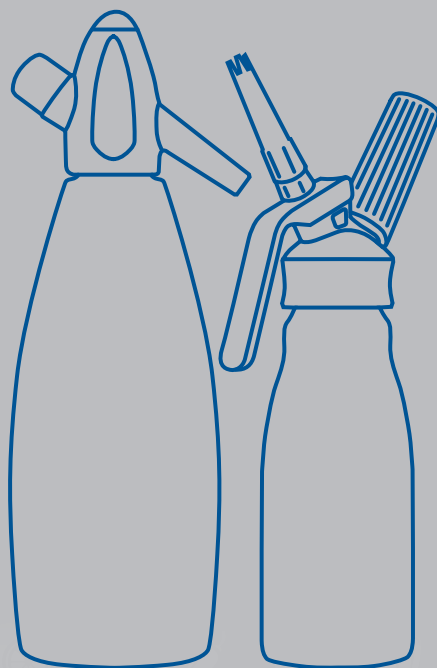


# KAYSER



## Kniha receptů Kayser



Edition 2018



## **Naše smysly si žádají rozmanitost a inspiraci**

V kuchyních profesionálů i v moderních domácnostech se dnes klade důraz na jednoduchou a rychlou přípravu rafinovaných pokrmů. Naše mlsné jazýčky chtějí, abychom si je předcházeli. Recepty by měly být nápadité.

Proto jsme pro Vás společně s našimi gastronomickými experty připravili sbírku receptů, která obohatí každou kuchyni a ilustruje mnohostranné možnosti šlehačkových a sifonových lahví značky Kayser. S našimi přístroji dokážete bez námahy připravit pokrmy a nápoje a kreativně vytvářet další chuťové variace teplých, studených, sladkých nebo pikantních pokrmů, od krémových polévek až po kouzelný dezert.

Šlehačkové a sifonové láhve Kayser jsou vyrobeny z vysoce kvalitních materiálů a testovány a certifikovány podle evropských směrnic. Ergonomický design umožňuje jednoduchou manipulaci a činí z kreativní přípravy jídel a nápojů opravdové potěšení.

Potěší nás, když naše kuchařka povzbudí Vaši fantazii, dodá Vám chuť k experimentování a seznámí Vás s novými chuťovými odstíny.

### **Šlehačkou a sodou to nekončí – nechejte se inspirovat!**

Váš tým Kayser

Tyto recepty jsou určeny pro šlehačkové láhve WHIPcreamER INOX a WHIPcreamER SYMPHONIE resp. pro sifonovou láhev SODAsiphon STANDARD firmy Kayser. Řiďte se pokyny v návodu k použití šlehačkových a sifonových lahví Kayser a šlehačkových a sifonových bombiček Kayser!



## Jídla



### pikantní

Chlebičky s paprikovou a křenovou pěnou .....	5
Pěna z uzeného lososa na pohankových plackách .....	7
Pěna z kuřecích jater .....	9
Gazpacho .....	11
Pěnová kari polévka s tygří krevetou .....	13
Holandská omáčka.....	15

### sladká

Lívance z WHIPcreameru .....	17
Medová smetana .....	17
Ovocná pěna.....	19
Jahodová pěna .....	21
Cheesecake s malinami ve sklenkách .....	23
Nadýchaný medový parfait s kumkvaty .....	25
Pavlova s kaštanovou rýží .....	27
Mascarponová pěna se sirupem s příchutí crème brulée .....	29
Čokoládová pěna .....	31
Pikantní čokoládovo-mangová pěna .....	33

## Nápoje



Café Macadamia .....	35
Chilli horká čokoláda s kokosovou pěnou .....	37
Vaječný likér ze šlehačkové láhve .....	39
Koktejl s mangem a kokosem .....	41
Mojito .....	43
Cucumber Splash .....	45
Koktejl z vodního melounu .....	47
Malinový fizz se zázvorem .....	49
Gin Cooler s růžovým grepem .....	51
Citrónová limonáda s mátou a citrónovou trávou .....	53



## Chlebíčky s paprikovou a křenovou pěnou

### Na paprikovou pěnu:

140 g termizovaného sýra (obsah tuku 20-25 %)  
 270 ml smetany (obsah tuku min. 33 %)  
 2 kávové lžičky mleté papriky  
 1 kapka tabasca nebo špetka kajenského pepře  
 sůl a pepř

1 bageta (klasická nebo celozrnná)

### Na křenovou pěnu:

50 g křenového termizovaného sýra (obsah tuku 20-25 %)  
 200 g zakysané smetany  
 200 g smetany (obsah tuku min. 33 %)  
 30 g křenového krému  
 sůl a pepř

### Na ozdobení:

salátové listy, salátová okurka, červená paprika, šunka, čerstvé bylinky

5

Na přípravu chlebíčků s paprikovou pěnou ušleháme dohladka termizovaný sýr, 1/3 smetany a mletou papriku. Dále přidáme zbytek smetany, osolíme, opepříme a ochutíme tabascem. Propasírujeme přes sítko a naplníme do šlehačkové láhve **Kayser**. Na šlehačkovou láhev **Kayser** našroubujeme pevně hlavu, našroubujeme a vypustíme šlehačkovou bombičku **Kayser** a uložíme do chladničky. Bagetu nakrájíme a obložíme listy salátu. Šlehačkovou láhev **Kayser** s paprikovou pěnou 3 – 4krát silně protřepeme a na chlebíček nanese pěnu. Ozdobíme okurkou, paprikou a bylinkami.

Na přípravu chlebíčků s křenovou pěnou ušleháme dohladka termizovaný sýr, zakysanou smetanu a křenový krém. Pomalu vmícháme smetanu, osolíme a opepříme. Propasírujeme přes sítko a naplníme do šlehačkové láhve **Kayser**. Na šlehačkovou láhev **Kayser** našroubujeme pevně hlavu šlehače, našroubujeme a vypustíme šlehačkovou bombičku **Kayser** a uložíme do chladničky. Bagetu nakrájíme a obložíme šunkou. Šlehačkovou láhev **Kayser** 3 – 4krát silně protřepeme a vedle šunky nanese malou pěnu. Ozdobíme čerstvými bylinkami.

### Náš tip:

Chlebíčky můžeme samozřejmě libovolně ozdobit. Mimoto lze pěnu připravit také s česnekem. Za tímto účelem použijeme jednoduše termizovaný sýr a namísto křenového krému vmícháme do směsi 1 kávovou lžičku česnekové pasty.





## Pěna z uzeného lososa na pohankových plackách

### Na lososovou pěnu:

150 g uzeného lososa  
 70 ml zeleninového nebo rybího vývaru  
 300 ml smetany (obsah tuku min. 33 %)  
 sůl a pepř

### Na pohankové placky:

35 g změkklého másla  
 2 vaječné žloutky  
 80 g pohankové mouky  
 40 g hladké pšeničné mouky  
 1 kávová lžička sušeného droždí  
 200 ml mléka  
 2 vaječné bílky, sníh  
 1 špetka mletého muškátového oříšku  
 sůl a pepř  
 olej na smažení

### Na ozdobení:

avokádo, kaviár z lososa nebo pstruha, kopr

Na přípravu pěny z uzeného lososa rozmixujeme uzeného lososa se zeleninovým vývarem a propasírujeme přes sítko. Vmícháme 1/3 smetany a osolíme a opeříme. Přidáme zbytek smetany a umícháme dohladka. Naplníme do vychlazené šlehačkové láhve **Kayser** a pevně zašroubujeme hlavu, našroubujeme a vypustíme šlehačkovou bombičku **Kayser** a necháme vychladit. Před použitím 3 – 4krát silně protřepeme.

Na přípravu pohankových placek ušleháme máslo a žloutky do pěny. Smícháme mouku a droždí, přidáme mléko a zapracujeme do máslové pěny. Dále vmícháme ušlehaný sníh z bílků, osolíme, opeříme a ochutíme špetkou muškátového oříšku. Necháme uležet přibližně 30 minut při pokojové teplotě. Na rozehřátém lívanečníku, popř. na teflonové pánvi usmažíme pohankové placky a necháme vychladnout. Do pánve nedáváme příliš velké množství těsta, protože při smažení těsto nabyde.

Před podáváním nanese na pohankové placky lososovou pěnu a ozdobíme avokádem, kaviárem a koprem.





## Pěna z kuřecích jater

### Na pěnu z kuřecích jater:

Redukce z:

50 ml červeného vína  
50 ml červeného portského vína  
1 PL medu  
dřeň z 1 vanilkového lusku

100 g jemného parfait z kuřecích jater  
250 ml smetany (obsah tuku min. 33 %)  
2 PL whisky nebo koňaku  
sůl a pepř

### Na zdobení: majoránka

Pro přípravu pěny z kuřecích jater nejprve pomalu vyvařte ingredience na redukcí na 1/4 obsahu a nechte vychladnout. Umíchejte do hladka parfait z kuřecích jater s přibližně 1/3 smetany a redukcí. Postupně přimíchávejte zbývající smetanu a okořeňte solí a pepřem, dochuťte whisky, propasírujte přes jemné sítko, nalejte do vychlazené šlehačkové láhve **Kayser** a pevně zašroubujte hlavu. Vložte šlehačkovou bombičku **Kayser** a uložte do chladna. Před použitím 3-4krát silně protřepejte.

Pro přípravu kostek jablka nakrájejte jablko i se slupkou na kostičky. Všechny ingredience pro základ uveďte do varu. Přidejte kostky jablka, uveďte krátce do varu a nechte v základu vychladnout.

Pro servírování nastříkejte pěnu z kuřecích jater na dekorální lžiči a ozdobte kostkami jablka a majoránkou.

### Kostky jablka: 1 jablko

### Základ z:

200 ml vody  
50 ml bílého vína  
2 PL cukru  
1 hřebíček  
1 kousek skořicové tyčinky  
šťáva z 1/2 citronu





## Gazpacho

250 g	zralých rajčat
¼	salátové okurky
1	červená paprika
1	stroužek česneku
2	jarní cibulky
500 g	rozmixovaných rajčat / Passata
125 ml	vychlazeného zeleninového vývaru nebo vody
60 ml	olivového oleje
30 ml	balsamického octa
1 polévková lžička	cukru
1 kapka	tabasca
sůl a pepř	

bazalka na ozdobení

Všechny přísady nakrájíme na malé kousky a dáme do mixéru a nahrubo rozmixujeme. Osolíme, opepříme a ochutíme tabascem. Pokud je gazpacho příliš husté, můžeme je zředit trochou zeleninového vývaru. Polovinu směsi vychladíme a zbytek jemně umixujeme, propasírujeme přes sítko a naplníme do šlehačkové láhve **Kayser**. Na šlehačkovou láhev našroubujeme pevně hlavu šlehače, našroubujeme a vypustíme šlehačkovou bombičku **Kayser** a vychladíme. Před podáváním 3 - 4krát silně protřepeme. Hrubě rozmixovanou směs aplikujeme do sklenek a na povrch naneseeme Gazpacho pěnu. Ozdobíme bazalkou.

Je důležité, aby Gazpacho bylo dobře vychlazené.

### Náš tip:

K Gazpacho pěně lze podávat křupavou česnekovou nebo bylinkovou bagetu.





## Pěnová kari polévka s tygří krevetou

### Na polévku:

1 PL oleje  
 2 ks šalotek  
 1 stroužek česneku  
 1 malé jablko, oloupané a zbavené jádřince  
 1/3 banánu  
 1 stoněk citronové trávy  
 1 KL jemně nakrájeného zázvoru  
 1 KL kari koření  
 1/2 KL zelené kari pasty  
 300 ml kokosového mléka (obsah tuku asi 18 %)  
 300 ml zeleninového základu nebo vody  
 sůl a pepř

### Na zdobení:

8 ks tygřích krevet  
 8 ks stonků citronové trávy  
 2 PL oleje na smažení  
 sůl  
 thajská bazalka nebo koriandr

13

Pro přípravu polévky nakrájejte nadrobno šalotky, česnek a citronovou travu a krátce osmažte. Jablko a banán nakrájejte na malé kousky, přidejte zázvor a krátce osmažte tak, aby nezměnily barvu. Přidejte kari koření a kari pastu, krátce pomíchejte a zalijte kokosovým mlékem a zeleninovým základem. Povařte asi 5 minut a dochuťte solí a pepřem. Rozmixujte v mixeru na kaši a propasírujte přes jemné sítko. Nalejte do šlehačkové láhve **Kayser**, pevně zašroubujte hlavu, vložte šlehačkovou bombičku **Kayser** a postavte do vodní lázně Bain-Marie s teplotou 80 – 90°C (170 - 190°F). Před použitím 3-4krát silně protřepejte.

Očistěte tygří krevety a odstraňte střevo. Navlečte na stoněk citronové trávy a osolte. Smažte několik minut v horkém oleji po obou stranách.

Pro servírování opatrně nastříkejte horkou polévku do sklenice, tygří krevetou na stonku položte na okraj sklenice a ozdobte čerstvými bylinkami.

### Náš tip:

Pokud chcete polévku zahustit, můžete do horké polévky zamíchat kávovou lžičku sójového lecitinu, dříve než ji nalijete do šlehačkové láhve **Kayser**.





## Holandská omáčka

350 g	kostka másla (vznikne asi 280 ml rozpuštěného másla)
2	žloutky
1	celé vejce
1	nakrájená šalotka
100 ml	suchého bílého vína
1 KL	citronové šťávy
1/2	bobkového listu
4	zrnka drceného černého pepře
2 větvičky	estragonu
1 špetka	cukru
sůl	

15

Rozpusťte kostku másla v hrnci a uveďte do varu (rozpuštějte asi 5 minut). Sbírejte pěnu z povrchu másla. Uveďte po varu bílé víno s nakrájenými šalotkami, rozdrčenými zrnky pepře, bobkovým listem, estragonem, cukrem a citronovou šťávou a redukuje ho asi 3-5 minut.

Přelijte redukcí koření přes jemné sítko. Vložte bílek, celé vejce a 30 ml redukce do kovové mísy a šlehejte nad hrncem s vařící vodou (vodní párou) (asi 70 °C / 160 °F), až se množství zdvojnásobí (asi 2-3 minuty). Pak metličkou opatrně přimíchejte teplé, tekuté máslo (asi 50 °C / 120 °F). Nejprve po kapkách, pak postupně přidejte zbývající máslo. Směs musí emulgovat (vytvoří kombinaci vajíčka a másla). Na závěr okořeňte omáčku solí.

Nalejte přes sítko do šlehačkové láhve **Kayser**. Pevně zašroubujte hlavu, vložte šlehačkovou bombičku **Kayser** a 3-4krát silně protřepejte. Naplněnou šlehačkovou láhev **Kayser** postavte do vodní lázně Bain-Marie a udržujte při teplotě do 65 °C / 150° F. Před použitím polévku znovu krátce protřepeme a podáváme s chřestem.

### Náš tip:

Redukci můžete připravit podle vlastní chuti i s citronovou trávou a zázvorem nebo s jiným kořením a bylinkami. Holandskou omáčku podávejte k vejci Benedikt, masu, rybám nebo nejrůznějším zeleninovým pokrmům.





## Lívance z WHIPcreamery

140 g	hladké mouky
2 polévkové lžíce	moučkového cukru (30 g)
1 kávová lžička	kypřicího prášku
1/2 kávové lžičky	jedlé sody (natron)
1/2 kávové lžičky	solí
1 kávová lžička	skořice
1 špetka	muškátového oříšku
180 ml	podmáslí (resp. mléka smíchaného se lžičkou octa)
40 ml	smetany (obsah tuku min. 33 %)
1	vejce
olej na smažení	

**Na ozdobení:** medová smetana, med nebo javorový sirup, popř. moučkový cukr, borůvky, meduňka nebo máta

17

Smícháme suché přísady, přidáme podmáslí a smetanu a ušleháme dohladka. Zašleháme vejce a propasírujeme přes sítko. Směs nalijeme do šlehačkové láhve **Kayser**, pevně uzavřeme, našroubujeme a vypustíme šlehačkovou bombičku **Kayser** a krátce protřepeme. Na 15 minut uložíme do chladničky. Těsto nanášíme do vymazaného rozehřátého lívanečnicku, resp. na teflonovou pánev a smažíme z obou stran do zlatova. Těsta nenanášíme příliš velké množství, protože při smažení nabyde. Podáváme s medovou smetanou (viz recept) a s borůvkami. Ozdobíme meduňkou. Podle chuti můžeme přelít malým množstvím medu nebo javorového sirupu nebo posypat moučkovým cukrem.

**Náš tip:** Těsto je ještě lepší druhý den.

## Medová smetana

400 ml	smetany (obsah tuku min. 33 %)
4 - 6 polévkové lžíce	medu

Smícháme smetanu a med a naplníme do šlehačkové láhve **Kayser**. Hlavu pevně zašroubujeme, našroubujeme a vypustíme šlehačkovou bombičku **Kayser** a krátce protřepeme. Můžeme podávat k libovolným dezertům, jako jsou (pancakes) lívance nebo také k horké čokoládě, popř. ke kávě.





## Ovocná pěna

150 ml	slazené ovocné dřeně
100 ml	jogurtu
240 ml	smetany (obsah tuku min. 33 %)
1 kávová lžička	citrónové šťávy

Smícháme všechny přísady a nalijeme do šlehačkové láhve **Kayser**. Pevně zašroubujeme hlavu šlehače, našroubujeme a vypustíme šlehačkovou bombičku **Kayser** a krátce protřepeme.

### Náš tip:

Na přípravu této ovocné pěny můžeme použít libovolnou ovocnou dřeň. Důležité je, aby měla velice intenzivní chuť.





## Jahodová pěna

400 ml pěny z lesních jahod  
 100 ml malinového sirupu (nebo sirupu z lesních jahod)  
 30 g práškového cukru  
 3 plátky želatiny

**Na ozdobení:** čerstvé lesní jahody

Plátky želatiny necháme nabobtnat ve studené vodě, vymačkáme a zahřejeme s malinovým sirupem. Želatina se přitom musí rozpustit. Všechny přísady smícháme, propasírujeme přes jemné sítko, nalijeme do šlehačkové láhve **Kayser** a pevně našroubujeme hlavu. Nasadíme šlehačkovou bombičku **Kayser**. 3 - 4krát silně protřepeme a uložíme do ledničky (min. na 4 hodiny). Ozdobíme čerstvými lesními jahodami, pěnu podáváme chladnou.

### Náš tip:

Pokud neseženeme lesní jahody, můžeme použít také maliny.





## Cheesecake s malinami ve sklenkách

250 g	sušenek (např. Lotus)
80 g	rozpuštěného másla
100 g	termizovaného sýra
150 g	mascarpone
200 ml	mléka
50 ml	smetany (obsah tuku min. 33 %)
1 polévková lžíce	moučkového cukru
300 g	mražených malin
80 g	malinové marmelády
	čerstvé maliny na ozdobení

23

Rozdrcené sušenky smícháme s máslem. Dáme chladit. Sýr prošleháme s mascarpone, smetanou a lžící cukru. Přes síto vlijeme směs do šlehače **Kayser**. Na šlehačkovou láhev našroubujeme pevně hlavu šlehače, našroubujeme a vypustíme šlehačkovou bombičku **Kayser** a uložíme do chladničky alespoň na 15 minut. Před podáváním 3 – 4krát silně protřepeme.

Marmeládu s polovinou malin zahřejeme a mícháme do zhoustnutí. Přidáme zbylé maliny a odstavíme. Do skleniček upěchujeme sušenky, na ně nanese směs ze šlehače **Kayser** a tu přelijeme zchladlou omáčkou.

Ozdobíme čerstvými malinami.





## Nadýchaný medový parfait s kumkvaty

### Na medový parfait:

200 g medu  
 300 g smetany (obsah tuku min. 33 %)  
 100 g mléka  
 160 g ušlehaných bílků  
 2 plátky želatiny

### Na kumkvaty:

200 g kumkvatů  
 200 ml vody  
 100 g želírovacího cukru  
 dřeň z 1 vanilkového lusku  
 šťáva z 1/2 citronu  
 1 KL škrobové moučky na zpevnění

**Na dort Pavlova:** viz recept Pavlova s kaštanovou rýží

**Na zdobení:** máta

Pro přípravu medového parfait nejprve vytřete olejem asi 4 cm hluboký a 20 x 25 cm velký plech, vyložte potravinovou fólií a vychladte v mrazáku. Plátky želatiny nechte ve studené vodě nabobtnat a rozpusťte je v 50 ml teplého mléka. Smíchejte se zbývajcími ingrediencemi na parfait, propasírujte přes jemné sítko, nalejte do vychlazené šlehačkové láhve **Kayser** a pevně zašroubujte hlavu. Vložte šlehačkovou bombičku **Kayser** a uložte do chladna asi na 1 hodinu. Před použitím 4-5krát silně protřepejte, nastříkejte na plech vychlazený z mrazáku, povrch vyhladte stěrkou a nechte přes noc zmrznout.

Kumkvaty omyjte, nakrájejte na silnější plátky nebo jen rozpulte a zbavte jader. Uvedte do varu vodu s želírovacím cukrem, vyškrábaným vanilkovým luskem a citronovou šťávou. Kumkvaty v ní asi 2 minuty mírně povařte a vyjměte. Rozmíchejte škrobovou moučku v troše studené vody a vařící šťávu s ní mírně zahustěte. Znovu povařte asi 2 minuty, přidejte opět kumkvaty a nechte vychladnout.

Dort Pavlova připravte podle receptu. Velikost a tvar si můžete upravit podle vlastní fantazie.

Pro servírování parfait vykrajujte nebo krájejte podle požadovaného tvaru a s dnem a poklopem na dort Pavlova servírujte na talíři s kumkvaty a ozdobte mátou.





## Pavlova s kaštanovou rýží

### Na Pavlovu:

4	vaječné bílky (150 g)
220 g	jemného krystalového cukru
10 g	kukuřičného škrobu
20 g	moučkového cukru
2 polévkové lžíce	citrónové šťávy

### Na kaštanovou rýži:

300 g	kaštanového pyrě
1 polévková lžíce	moučkového cukru
2 polévkové lžíce	rumu nebo třešňové pálenky

Šlehačka na ozdobení

Na přípravu dezertu Pavlova smícháme jemný krystalový cukr a kukuřičný škrob. Bílky šleháme v mixéru, pomalu přidáváme cukrovou směs a citrónovou šťávu a šleháme tak dlouho, dokud se nezačnou tvořit pevné špičky. Nakonec vmícháme metličkou moučkový cukr. Hmotu nanese na pečící papír do tvaru kruhů a pěkně uhladíme. Do středu vytvoříme prohlubeň. Troubu rozežřejeme na 150 °C / 300 °F. Stáhneme na 120 °C / 250 °F a pečeme po dobu 20 minut. Stáhneme na 100 °C / 210 °F a pečeme dalších 60 minut. Troubu vypneme a Pavlovu necháme v troubě tak dlouho, dokud nevychladne. Dvířka přitom necháme lehce pootevřená, aby mohla unikat pára.

Před podáváním smícháme kaštanové pyrě s moučkovým cukrem a s alkoholem, hmotu nanese pomocí lisu na brambory na povrch dezertu. Ozdobíme šlehačkou ze šlehačkové láhve **Kayser**.





## Mascarponová pěna se sirupem s příchutí crème brûlée

250 g mascarpone  
 90 ml sirupu s příchutí crème brûlée  
 130 ml mléka  
 80 ml smetany (obsah tuku min. 33 %)

### Na ozdobení:

sušenky Amaretti nalámané na kousky  
 maliny  
 asi 200 g cukru na karamelové zdobení  
 máta

29

Mascarpone rozmícháme dohladka se sirupem s příchutí crème brûlée. Pomalu přidáváme mléko a smetanu a mícháme dohladka. Naplníme přes sítko do šlehačkové láhve **Kayser**. Na šlehačkovou láhev **Kayser** pevně našroubujeme hlavu, našroubujeme a vypustíme šlehačkovou bombičku **Kayser** a uložíme nejméně na 30 minut do chladničky. Před podáváním 3 - 4krát silně protřepeme.

Karamelové zdobení připravíme tak, že přibližně 1/3 cukru necháme rozpustit při střední teplotě v malém kastrolku. Když se cukr začne rozpouštět, přidejte postupně zbytek cukru. Hmotu neustále míchejte vařečkou, aby se cukr nepřipaloval. Když rozpuštěný cukr zezlátne, stáhněte kastrůlek z plotny a postavte ho do chladné vody. Tekutina začne tuhnout a získává konzistenci sirupu. Ponořte do zkaramelizovaného cukru polévkovou lžici a z vláken, které z ní stékají, vytvořte na pečícím papíru mřížku. Karamelizovaný cukr přitom rychle tuhne, proto musíte postupovat velmi svižně.

Když už je hmota příliš tuhá, můžete kastrůlek vrátit na horkou plotnu. Karamel se pak za chvíli opět rozpustí a může s ním dále pracovat.

Kousky sušenek Amaretti a maliny dejte do sklenice a na ně přidejte přes tvořítko krém. Nahoru dejte zbytek sušenek a malin a všechno ozdobte karamelovou mřížkou a mátou.





## Čokoládová pěna

360 ml smetany (obsah tuku min. 33 %)  
 135 g tmavé čokoládové omáčky  
 20 g kaka (neslazeného)

### Na ozdobení:

jahody  
 sušenky Amaretti  
 máta

31

Čokoládovou omáčku umícháme dohladka s kakaem, pak pomalu vmícháme smetanu. Propasírujeme přes sítko a naplníme do šlehačkové láhve **Kayser**. Na šlehačkovou láhev **Kayser** našroubujeme pevně hlavu, našroubujeme a vypustíme šlehačkovou bombičku **Kayser** a uložíme do chladničky. Před podáváním 3 - 4krát silně protřepeme.

Sklenky naplníme do jedné třetiny kousky sušenek Amaretti a plátky jahod a na povrch nanese čokoládovou pěnu. Ozdobíme mátou.

### Náš tip:

Velmi dobře chutná také s plátky pomeranče.





## Pikantní čokoládovo-mangová pěna

### Čokoládová pěna:

135 g tmavé čokoládové omáčky  
 20 g kakaa (neslazeného)  
 360 ml smetany (obsah tuku min. 33 %)

### Pikantní mangová pěna:

80 ml Mango Fruit Mix  
 40 ml sirupu Spicy Mango  
 130 g jogurtu (doporučený obsah tuku: 10 %)  
 240 ml smetany (obsah tuku min. 33 %)

### Na ragú z manga a na ozdobení:

zralé mango  
 Mango Fruit Mix  
 máta

Čokoládovou pěnu připravíme tak, že čokoládovou omáčku umícháme dohladka s kakaem a pak pomalu vmícháme smetanu. Naplníme přes sítko do šlehačkové láhve **Kayser**.

Mangovou pěnu připravíme tak, že Mango Fruit Mix a Spicy Mango Sirup smícháme dohladka s jogurtem. Vmícháme smetanu a hmotu naplníme přes sítko do šlehačkové láhve **Kayser**. Na šlehačkovou láhev **Kayser** našroubujeme pevně hlavu, našroubujeme a vypustíme šlehačkovou bombičku **Kayser** a uložíme do chladničky. Před podáváním 3 - 4krát protřepeme.

Mango nakrájíme na kostičky, smícháme s trochou Mango Fruit Mix a naplníme do sklenic do výšky asi 2 cm. Přidáme přes zdobítko čokoládovou a mangovou pěnu a ozdobíme Mango Fruit Mix a mátou.





## Café Macadamia

### Na šlehačku Macadamia:

380 ml smetany (obsah tuku min. 33 %)  
 70 ml sirupu Macadamia  
 50 g tmavé čokoládové omáčky  
 nebo karamelové omáčky

káva

čokoládová omáčka na ozdobení

35

Smícháme smetanu se sirupem Macadamia a čokoládovou omáčkou. Naplníme přes sítko do šlehačkové láhve **Kayser**. Na šlehačkovou láhev **Kayser** pevně našroubujeme hlavu, našroubujeme a vypustíme šlehačkovou bombičku **Kayser** a uložíme nejméně na 30 minut do chladničky. Před podáváním 3 - 4krát silně protřepeme.

Do sklenice nalijeme horkou nebo chladnou kávu a případně ještě osladíme trochou sirupu Macadamia. Přidáme přes zdobítko šlehačku Macadamia a ozdobíme čokoládovou omáčkou.





## Chilli horká čokoláda s kokosovou pěnou

### Na chilli horkou čokoládu potřebujeme:

260 ml	mléka
1	vanilkový lusku
4	rozdrcené tobolky kardamomu
1 malý kousek	zázvoru nakrájený na plátky
1	chilli papričku nakrájenou na plátky
200 g	tmavé čokoládové polevy
Kůru z 1/2 limetky	

### Na kokosovou pěnu potřebujeme:

150 ml	kokosového mléka (obsah tuku 16 - 18 %)
100 ml	kokosového krému (sladeného)
200 ml	smetany (obsah tuku min. 33 %)
2 polévkové lžíce	Batida de coco
Šťávu z 1/2 limetky	

### Na sezamové zdobení potřebujeme:

60 g	změkklého másla
60 g	moučkového cukru
60 g	bílku
65 g	hladké mouky
1 špetku	solí
Dřeň z 1/4 vanilkového lusku nebo vanilkový cukr	
Sezam na posypání	

37

Pro přípravu chilli horké čokolády přivedeme mléko s dřeni z vanilkového lusku, s kardamomem, zázvorem, chilli papričkou a kůrou z limetky k varu, odstavíme z plotny a necháme 30 minut louhovat. Přelijeme přes jemné sítko a opět zahřejeme. V mléce rozpustíme drobné nasekané kousky čokoládové polevy a vymícháme do hladka.

Pro přípravu kokosové pěny smícháme všechny ingredience, přelijeme přes sítko a nalijeme do láhve **Kayser** na přípravu šlehačky. Na šlehačkovou láhev **Kayser** našroubujeme pevně hlavu, našroubujeme a vypustíme šlehačkovou bombičku **Kayser** a uložíme do chladničky. Vždy postupujte dle návodu k obsluze šlehače. Před servírováním 3 – 4krát silně protřepeme.

Pro přípravu sezamového zdobení zamícháme do hladka máslo s moučkovým cukrem, solí a dřeni z vanilkového lusku. Střídavě přidáváme mouku a bílek a vymícháme do hladka. Pomocí šablony z tvrdého papíru (tloušťka cca 1 mm) tvoříme na pečicí papír nebo pečicí podložku tenké, klínovité proužky. Posypeme sezamem. Pečeme dozlatova v předehřáté troubě na 180 °C / 350 °F. Ještě teplé svineme přes rukojeť vařečky. Můžeme samozřejmě použít libovolný tvar.

Návrh na servírování: chilli horkou čokoládu zahřejeme a naplníme do poloviny malých šálků. Ozdobíme kokosovou pěnou a eventuálně malými kousky chilli papričky a sezamovým zdobením.





## Vaječný likér ze šlehačkové láhve

4	čerstvé žloutky
50 g	moučkového cukru (extra jemného)
200 g	smetany ke šlehání (obsah tuku min. 33 %)
50 – 60 ml	rumu s obsahem alkoholu 40 %

39

Žloutky a cukr ušleháme ve vodní lázni do husté pěny (teplota do cca 55 °C / 130°F). Šleháme v mixéru do vychladnutí. Zašleháme smetanu a rum, nalijeme do vychlazené šlehačkové láhve **Kayser** a pevně zašroubujeme hlavu. Našroubujeme a vypustíme šlehačkovou bombičku **Kayser**, 3 - 4krát protřepeme a necháme vychladit v chladničce. Rozdělíme do sklenek a podáváme.

### Náš tip:

Vaječný likér můžeme připravit i s jiným alkoholem, jako např. s whisky.





## Koktejl s mangem a kokosem

5 cl bílého rumu  
 2 cl čerstvé limetkové šťávy  
 100 ml šťávy z manga  
 sodovka  
 kostky ledu

### Na kokosovou pěnu (cca 8 porcí):

200 ml kokosového mléka (obsah tuku 15 - 18 %)  
 80 ml slazeného kokosového krému  
 Šťáva z půlky limetky

Všechny přísady na kokosovou pěnu smícháme dohladka. Přelijeme do šlehačkové láhve **Kayser**, zašroubujeme a vypustíme šlehačkovou bombičku **Kayser** a krátce protřepeme.

Bílý rum a limetkovou šťávu smícháme v koktejlové sklenice. Dolijeme šťávou z manga a přidáme kostky ledu. Doplníme sodovou vodou ze sifonové láhve **Kayser** SODAsiphon STANDARD a ozdobíme kokosovou pěnou.





## Mojito

2 KL hnědého cukru (třtinového cukru)  
 1 limetka  
 10 lístků máty  
 5 cl bílého rumu  
 6 cl sodové vody  
 kostky ledu

43

Limetku nakrájíme na kousky, dáme do vysoké koktejlové sklenky a přidáme cukr a mátu. Důkladně podrtíme mačkátkem. Přilijeme rum a přidáme kostky ledu. Sklenku naplníme sodovou vodou ze sifonové láhve **Kayser SODAsiphon STANDARD** a vše ještě jednou důkladně promícháme.





KAYSER

## Cucumber Splash

12 cl bílého vína  
 4 cl okurkového sirupu  
 1 cl čerstvé citrónové šťávy  
 12 cl sifonu  
 3 -5 koleček okurky  
 kostky ledu  
 čerstvá máta na ozdobení

45

Bílé víno, okurkový sirup a citrónovou šťávu nalijeme do sklenice a promícháme. Doplníme kostky ledu a nastříkáme sodu ze sifonové láhve **Kayser** SODAsiphon STANDARD. Přidáme kolečka okurek a ozdobíme čerstvou mátou.





## Koktejl z vodního melounu

- 3 cl vodky
- 4 cl sirupu z vodního melounu
- 1 cl sirupu z citrónové trávy
- 12 cl sifonu
- 60 g kuliček vodního melounu
- kostky ledu nebo ledová tříšť
- 2 plátky limetky
- 1 stéblo citrónové trávy

47

Do koktejlové sklenice nalejeme vodku, sirup z vodního melounu a sirup z citrónové trávy a promícháme. Doplníme ledem a kuličkami vodního melounu. Nastříkneme sodu ze sifonové láhve **Kayser** SODA siphon STANDARD a opět krátce promícháme. Ozdobíme plátky limetky a citrónovou trávou.





## Malinový fizz se zázvorem

- 4 cl ginu
- 2 cl čerstvé citrónové šťávy (podle chuti)
- 2 cl cukrového sirupu
- 6 malin
- 3 - 4 plátky zázvoru
- sodová voda
- kostky ledu / ledová tříšť
- maliny na ozdobení

49

Gin, citrónovou šťávu, cukrový sirup, maliny, zázvor a kostky ledu dáme do šejkru a silně protřepeme. Přelijeme přes sítko do sklenky s ledovou tříští nebo s kostkami ledu a doplníme sodovou vodou ze sifonové láhve **Kayser** SODAsiphon STANDARD.





## Gin Cooler s růžovým grepem

3 cl ginu  
 4 cl sirupu z růžového grepu  
 1 cl zázvorového sirupu  
 13 cl sifonu  
 ledová tříšť  
 čerstvý koriandr

51

Do koktejlové sklenice nalejeme gin, sirup z růžového grepu a zázvorový sirup a promícháme. Doplníme ledovou tříští a zastříkneme sodou ze sifonové láhve **Kayser** SODAsiphon STANDARD. Do drinku přidáme několik lístků koriandru a znovu krátce promícháme. Ozdobíme snítkou koriandru.





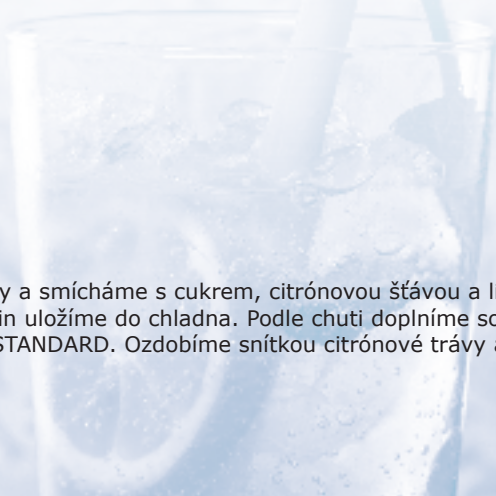
KAYSER

## Citrónová limonáda s mátou a citrónovou trávou

1 l	vody
300 g	cukru
200 ml	citrónové šťávy
4 - 5 stonků	citrónové trávy
1 malý svazek	lístků máty
sodová voda na doplnění	

**Na ozdobení:** máta, citrónová tráva

Citrónovou trávou nakrájíme na kousky a smícháme s cukrem, citrónovou šťávou a lístky máty. Dolijeme vodou, promícháme a na několik hodin uložíme do chladna. Podle chuti doplníme sodovou vodou ze sifonové láhve **Kayser** SODAsiphon STANDARD. Ozdobíme snítkou citrónové trávy a máty.



Recepty: Stefan Hobel

Fotografie: Stefan Hobel

Layout, grafika a sazba: Grabner - Die Agentur für Marketing & PR

Tisk: FBDS

© Kayser Berndorf GmbH



KAYSER Berndorf GmbH  
Perntergasse 13  
1190 Vienna/Austria  
Tel.: +43 1 259 7341  
Fax: +43 1 259 2397  
E-mail: [office@kayser.at](mailto:office@kayser.at)  
**[www.kayser.at](http://www.kayser.at)**