



Pusheen peče!

KUCHTÍME S KOŠIŠTOU



Claire Beltonová & Susanne Ng

COO
BOO 

Pusheen Peče!

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na
www.cooboo.cz
www.albatrosmedia.cz



Claire Beltonová, Susanne Ng
Pusheen Peče! – e-kniha
Copyright © Albatros Media a. s., 2020

Všechna práva vyhrazena.
Žádná část této publikace nesmí být rozšiřována
bez písemného souhlasu majitelů práv.

ALBATROS  **MEDIA**

Pusheen peče!



DALŠÍ KNÍŽKY S PUSHEEN

Pusheen – Já, košička

Pusheen – omalovánky

Pusheen peče!



Claire Beltonová
a Susanne Ng

Věnováno Pusheen,

našší neutuchající inspiraci, múze, těšitelce a společníci
během mnoha dní psaní a pečení. S tebou to byla taková zábava!

Fanouškům košíšty Pusheen:

ano, tahle kniha je hlavně pro vás!

Obsah

Úvod • 9

Sušenky a sladkosti

- Pusheeniny máslové sušenky • 13
- Pusheeniny německé 3D sušenky • 16
- Pusheenina chraštítko • 21
- Pusheeniny máčené slepované sušenky • 24
- Pusheeniny sněhové pusinky • 29
- Pusheeniny maršmelouny • 32
- Pusheeniny makronky s náplní z bílé čokolády • 37
- Pusheeniny donuty • 40
- Pusheeniny madlenky • 45

Dezerty

- Pusheenino mléčné želé • 51
- Pusheeniny pastelové panna cotty • 54
- Pusheeniny pastelové hrnečkové cheesecaky • 59
- Pusheenino pastelové dango • 62
- Měsíční koláčky à la Pusheenrožec • 67
- Pusheenina mátová zmrzlina • 70
- Agarové koláčky à la mořská Pusheenpanna • 75

Pečené dobroty

Pusheeniny koláčky s černým sezamem • 81

Pusheeniny ovocné koláčky • 85

Pusheenin dýňový koláč • 91

Pusheeniny profiterolky • 95

Pusheeniny éclairs • 101

Cupcaky, koláčky a dorty

Pusheeniny pastelové cupcaky na páře • 109

Pusheenina roláda • 112

Pusheeniny čajové koláčky z černého sezamu • 117

Pusheeniny pastelové koláčky à la nanuk • 123

Pusheeniny pastelové kopulové koláčky • 127

Pusheeniny pastelové piškotové koláčky à la vajíčko • 133

Pusheenin fondánový dortík • 136

Pusheenin narozeninový dort s krémem z bílé čokolády • 143

Pusheenin piškotový dort à la donut • 149

Pusheeniny cupcaky s vanilkovocitronovým krémem • 152

Pusheenin dort s překvapením • 157

Chlebíky a snídaně

Pusheenin chléb s pomazánkou z černého sezamu a mléka • 165

Pusheeniny housky na páře • 167

Pusheeniny toustové sendviče • 173

Pusheeniny housičky v kornoutku • 176

Pusheenina pizza • 181

Pusheenina smoothie bowl • 184

Pusheenina lívancová hora • 189

Lenochodí banánky v čokoládě • 192

Poděkování • 197

Pekařský slovníček • 199

O autorkách • 205

Šablony • 206

Úvod

Pusheen je zábavná, nezbedná, úžasně načechraná mourovatá kočička, která přináší radost a smích lidem po celém světě. Přišla k životu díky kresleným komiksům a nálepkám na webové stránce Pusheen.com, Facebooku, Instagramu a dalších sociálních platformách. Jak jste si asi všimli, Pusheen je opravdu velká milovnice svačinek! Spisovatelka a kreslířka Claire Beltonová a kreativní šéfkuchařka Susanne Ng spojily své síly, aby společně vytvořily čtyřicet roztomilých dezertů oslavujících Pusheeninu nehybnou lásku k dobrotám, a v této kuchařce je s vámi budou sdílet.

V každém z těchtohle super zábavných receptů se objevuje košička Pusheen. Zdobí sladké mňamky jako sušenky nebo maršmelouny, vynikající dezerty jako želé, klasické pečené dobroty jako koláče a éclairs, krásné dorty na oslavy, a dokonce i svou nejoblíbenější slanou svačinku: pizzu! V této kuchařce najdete jednoduché recepty určené začátečníkům, ale i náročnější projekty pro zkušenější pekaře.

Do téhle knihy jsme vložily spoustu lásky, smíchu a „výzkumu a vývoje svačinek“. Doufáme, že vás pečení dobrot podle našich receptů bude bavit alespoň tolik, jako Pusheen jejich baštění!

Všechny recepty v této kuchařce získaly Pusheenino ocenění zlaté tlapky.





Sušenky a sladkosti





PUSHEENINY MÁSLOVÉ SUŠENKY

18 AŽ 20 SUŠENEK • NÁROČNOST: JEDNODUCHÉ

Tyto vláčné máslové sušenky s lahodnou příchutí vanilky a mandlí jsou vážně návykové! Jsou neuvěřitelně snadné a po upečení výborně drží tvar. Použijte šablony, které najdete na konci knihy, a vytvořte sušenky ve tvaru košíčky Pusheen dle vlastní volby!

INGREDIENCE

MÁSLOVÉ SUŠENKY

115 g másla, které nakrájíte na kostičky
a necháte povolit
100 g moučkového cukru
1 velké vejce
240 g prosáté hladké mouky
30 g kukuřičného škrobu
¼ lžičky soli

¼ lžičky vanilkového extraktu
¼ lžičky mandlového extraktu
černé potravinářské barvivo nebo
neslazené tmavé kakao

ZDOBENÍ

150 g tmavé čokoládové polevy, čokolády
na vaření či čokoládové polevy v peckách
nebo
1 lžice meringue prášku
165 g moučkového cukru
2 lžice vody

1 UPEČTE SUŠENKY: Ve velké míse umixujte ručním mixérem máslo s moučkovým cukrem do hladké, nadýchané konzistence. Seškrábněte směs stěrkou do středu mísy a přidejte vejce. Šlehejte, dokud vejce dobře nezpracujete do směsi, měla by trochu zesvětlát.

2 Přepněte mixér na pomalejší otáčky a vmíchejte do směsi mouku, kukuřičný škrob a sůl. Přidejte vanilkový a mandlový extrakt a vše dobře promíchejte.

3 Rozdělte těsto na dvě části. Do jedné zapracujte několik kapek černého potravinářského barviva nebo špetku neslazeného tmavého kakaa, aby se těsto zbarvilo do šeda. Z šedého i neobarveného těsta vytvarujte bochánky, zabalte do potravinové fólie a nechte jednu hodinu odpočinout v chladu.



- 4 Předehřejte troubu na 170 °C. Připravte si dva plechy vyložené pečicím papírem nebo silikonovou podložkou na pečení. Připravte si vzor na sušenky tak, že si obkreslíte šablony na máslové sušenky ze strany 207 (šablona 1, 2 nebo 3) na dortovou podložku nebo kus plastu a vyříznete je.
- 5 Vyválejte těsto na tloušťku 6 mm. Podle připraveného vzoru vyříznete z těsta ostrým nožem požadovaný tvar košíšky.
- 6 Rozložte sušenky na připravené plechy. Pečte 12 minut. Vyjměte plechy z trouby a nechte sušenky zcela vychladnout.
- 7 **OZDOBTE SUŠENKY:** Dozdobte košíšky Pusheen pomocí roztavené čokolády nebo královské glazury. Pracujete-li s roztavenou čokoládou, vložte kousky čokolády do středně velké mísy vhodné do mikrovlnné trouby a postupně ohřívejte v 30vteřinových intervalech. Mezi nimi čokoládu vždy promíchejte, aby se nepřipálila. Ohřívejte, dokud se nerozpustí. Pokud budete zdobit královskou glazurou, smíchejte meringue prášek, moučkový cukr a vodu ve středně velké misce a směs šlehejte asi 10 minut ručním mixérem zapnutým na vysoké otáčky, dokud nezískáte požadovanou konzistenci, při níž poleva tvoří po vytažení metly špičky.



PUSHEENINY NĚMECKÉ 3D SUŠENKY

16 SUŠENEK • NÁROČNOST: STŘEDNĚ OBTÍŽNĚ

Těchhle trojrozměrných sušenek, které se rozplývají v ústech a jsou příjemně sladoučké, se zaručeně nebudete moc nabažít! Na jejich výrobu potřebujete pouhých pět ingrediencí, a navíc se vám košíšty budou z těsta krásně tvarovat.

- 1 Předehřejte troubu na 120 °C. Připravte si plech s pečicím papírem nebo silikonovou podložkou na pečení.
- 2 Ve velké míse ručním mixérem rozmixujte máslo a moučkový cukr do hladké a nadýchané konzistence.
- 3 Smíchejte bramborový škrob a hladkou mouku, přidejte směs másla a cukru a vařečkou míchejte, dokud se ingredience nespojí a nevznikne těsto.
- 4 Rozdělte těsto na čtyři stejně velké části. Každou porci obarvěte několika kapkami potravinářského barviva. Použijte pokaždé jinou barvu (růžovou, zelenou, fialovou nebo černou),* a pak těsto hněťte, dokud se rovnoměrně neobarví. Z každé porce těsta vytvarujte čtyři kuličky po 15 g, takže budete mít celkem 16 kuliček. Trochu těsta od každé barvy si nechte stranou na ouška, tlapičky a fousky.

**Volitelné:* Pokud nebudete chtít těsto rozdělovat a barvit různými barvami, můžete vytvořit jen šedé košíšty. Přidejte do těsta několik kapek černého potravinářského barviva nebo špetku neslazeného tmavého kakaa a pak vytvarujte košíšty podle návodu.

INGREDIENCE

- 75 g másla, které nakrájíte na kostičky
- a necháte povolít
- 3 lžíce moučkového cukru
- 100 g bramborového škrobu
- 50 g hladké (dortové) mouky
- potravinářské barvivo: růžové, zelené, fialové a černé (nebo použijte přírodní barviva: červenou řepu, matcha prášek, fialové sladké brambory a neslazené tmavé kakao)

ZDOBNÍ

- 80 g tmavé čokoládové polevy, čokolády
- na vaření či čokoládové polevy v peckách
- nebo
- 1 ½ lžičky meringue prášku
- 85 g moučkového cukru
- 1 lžíce vody





5 VYTVOŘTE RŮŽOVÉ A FIALOVÉ KOŠIŠTY: Vyválejte kuličky růžového a fialového těsta do tvaru baculatých oválků. Ze zbytků těsta* oddělte dva ždíbce a vytvarujte je do tvaru trojúhelníků, které poslouží jako Pusheenina ouška. Spodky oušek by měly být širší než vršky. Připojte širší spodní konce oušek k tělíčku košišty. Ze dvou různobarevných těst uštípněte malý kousek, spojte je, vyválejte v dlaních, vytvořte ocásek a opět ho připojte k tělíčku. Z jinak barevných kousků těsta nakonec vytvořte proužky a srdíčka a své košišty dozdobte. Rozložte košišty na předpřipravený plech.

**Tip:* Zbytky těsta zabalte do potravinové fólie, aby vám před tvarováním menších částí košišek neoschly. Drobné části většinou dobře lepí a není těžké je k tělíčkům připojit. Pokud vám to nejde, lehce je potřete vodou.

6 VYTVOŘTE ŠEDÉ A ZELENÉ KOŠIŠTY: Kuličky šedého a zeleného těsta vypracujte do vejčitého tvaru, jeden konec by měl být širší než druhý. Pomocí rukojeti mašlovačky stlačte těsto na užším konci tak, abyste vytvořili ouška. Kousky těsta dalších barev vytvarujte do tenkých proužků a ozdobte hlavičky košišek. Ze zbytků těsta dále vytvarujte malinké kuličky a přilepte je k tělíčku tak, aby připomínaly tlapky. Rozložte košišty na předpřipravený plech.



7 Pečte 25 minut. Vyjměte z trouby a nechte sušenky zcela vychladnout.

8 **OZDOBTE SUŠENKY:** Ozdobte košíčky Pusheen pomocí roztavené čokolády nebo královské glazury. Pracujete-li s roztavenou čokoládou, vložte kousky čokolády do středně velké misky vhodné do mikrovlnné trouby a postupně ohřívejte v 30vteřinových intervalech. Mezi nimi čokoládu vždy promíchejte, aby se nepřipálila. Ohřívejte, dokud se nerozpustí. Pokud budete zdobit královskou glazurou, smíchejte meringue prášek, moučkový cukr a vodu ve středně velké misce a směs asi 10 minut šlehejte ručním mixérem zapnutým na vysoké otáčky, dokud nezískáte požadovanou konzistenci, při níž poleva tvoří po vytažení metly špičky. Čokoládu nebo glazuru nalijte do zdobícího sáčku, udělejte do jeho hrotu otvor a košíčky dozdobte.



PUSHEENINA CHRASTÍTKA

9 SUŠENEK • NÁROČNOST: JEDNODUCHÉ

S jídlem se sice hrát nemá, ale s těmihle rozkošnými, lahodnými sušenkami ve tvaru kočičích chrastítek to snad ani jinak nejde! A co víc, průhledné bonbony a posypky, jimiž chrastítka dotvoříte, si můžete vybrat podle vlastní chuti! Lepší už to snad ani být nemůže!

INGREDIENCE

VANILKOVÉ MÁSLOVÉ SUŠENKY

115 g másla, které nakrájíte na kostičky
a necháte povolit
100 g moučkového cukru
1 velké vejce
240 g prosáté hladké mouky
30 g kukuřičného škrobu

¼ lžičky soli
½ lžičky vanilkového extraktu
3 ½ lžice drcených průhledných
bonbonů*

DOTVOŘENÍ A ZDOBNÍ

85 g duhových posypek

80 g tmavé čokoládové polevy, čokolády
na vaření či čokoládové polevy v peckách

nebo

1 ½ lžičky meringue prášku
85 g moučkového cukru
1 lžice vody

**Tip:* Zvolte si jakoukoli značku nebo příchutí tvrdých bonbonů, které máte rádi. Vložte je do uzavratelného sáčku a paličkou nebo válečkem je rozdrťte na prášek.

- 1 UPEČTE SUŠENKY:** Ve velké míse umixujte ručním mixérem máslo s moučkovým cukrem do hladké, nadýchané konzistence. Seškrábněte směs stěrkou do středu mísy a přidejte vejce. Šlehejte, dokud vejce dobře nezpracujete do směsi. Ta by měla trochu zesvětlát.
- 2** Přepněte mixér na pomalejší otáčky a vmíchejte do směsi mouku, kukuřičný škrob a sůl. Přidejte vanilkový extrakt a vše dobře promíchejte.
- 3** Z těsta udělejte bochánek, zabalte do potravinové fólie a nechte jednu hodinu odpočinout v chladu.



- 4 Předehřejte troubu na 170 °C. Připravte si dva plechy s pečicím papírem nebo silikonovou podložkou na pečení. Připravte si vzor na sušenky tak, že si šablonu na máslové sušenky ze strany 207 (šablona 1) obkreslíte na dortovou podložku nebo kus plastu a vyříznete jej.
- 5 Vyválejte těsto na tloušťku 6 mm. Podle připraveného vzoru vyřízněte z těsta ostrým nožem požadovaný tvar košíšty. Celkem byste měli mít 18 sušenek. Rozložte sušenky na připravené plechy. Vykrajovátkem menším než tělíčko košíšty (tělíčko musí být po vykrojení na všech místech široké minimálně 6 mm) vykrojte z břítka každé košíšty kolečko. Zbytky těsta vyhodte nebo ho upečte zvlášť jako mňamku navíc.
- 6 Bříško každé košíšty vysypte práškem z drcených bonbonů a rovnoměrně ho rozprostřete. Vrstva prášku musí být alespoň 6 mm silná.
- 7 Pečte asi 12 až 13 minut, dokud sušenky nezezlátnou. Když je vyjmete z trouby, okamžitě špendlíkem propíchejte všechny vzduchové bublinky, které vzniknou ve středu sušenky. Nechte sušenky zcela vychladnout, a než je začnete z plechu snímat, ujistěte se, že jejich středy už zcela ztuhly.