BEZLEPKOVÉ VÁNOČNÍ RECEPTY

... a něco navíc

... bez těchto výrobků se na Vánoce neobejdete.

A bez těchto výrobků se neobejdete ani po Vánocích.

PŘIROZENĚ BEZLEPKOVÉ VÝROBKY

pf 2020 ... s chutí do nového roku

Vážení zákazníci,

dovolte mi, abych Vám popřál za sebe
i za všechny zaměstnance společnosti Labeta:

MĚJTE KRÁSNÉ SVÁTKY VÁNOČNÍ,
UŽIJETE SI JE VE SPOLEČNOSTI TĚCH
NEJMILEJŠÍCH A VYKROČTE S CHUTÍ
DO NOVÉHO ROKU 2020.

Ing. Antonín Smrček
ředitel a předseda
představenstva

Linecké cukroví bez lepku

SUROVINY

- *300 g Univerzální směsi bez lepku Labeta + na podsypání*
- *150 g másla*
- *50 g moučkového cukru*
- *2 vejce*
- *2 Vanilinové cukry Labeta*
- *marmeláda na slepení*

POSTUP

Všechny suroviny důkladně smícháme a vypracujeme těsto, které rozválíme na 0,5 cm silný plát. Vykrajujeme různé tvary. Pečeme dozlatova na plechu vyloženém pečicím papírem při 180 °C, asi 8–10 minut. Po vychladnutí slepujeme marmeládou.

Kokosové kuličky bez lepku

SUROVINY

- *40 g Univerzální směsi bez lepku Labeta*
- *175 ml studeného mléka*
- *100 g cukru moučky*
- *150 g změklého másla*
- *150 g kokosu*
- *50 g sušeného mléka*

POSTUP

Do studeného mléka postupně vsypeme bezlepkovou Univerzální směs a za stálého míchání uvaříme kaši. Do vychladlé kaše přidáme cukr a změklé máslo a ušleháme. Vmícháme kokos a sušené mléko a hmotu rozdělíme na 2 poloviny. Do jedné přidáme lžíci kakaa a promícháme. Obě hmoty dáme ztuhnout do lednice. Potom z nich tvarujeme kuličky o průměru asi 3 cm, které obalíme v kokosu. Hotové kuličky necháme ztuhnout v lednici.

Univerzální směs bez lepku Labeta

Ořechové bezlepkové rohlíčky

SUROVINY

Těsto:

160 g Univerzální směsi bez lepku Labeta

1/2 kávové lžičky Kypřicího prášku bez lepku Labeta

200 g cukru

200 g mletých ořechů

2 vejce

Krém:

30 g Univerzální směsi bez lepku Labeta

250 ml mléka

250 g másla

50 g cukru

POSTUP

Suroviny na těsto smícháme a vypracujeme těsto, které necháme alespoň půl hodiny odležet v lednici. Z odleželého těsta tvarujeme rohlíčky, které dáváme na plech vyložený pečicím papírem. Pečeme při 175 °C do zrůžovění, tj. asi 12-15 minut. Rohlíčky můžeme ozdobit krémem. Z mléka a bezlepkové univerzální směsi uvaříme kaši. Po vychladnutí do kaše zašleháme máslo a cukr. Krém naneseme na rohlíčky, můžeme dozdobit čokoládou nebo čokoládovým topingem.

Vánoční perníčky bez lepku

SUROVINY

Perník bez lepku Labeta

1/2 lžičky perníkového koření

20 g medu

2 vejce

40 g rozpuštěného másla

NÁŠ TIP

✓ *Trpělivost se vyplácí! Perníčkům prospěje, když si několik dní poleží v krabici na chladném místě.*

POSTUP

Z ingrediencí vypracujeme hladké těsto, které necháme minimálně 2 hodiny odpočinout v lednici. Nejlépe však uděláme, když těsto necháme uležet v ledničce přes noc. Z odleželého těsta vyválíme silnější plát (cca 5 mm silný) a vykrajujeme různé tvary. Klademe na plech vyložený pečicím papírem. Pečeme na 180 °C asi 8-10 minut podle velikosti tvarů a tloušťky těsta. Ihned po upečení potíráme žloutkem rozšlehaným v trošce vody. Po vychladnutí zdobíme bílkovou polevou.

Perník bez lepku Labeta

Mandlové kakaové cukroví bez lepku

SUROVINY

260 g Univerzální směsi bez lepku Labeta

60 g drcených mandlí

18 g holandského kakaa

80 g moučkového cukru

150 g másla

1 vejce

POSTUP

Kakao a cukr prosejeme a smícháme s Univerzální směsí a mandlemi. Přidáme na kousky nakrájené máslo a vejce a vypracujeme pevné těsto. Vypracování těsta vyžaduje trpělivost, chvíli trvá, než se suroviny hnětením propojí. Hotové těsto zabalíme do fólie a necháme hodinu odležet v chladničce. Troubu předehřejeme na 180 °C. Plechy vyložíme pečicím papírem. Odleželé těsto rozválíme na plát silný asi 3 mm a vykrajujeme tvary. Cukroví pečeme po dobu asi 12 minut (v závislosti na velikosti tvarů) a po upečení necháme vychladnout na papíře. Cukroví nejlépe chutná poslepované vanilkovým nebo marcipánovým krémem.

Univerzální směs bez lepku Labeta

Bezlepkové perníkové vánoční muffiny

SUROVINY

Perník bez lepku Labeta

2 vejce

125 ml oleje

200 ml vlažného mléka nebo vody

POSTUP

Směs na perník smícháme s vejci, olejem a mlékem, nebo vodou a vyšleháme do krémového těsta. Těstem plníme muffinové košíčky do více než 3/4 objemu a pečeme v troubě na 170 °C (v horkovzdušné na 150 °C) po dobu 15-20 minut v závislosti na velikosti košíčku.

NAŠE TIPY:

- ✓ *Pokud použijete při přípravě vodu, budou muffiny nejen bez lepku, ale i bez laktózy.*
- ✓ *Pro obměnu chuti přidejte do těsta nasekané ořechy, povidla, strouhaný kokos nebo bezlepkovou čokoládu.*
- ✓ *Fandíte-li moučníkům s náplní, naplňte košíčky těstem do 1/3, doprostřed dejte lžičku marmelády a košíček doplňte těstem do více než 3/4 objemu.*
- ✓ *Ještě horké muffiny můžeme polít čokoládovou polevou a ozdobit barevným cukrovým sypáním.*

Bezlepkové věnečky z odpalovaného těsta

SUROVINY

Na těsto:

250 ml vody

80 g 100% ztuženého tuku

špetka soli

2 vejce

1 rovná kávová lžička Kypřicího prášku bez lepku Labeta

150 g Univerzální směsi bez lepku Labeta

Na krém:

650 ml mléka

2 Pudingy s vanilkovou příchutí bez lepku Labeta

100 g cukru

125 g másla

rum dle chuti

Množství surovin vystačí asi na 30 kusů o průměru cca 5 cm (2 větší plechy po 15 ks).

Puding s vanilkovou příchutí bez lepku Labeta

POSTUP

Než začneme pracovat na těstě, vyndáme z chladničky máslo na krém, aby v průběhu přípravy těsta změklo na pokojovou teplotu. Do nádoby, nejlépe s nepřilnavým povrchem, dáme vodu, sůl, tuk a necháme rozpustit. Po úplném rozpuštění vmícháme univerzální směs. Mícháme, dokud se všechny suroviny nespojí. Vařečkou začneme koulet těsto po hrnci a takzvaně odpalujeme, propařujeme asi 5-7 minut. Těsto není nelepivé jako tomu je u lepkového, dokonce pustí přebytečný tuk. Po 5-7 minutách těsto přendáme do mísy a necháme zchladnout. Mezitím uvaříme z mléka, pudingového prášku a cukru hustý puding. Ten necháme úplně zchladnout. Zchladlé těsto lehce prošleháme ručním šlehačem. Přidáme jedno vejce a řádně prošleháme. Poté přidáme druhé vejce a opět prošleháme. Nakonec zašleháme bezlepkový kypřicí prášek. Těstem naplníme sáček na zdobení a na plech vyložený pečicím papírem nanášíme těsto do tvaru věnečků. Pečeme asi 15 minut v troubě vyhřáté na 180°C. Po vychladnutí věnečky rozkrojíme. Máslo pokojové teploty vyšleháme a začneme postupně zašlehávat vychladlý puding. Můžeme ochutit trochou rumu. Vyšlehaným krém plníme věnečky. Hotové zákusky necháme vychladit v lednici, nejlépe přes noc.

Sladké bezlepkové jednohubky

SUROVINY

Kakaové muffiny bez lepku Labeta

250 ml kokosového nebo mandlového mléko

1 polévková lžíce kokosového oleje

polovina banánu

POSTUP

Kokosový olej krátce rozehřejeme, aby mělo tekutou konzistenci. Necháme jej vychladnout, přidáme kokosové mléko a polovinu banánu rozmačkaného vidličkou. Promícháme a postupně vmícháme směs na Kakaové muffiny bez lepku Labeta. Vyšleháme elektrickým šlehačem do hladkého těsta. Dáváme do malých silikonových formiček a do každé z nich zapíchneme špejli. Pečeme na 175 °C asi 8 minut. Špejle nám pomohou jednohubky lehce vyndat, poté je namočíme v čokoládové polevě a můžeme ještě ozdobit dle fantazie.

Kakaové muffiny bez lepku Labeta

Sušené droždí
Labeta

Bezlepkové vázané koláčky

SUROVINY

275 g Univerzální směsi bez lepku Labeta

sušené droždí Labeta

2 vejce

150 g másla

2 lžíce cukru

10 lžic mléka

špetka soli

POSTUP

Z 1 balíčku sušeného droždí, špetky soli, 2 lžic cukru a 10 lžic vlažného mléka připravíme kvásek. Jakmile začne kvásek kynout, přidáme 275 g univerzální směsi bez lepku, 2 vejce, 150 g měkkého másla a vypracujeme těsto. Připravené těsto rozválíme na plát silný asi 1 cm. Plát těsta rozkrájíme na čtverečky asi tak 6×6 cm, čtverečky naplníme tvarohem, džemem, povidly nebo mákem. Důkladně spojíme rohy čtverečků, potřeme rozšlehaným vejcem a pečeme na máslem vymazaném plechu 15–20 minut při 180 °C.

... PRIMA I NA SILVESTROVSKOU OSLAVU!

Slané sýrové tyčinky bez lepku

SUROVINY

Na těsto:

300 g Univerzální směsi bez lepku Labeta

200 g tvrdého sýru

180 g másla

2 vejce

5-6 polévkových lžic bílého vína nebo vody

1 kávová lžička soli

1/4 lžičky bílého pepře

Na ozdobu:

hrubá sůl + žloutek na potření

dále podle chuti - drcené mandle, kmín, sezamová semínky, mák...

POSTUP

Máslo necháme změknout, sýr nastrouháme a spolu s ostatními surovinami vypracujeme vláčné těsto, které necháme 2-3 hodiny odležet. Poté vyválíme plát silný 3-5 mm, který rozkrájíme na čtverce, obdélníky nebo vykrájíme různé tvary. Potřeme žloutkem rozmíchaným s troškou vody a posypeme mandlemi a hrubou solí. Pečeme na plechu vyloženém pečicím papírem při 180 °C.

Univerzální směs bez lepku Labeta

... když vsázíte na jistotu vánoční pohody

Vanilinové rohlíčky bez lepku

K tomu přidáte:
100 g změklého másla a 1 vejce

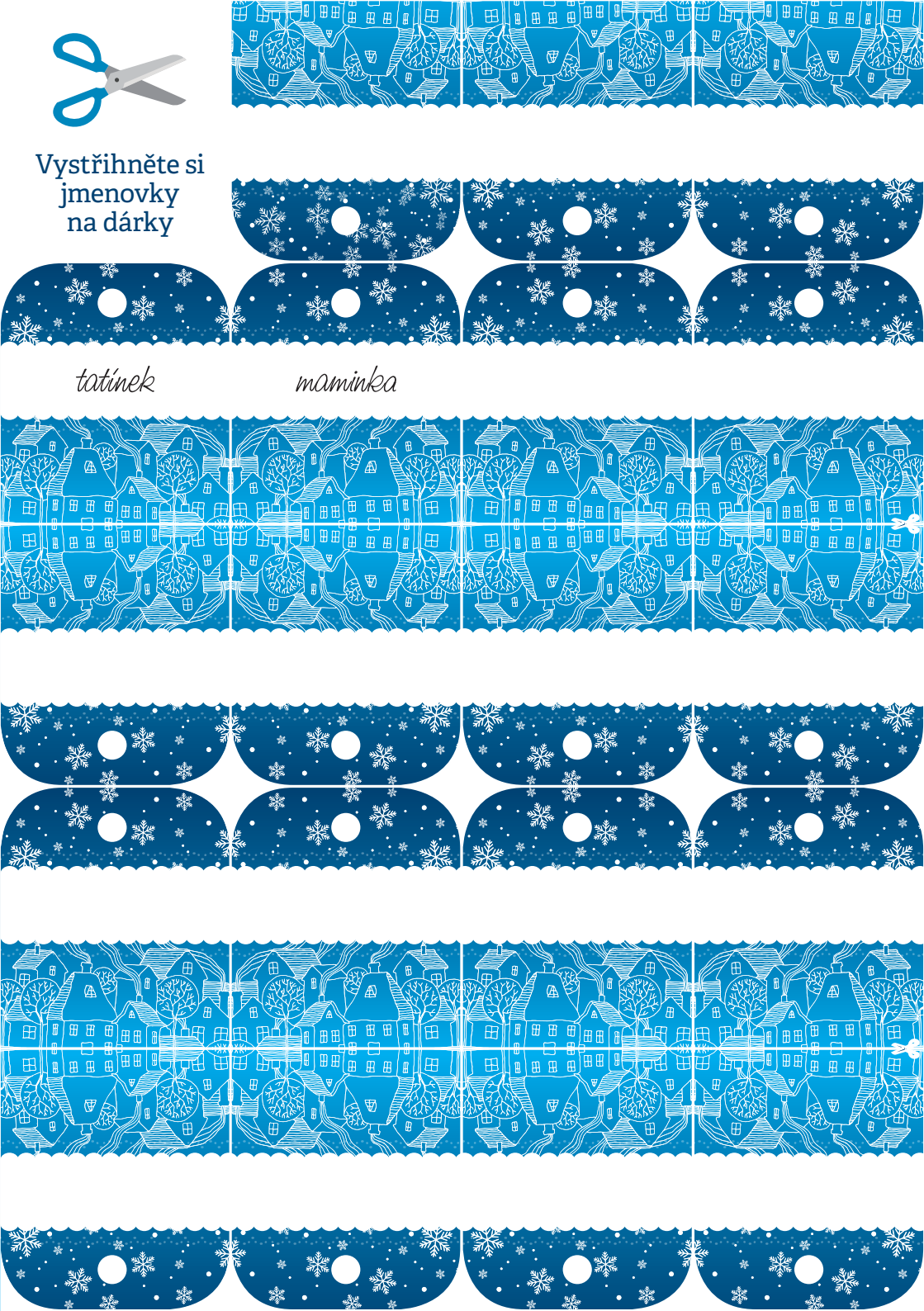
Linecké cukroví bez lepku

K tomu přidáte:
100 g změklého másla a 1 vejce

Perníčky bez lepku

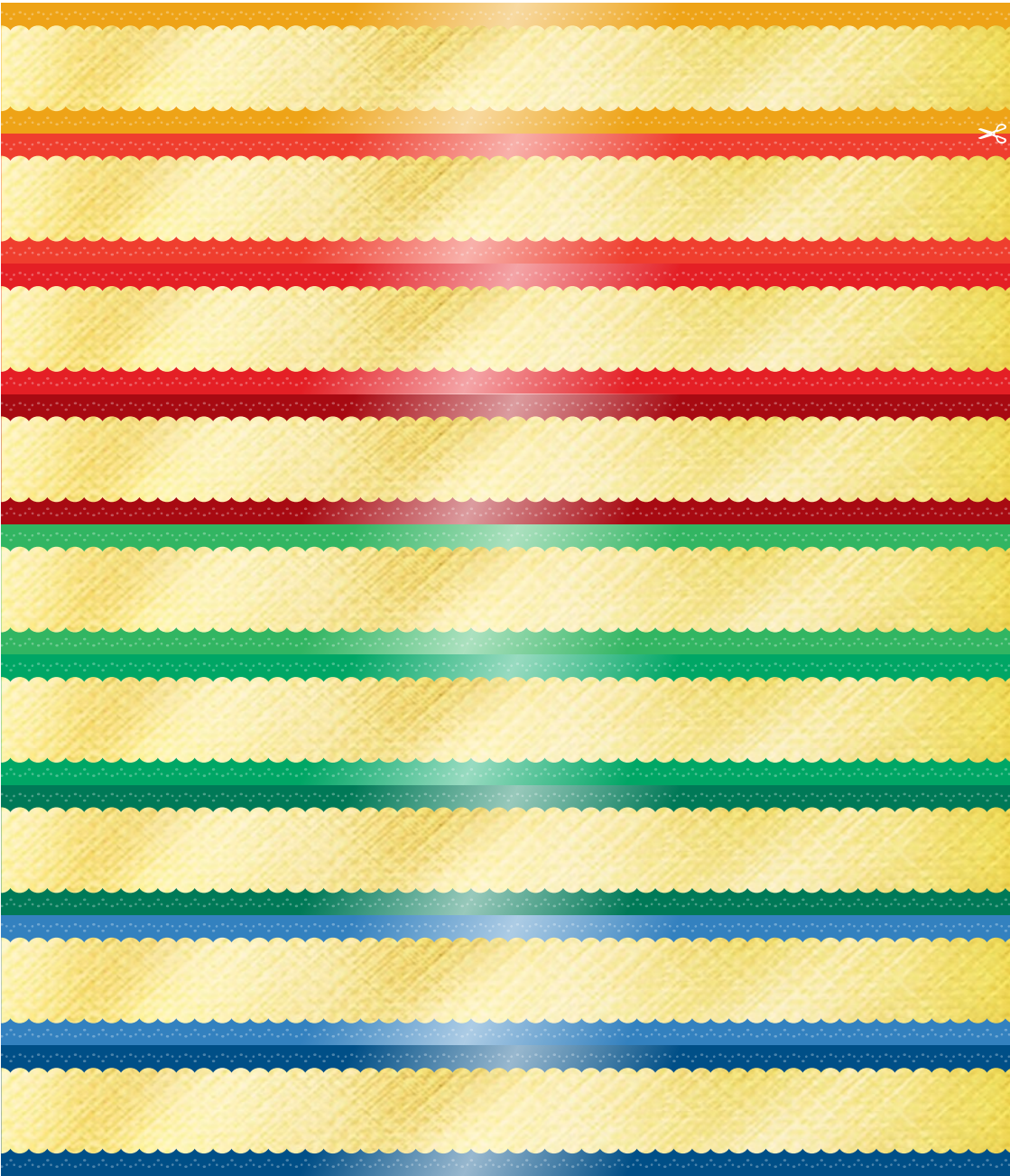
K tomu přidáte:
2 vejce, 30 g změklého másla a 20 g medu

Vystřihněte si jmenovky na dárky



Nastřihejte proužky a slepte si z nich vánoční řetěz

Na každý proužek však nejdříve napište Vaše přání, přání Vašich dětí, partnera… prostě všech, které máte rádi. Ozdobte vánoční stromeček a čekejte zázraky.



Labeta
www.labeta.cz
český výrobce