Anleitung: Backmischungen im Glas

Pokyny Ne. 1302

Stupeň obtížnosti: Začátečník

Směsi na pečení ve sklenici jsou nejnovějším trendem v kreativním vaření. Vezměte **jednoduchý recept na muffiny**, **sušenky**, domácí **müsli tyčinky** nebo **brownies**, **ozdobnou láhev nebo zavařovací sklenici** a nějaký **dekorační materiál** - a máte nápad na chutný dárek nebo pěknou dekoraci na kuchyňskou poličku. Zde vám prozradíme, jak si můžete snadno vyrobit vlastní směs na pečení ve sklenici.



A je to tak jednoduché:

Složení vrstev

1. Vyberte si **recept**. Pro dosažení nejlepšího efektu je důležité, aby byly ingredience co **nejbarevnější**. Nejlépe se k tomu hodí hnědý cukr, různé druhy čokolády, kakao, sušené ovoce, ořechy, barevné posypky, bonbony atd.

2. Dále budete potřebovat vhodnou **zavařovací sklenici** nebo podlouhlou **skleněnou nádobu na** suché přísady v receptu (např. skleněné lahve VBS "Milk" nebo zavařovací sklenice VBS "Mini"). Nádobu je třeba předem **dobře umýt a vysušit**. Dbejte také na pokyny k množství - **sklenice by měly být naplněny až po okraj**, jinak se jednotlivé vrstvy posunou. Pokud je sklenice příliš velká, můžete být trochu štědřejší na posyp, hobliny nebo čokoládu. Pomůže vám to dodržet proporce receptu.

3. Nyní je důležité, aby **byly ingredience navrstveny dekorativně** . Dbejte na to, aby se barvy ingrediencí navrstvených přímo vedle sebe lišily, což zajistí lepší vizuální efekt. Pokud máte velké množství přísad jedné barvy (např. mouky), můžete je opět rozdělit a rozprostřít mezi barevné vrstvy ostatních přísad. Pokud je v receptu malé množství soli, jedlé sody nebo prášku do pečiva, můžete je smíchat s moukou.

Lehké a měkké přísady v receptu, jako je mouka nebo kakaový prášek, by měly být **pokud možno** rozmístěny ve **spodních** vrstvách, zatímco **těžké a tvrdé přísady** se hodí spíše do **horních vr** stev. Každou vrstvu je třeba co nejvíce stlačit (například pomocí lžičky na latte macchiato nebo tloučku v hmoždíři).

4. Stěny sklenic by se měly čas od času otřít hadříkem. I když se mouka a kakaový prášek nasypou pomocí trychtýře, zbytky ulpí na stěnách sklenic a v dalších vrstvách se nevzhledně projeví.

Ozdobte:

Nyní sklenici uzavřete a ozdobte ji. Můžete použít trendové materiály **korek** a **kraftový papír**, stejně jako **ozdobné dárkové visačky**, **ozdobné stuhy** a **razítka**.

5. Pomocí **děrovačky motivů** můžete z korkových polotovarů vyrazit **ozdobné štítky,** které můžete ozdobit odpovídajícími razítky (např. sadou průhledných razítek "Guten Appetit"). Etikety můžete nalepit na sklenice nebo je připevnit pomocí **bavlněné šňůrky**. Zvláštního efektu docílíte, když na láhev předem nalepíte kousek **černé látky**. Okraje tabulové látky olemujte, abyste vytvořili **krásný černobílý vzhled**.

6. Korkové etikety můžete také použít jako **visačky** a připevnit je na bavlněnou šňůru. Bavlněnou šňůru pak uvažte kolem sklenice nebo hrdla láhve. Štítky můžete také vyrazit pomocí **děrovaček s motivy** dle vlastního výběru ve tvaru **kruhu** nebo **srdce** a ozdobit je **dekorativními korálky** a **knoflíky** nebo jinými materiály. Směsím na pečení můžete dodat **zvláštní kouzlo** tím, že je ozdobíte **miniaturním kuchyňským náčiním**.

7. Po obou stranách podlouhlých sklenic můžete po délce nalepit **kostkovanou stuhu** nebo **háčkovanou stuhu**. Stuhu připevněte k horní části korkové zátky pomocí trochy lepidla a na ni nalepte jednu z **papírových dárkových**

visaček. Chcete-li uzávěr dále ozdobit, můžete z korku vyrazit malé kolečko a vyrazit ho razítkem podle vlastního výběru (např. "Vyrobeno s láskou" nebo "Pro vás").

Tip: Napište **recept na malý štítek** a připevněte ho na sklenici pomocí ozdobné šňůrky. Můžete k tomu použít větší dárkové visačky nebo si štítky sami vyděrovat či vystřihnout, např. z kraftového papíru. Název receptu můžete také napsat **šablonou na kousek látky** nebo na větší **kus látky na tabuli** a přilepit na sklenici.

Spoustu skvělé inspirace na sladké i slané směsi na pečení ve sklenici najdete v knize "**Směsi na pečení ve sklenici**".

Musíte mít



Skleněné láhve VBS "Milk", sada 3 ks

Obsah balení: 350 ml
Obsah: 3
Průměr (vnější): 6 cm
Výška: 20 cm
Materiál: Sklo

154,59 Kč

Podrobnosti o položce

Množství: - 1 +

Přidat do Košíku



Skladovací nádoby VBS "Mini", 2 kusy

Obsah balení: 250 ml
Obsah: 2
Průměr (vnější): 6.5 cm
Výška: 12 cm
Materiál: Čiré
sklo

102,99 Kč

Podrobnosti o položce

Množství: - 1 + Přidat do Košíku

Podrobnosti o článku:

Číslo položky	Název článku	Množství
686303	Skleněné láhve VBS "Milk", sada 3 ks	1
686280	Skladovací nádoby VBS "Mini", 2 kusy	1
860123-01	kraftový papírDIN A4	1
418577-03	Bavlněná šňůra VBS, 100 mHnědá/Bílá	1
418447	VBS Háčkovaná stuha "Cream", 20 mm, 10 m	1
692083	Miniaturní kuchyňské potřeby, 8 ks.	1