LYRA

Receptár

FAJNOVÝ KYSNUTÝ ČOKOLÁDOVÝ KOLÁČ

1.

- 1kg polohrubá múka
- 1ks kvasnice
- 1 dcl oleja
- 4PL kryštálový cukor
- 2 lyžičky soľ
- 0,5 l vlažné mlieko
- kooopec lásky

Do šálky dáme cca 1 dcl vlažného mlieka, droždie a trochu cukru (spravíme kvások)

Múku preosejeme, pridáme cukor, soľ - zmiešame.

Pridáme kvások, vlažné mlieko a olej. Všetko spolu poriadne vymiesime. Necháme kysnúť cca 1 hod.

Rozdelíme na 4 cestá, vyvaľkáme, posypeme LYRACAOM a pofrkáme rozpusteným maslom.

Zatočíme a potrieme olejom

Pečieme 190 stupňov cca 20min a potom 170 ešte asi 10 min.

Dobrúúú chuuuuť

LYRACAO
250g

RÝCHLE ALE FAJNOVÉ RAŇAJKY

2.

- 1ks lístkové cesto
- čokoládové paličky

Listkové cesto vyvaľkáme (prípadne kúpime vyvaľkané)

Naukladáme čokoládové paličky, nakrájame cesto na obdĺžniky

Kraje cesta potrieme rozšľahaným vajíčkom a obalíme cesto okolo čoko paličky

Potrieme koláče na plechu vajíčkom

Pečieme 200st cca 15min. Počas pečenia rúru neotvárame!!!

Dobrúúúú chuť

LYRA TARTALETKY

3.

- 250g hladká múka
- 150g maslo
- 70g práškový cukor
- 1 ks vajce
- Štipka soli

Náplň:
- 100g malinová marmeláda
- Citrónová šťava
- 3 lyžice kryštálový cukor

Ganache:
- 140g Horká čokoláda na varenie LYRA 70%
- 100g Smotana na šľahanie (33% tuku)

Zo surovín na cesto vypracujeme cesto a necháme ho schladiť, aby sa dalo vyvaľkať cca na 1cm hrúbku. Vykrojíme tartaletky a vytvarujeme do formičiek.

Z cukru spravíme karamel, pridáme citrónovú šťavu a džem, prehrejeme spolu. Cesto popicháme a do každého dáme lyžičku náplne

Upečieme na 170 st C cca 17 minút.

Smotanu si zahrejeme (skoro aby vrela) a nasypeme do nej nadrobno nasekanú čokoládu – miešame spolu kým sa čokoláda nerozpustí.

Naplníme tartaletky a mňam

Dobrúúú chuť

BROWNIES

4.

- 140g mliečna čokoláda na varenie LYRA
- 140g horká čokoláda na varenie LYRA
- 250g maslo
- 250g kryštáľový cukor
- 4ks vajíčko
- 250g hladká múka
- 50g kakaový prášok 22 – 24%

Čokolády, maslo, kryštáľový cukor rozpustíme a mierne vychladíme

Vyjíčka speníme, pridáme do nich rozpustenú zmes a pomaly vmiešame preosiatu môku s kakaovým práškom.

Dáme na menší plech, alebo do tortovej formy a môžeme posypať bobuľovým ovocím

Pečieme na 160st približne 30 minút

Dobrúúú chuuuuť

ŠUHAJDY

5.

- 300g horká čokoláda na varenie LYRA
- 125g maslo
- 1ks uvarené salko
- 125 g maslo

Čokoládu rozpustíme s maslom, naplníme cca 50 košíčkov – na dno

Uvarené a vychladnuté salko vymiešame s maslom, naplníme košíčky

Uzavrieme plnku s čokoládou

Dobrúúú chuuuuť

BIELYRKOVÝ KOLÁČIK

6.

- 3 bielky
- 120 g práškový cukor
- 120 g hladká múka
- 120 g orieškov (vlašské, lieskové, mandľové...)

Vymiešame bielka a práškový cukor.

Po vymiešaní, postupne pridávame múku.

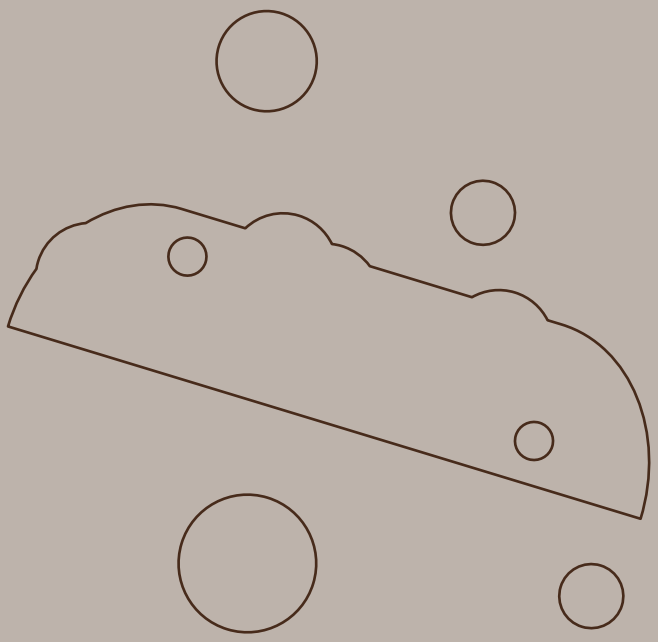
Nakoniec vmiešame LYRoriešky.

Takto vymiešané cesto rozotrieme do formy na srnčí chrbát, alebo formu obdĺžnikového tvaru.

Dáme do vyhriatej rúry (170 stupňov) a pečieme cca 25 minút kým cesto pekne narastie a zružovie.

Po upečení hneď vyklopíme z formy a necháme poriadne vychladnúť. Najlepšie cez noc do druhého dňa.

Dobre vychladnuté krájame na tenulinké plátky. Uložíme na plech, vystlaný papierom na pečenie, poukladáme a necháme v rúre dosušiť. Cca 15-20 minút pri cca 150 stupňov celzia.



LYRECKE KOLÁČIKY

7.

- 300 g hladká múka
- 150 g maslo
- 100 g práškový cukor
- 50 g oriešky (vlašské alebo lieskové pomleté)
- Lieskovo čokoládová nátierka LYRA

Všetky suroviny spracujeme do bochníku a na hodinu odložíme do chladničky.

Potom cesto rozvaľkáme na cca 2-3 mm a vykrajujeme rôzne tvary.

Pečieme pri 180 stupňoch cca 8 minút.

Nakoniec jednotlivé tvary natrieme LYRA lieskovo čokoládovou nátierkou.

Dobrúúúúú chuuuuuť

PRAŽENÉ LIESKOVCE

BLACK OUT BANÁNOVÝ KOLÁČIK

8.

- 150 g pohanková múka
- 45 g kakaový LYRA prach
- 1 balenie prášku do pečiva
- ½ čajová lyžička soli
- 6 banánov (Môžu byt aj prezreté)
- 150 g kokosový cukor + 2 čajové lyžičky na posypanie banánov pred pečením
- 100 g maslo – izbová teplota
- 2 ks vajce
- 100 g kyslá smotana
- 1 ks vanilkový cukor
- 100 g LYRA horká čokoláda na varenie

Rúru predhrejeme na 180 stupňov
Zmiešame múku, kakaový prach, prášok do pečiva a soľ v jednej miske
Rozmixujeme 4 ks banánov
Vymiešame kokosový cukor s maslom 4-5 minút
Postupne pridáme vajíčka, jedno po druhom
Pridáme kyslú smotanu
Vanilkový cukor a rozmixované banány (premiešame – nie, nie je to zlé ako to v tomto momente vypadá, ideme ďalej
Pomaly pridáme suché ingrediencie, ale nemixujeme ich príliš rýchlo a dlho
Nasekáme si LYRA horkú čokoládu na varenie a pridáme k mixu.
Do pripravenej formy na pečenie (môže byt aj okrúhla, obdĺžniková...) vylejeme cesto.
Na vrch uložíme pozdĺžne prekrojené zvyšné banány, posypeme ich kokosovým cukrom a šup do rúry.
Pečieme 65-75 minút
Podávať môžeme s vanilkovou ZMRZLYROU
Dobrúúúúú chuuuuť

LYRA
ČOKOLÁDA
HORKÁ
70 %

ZEBLYRA SHORT BREAD

9.

- 320 g polohrubá múka
- 1 ½ čajová lyžička soli
- 45 g kakaový LYRA prach
- 250 g maslo izbovej teploty
- 100 g kryštálový cukor
- 40 g práškový cukor
- 1 žĺtok
- 1 vanilkový cukor

Múku rozdelímena dve časti. Vanilkovú (180 g) a čokoládovú (140 g + 45 g kakaový prach)
Do oboch mixov rovnomerne rozdlíme soľ
Vymiešajme maslo s kryštálovým a práškovým cukrom
Pridáme žĺtok a vanilku. Mix rozdelíme rovnomerne do vanilkového a kakaového suchého mixu.
Najskôr vymiešame vanilkové cesto, následné kakaové.
Pripravíme si dva papiere na pečenie. Na jednom rozvaľkáme hnedé cesto, necháme na papieri. Na druhom rozvaľkáme biele cesto a položíme ho na hnedé cesto, toto opakujeme kým máme 4 vrstvy. Zrolujeme - pomôžeme si papierom na pečenie a odložíme do chladničky.
Po schladení nakrájame na kolieska, uložíme na plech vystlaný papierom na pečenie a pri teplote 180 stupňov peč 13-15 minút

Dobrúúúúúú chuuuuuuť.

KAKAOVÝ PRÁŠOK
PŠENIČNÁ
MOUKA

SACHEROVA TORTA

10.

- 140g maslo
- 110g práškový cukor
- vanilka (vanilkový cukor)
- 6 vajec
- 140g LYRA čokoláda na varenie dark
- 100g kryštáľový cukor
- 145g hladká múka
- 200g marhuľový džem
- 140g LYRA čokoláda na varenie milk
- 70g sladká smotana 33%

Zmäknuté maslo, preosiaty práškový cukor, 6 žĺtkov, vanilku vyšľaháme do peny. Pridáme rozpustenú LYRA čokoládu na varenie horkú.

Bielky vyšľaháme s kryštáľovým cukrom.

Jemne zmiešame sneh s vyšľahaným maslom a žĺtkami a vmiešame preosiatu múku. Dáme do tortovej formy vystlanej papierom na pečenie a boky vymastené maslom.

Pečieme na 170st 1 hodinu.

Tortu necháme vychladnúť vo forme. Následne vyklopíme, prekrojíme na polku, potrieme džemom, spojíme a následne potrieme džemom vrch aj boky.

Sladkú smotanu zahrejeme na 90st a vlejeme do nadrobno nasekanej čokolády na polevu, poriadne premiešame a polejeme tortu.

Mňam a dobrú chuť:)

LASKONKY

11.

INGREDIENCIE:
- 6 ks vaječný bielok
- 330 g cukor krupica
- 100 g cukor práškový
- 160 g kokos

PLNKA
- 6 ks žĺtok
- 180 g cukor práškový
- 1 vanilkový cukor
- 250 g maslo

POSTUP

Nad parou vyšlaháme bielky s krupicovým cukrom. Necháme mierne vychladnúť.

Kokos zmiešame s práškovým cukrom a jemne primiešame do snehu.

Formou na laskonky si na papier na pečenie vytvarujeme laskonky, preložíme na plech.

Dáme piecť na 15 minút do rúry predohriatej na 120 stupňov.

PLNKA

Žĺtky s práškovým cukrom a vanilkovým cukrom vyšlaháme vo vodnom kúpeli pridame na kúsky posekanú LYRA čokoládu na varenie horkú. Dobre premiešame kým sa čokoláda neroztopí.

Zmäknuté maslo vyšľaháme do peny a postupne zašľaháme vychladnutý čokoládový krém.

Krémom naplníme a spojíme vždy dve laskonky.

Dobrú chuť

Práškový cukor
1kg
ČOKOLÁDA
HORKÁ
70 %
140g

PISTÁCIOVÝ KOLÁČIK SO ŽĽTKOVOU POLEVOU

12.

INGREDIENCIE:
- 250 g práškový cukor
- 250 g maslo
- 250 g mleté pistácie (môžeme použiť aj lieskové oriešky)
- 250 g polohrubá múka
- 6 ks bielok
- 6 pl uvarená káva
- 1/2 kypriaci prášok

PLNKA
- 6 ks žĺtok
- 300 g práškový cukor

1. Maslo vymiešame spolu s cukrom do krémova
2. Prisypeme mleté orechy a preosiatu múku s kypriacim práškom
3. Postupne pridáme 6 lyžíc uvarenej kávy
4. Z bielkov si vyšľaháme tuhý sneh a pridáme ho k orieškovej mase.
5. Plech si vyložíme papierom na pečenie. Vylejeme a rovnomerne rozotrieme masu. Pečieme pri 180 st. cca 30 minut.
6. Nad parou si vyšľaháme žĺtka s cukrom. Zmesou potrieme upečený koláčik.
7. Dobrúúúúú chuť!!!!

LYRA
PISTÁCIE

TOMÁŠOVE PALACINKY

13.

INGREDIENCIE:
- 4 ks vajce
- 250 g hladká múka
- 0,5 l mlieko
- 50 g roztopené maslo
- 1/2 čl vanilky z Madagaskaru
- štipka soli

NÁPLŇ:
- Nátierka LYRA Praline
- tvaroh
- džem - podľa vlastného výberu

DEKORÁCIA:
- Šľahačka
- LYRACAO

Všetky ingrediencie spolu dobre premiešame ručným mixérom.

Rozohrejeme si teflónovú panvicu a postupne pečieme palacinky (nie je potrebné používať olej na vysmážanie)

Palacinky si podľa vlastnej chuti naplníme nátierkou, tvarohom, džemom... zrolujeme a na vrch nastriekame šľahačku, ktorú poprášime LYRACAOm.

Dobrúúúú chuť!

SLANÝ
KARAMEL
250g

PERNÍK

14.

INGREDIENCIE:
- 300 g kryštálový cukor
- 2 ks vajce
- 4 pl ríbezľového džemu
- 1/2 l mlieko
- 400 g polohrubá múka
- 1 ks perníkový prášok
- 1 pl soda bikarbóna
- 1 dcl olej
- 1 pl škorica
- cele vlašské orechy

POLEVA:
- 200 g smotana na šľahanie
- 200 g LYRA horká čokoláda na varenie

Vyšľaháme vajcia s kryštálovým cukrom.

Pridáme džem a postupne prisypeme preosiatu múku, ktorú sme zmiešali s perníkovým práškom, škoricou a sódou bikarbónou.

Prilejeme olej a mlieko.

Cesto vylejeme na plech a dáme do rúry piecť na 180 stupňov cca 335 - 40 minút.

Na ganache si prehrejeme smotanu v hrnci, nalámeme si LYRA horkú čokoládu na varenie na malé kusky. Smotanu po prevarení vylejeme na čokoládu a metličkou spojíme obe ingrediencie.

Perník potrieme zvyškom džemu. Na džem vylejeme čokoládový ganache a pekne rozotrieme.

Dobrúúúúúúú chuť!

clever
LYRA
ČOKOLÁDA
HORKÁ
70%
Penzeys
Cinnamon

LYRA
ČOKOLÁDA
HORKÁ
70%
140g

LYRA ČOKO-MOUSE

15.

- 250 g LYRA čokoláda na varenie (podľa toho, či chceme mliečny alebo horký mousse)
- 250 g 33% sladká smotana
- 500 g sladká smotana (vyšľahaná do polotuha)
- LYRA nátierka slaný karamel, praline, lieskovec...
- čerstvé ovocie podľa chuti

Smotanu zahrejeme cca na 80 stupňov. Nalejeme na polámanú čokoládu, kým sa nerozpustí.

V druhej nádobe vymiešame smotanu na šľahanie do polotuha

Do jemne ochladenej čokoládovej zmesi vmiešame časť našľahanej šľahačky a dobre premiešame. Potom doplníme zbytok šľahačky. Takto pripravený mousse môžeme poprekladať s LYRA nátierkami podľa vašich momentálnych chúťok :-) S rôznymi suchými koláčmi (chocolate brownies, stroizel) alebo čerstvým ovocím.

Naservírujeme do pohárov, alebo tortovej formy

Hotovú zmes dáme do mrazničky, kým nie je úplne stuhnutá. Po stuhnutí uchovávame v chladničke.

Dobrúúúúúú chuť