

Čokoládový receptář

Patnáct receptů z naší
čokoládovny v Praze — od
nadýchaného korpusu po ručně
válené lanýže.



Obsah

ZÁKLADY

Čokoládový korpus	4
Čokoládový krém	5
Čokoládová ganache	6
Domácí čokoláda	7

PEČENÉ DEZERTY

Čokoládový dort	9
Čokoládová roláda	10
Čokoládové řezy	11
Čokoládové brownies	12
Čokoládová bábovka	13
Čokoládové suflé	14

BEZ PEČENÍ

Čokoládová pěna	16
Ovoce v čokoládě	17
Čokoládové kuličky	18
Čokoládové lanýže	19

NÁPOJE

Ceremoniální kakao	21
--------------------------	----

Základy

Čtyři recepty, na kterých stojí všechny ostatní. Když zvládnete korpus, krém a ganache, zbytek je už jen skládání.



Čokoládový korpus	4
Čokoládový krém	5
Čokoládová ganache	6
Domácí čokoláda	7

Čokoládový korpus

Dobrý čokoládový korpus je základ každého povedeného dortu. Tento nadýchaný a vláčný kakaový korpus se snadno krájí na pláty, dobře drží tvar a skvěle nasává krém i sirup. Zvládnete ho i bez zkušeností.



Příprava
15 minut

Pečení
30 minut

Celkem
45 minut

Obtížnost
snadná

Suroviny

- 120 g hladké mouky
- 40 g kvalitního kakaa
- 1 lžička prášku do pečiva
- špetka soli
- 4 vejce
- 150 g cukru krystal
- 60 ml oleje
- 60 ml mléka

Postup

- 1 Troubu předehřejte na 175 °C a dortovou formu vyložte pečicím papírem.
- 2 Vejce s cukrem šlehejte 5–7 minut do světlé a nadýchané pěny.
- 3 Prosejte mouku, kakao, prášek do pečiva a sůl a jemně vmíchejte do vaječné pěny.
- 4 Nakonec zlehka vmíchejte olej a mléko, aby těsto zůstalo vzdušné.
- 5 Přelijte do formy a pečte 30 minut, dokud špejle nevyjde čistá.
- 6 Nechte vychladnout, poté rozkrojte na pláty.

Tip z čokoládovny. Pro nadýchanější korpus oddělte bílky a vyšlehejte je zvlášť do tuhého sněhu.

Čokoládový krém

Univerzální čokoládový krém, který využijete jako náplň do dortu, na zdobení i jako samostatný dezert. Je hladký, pevný a drží tvar. Ukážeme si základní verzi i oblíbenou pařížskou šlehačku a variantu s mascarpone.



Příprava
15 minut

Chlazení
2 hodiny

Celkem
2 h 15 min

Obtížnost
snadná

Suroviny

ZÁKLADNÍ KRÉM

- **200 g** hořké čokolády
- **400 ml** smetany ke šlehání (33 %)
- **2 lžíce** cukru moučka
- **1 lžička** vanilkového extraktu

VARIANTA S MASCARPONE

- **250 g** mascarpone
- **1 dávka** základního čokoládového krému (viz výše)

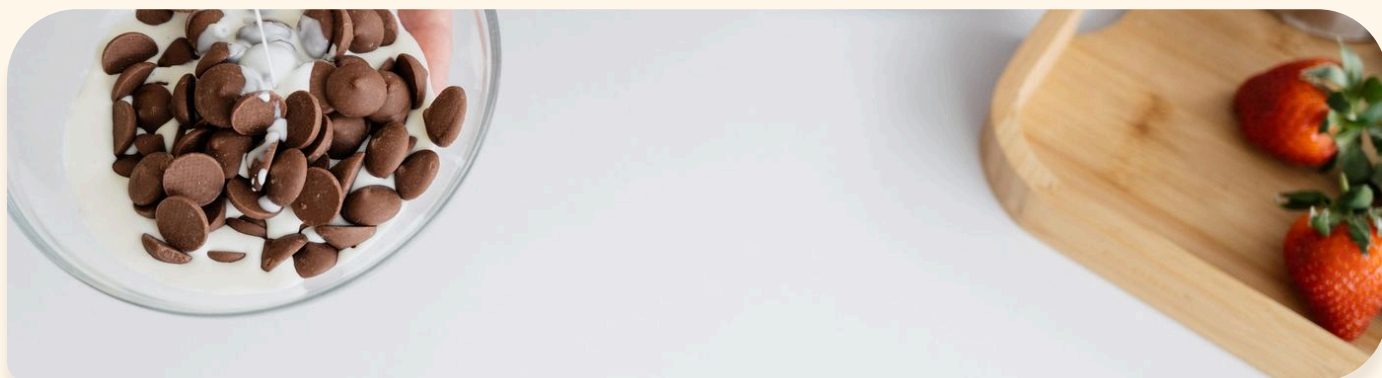
Postup

- 1** Čokoládu nalámejte a rozpusťte ve vodní lázni, dokud krásně nezvláční.
- 2** Vychlazenou smetanu vyšlehejte s cukrem a vanilkou do polotuha.
- 3** K rozpuštěné čokoládě po částech vmíchejte šlehačku, aby krém zůstal nadýchaný.
- 4** Krém nechte v lednici alespoň 2 hodiny ztuhnout.
- 5** Před plněním nebo zdobením krátce prošlehejte.

Tip z čokoládovny. Pařížská šlehačka: horkou smetanu (200 ml) přelijte přes 200 g čokolády, přes noc vychladte a poté vyšlehejte.

Čokoládová ganache

Čokoládová ganache je jednoduchá směs čokolády a smetany, ze které vykoulíte hedvábně hladkou polevu, krémovou náplň i nadýchaný krém na dorty a makronky. Stačí dvě suroviny a pár minut.



Celkový čas
10 minut

Porce
cca 400 g (dort 20 cm)

Obtížnost
Snadná

Suroviny

ZÁKLADNÍ GANACHE

- **200 g** kvalitní hořké čokolády (Hořké čokoládové pecky 71 % Ecuador)
- **200 ml** smetany ke šlehání (33 %)
- **20 g** másla (nepovinné, pro lesk)
- špetka soli

GANACHE Z BÍLÉ ČOKOLÁDY

- **300 g** bílé čokolády (Bílé čokoládové pecky)
- **100 ml** smetany ke šlehání

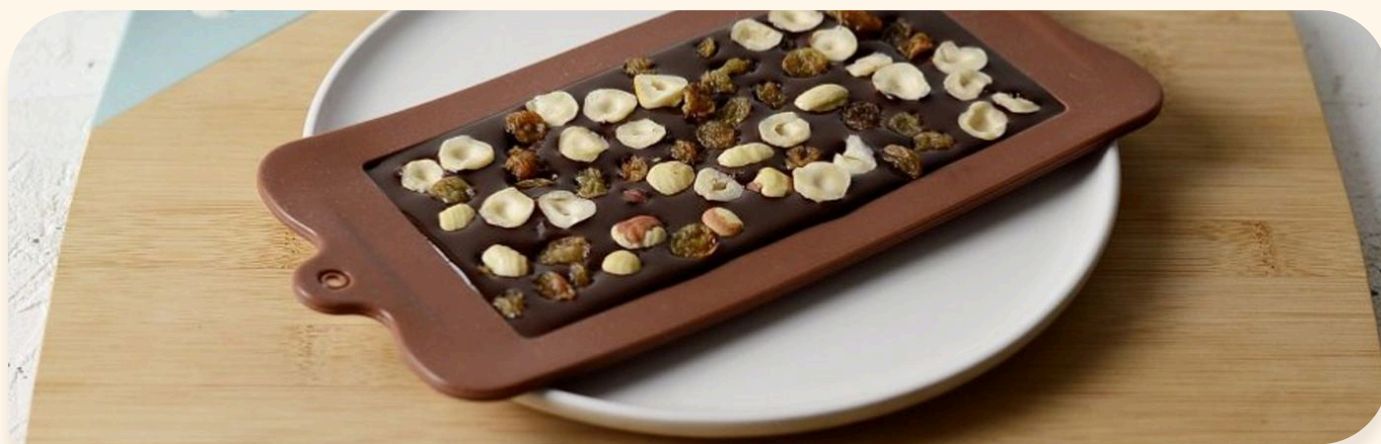
Postup

- 1** Čokoládu nasekejte najemno nebo použijte čokoládové pecky a dejte doisky.
- 2** Smetanu v hrnci zahřejte téměř k bodu varu (nesmí vřít).
- 3** Horkou smetanu přelijte přes čokoládu a nechte 1–2 minuty odstát.
- 4** Zamíchejte od středu, dokud nevznikne hladká a lesklá směs.
- 5** Vmíchejte máslo a špetku soli pro jemnější strukturu a lesk.
- 6** Nechte vychladnout na požadovanou konzistenci podle použití.

Tip z čokoládovny. Poměr čokoláda : smetana určuje konzistenci — poleva na dort 1:1, náplň 2:1, pralinky 2,5:1, u bílé čokolády 3:1.

Domácí čokoláda

Vyrobít si vlastní čokoládu doma je snazší, než si myslíte. Stačí tři suroviny, formičky a pár minut. Domácí čokoláda neobsahuje zbytečné přísady, můžete si pohrát s příchutěmi i náplněmi a výsledek chutná luxusně.



Příprava
10 minut

Chlazení
30 minut

Celkem
40 minut

Množství
cca 150 g čokolády

Suroviny

ZÁKLAD

- **100 g** kakaového másla
- **60 g** kvalitního kakaa
- **40 g** moučkového cukru nebo medu

NA DOCHUCENÍ

- **špetka** soli
- vanilka dle chuti

Postup

- 1** Kakaové máslo rozpustíte ve vodní lázni při nízké teplotě.
- 2** Vmíchejte prosáté kakao, cukr a špetku soli do hladké lesklé směsi.
- 3** Ochuťte vanilkou nebo oblíbeným kořením.
- 4** Nalijte do formiček; podle chuti přidejte oříšky nebo sušené ovoce.
- 5** Nechte v lednici alespoň 30 minut ztuhnout a poté vyklopte.

Tip z čokoládovny. Rychlá domácí čokoláda z másla: místo kakaového másla použijte 100 g kvalitního másla – ztuhne rychleji, ale skladujte ji v chladu.

Pečené dezerty

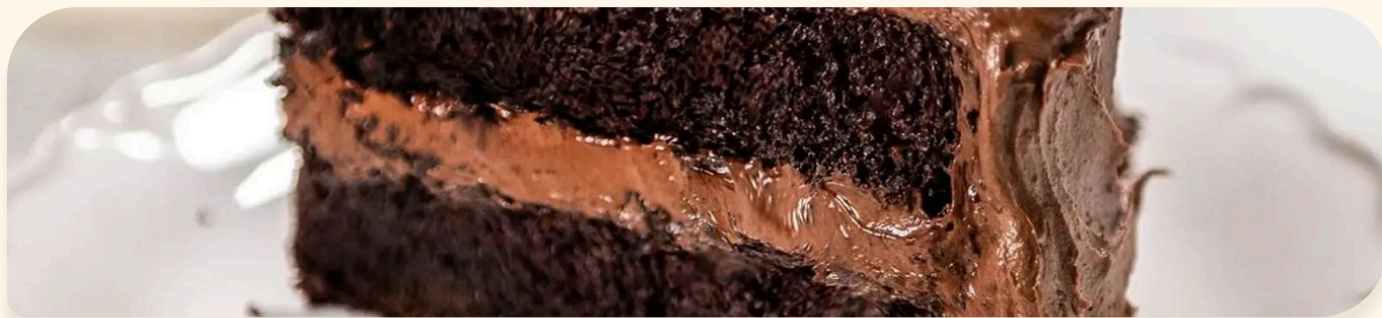
Šest receptů do trouby. U všech platí jedno: čokoláda udělá polovinu práce, ta druhá je nepřepéct.



Čokoládový dort	9
Čokoládová roláda	10
Čokoládové řezy	11
Čokoládové brownies	12
Čokoládová bábovka	13
Čokoládové suflé	14

Čokoládový dort

Kdo by neměl rád jemný, luxusní čokoládový dort bohatý na chuť? Tento domácí recept na čokoládový dort je snadný na přípravu a ideální pro každou příležitost – ať už jde o narozeniny, oslavu, nebo jen zaslouženou sladkou odměnu!



Celkový čas
1 hodina

Porce
12 kousků

Obtížnost
Střední

Kalorie na porci
350 kcal

Suroviny

NA TĚSTO

- **2 hrnky** hladké mouky (250 g)
- **1 hrnek** hořkého kakaa (100 g)
- **1 ½ hrnku** cukru krystal (300 g)
- **1 lžička** prášku do pečiva
- **1 lžička** jedlé sody
- **½ lžičky** soli
- **3 velká** vejce
- **1 hrnek** plnotučného mléka (240 ml)
- **½ hrnku** rostlinného oleje (120 ml)
- **1 lžička** vanilkového extraktu
- **1 hrnek** horké kávy (240 ml) – zvýrazní chuť čokolády

NA ČOKOLÁDOVOU POLEVU

- **200 g** hořké čokolády (min. 70 % kakaa)
- **1 hrnek** smetany ke šlehání (240 ml)
- **2 lžíce** nesoleného másla (30 g)

Postup

- 1** Předehřejte troubu na 175 °C (350 °F) a vymažte dvě dortové formy o průměru 20 cm máslem nebo sprejem na pečení.
- 2** Smíchejte suché suroviny: Ve velké míse metličkou promíchejte mouku, kakao, cukr, prášek do pečiva, jedlou sodu a sůl.
- 3** Smíchejte mokré suroviny: V jiné míse do hladka vyšlehejte vejce, mléko, olej a vanilkový extrakt.
- 4** Spojte mokré a suché suroviny, poté za stálého míchání postupně přilévajte horkou kávu. Těsto bude řídké – to je naprosto v pořádku!
- 5** Těsto rovnoměrně rozdělte do obou forem a pečte 30–35 minut, nebo dokud nebude čistá špejle.
- 6** Nejprve nechte dorty chladnout ve formách, poté je přeneste na mřížku, aby vychladly úplně.
- 7** Připravte polevu: Zahřejte smetanu ke šlehání, dokud nebude teplá (nevařit), poté ji nalijte na nasekanou hořkou čokoládu. Míchejte, dokud se čokoláda nerozpustí, a poté přidejte máslo. Nechte polevu zchladnout, dokud nezhoustne.
- 8** Sestavte dort: Položte první vrstvu dortu na talíř, rozetřete na ni část polevy, poté přidejte druhou vrstvu a polevou důkladně potřete celý dort.
- 9** Ozdobte a servírujte! Přidejte čokoládové hoblinky, oříšky nebo ovoce dle libosti.

Tip z čokoládovny. Chcete nadýchanější dort? Místo běžného mléka použijte podmásli. Nemáte vejce? Nahradte je rozmačkanými banány nebo jablečnou přesnídávkou.

Čokoládová roláda

Klasická čokoládová roláda plněná šlehačkou je rychlý dezert, který vždy nadchne. Piškotový korpus je vláčný a dobře se stáčí, takže roláda nepraská. Ukážeme si i variantu bez mouky.



Příprava
20 minut

Pečení
12 minut

Celkem
35 minut

Obtížnost
střední

Suroviny

NA TĚSTO

- 4 vejce
- 100 g cukru krystal
- 60 g hladké mouky
- 30 g kvalitního kakaa
- 1 lžička prášku do pečiva

NA NÁPLŇ

- 250 ml smetany ke šlehání
- 2 lžíce cukru moučka

Postup

- 1 Troubu předehřejte na 180 °C a plech vyložte pečicím papírem.
- 2 Vejce s cukrem šlehejte do světlé pěny, poté vmíchejte prosátou mouku, kakao a prášek do pečiva.
- 3 Těsto rozetřete na plech a pečte 10–12 minut.
- 4 Horký korpus ihned přesuňte na navlhčenou utěrku posypanou cukrem a i s utěrkou stočte.
- 5 Vychladlý korpus rozbalte, potřete ušlehanou šlehačkou a znovu stočte.
- 6 Nechte v lednici ztuhnout a před podáváním posypte kakaem.

Tip z čokoládovny. Roláda bez mouky: nahradte mouku mletými ořechy nebo navýšeným kakaem.

Čokoládové řezy

Čokoládové řezy jsou ideální, když potřebujete rychlý dezert pro více lidí. Pečou se na plechu, snadno se krájí a poleva na nich krásně drží. Skvěle se hodí na oslavy i k kávě.



Příprava
20 minut

Pečení
25 minut

Celkem
45 minut

Výtěžnost
**1 plech (cca 20
řezů)**

Suroviny

NA TĚSTO

- 4 vejce
- 200 g cukru krystal
- 200 g hladké mouky
- 50 g kakaa
- 1 lžička prášku do pečiva
- 120 ml oleje
- 200 ml mléka

NA POLEVU

- 150 g hořké čokolády
- 100 ml smetany ke šlehání
- 1 lžíce másla

Postup

- 1 Troubu předehřejte na 180 °C a plech vyložte pečicím papírem.
- 2 Vejce vyšlehejte s cukrem, poté vmíchejte suché suroviny střídavě s olejem a mlékem.
- 3 Těsto rozlijte na plech a pečte 25 minut.
- 4 Na polevu rozpusťte čokoládu se smetanou a máslem do hladka.
- 5 Vlažný korpus přelijte polevou a nechte ztuhnout.
- 6 Nakrájejte na řezy nebo kolečka.

Tip z čokoládovny. S tvarohem: mezi korpus a polevu naneste vrstvu vanilkového tvarohu.

Čokoládové brownies

Dokonalé brownies jsou zvenku křupavé a uvnitř vláčné, s intenzivní čokoládovou chutí. Tento recept zvládnete v jedné míse a bez šlehače. Tajemství je v kvalitní čokoládě a správném čase pečení.



Příprava
15 minut

Pečení
25 minut

Celkem
40 minut

Množství
1 plech (16 kousků)

Suroviny

- 200 g hořké čokolády
- 150 g másla
- 200 g cukru krystal
- 3 vejce
- 100 g hladké mouky
- 30 g kakaa
- špetka soli

Postup

- 1 Troubu předehřejte na 175 °C a formu vyložte pečicím papírem.
- 2 Čokoládu s máslem rozpustíte ve vodní lázni a mírně zchladte.
- 3 Vmíchejte cukr a poté vejce – jedno po druhém.
- 4 Přisypte mouku, kakao a sůl a jen zlehka je spojte – nemíchejte příliš.
- 5 Těsto rozetřete do formy a pečte 22–25 minut; střed by měl zůstat lehce vláčný.
- 6 Nechte vychladnout a teprve poté krájejte.

Tip z čokoládovny. Pro vláčné brownies pečte kratší dobu; na špejli vám zůstanou vlhké drobečky.

Čokoládová bábovka

Voňavá čokoládová bábovka je stálice české kuchyně. Je vláčná, sytě kakaová a s roztékajícími se kousky čokolády chutná jako od babičky. Připravíte ji jednoduše a bez složitých postupů.



Příprava
15 minut

Pečení
45 minut

Celkem
1 hodina

Množství
**1 bábovka (12
porcí)**

Suroviny

- 200 g hladké mouky
- 40 g kaka
- 1 lžička prášku do pečiva
- 4 vejce
- 200 g cukru krystal
- 120 ml oleje
- 200 ml mléka
- 100 g čokolády nasekané na kousky

Postup

- 1 Troubu předehřejte na 175 °C a bábovkovou formu vymažte a vysypejte.
- 2 Vejce vyšlehejte s cukrem do pěny.
- 3 Střídavě vmíchejte suché suroviny, olej a mléko do hladkého těsta.
- 4 Nakonec vmíchejte nasekanou čokoládu.
- 5 Nalijte do formy a pečte 45 minut, dokud špejle nevyjde čistá a suchá.
- 6 Nechte mírně vychladnout a poté vyklopte.

Tip z čokoládovny. Tvarohová bábovka: část těsta prostřídejte vrstvou vanilkového tvarohu.

Čokoládové suflé

Čokoládové suflé je efektní dezert, který krásně nabude a uvnitř zůstane hebký. Vypadá náročně, ale s dodržením pár pravidel ho zvládnete i doma. Podává se ihned po upečení, dokud je vysoké a teplé.



Příprava
20 minut

Pečení
12 minut

Celkem
32 minut

Množství
4 porce

Suroviny

ZÁKLAD

- 100 g hořké čokolády
- 50 g másla (a trochu navíc na vymazání)
- 1 lžíce hladké mouky

VEJCE A CUKR

- 3 vejce (oddělené)
- 50 g cukru krystal
- cukr na vysypání formiček

Postup

- 1 Troubu předehřejte na 190 °C. Formičky vymažte máslem a vysypte cukrem.
- 2 Čokoládu s máslem rozpustíte ve vodní lázni a mírně zchladte.
- 3 Žloutky vyšlehejte s polovinou cukru, vmíchejte do čokolády a přidejte mouku.
- 4 Bílky se zbylým cukrem vyšlehejte do tuhého lesklého sněhu.
- 5 Sníh po částech zlehka vmíchejte do čokoládové směsi.
- 6 Naplňte formičky po okraj a pečte 10–12 minut. Podávejte ihned.

Tip z čokoládovny. Formičky vymažte máslem tahy směrem nahoru – suflé pak lépe nabude.

Bez pečení

Když trouba nemusí. Čtyři dezerty, které stačí zamíchat, zchladit a naservírovat.



Čokoládová pěna	16
Ovoce v čokoládě	17
Čokoládové kuličky	18
Čokoládové lanýže	19

Čokoládová pěna

Čokoládová pěna (mousse) je elegantní dezert, který zvládne i začátečník. Je lehká, vzdušná a intenzivně čokoládová. Ukážeme si klasickou verzi i jednoduchou variantu bez vajec.



Příprava
15 minut

Chlazení
2 hodiny

Celkem
2 h 15 min

Množství
4 porce

Suroviny

ZÁKLAD

- **150 g** hořké čokolády
- **2** vejce

NA UŠLEHÁNÍ

- **250 ml** smetany ke šlehání (33 %)
- **2 lžice** cukru moučka
- **špetka** soli

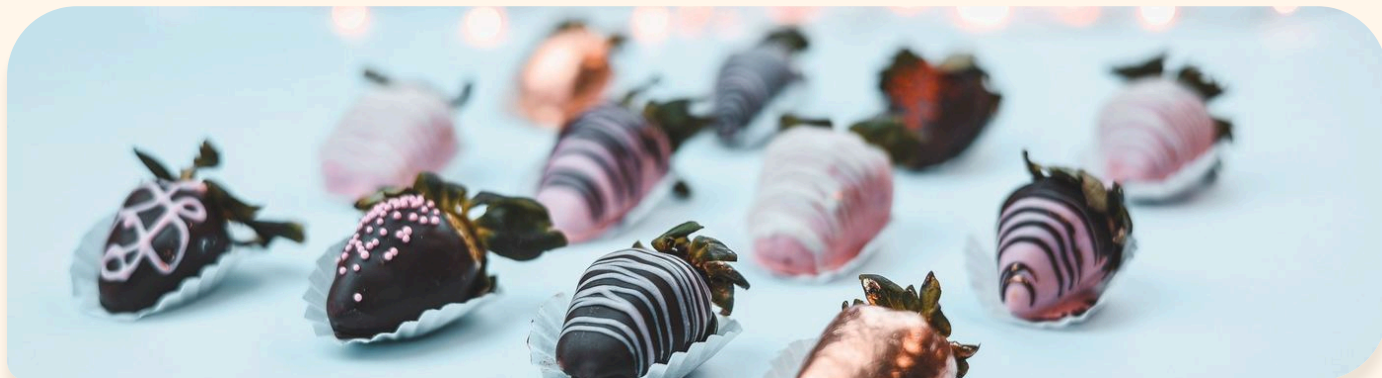
Postup

- 1** Čokoládu rozpusťte ve vodní lázni a mírně zchladte.
- 2** Žloutky vyšlehejte s cukrem, bílky zvlášť se špetkou soli do tuhého sněhu.
- 3** Smetanu vyšlehejte do polotuha.
- 4** Do vlažné čokolády vmíchejte žloutky, poté zlehka šlehačku a nakonec sních.
- 5** Rozdělte do skleniček a nechte v lednici alespoň 2 hodiny ztuhnout.

Tip z čokoládovny. Pěna bez vajec: vynechte vejce a použijte pouze vyšlehanou smetanu s rozpuštěnou čokoládou (poměr 2 : 1) – jednodušší a rychlá varianta.

Ovoce v čokoládě

Jednoduchý a efektní dezert: čerstvé ovoce máčené v rozpuštěné čokoládě. Banány a jahody v čokoládě jsou hotové za pár minut a hodí se na party, jako sladká odměna i dárek. Stačí kvalitní čokoláda a oblíbené ovoce.



Příprava
15 minut

Chlazení
20 minut

Celkem
35 minut

Obtížnost
snadná

Suroviny

OVOCE

- 2 banány
- 250 g jahod (nebo jiného oblíbeného ovoce)

NA NAMÁČENÍ

- 200 g čokolády (hořké, mléčné nebo bílé)
- 1 lžička kokosového oleje (pro lesk)
- posypka dle chuti (oříšky, kokos, sušené ovoce)

Postup

- 1 Ovoce omyjte a důkladně osušte – čokoláda nedrží na vlhkém povrchu.
- 2 Banány nakrájejte na kousky a napíchněte na špejle; jahody nechte s lístky.
- 3 Čokoládu rozpusťte ve vodní lázni s kokosovým olejem do hladka.
- 4 Ovoce namáčejte do čokolády a nechte přebytek okapat.
- 5 Posypte podle chuti a pokládejte na pečicí papír.
- 6 Nechte ztuhnout v lednici asi 20 minut.

Tip z čokoládovny. Banány v čokoládě zmrazte – vzniká oblíbená letní dobrota.

Čokoládové kuličky

Nepečené čokoládové kuličky jsou rychlá dobrotá, kterou zvládnou i děti. Nepotřebujete troubu, jen pár surovin a chvilku na tvarování. Skvěle se hodí na Vánoce, oslavy i jako sladká tečka ke kávě.



Příprava
20 minut

Chlazení
30 minut

Celkem
50 minut

Množství
cca 25 kuliček

Suroviny

HMOTA

- **200 g** rozdrčených sušenek nebo dětských piškotů
- **50 g** kakaa
- **100 g** moučkového cukru
- **80 g** změkklého másla
- **3–4 lžíce** mléka nebo rumu

NA OBALENÍ

- kokos, kakao nebo nasekaná čokoláda na obalení

Postup

- 1** Sušenky rozdrťte najemno a smíchejte s kakaem a cukrem.
- 2** Přidejte změkklé máslo a mléko (nebo rum) a vypracujte hladkou hmotu.
- 3** Pokud je hmota lepkavá, dejte ji na 15 minut do lednice.
- 4** Z hmoty tvarujte kuličky o velikosti vlašského ořechu.
- 5** Obalte v kokosu, kakau nebo rozpuštěné čokoládě.
- 6** Nechte v lednici ztuhnout alespoň 30 minut.

Tip z čokoládovny. Kakaové kuličky: část sušenek nahradte mletými ořechy pro plnější chuť.

Čokoládové lanýže

Domácí čokoládové lanýže jsou elegantní pralinky s hedvábně krémovým středem. Základem je jednoduchá ganache, kterou stačí vychladit, vytvarovat a obalit. Jsou ideální jako dárek i sladká tečka ke kávě.



Příprava
20 minut

Chlazení
2 hodiny

Celkem
2 hodiny 20 minut

Množství
cca 20 lanýžů

Suroviny

NA GANACHE

- 200 g hořké čokolády
- 100 ml smetany ke šlehání
- 20 g másla

NA OBALENÍ

- kakao, kokos nebo nasekané oříšky na obalení

Postup

- 1 Smetanu zahřejte téměř k varu a přelijte přes nasekanou čokoládu.
- 2 Nechte minutu odstát, poté vmíchejte máslo a rozmíchejte do hladké ganache.
- 3 Ganache nechte v lednici asi 2 hodiny ztuhnout.
- 4 Lžičkou nabírejte hmotu a rychle tvarujte kuličky.
- 5 Obalte v kakau, kokosu nebo oříscích a uchovávejte v chladu.

Tip z čokoládovny. Ganache je základ lanýžů – více o poměrech najdete v našem receptu na čokoládovou ganache.

Nápoje

Čokoláda se dá i pít — a je to úplně jiný zážitek než ji jíst.



Ceremoniální kakao

Ceremoniální kakao je 100% čisté kakao z celých kakaových bobů, bez cukru a bez příměsí. Pije se teplé jako nápoj a je součástí tradičních kakaových ceremonií. Má jemně hořkou chuť, přirozeně povzbuzuje a hřeje.



Příprava
10 minut

Množství
1 porce

Nejlepší čas
**ráno nebo k
odpolednímu
zastavení**

Obtížnost
snadná

Suroviny

ZÁKLAD

- **25–40 g** ceremoniálního kakaa
- **200 ml** horké vody nebo rostlinného mléka

NA DOCHUCENÍ

- **špetka** skořice
- **špetka** kajenského pepře (nepovinné)
- med nebo javorový sirup dle chuti

Postup

- 1** Ceremoniální kakao nasekejte nebo nalámejte na menší kousky.
- 2** Vodu nebo mléko ohřejte přibližně na 70–80 °C – nesmí vřít, aby si kakao zachovalo své látky.
- 3** Kakao zalijte horkou tekutinou a nechte chvíli rozpustit.
- 4** Metličkou nebo napěňovačem důkladně rozšlehejte do hladka.
- 5** Dochutěte kořením a sladidlem a pijte pomalu a v klidu.

Tip z čokoládovny. Pro krémovější nápoj použijte rostlinné mléko (ovesné, mandlové).



Přijďte k nám do čokoládovny

Tyhle recepty vznikly u nás v Průhonicích, kousek za Prahou. Přijďte se podívat, jak se čokoláda opravdu vyrábí — a ochutnat ji rovnou u zdroje.

Prohlídka čokoládovny

Jak se z kakaového bobu stane čokoláda — s ochutnávkou po cestě.

60–90 minut

Čokoládový workshop

Vyrobte si vlastní čokoládu a odnese si ji domů. Prohlídka je součástí.

90–120 minut

Oslavy a teambuildingy

Narozeniny, školní výlety i firemní akce na míru.

dle domluvy

Rezervujte na chocotopia.cz

KDE NÁS NAJDETE

V Oblouku 728, Průhonice

JAK SE K NÁM DOSTANETE

Autem po D1, exit 6 · MHD ze stanice Opatov

OZVĚTE SE NÁM

+420 226 776 776 · info@chocotopia.cz

