



CUKIER KANDYZ



Cukier kandyz nie tylko słodzi, zdobi ciasteczka i desery, czy doskonale nadaje się do przyrządzania domowych likierów i nalewek. Poza tym, a może przede wszystkim oferuje nam styl życia. Pomaga przeżyć niezapomniane chwile przyjemności, intymności i spokoju. Małe ciasteczko, filiżanka kawy czy herbaty, w której cicho i tajemniczo szeleszcząc rozpuszczają się kryształki kandyzu pozwalają się odprężyć, nareszcie przestać się śpieszyć i spędzić spokojną chwilę z bliskimi, czy napać się wyrefinowaną przyjemnością samotności.

Wiemy jak osłodzić Ci życie



K

Kruszony cukier kandyz - delikatnie brązowy, o drobnych kryształkach. Przeznaczony jest głównie dla amatorów dobrej kawy. Jego subtelny, karmelowy aromat wzmacnia smak mokki, cappuccino, espresso, irish coffee. Z każdego gatunku kawy wydobywa to, co najlepsze. Dzięki temu, że trudniej się rozpuszcza, jest doskonały do pieczenia chrupiących ciasteczek i pierniczek, ich posypywania oraz serwowania deserów.



Pieczone jabłka z nadzieniem

cukier kandyz Kruszony
jabłka (po jednym na osobę)
białe wino lub sok owocowy

nadzienie:

mielone orzechy lub migdały
rodzynki
mrożone maliny, konfitura
lub masa marcepanowa
cynamon, goździki, wanilia, skórka
pomarańczowa



Jabłka umyć, usunąć gniazda. Dno formy do zapiekania posmarować masłem, ułożyć jabłka. Do wydrążonych jabłek włożyć nadzienie. Całość zalać sokiem lub winem, tak aby dno formy było dobrze przykryte. Dodać przyprawy. Na każde jabłko położyć kawaleczek masła i posypać kandyzem. Całość zapiekać w piekarniku w temp. 180-200 ° C przez ok. 20 min. Można podawać z gorącym sosem waniliowym lub kulką lodów.

Ciasteczka korzenne

na ca.100 sztuk

200 g masła lub margaryny

100 g cukru kryształu

100 g kandyzu Kruszonego

cukier waniliowy

1 jajko

2 łyżki rumu

200 g mąki

1/2 łyżki mielonego kardamonu

1/2 łyżki mielonego muszkatu

200 g mielonych orzechów

laskowych

polewa:

łyżeczka masła

125 g cukru pudru

1 łyżka kakao

2-3 łyżki gorącego mleka

Zmiksować tłuszcz, cukier, jajko i rum. Dodać mąkę, orzechy oraz cukier kandyz. Ciasto ugnieść na jednolitą masę, uformować waleczki i odstawić na kilka godzin do schłodzenia. Pokroić je na plastry grubości ok. 0,5 cm i rozłożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Piec ok. 12 minut w temp. 180-200 ° C. Schłodzone ciasteczka do połowy połączyć polewą i posypać kandyzem.



Cukier kandyz produkowany jest z wysokogatunkowego roztworu cukru, który poddawany jest procesowi wtórnej krystalizacji według tradycyjnej, ponad stuletniej metody.

Ciasteczka orzechowo - kandyzowe



200 g miękkiego masła
100 g cukru kandyzu Kruszonego
100 g cukru kryształu
cukier waniliowy
1/2 łyżeczki mielonych goździków
1/2 łyżeczki cynamonu
1 żółtko
2 łyżki mleka
150 g mielonych orzechów laskowych
200 g mąki

do przybrania:

polewa czekoladowa lub rumowa
80 g mielonych orzechów
10 g cukru kandyzu Kruszonego

Zmiksować masło, cukier, cukier waniliowy i przyprawy. Dodać żółtko i mleko. Wymieszać. Dodać zmielone orzechy, mąkę i cukier kandyz. Ugnieść ciasto. Podzielić na dwie części, uformować w dwa wałki długości ok. 20 cm i odstawić do lodówki na ok. 1/2 godz. do schłodzenia. Każdy z wałków pokroić na 30 talarek, położyć na wysmarowanej tłuszczem blasze. Piec w temp. 180-190° C ok. 15 min. Ciasteczka po wystygnięciu zanurzyć w polewie rumowej lub waniliowej i dla ozdoby posypać zmieszanyymi z kandyzem orzechami.

Chrupiące pierniczki

175 g miodu
50 g cukru
50 g masła
250 g mąki
2 łyżki stołowe wody
1 żółtko
1 łyżka kakao
przyprawa do pierników
3 łyżeczki proszku do pieczenia
150 g mielonych migdałów
50 g cukru Kandyzu



Powoli podgrzać miód, cukier masło i wodę. Po rozpuszczeniu przelać do miski i schłodzić. Dodać żółtko, kakao, przyprawy i 2/3 mąki zmieszanej z proszkiem do pieczenia. Wymieszać, dodać zmielone migdały, cukier kandyz Kruszony i resztę mąki. Dokładnie ugnieść ciasto. Rozwałkować na grubość 1 cm, pierniczki wycinać ręcznie lub foremkami. Położyć na wysmarowanej tłuszczem blasze. Piec w temp. 170-180°C ok. 20-25 min. Pierniczki po wystygnięciu polewać polewą czekoladową, do ozdoby posypać odrobiną kandyzu.

Kandyzowe całuski

mleko skondensowane (170 g)
250 g cukru kandyzu Kruszonego
1/2 paczki cukru waniliowego
125 g mielonych orzechów laskowych

Podgrzać mleko, cukier kandyz i cukier waniliowy. Mieszając doprowadzić do wrzenia, dodać orzechy. Masę wylać na blachę lub folię wysmarowaną tłuszczem, ostudzić. Zanim masa stwardnieje, pokroić ją na kawałeczki i dopiero wtedy schłodzić do końca.

Krokanty

200 g kandyzu Kruszonego
15 g masła
200 g mielonych orzechów włoskich

Kandyz i masło rozpuścić na patelni, dodać orzechy, wszystko wymieszać. Masę wyłożyć łyżką na folię aluminiową i w ten sposób uformowane ciasteczka odstawić do schłodzenia. Zamiast orzechów, można również użyć płatki migdałowe.



W zależności od gatunku kandyzu, krystalizacja przebiega w nieustannym ruchu – wówczas stygnący, miarowo przepływający roztwór cukru tworzy wielkie, pojedyncze kryształy, lub w absolutnym spokoju – z kryształów osadzających się na gładkich płytach tworzą się duże tafle, które następnie kruszy się po wystygnięciu.



Bursztynowy cukier kandyz - świetliście - złoty, o nieregularnych kryształach. Jego niepowtarzalny aromat nadaje herbatom owocowym i ziołowym charakterystyczny, karmelowy smak. Równie doskonale nadaje się do słodzenia mleka i czarnej herbaty z dodatkiem rumu. Likiery domowe robione z brązowym kandyzem mają nie tylko piękną barwę, karmelową nutę smaku, ale są również klarowne i przezroczyste.

Rum z kandyzem

800 g kandyzu Bursztynowego
1/2 l brązowego rumu

Do szklanego, dającego się szczelnie zamknąć naczynia wlać rum, wsypać ca. 300 g kandyzu. Odstawić na 5-6 tygodni. Gdy kandyz się rozpuści, dodać następną porcję. Potem przelać napój do



mniejszych, ozdobnych naczyń i dodać pozostały kandyz.

Herbata mleczno - kandyzowa

1/2 litra mleka
5 łyżek kandyzu Bursztynowego
czarna herbata
bita śmietana
cynamon

Mleko zagotować z kandyzem i zalać herbatę. Napój parzyć przez ok. 5 minut, przelać przez sitko. Podawać z odrobiną bitej śmietany, posypanej cynamonem.

Grog

cukier kandyz Bursztynowy
rum, whisky lub winiak

(1 kieliszek)

1/4 litra wody

Na dno szklanki włożyć kandyz Bursztynowy i następnie zalać go wrzątkiem. Potem dolać podgrzany alkohol (na 3 części wody 1 część alkoholu). Można serwować z odrobiną soku z cytryny.



Cukier kandyz brązowy powstaje po podgrzaniu roztworu, który karmelizując się uzyskuje niepowtarzalny aromat i zabarwienie.

Likier cyranyonowy

100 g kandyzu Bursztynowego

500 ml rumu

skórka z pomarańczy

6 lasek cyranyonu

1 laska wanilii



Cienko obraną skórkę pomarańczową, wanilię, cyranyon i kandyz włożyć do szklanego naczynia. Zalać rumem, dokładnie zamknąć i odstawić w zaciemnionym miejscu na ok. 6-8 tygodni, raz po raz wstrząsając. Kandyz rozpuszczając się powoli, nada likierowi karmelowego smaku i złocistej barwy. Nas zakończenie likier przelać do ozdobnej butelki lub karafki.

Koniak czekoladowy

50 g kakao

10 g kawy rozpuszczalnej

150 g kandyzu Bursztynowego

1 laska wanilii

1 butelka koniaku (3/4 l)

Do butelki włożyć kakao, kawę oraz kandyz Bursztynowy. Dołożyć laskę wanilii i wszystko zalać koniakiem. Odstawić na 3 tygodnie, codziennie mieszając.

Poncz królewski



1/2 l czarnej herbaty

200 g kandyzu Bursztynowego

1/2 l białego wina

350 ml rumu

odrobina soku z cytryny

Do gorącej herbaty dodać kandyz Bursztynowy. Podgrzewać, aż kandyz się rozpuści. Nie gotować. Dolać białe wino i rum. Ponownie podgrzać. Dodać sok z cytryny. Podawać na gorąco.

NASZE RADY

- rozpuścić w gorącym mleku 1-2 łyżeczki kandyzu Bursztynowego
- rozpuścić w gorącym mleku 1-2 łyżeczki kandyzu Bursztynowego i wymieszać z 1 żółtkiem
- owocową lub miętową herbatę posłodzić kandyzem Bursztynowym. Dolać podgrzany sok z czarnej porzeczki lub czarnego bzu i dodać jeszcze trochę kandyzu do smaku
- podgrzać świeży sok z cytryny i posłodzić kandyzem

Poncz kawowy

1/4 litra Porto

1/4 litra brązowego rumu

4-6 łyżeczek kandyzu Bursztynowego

1/4 litra mocnej kawy

Porto, rum i kandyz Bursztynowy wymieszać, podgrzewać, nie gotować. Dolać świeżo sparzoną, mocną, czarną kawę. Serwować poncz na gorąco.

Uwaga! Można dodać kleks bitej śmietany, posypanej Kruszonym kandyzem zmieszonym z odrobiną cyranyonu.



Pomarańcze w rumie

4 duże pomarańcze

125 g kandyzu Bursztynowego

1 /4 l wody

20 orzechów pistacjowych

3/4 l brązowego rumu

Pomarańcze dokładnie obrać ze skórki i pokroić na grube plasty. Ułożyć naprzemiennie z pistacją w dużym, szczelnie zamykanym szklanym słoju. Zagotować wodę. Do wrzątku włożyć kandyz Bursztynowy i mieszać aż do rozpuszczenia. Uzyskany w ten sposób karmelowy, klarowny syrop ostudzić i wymieszać z rumem. Zalać owoce. Powinny leżakować ok. 6 tygodni. Powstały likier przelać do karafki.

Uwaga! Pomarańcze nadają się doskonale jako dodatek do ponczu, herbaty lub „dorosłego” deseru.



Lodowy cukier kandyz - biały, przezroczysty. Przeznaczony jest dla koneserów czarnej, mocnej herbaty. Rozpuszczając się powoli podkreśla jej szczególny smak i wydobywa ukryte aromaty. Może służyć również do przyrządzania domowych likierów i nalewek, które dzięki kandyzowi są przezroczyste, nie tworząc osadu zachowują jednocześnie aromat i kolor owoców.

Likier cytrynowy

2 soczyste cytryny

1 limonka

250 g kandyzu Lodowego

laska cynamonu

1/8 l wody

łyżeczka zmielonej kolendry

700 ml wódki



Cienko obrać jedną cytrynę, wycisnąć sok z obu cytryn i limonki. Zagotować z wodą. Wlać do szklanego naczynia, włożyć skórkę z cytryny, wanilię i kandyz Lodowy. Wszystko zalać wódką, dokładnie zamknąć i odstawić w zaciemnionym miejscu na ok. 6-8 tygodni, raz po raz wstrząsając. Kandyz rozpuszczając się powoli, nada likierowi egzotycznego, cytrynowo – limonowego aromatu. Na zakończenie likier przelać do ozdobnej butelki lub karafki.



Zielona herbata

z limonką

cukier kandyz Lodowy

zielona herbata

limonka

Zaparzyć litr zielonej herbaty. Do filiżanek włożyć po plasterku limonki i odrobinie Lodowego kandyzu. Zalać gorącą zieloną herbatą.



Cukier kandyz biały to po tysiącokrotnie powiększone kryształy cukru w jego pierwotnej postaci, tworzące monokryształ sacharozy.

Herbata z czarnym bzem



1/2 litra czarnej herbaty

1/2 litra soku z czarnego bzu

mała laska cynamonu

1-2 goździki

100 g kandyzu Lodowego

Gorącą herbatę wymieszać z podgrzanym sokiem. Dodać przyprawy. Posłodzić kandyzem Lodowym. Można dolać odrobinę rumu lub soku ze świeżej cytryny.

Poncz pomarańczowy

(na 4 szklanki)

3 pomarańcze

2 cytryny

800 ml soku z białych winogron

50 g kandyzu Lodowego

1-2 goździki

2 laski cynamonu

Wycisnąć sok z cytryn i dwóch pomarańczy. Trzecią pomarańczę po umyciu pokroić w plasterki. Soki wraz z przyprawami i kandyzem Lodowym powoli podgrzać, nie gotować. Przyprawy wyjąć, dołożyć pokrojoną pomarańczę i przelać do szklaneczek, umieszczając na dnie każdej z nich po kilka kryształków kandyzu.

Likier wiśniowy

200 g wiśni

200 g kandyzu Lodowego

mała laska cynamonu

2-3 goździki

skórka z pomarańczy

1/2 litra wódki

Wiśnie umyć, usunąć pestki. Na dno dużego słoja włożyć kandyz Lodowy., na nim ułożyć owoce. Dodać przyprawy i skórkę z pomarańczy. Dla wzbogacenia smaku można dołożyć 2-3 rozbite na części wiśniowe pestki. Wszystko zalać alkoholem i odstawić na 6-8 tygodni. Po upływie tego czasu likier zlać do karafki.



Likier jeżynowy

200 g dojrzałych jeżyn

150 g kandyzu Lodowego

1 laska cynamonu

skórka z cytryny

łyżeczka soku z cytryny

1/2 litra wódki



Jeżyny umyć, przebrać i osuszyć. Do słoja włożyć kandyz, laskę cynamonu, skórkę z cytryny i owoce. Wszystko zalać alkoholem. Dodać sok z cytryny. Potrząsnąć. Likier powinien dojrzewać przez 6-8 tygodni. Dzięki powoli rozpuszczającemu się kandyzowi likier będzie bardzo klarowny. Po 8 tygodniach likier odcedzić i przelać do karafki.

Likier pomarańczowy

1 pomarańcza

8 goździków

125 g kandyzu Lodowego

1/2 litra wódki

Umyć pomarańczę pod gorącą wodą i naszpikować goździkami. Do słoja włożyć kandyz Lodowy i pomarańczę. Wszystko zalać alkoholem i zamknąć słoje. Odstawić likier w ciepłe miejsce na 3 tygodnie aż dojrzeje. W tym czasie kandyz się rozpuści, a likier będzie wyjątkowo klarowny. Potem liker przelać do karafki .

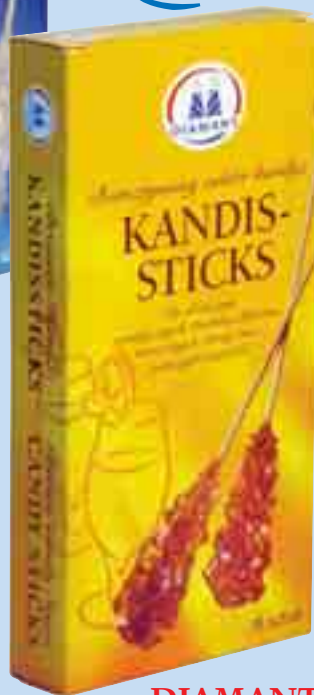
Uwaga! Z pomarańczy wycisnąć sok, który będzie doskonałym dodatkiem do herbaty bądź ponczu.



K

KANDISTICKS LODOWY KANDISSTICKS BURSZTYNOWY

To fantastyczne i eleganckie mieszadła z cukru kandyzowanego, doskonale się prezentują, uatrakcyjnijają serwowanie napojów i spełniają swoje podstawowe zadanie – słodzą. Bowiem nie ma dobrego drinka bez dodatku cukru. Dzięki Kandisstickom możemy drinki dosłodzić, nadać im karmelowy smak i oczywiście, gdy tego wymaga przepis lub tak dyktuje fantazja, zamieszać.



DIAMANT KANDISTICKS LODOWY

przeznaczone są do egzotycznych drinków, likierów i czarnej herbaty.



DIAMANT KANDISTICKS BURSZTYNOWY

przeznaczone są do drinków, likierów, kawy i innych gorących napojów.

ALEXANDER

4/10 koniaku

3/10 świeżej śmietanki

3/10 brązowego

kremu kakowego

Bursztynowy Kandisstick

Do wysokiej szklanki wypełnionej do 1/3 kostkami lodu wlać składniki, włożyć Stick i zamieszać. Serwować ze Stickiem, który pozwoli rozpuszczając się wzbogacić napój o karmelowy aromat.

HAWAIIAN BEACH

6/10 calvados

4/10 soku ananasowego

1 porcja maraskino

1 porcja soku z cytryny

Lodowy Kandisstick

Do wysokiej szklanki wypełnionej do 1/3 kostkami lodu wlać składniki, włożyć Stick i zamieszać. Serwować ze Stickiem, który rozpuszczając się stopniowo nada drinkowi słodkiego smaku.

