



*Słodkie
tęczy*



Przepisy na dania
z wykorzystaniem
Cukru Trzcinowego Diamant



Wyrusz z nami w kulinarną podróż!

Spis treści



	Wszystko o cukrze trzcinowym	3
Japonia	Czarny pudding	4
RPA	Malva pudding	5
Tajlandia	Pad Thai z krewetkami	6
Indie	Mango Lassi	7
Brazylia	Cafezinho	7
Australia	Ciasteczka Anzac	8
USA	Sucha marynata	9
Meksyk	Flan	10
Argentyna	Ciastka Alfajores	11
Wielka Brytania	Apple pie	12
Kanada	Ginger Ale	13
Francja	Crepe Brulee	13
Algieria	Kaber El Louz	13
Chiny	Pai Huang Gua	13
	Akcja #trzeciNOWYŚWIAT DIAMANT	14



Od tego się zaczęło...



Do Europy cukier trzcinowy przywiózł Aleksander Macedoński, który podbił Indie w 327 roku p.n.e.

Najpierw rozkoszowano się nim w starożytnym Rzymie, traktując go jako ekskluzywny, bardzo drogi produkt i używając – co ciekawe – **nie jako przyprawę, lecz... środek leczniczy.**

Dziś stał się on bazą i dodatkiem do potraw z całego świata. Jeśli masz go w swojej kuchni, możesz odkryć kuchnię m.in. **Azji, Europy, Indii czy Ameryki Środkowej!**



Mimo, że melasa jest produktem ubocznym w procesie produkcji cukru, ma **szereg właściwości odżywczych.** Ma sporą ilość żelaza, manganu, witamin z grupy B oraz magnezu. Nie brakuje jej także kwasu pantotenowego, chromu, cynku, kwasu foliowego i wapnia; melasa stabilizuje także poziom cukru we krwi.

Kolor melasy wpływa też na finalny odcień cukru trzcinowego i np. przygotowanych ciast, dlatego **najwięcej melasy znaleźć można w cukrach najciemniejszych,** takich jak np. Dark Muscovado Diamant – pasują one m.in. do ciemnych brownie czy pierników.



Japonia

Czarny pudding



W przepisie został użyty
**Cukier Trzcinowy
Dry Demerara**

3

ilość
porcji

20
min.

czas
przygotowania

Składniki na pudding:

- 300 ml mleka (najlepiej roślinnego)
- 100 ml gęstej śmietany albo jogurtu greckiego
- 70 g cukru trzcinowego Diamant Dark Muscovado
- 10 g żelatyny (lub agaru)
- ok. 25 ml wody
- 3 krople olejku waniliowego (lub migdałowego)

Na galaretkę

- 300 ml wody
- 100 g cukru trzcinowego Diamant Dark Muscovado
- 5 g żelatyny (lub agaru) ok. 25 ml wody
- 3 krople olejku waniliowego (lub migdałowego)

Sposób przygotowania:

- Wsyp żelatynę do 25 ml wody i rozpuść.
- Najlepiej przygotuj od razu żelatynę do puddingu i do galaretki (w tej drugiej lepiej sprawdzi się agar).
- Cukier na pudding wsyp do garnka, dodaj połowę mleka i wymieszaj.
- Podgrzej do około 50 stopni, by cukier się roztopił, a mleko nie zagotowało.
- Zdejmij garnek z ognia, dodaj żelatynę i mieszaj do połączenia się składników.
- Wlej resztę mleka, śmietanę i olej, całość wymieszaj.
- Przesiej pudding przez sitko, by wyeliminować grudki.
- Wlej masę do szklanek czy innych pojemniczków, do maksymalnie 70% ich objętości. Przygotuj galaretkę podobnie, jak pudding, łącząc cukier z żelatyną i wodą. Jeśli do galaretki używasz agaru, masę musisz doprowadzić do wrzenia.
- Przesiej ją przez sitko, bo odcedzić grudki.
- Jeszcze gorącą, gęstniejącą masę szybko wylej do płaskiego naczynia, np. tacy i odstaw do wystygnięcia.
- Gdy galaretką stwardnieje, pokrój ją na kwadraty o bokach około 1 cm lub użyj łyżki, by powykrawać regularne kawałki.
- Wykładaj je na stężały pudding.
- Galaretką z agarem po pewnym czasie wypuści z siebie słodki syrop.
- Schłodź deser.
- Dodaj listki świeżej mięty dla ozdoby i podawaj.





RPA

Malva pudding



W przepisie został użyty
**Cukier Trzcinowy
Dry Demerara**



ilość
porcji



czas
przygotowania

Składniki na ciasto:

- 3/4 szklanki cukru trzcinowego Diamant
- 1 szklanka mąki
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 1/2 łyżeczki soli
- 1 łyżka masła
- 1 łyżeczka octu
- 1/3 szklanki mleka
- 2 duże jajka
- 1 łyżka dżemu morelowego

Składniki na sos:

- 3/4 szklanki śmietany
- 125 g masła
- 1 szklanka cukru białego Diamant
- 1 łyżeczka cukru pudru waniliowego Diamant
- 1/2 szklanki gorącej wody

Sposób przygotowania:

- Cukier z jajkami ubij aż masa zyska jasnożółty, cytrynowy kolor.
- Dodaj morelowy dżem i ubijaj dalej.
- Zmieszane ze sobą mąkę, sodę i sól przesiej przez sito.
- Masło rozpuść i dolej do niego ocet, a następnie dodaj do jajek.
- Powoli dosypuj mąkę, a całość dokładnie zmiksuuj.
- Masę przelej do żaroodpornych kokilek, przykryj je i piecz przez około 45-50 minut w temperaturze 180 stopni.
- W międzyczasie przygotuj sos dobrze mieszając ze sobą wszystkie składniki.
- Po wyjęciu i ostudzeniu ciasta polej je sosem i podawaj od razu.
- Pudding możesz przygotować w dużym naczyniu, a przed podaniem ponakładać go do mniejszych miseczek.



*Słodkie
taczyl*





Tajlandia

Pad Thai z krewetkami



W przepisie został użyty
**Cukier Trzcinowy
Dry Demerara**



ilość
porcji



czas
przygotowania

Sposób przygotowania:

- Makaron ryżowy przygotuj wedle instrukcji na opakowaniu i odsącz.
- Składniki na marynatę zmieszaj ze sobą w kubku.
- Pokrój cebulę i papryczkę na małe krążki.
- Na dużej patelni lub w woku porządnie rozgrzej łyżkę oleju aż zacznie dymić.
- Wrzuc krewetki oraz tofu i smaż przez kilka minut, a następnie dorzuc jajka i wymieszaj, by składniki się połączyły.
- Gdy jajko się zetnie, dorzuc makaron, dolej marynatę smaż dalej mieszając przez ok. 2-3 minuty.
- Na sam koniec dorzuc cebulę, paprykę i kietki, wymieszaj i smaż przez kolejne 2 minuty, by smaki się połączyły.
- Danie przetóż do misek i posyp orzeszkami oraz szczypiorkiem.
- Jedz od razu – najlepiej łyżeczkami.

Składniki:

- ok. 150 g makaronu ryżowego (najlepiej wstążki)
- ok. 200g obranych krewetek
- cebula (najlepiej dymka)
- 100g tofu
- 2 jajka
- ok. 100 g kietków fasolki mung lub mieszanki stir-fry na patelni
- świeża lub sproszkowana papryczka chili (ilość dopasowana do preferencji)
- 3 łyżki neutralnego oleju do smażenia (słonecznikowego, kokosowego, ryżowego...)

Składniki sosu-marynaty

- 3 łyżki sosu rybnego
- 3 łyżki jasnego sosu sojowego
- 3 rozgniecione ząbki czosnku
- sok z całej limonki (lub z połowy cytryny)
- 2 łyżki cukru trzcinowego Diamant Dry Demerara
- Opcjonalnie: łyżeczka pasty tamaryndowej (lub ciut więcej soku z limonki)
- Opcjonalnie: łyżka sosu sriracha (dla fanów ostrości!)

Do posypania

- 2 łyżki posiekanych orzeszków (ziemnych lub laskowych)
- 2 łyżki posiekanego szczypiorku lub kolendry





Indie

Mango lassi



W przepisie został użyty
**Cukier Trzcinowy
złocisty Diamant**



ilość
porcji



czas
przygotowania

Składniki:

- 1 dojrzałe mango
- 1 szklanka jogurtu naturalnego
- 1/2 szklanki chłodnej wody
- 1 łyżka syropu złocistego trzcinowego Diamant
- opcjonalnie: szczypta kardamonu lub imbiru
- opcjonalnie: dwie łyżki soku z limonki lub cytryny

Sposób przygotowania:

- Obierz mango ze skórki, odkrój od pestki miąższ bez włókien.
- Przełóż go do blendera i zmiksuj z resztą składników na gładką masę.
- Podawaj od razu lub wstaw do lodówki do schłodzenia.
- Kardamon i imbir dodadzą napojowi pikanterii, a kwaśny sok z cytrusów przyjemnie skomponuje się ze słodyczą.



*Słodkie
tęczy*



Brazylia

Cafezinho



W przepisie został użyty
**Cukier Trzcinowy
kostka**



ilość
porcji



czas
przygotowania

Składniki:

- 2 czubate łyżki kawy mielonej typu espresso
- cukier trzcinowy Diamant w kostkach (ilość wedle uznania)
- 2 szklanki wody

Sposób przygotowania:

- Wodę wlej do garnuszka, dodaj cukier, rozpuść go i doprowadź wodę do wrzenia.
- Gdy to się stanie, dodaj kawę mieloną, dokładnie wymieszaj i przelej do filiżanek przez małe sitko lub filtr papierowy.
- Jeśli trzeba, dosłódź do smaku.





Australia

Ciasteczka Anzac



W przepisie został użyty
**Cukier Trzcinowy
Puder**

25

ilość
porcji

20
min.

czas
przygotowania

Składniki:

- 85 g wiórków kokosowych
- 85 g płatków owsianych
- 100 g mąki pszennej
- 70 g cukru pudru trzcinowego Diamant
- 100 g masła
- 1 łyżka syropu trzcinowego Diamant
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej

Sposób przygotowania:

- W naczyniu wymieszaj płatki owsiane, wiórki kokosowe, mąkę i cukier.
- W rondelku rozpuść masło, dodaj syrop trzcinowy i wymieszaj ze sobą.
- W osobnym naczyniu połącz sodę z 2 łyżkami wrzącej wody, a następnie dodaj do rondelka z masłem i syropem.
- Całość wymieszaj i dolej do rondelka z suchymi składnikami.
- Dokładnie wymieszaj, by powstała jednolite ciasto.
- Formuj z niego kulki o średnicy ok. 3 cm, wykładaj na wyłożoną papierem blachę i spłaszczaj, by powstały płaskie okręgi.
- Piecz w piekarniku rozgrzanym do temperatury ok. 180 stopni przez około 10 minut do momentu, aż lekko zbrązowieją, sprawdzając w międzyczasie, czy nie trzeba ich jeszcze raz spłaszczyć.
- Po zakończeniu pieczenia jeszcze miękkie ciastka zostaw na kilka minut, a następnie delikatnie przenieś na siatkę do całkowitego ostygnięcia.



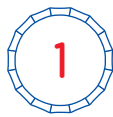


Stany Zjednoczone

Teksańska sucha marynata



W przepisie został użyty
**Cukier Trzcinowy
Dark Muscovado**



ilość
porcji



czas
przygotowania

Składniki:

- 4 łyżki soli
- 6 łyżek cukru trzcinowego Diamant
- 8 łyżek sproszkowanego chili
- 2 łyżki chili chipotle w proszku
- 2 łyżki świeżo zmielonego pieprzu
- 2 łyżki zmielonego kminku
- 1 łyżka słodkiej papryki (na przykład wędzonej)
- 1 łyżka cebuli w proszku
- 1 łyżka czosnku w proszku
- 1 łyżka musztardy w proszku
- 1 łyżeczka pieprzu cayenne
- 1,2 kg żeberka wieprzowych
- oliwa

Sposób przygotowania:

- Żeberka podziel na 4 porcje, umyj, osusz i natrzyj oliwą.
- Składniki na marynatę połącz ze sobą w misce, a następnie natrzyj nią mięso, np. steki czy szaszytki. Zostaw w lodówce na 4 godziny, by mięso przeszło smakiem przypraw
- Żeberka przełóż do rękawa do pieczenia, umieść w żaroodpornym naczyniu i piecz w piekarniku nagrzanym do 180 °C piekarnika przez 1 godzinę.
- Marynata sprawdzi się także do warzyw i grzybów.



Słodkie
taczyl





Meksyk

Flan waniliowo-czekoladowy



W przepisie został użyty
**Cukier Trzcinowy
Puder**

4

ilość
porcji

70
min.

czas
przygotowania

Składniki:

- ok. 110 g cukru pudru trzcinowego Diamant
- 2 jajka
- 1 żółtko
- łyżeczka startej skórki pomarańczowej
- 2 łyżki soku z pomarańczy
- 2 łyżki likieru Cointreau lub innego likieru
- laska wanilii lub łyżeczka aromatu waniliowego
- 400 ml słodzonego mleka zagęszczonego
- szczypta soli
- 100 ml śmietany kremówki
- opcjonalnie: syrop trzcinowy złocisty Diamant

Sposób przygotowania:

- Na patelnię lub do rondelka o grubym dnie wsyp cukier puder trzcinowy Diamant.
- Podgrzewaj go dopóty się rozpuści, ale nie przypali, i gotuj około 10 minut aż się skarmelizuje.
- Szybko przelej płynną masę na dno foremek żaroodpornych (porcja na około 4).
- Odstaw do wystygnięcia.
- W misce wymieszaj jaja, jedno żółtko, mleko, śmietankę, cukier puder, skórkę z pomarańczy, likier i startą laskę wanilii lub aromat.
- Dodaj szczyptę soli do smaku.
- Masę wylej do foremek z ostudzonym karmelem, a następnie umieść je w brytfannie lub innym naczyniu żaroodpornym wypełnionym wrzącą wodą sięgającą do połowy foremek.
- W piekarniku nagrzanym do około 175-180 stopni C piecz foremki przez około 30-35 minut do momentu aż wylana na wierzch masa się zetnie.
- Wyjmij i odstaw naczynia do ostygnięcia, a następnie włóż do lodówki na minimum 3 godziny, a jeśli możesz – na całą noc.
- Przed podaniem oddziel masę od foremki nożem i delikatnie przełóż na talerzyki.
- Możesz polać flan syropem trzcinowym złocistym do smaku.



Słodkie
taczyl



Argentyna

Ciastka Alfajores



W przepisie został użyty
**Cukier Trzcinowy
Dry Demerara**

12

ilość
porcji

90
min.

czas
przygotowania

Składniki na ciasto:

- 170 g mąki pszennej
- 120 g mąki kukurydzianej
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- 100 g masła
- 50 g cukru trzcinowego Diamant Dry Demerara
- 2 żółtka
- 1 łyżka białego rumu
- 1 łyżeczki ekstraktu z wanilii
- 1 łyżeczki soku z cytryny
- 300 gramów kremu Dulce de Leche (do przekładania)
- ok. 100 mililitrów mleka (może być roślinne)
- 2 łyżki mąki
- wiórki kokosowe
- opcjonalnie: gorzka i biała czekolada

Składniki na krem dulce de leche

- 0,5 litra mleka (może być roślinne)
- 150g cukru trzcinowego drobnego Diamant Dry Demerara
- laska wanilii lub cukier waniliowy
- odrobina sody oczyszczonej



Słodkie
taczyl



Sposób przygotowania:

- Najpierw ucieramy masło z cukrem na gładką masę.
- Potem dodajemy żółtka, znowu miksujemy.
- Dodajemy mąki kukurydzianej i pszennej i proszek do pieczenia i wyrabiamy ciasto.
- Formujemy płaski dysk, zawijamy w folię i wkładamy do lodówki na 1h.
- Następnie wałkiem formujemy ciasto na wysokość ok 5-7 mm wycinamy kółka średnica 5 cm i pieczemy 7-10 minut w temperaturze 180°C.
- W tym czasie przygotuj krem Dulce de leche.
- Zagrzewaj mleko, dosyp cukier, szczyptę sody oczyszczonej oraz ziarna laski wanilii albo cukier waniliowy.
- Wymieszaj, zagotuj, zmniejsz ogień i gotuj na najmniejszym ogniu przez około 50 minut regularnie mieszając drewnianą łyżką, by się nie przypaliło. Gdy dno naczynia będzie widoczne podczas mieszania, krem jest gotowy.

Opcjonalnie:

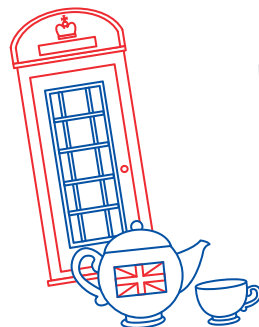
- W kąpieli wodnej rozpuść – w osobnych naczyniach – gorzką i białą czekoladę.
- Przy pomocy kuchennych szczypców maczaj i obtaczaj każde ciastko najpierw w białej, a następnie gorzkiej czekoladzie (by było w połowie białe i czarne).
- Pozwól, by czekolada lekko przestygła, a następnie przetóż kremem Dulce de leche, i całość obtocz w wiórkach kokosowych.



Wielka Brytania
Apple Pie



W przepisie został użyty
**Cukier Trzcinowy
Puder**



Składniki:

- ok. 400 g mąki pszennej
- ok. 300 g zimnego masła
- 2 łyżki cukru pudru trzcinowego Diamant
- 150ml zimnej wody
- 5 dużych lub 8 małych jabłek
- ok. 30 g mąki pszennej
- ok. 80 g cukru pudru trzcinowego Diamant
- 0,5 łyżeczki cynamonu

Sposób przygotowania:

- Wymieszaj mąkę, sól i cukier.
- Dodaj schłodzone, posiekane masło i zmiksuj do konsystencji kruszonki.
- Dodaj zimną wodę i miksuj aż do połączenia się składników.
Jeśli wyjdzie zbyt suche dodaj więcej wody.
- Uformuj z ciasta kulę, owiń folią i schłodź przez 2 godziny.
- Umyj jabłka, wyjmij gniazda nasienne, a następnie pokrój i wymieszaj z mąką, cynamonem i cukrem. Wstaw do lodówki na co najmniej 2 godziny.
- Pod koniec chłodzenia, przygotuj nadzienie. Jabłka kolejno pokroić na cieniutkie plasterki.
- Wymieszaj dokładnie z mąką, cynamonem i cukrem.
- Kulę ciasta podziel na połowy i jedną rozwałkuj na grubość ok. 2-3 mm.
Formę o średnicy ok. 25-26cm z niskim brzegiem wysmaruj masłem i wyłóż rozwałkowanym ciastem.
- Następnie wyłóż jabłka.
- Drugą połowę ciasta rozwałkuj w ten sam sposób i przykryj jabłka lub pokryj na wstęgi o średnicy 2 cm i ułóż z nich charakterystyczną kratkę.
- Ciasto z wierzchu nakłuj widelcem, by para miała którędy uciec na zewnątrz.
Rozłożę jabłka.
- Drugą połowę ciasta również rozwałkuj na grubość 2- 3 mm.
- Ciasto dolne i górne na brzegach dobrze ze sobą sklej. Formę piecz w 210 stopniach przez około kwadrans, a następnie zmniejsz temperaturę do 190 stopni, przykryj folią aluminiową i piecz około 50-60 minut.
- Później zdejmij folię. Ciasto jest gotowe wtedy, kiedy ma złocisty kolor.
Podawaj po ostudzeniu.



Sprawdź nasze przepisy

na  YouTube

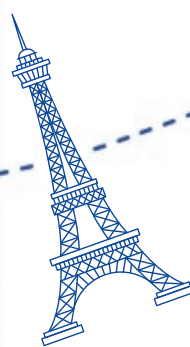


*Słodkie
taczki*



Kanada

Ginger Alle



Francja

Creme
Brulle



Algieria

Kaber
El Louz



Chiny

Pai Huang
Gua



TrzcINOWY ŚWIAT DIAMANT



Jedna paczka cukru trzcinowego, tysiące potraw do przygotowania!

Cukier trzcinowy jest obecny w kuchni praktycznie każdego zakątka naszego globu, a podróż jego śladami jest pyszna i fascynująca.

Akcja **#trzcINOWYŚWIAT DIAMANT**, która ogarnęła internet i social media, odsoniła przed konsumentami nieznaną świat napojów, deserów i słodkości, ale także egzotycznych, wytrawnych potraw.

Diamant udowodnił, że słodycz, kolor i aromat trzciny cukrowej zawartej w niej melasy znaleźć można nie tylko w tajskim pad-thai czy curry, ale także w skandynawskim cieście kladdaka, amerykańskiej glazurze BBQ do mięs czy francuskim quiche z karmelizowaną cebulą.

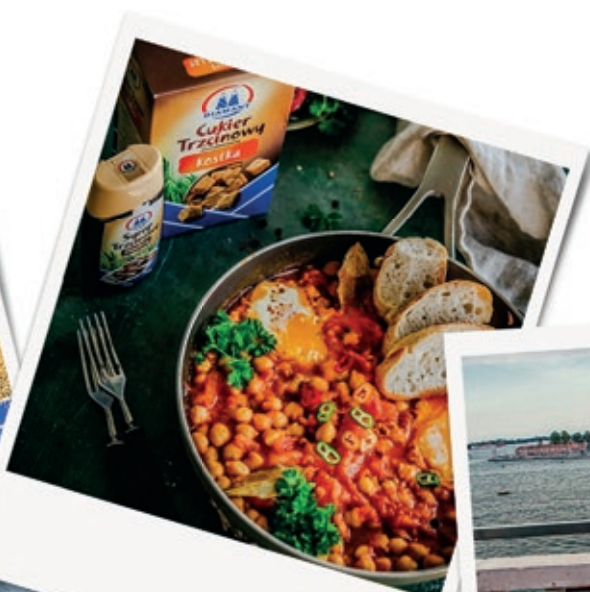
Hiszpanie dodają go do paelli i mojito, a Węgrzy do tradycyjnego langosza. W Polsce, dla przykładu cukrem trzcinowym posypujemy nasze kluski leniwe, a także wzbogacamy świąteczny piernik.



Poznaj nasz inspiracje zaprezentowane w ebooku, a potem zobacz, do czego cukru trzcinowego dodali polscy internauci.

#trzcINOWYDIAMANT

#słodkielaczy





*Słodkie
taczki*



Smacznego



FB

@słodkielaczy

IG

@słodkielaczy_diamant

YT

diamantsłodkielaczy

Wszelkie prawa zastrzeżone.

Pfaifer & Langen nie ponosi odpowiedzialności za zawartość przestanych przepisów internautów oraz za szkody spowodowane naruszeniem praw autorskich i dóbr osobistych.

W materiale (str. 4) wykorzystano wybrane zdjęcia blogerów: Matteo Brunettiego, Smaki na talerzu, Mienta Blog, TasteandTravel, Justyna Dragan.