



# JESIENNE SŁODKOŚCI

*Udane przepisy*

**SZAFRANOWE**

JAKUB SZAFRANIUK

**Oprawa Graficzna:**

Jakub Szafraniuk

**Tekst:**

Jakub Szafraniuk

**Opracowanie przepisów:**

Jakub Szafraniuk

**Korekta tekstu:**

Marta Sawtyruk

**Zdjęcia:**

Jakub Szafraniuk

# Spis treści

Wstęp	5
Sprzęt	7
Karmel śliwkowy	11
Ciasto marchewkowe z solonym kremem	13
Donuty brownie	17
Bezy cynamonowe z kremem ciasteczkowym i konfiturą śliwkową z whisky	19
Ganache ciasteczkowy	23
Ganache cappuccino	25

Syrop korzenny 28

Cynamonki 30  
z kremem pistacjowym

Tiramisu w dwóch wersjach 28  
dyniowe i pomarańczowe

## Bonusowe przepisy

Domowa Pasta Pistacjowa 34

Purée z dyni 34

Zakończenie 39

# Spis treści

# Wstęp

# 01

## Rozdział

---

Pare słów o e-booku i mojej osobie.

---



*Cześć!*

Niezmiernie mi miło, że to czytasz i z tego miejsca chciałbym Ci podziękować. Twoja obecność naprawdę ma dla mnie duże znaczenie!

Mam na imię Kuba. Od kilku lat zajmuje się ciastkami praktycznie codziennie. Jestem cukiernikiem z zamiłowania, ale i z wykształcenia.

Chcąc pogłębić swoją wiedzę z zakresu procesów technologicznych i bezpieczeństwa żywności, uznałem, że studia o kierunku technologii żywności są doskonałym wyborem.

## Co znajdziesz w ebooku?

W tym ebooku znajdziesz kilkanaście receptur na proste słodkości o doskonałym i niepowtarzalnym smaku, niczym z najlepszych światowych cukierni.

Poniższe przepisy dedykowane są zarówno osobom obcującym na co dzień z pieczeniem, ale i tym, którzy są amatorami!

Receptury zostały opracowane tak, aby z łatwością przygotować je w domowym zaciszu, bez obszernej wiedzy na temat cukiernictwa czy wchodzących w skład wypieków składników.