



Výhradní dovozce výrobků firmy Doves Farm:

Jana Hromádková, SNP 2088, 440 01 Louny, ČR
Laburnum Avenue, Swanley, Kent, BR8 7DL, GBR
Kontakt: janahromadkova@biolepek.cz



Nyní v prodeji v síti Kaufland

PŘIROZENĚ BEZLEPKOVÉ VÝROBKY DOVES FARM Z VELKÉ BRITÁNIE

Vzhledem k vysoké savosti směsí, výrobce doporučuje při nahrazování běžné mouky použít méně směsi nebo přidat více tekutin

Směs Samokypřící Bez Lepku 1kg



Tato Bezlepková mouka je směsí rýžové, bramborové, kukuřičné a pohankové mouky a tapioky. Je vynikající pro každodenní pečení zákusků, buchet i dortů. Podporuje lehkost a kyprost pečiva.

Tento výrobek se stal celkovým vítězem na festivalu Free From Food Awards 2011 ve Velké Británii.



<http://www.freefromfoodawards.co.uk/winners.11.html>

Čokoládové pokušení

Dlouholetá klasika, nejlépe upečena s použitím hořké čokolády. Podle chutě můžete přidat i trochu lískových nebo vlašských ořechů, a podávat se šlehačkou. 100g másla, 150g čokolády na vaření, 100g bezlepkové mouky samokypřící, 175g cukru, 3 vejce

1. Umíchejte vajíčka, přidejte cukr a mouku.
2. Rozpusťte máslo a čokoládu a přidejte do těsta.
3. Těsto nalijte na vymazaný plech 150x200mm
4. Pečeme v předehřáté troubě 30-35 minut

KYNUTÝ KOLÁČ S MÁKEM A SE ŠVESTKAMI

Na těsto: 1/2kg Samokypřící směsi, 260 ml mléka, 30dkg droždí, 1 vejce, 100g másla, 100g cukru, špetka soli, vanilkový cukr. Droždí smícháme v hrnečku s trochou mouky, cukru a teplé vody a necháme v teple vykynout.

Máslo rozehřejeme a smícháme s mlékem. Vše smícháme dohromady a necháme chvíli ještě stát. Na těsto dáme vařený mák (100g máku v 250ml mléka, 100g cukru, van.cukr). Poklademe půlky švestek a posypeme drobenkou (70g Bezlepkové směsi bílé, 70g cukru, 70g másla) Těsta vyjde hodně na velký plech, pokud máte rádi slabou vrstvu, můžete udělat i poloviční dávku na menší plech.

JOGURTOVÁ BUCHTA

2 hrníčky (230-250ml) Samokypřící Směsi, ¼ hrníčku cukru, ½ hrníčku oleje, 2 vejce, 400-500g bílého jogurtu. Vše smícháme a hned vylejeme na plech. Na těsto naklademe broskve, a zasypeme drobenkou (70g Směsi Bílé Bez Lepku, 70g másla, 70g cukru).

TVAROHOVÝ JAHODOVÝ DORT

5 vajec, 15 dkg cukru krystal,

12 dkg mouky Doves Farm samokypřící,

Šleháme vejce s cukrem do husté pěny, pak vmícháme mouku a vylijeme do vymazané formy. Pečeme jako piškotové těsto.

Po upečení necháme vystydnout a rozřízneme na 2 placky.

Lze také šlehat žloutky +cukr zvlášť a bílky zvlášť.

Krémová náplň

¾ litru mléka,

2 vanilkové pudinkové prášky – bezlepkové (např. Dr.Oetker)

½ kg tvarohu, cukr.

Uvaříme hustší pudink bez cukru, trochu pocukrujeme, aby se nevytvořila křusta a necháme vychladnout. Pak přidáme tvaroh, cukr podle chuti a vyšleháme.

Skládání dortu

Jahody (lze i s kompot. mandarinkami, ananasem, nebo borůvkami, banány, kiwi)

V dortové formě necháme jednu placku jako spodní část dortu, pomažeme krémovou náplní, na to dáme na kolečka pokrájené jahody, zakryjeme krémovou náplní, Pak přikryjeme druhou plackou a postup opakujeme – krém – jahody – krém.

Nahoře zdobíme jahodami a dáme vychladnout do lednice.

Při podávání můžeme ještě ozdobit šlehačkou ☺ DOBROTA

Výrobky jsou vyrobené bez ořechů, mléka, kaseinu, vajec, lepku a sóji.

Bez chemických přísad. Vhodné pro vegetarian a vegany.

Normální trouba 180 stupňů, horkovzdušná 160 stupňů.

Směs Bílá Bez Lepku 1 kg



Tato směs je vyrobená z přirozeně bezlepkových přísad: rýžové mouky, bramborové mouky, tapioky, kukuřice a pohankové mouky. Vhodná k pečení i zahušťování sladkých či slaných jídel. Má výtečnou chuť a velmi snadno se rozmíchává a nežmolkovatí. Ideální alternativou obvyklé mouky, vhodná nejen pro bezlepkovou dietu.

Výrobek získal ocenění za kvalitu chuti v roce 2011 ve Velké Británii.



PEČENÁ JABLKA S OSTRUŽINAMI A DROBENKOU

250g Bezlepkové směsi bílé, 150g cukru krystal, 125g másla, 450g jablek, 100g oSTRUŽIN, 75g hnědého cukru.

1. Smícháme mouku, cukr krystal a máslo a uhněteme drobenku.
2. Oloupeme a nakrájíme jablka na plátky a s oSTRUŽINAMI naklademe do pečící misky. Přidáme hnědý cukr.
3. Ovoce zasypeme drobenkou. Pečeme v přehřáté troubě 50 až 60 minut.

Normální trouba 170 stupňů, horkovzdušná 150 stupňů.

KAPÁNÍ DO POLÉVKY

1 vejce, 2 lžíce mouky, 2 lžíce vlažné vody. Smícháme na kašičku a kapeme do vroucí polévky. Povaříme 2 až 3 minuty.

BRAMBOROVÉ KNEDLÍKY

Uvaříme brambory ve slupce, necháme vystydnout. Na 1/2 kg nastrohaných brambor dáme 20 dkg Doves farm Směsi bílé, 1 vejce, 1 lžička soli, těsto krátce uhněteme, rozdělíme na polovinu a uděláme 2 válečky. Okamžitě dáme do vroucí vody a vaříme asi 20 minut. Otáčíme ve vodě. Po vyndání hned nití rozpůlíme.

Rýžová Mouka Bez Lepku 1 kg



Přirozeně bezlepková mouka smetanově bílé barvy, lehká a dobře stravitelná. Rýžová mouka je vynikající surovinou pro pečení bezlepkových dortů, sušenek i buchet. Tato mouka je také vhodná pro zahušťování omáček u slaných či sladkých jídel.

Vynikající nejen pro bezlepkovou dietu.

SÝROVÉ TYČINKY

75g rýžové mouky, 1 lžička sladké papriky, 25g másla, 50g nastrouhaného tvrdého sýra, 1 vejce, sůl, pepř, nasekané mandle.

1. Smícháme dohromady mouku, papriku, sůl a pepř.
2. Zpracujeme máslo s moukou a vytvoříme drobenku.
3. Vše smíchám dohromady a vmícháme $\frac{3}{4}$ nastrouhaného sýra.
4. Do těsta přidáme rozmíchané vajíčko.
5. Necháme uležet 10 minut.
6. Těsto rozválíme na tloušťku 4 mm.
7. Placku rozkrájíme na 4mm široké proužky.
8. Na plech potřený olejem rozložíme proužky těsta.
9. Nakrájené tyčinky posypeme paprikou, zbytkem sýra a nasekanými mandlemi
10. Pečeme v předehřáté troubě 15 až 18 minut.

Normální trouba 180 stupňů, horkovzdušná 160 stupňů.

ČOKOLÁDOVÉ ŠODÓ

50g másla, 50g rýžové mouky, 425ml mléka, 75g hořké čokolády, 50g cukru.

V kastrůlku rozpustíme máslo, mouku a mléko. Mícháme dokud směs není jemná a hustá. Sundáme z kamen. Přidáme cukr a nastrouhanou čokoládu.