



Upozornění: Tento e-book nevytvořila firma Bewit Medicine Naturale. Ačkoli v receptech používáme jejich produkty, informace v něm uvedené nemusí odpovídat oficiálním tvrzením této společnosti.

VELKÁ KNIHA VÁNOČNÍCH RECEPTŮ S BEWIT

Sladké Vánoce plné lásky, chuti a zdraví

 **VÍTEJTE V NAŠÍ VÁNOČNÍ KUCHYNI!**

Milí přátelé, milovníci vánočního pečení a sladkých chvil!  

Vánoce jsou časem, kdy se naše domovy naplní vůní skořice, vanilky a čerstvého pečiva. Je to čas, kdy se u stolu setkává celá rodina, sdílíme lásku, radost a samozřejmě – ty nejlepší domácí dobroty, které jsme připravili s láskou. ❤️

Tato kniha je vaším společníkem na cestě za krásnými a chutně zavoněnými Vánocemi. Přináší vám 60 vánočních receptů – od tradičního cukroví přes slavnostní dorty až po hřejivé nápoje a čokoládové pochoutky.

🌟 O ČEM JE TATO KNIHA?

V této knize najdete recepty, které můžete připravit zcela podle svého gusta. Můžete použít běžné suroviny, které máte doma, nebo se můžete inspirovat a vyzkoušet zdravější alternativy od firmy Bewit Naturale Medicine.

Co je Bewit? 🌿

Bewit je česká značka, která se specializuje na prémiové BIO produkty – od esenciálních olejů po superfood suroviny určené pro vaši kuchyni. Jejich produkty jako Coffee King, Sweet Cocoa Kiss BIO, Ceremoniální kakao Pure, Skořice cejlonská BIO, BEWITELLA nebo Mrazem sušená káva jsou vyrobeny šetrně, bez chemie, s maximálním ohledem na zachování živin a chuti.

🎁 NENÍ TO PODMÍNKA, JE TO NABÍDKA!

Chceme zdůraznit: Použití produktů Bewit není podmínkou pro to, abyste si užili krásné vánoční pečení! 🎄

Pokud máte doma běžné kakao, instantní kávu, cukr nebo skořici ze supermarketu – v pohodě! Použijte je! Recepty v této knize fungují skvěle s

jakýmikoli surovinami, které máte po ruce. Hlavní je chuť, láska a radost z tvoření. ❤️

ALE: Pokud máte chuť vyzkoušet něco nového, zdravějšího nebo luxusnějšího – pak jsou produkty Bewit skvělou volbou. V úvodu knihy najdete srovnávací tabulky, které vám ukáží, v čem se tyto produkty liší od běžných supermarketových a jaké benefity mohou přinést vašemu zdraví i chuti vašich vánočních dobrot.

JAK POUŽÍVAT TUTO KNIHU?

- 1. Pokud nemáte produkty Bewit: Klidně použijte běžné alternativy – recepty budou fungovat stejně dobře! Místo Sweet Cocoa Kiss BIO dejte běžné kakao, místo Kokosového cukru BIO použijte třtinový nebo bílý cukr, místo Coffee King běžnou instantní kávu atd.**
- 2. Pokud chcete vyzkoušet Bewit: Produkty jsou v receptech zvýrazněny tučně, takže snadno poznáte, kde je použijete. Na začátku knihy najdete i srovnávací tabulky, které vám pomohou pochopit rozdíly a benefity.**
- 3. Kombinujte podle chuti: Můžete použít některé produkty Bewit a jiné běžné – je to zcela na vás! Důležité je, abyste si pečení užili a výsledek chutnal. 😊**

PROČ JSME VYTVOŘILI TUTO KNIHU?

Protože věříme, že Vánoce mohou být nejen sladké, ale i zdravé. Že můžeme zachovat tradici a zároveň se postarat o své tělo. Že kvalitní suroviny dělají rozdíl – nejen v chuti, ale i v tom, jak se cítíme po jídle.

Ale zároveň víme, že Vánoce jsou o radosti, ne o perfekci. O smíchu v kuchyni, o zdobení cukroví s dětmi, o tom, že se něco nepovede – a stejně to bude nejlepší perníček na světě, protože ho děláte s láskou. ❤️

🌟 CO VÁS V KNIZE ČEKÁ?

📖 55 vánočních receptů rozdělených do 6 kategorií:

🍪 Vánoční cukroví – linecké, rohlíčky, perníčky, crinkle cookies a další 🍰
Vánoční dorty a řezy – medovníky, brownies, cheesecaky, tiramisu 🍰 Vánoční
nápoje – horká čokoláda, coffee latte, punče, eggnog 🥞 Vánoční dezerty –
panna cotta, fondant, trifle 🍌 Vánoční pečivo – vánočka, bagetky, bábovky 🍞
Bonbóny a pralinky – domácí truffles, Bounty, Ferrero, kávové pralinky.

📊 Srovnávací tabulky – Bewit vs. běžné produkty 💡 Tipy a triky – jak
skladovat, jak nahradit ingredience, jak se vyhnout chybám.

🌟 NAŠE PŘÁNÍ PRO VÁS

Přejeme vám nádherné, voňavé, sladké Vánoce plné lásky, smíchu a
chutných dobrot! 🎅🌲

Ať už použijete produkty Bewit nebo běžné suroviny, hlavní je, abyste pekli s
radostí a jedli s úsměvem. Protože to nejcennější, co do cukroví můžete dát,
není žádná super ingredience – je to vaše láska. ❤️

Tak si dejte zástěru, zapněte vánoční písničky, pozvěte děti nebo partnera a
pusťte se do tvoření!

A nezapomeňte – i kdyby se něco nepodařilo, vždycky to můžete zakrýt
práškovým cukrem! 😊🌟

 S LÁSKOU A VÁNOČNÍM KOUZLEM, Miroslav Tumpach  

P.S.: Pokud si recepty zamilujete a budete chtít vyzkoušet produkty Bewit, najdete je na <https://bewit love/novinky/?i=MiroslavTumpach> . Ale opakujeme – není to podmínka! Hlavní je váš úsměv a chuť vašich blízkých. 


Nyní už jen otočte stránku a vydejte se s námi na cestu za nejkrásnějšími Vánocemi! 

 Zde je přehledný očíslovaný seznam všech receptů: 

ČÁST 1: Vánoční cukroví

1. KLASICKÉ LINECKÉ CUKROVÍ(Kokosový cukr BIO , Skořice cejlonská BIO , Mrazem sušené ovoce )
2. OŘECHOVÉ ROHLÍČKY S BEWITELLOU(Kokosový cukr BIO , Skořice cejlonská BIO , BEWITELLA Classic BIO )
3. ČOKOLÁDOVÉ CRINKLE COOKIES(Sweet Cocoa Kiss BIO , Třtinová šťáva sušená BIO (Panela) , Kokosový olej BIO )

4. PERNÍČKY(Třtinová šťáva sušená BIO (Rapadura) 🌿, Skořice cejlonská BIO 🌰)
5. KÁVOVÉ SUŠENKY S COFFEE KING(Coffee King ☕, Kokosový cukr BIO 🥥)
6. KOKOSOVÉ KULIČKY(Sweet Cocoa Kiss BIO 🍫, BEWITELLA Classic BIO 🍫, Kokosový olej BIO 🥥, Kokosový cukr BIO 🥥)
7. POMERANČOVÉ MĚSÍČKY(Kokosový cukr BIO 🥥, Skořice cejlonská BIO 🌰, Mrazem sušený pomeranč 🍊)
8. MANDLOVÉ CUKROVÍ S CEREMONIÁLNÍM KAKAEM(Ceremoniální kakao Pure 🍫, Třtinová šťáva sušená BIO (Panela) 🌿, Skořice cejlonská BIO 🌰)
9. JAHODOVÉ LINECKÉ S MRAZENÝM OVOCEM(Kokosový cukr BIO 🥥, Mrazem sušené ovoce 🍓)
10. ESPRESSO SUŠENKY(Mrazem sušená instantní káva ☕, Sweet Cocoa Kiss BIO 🍫, Kokosový cukr BIO 🥥)

ČÁST 2: Vánoční dorty a řezy 🍰

1. VÁNOČNÍ ČOKOLÁDOVÝ DORT(Sweet Cocoa Kiss BIO 🍫, Třtinová šťáva sušená BIO (Rapadura) 🌿, Kokosový olej BIO 🥥, Skořice cejlonská BIO 🌰, Ceremoniální kakao Pure 🍫, Kokosový cukr BIO 🥥, Mrazem sušené maliny 🍓)
2. MEDOVNÍK S COFFEE KING(Coffee King ☕, Třtinová šťáva sušená BIO (Panela) 🌿, Skořice cejlonská BIO 🌰, BEWITELLA Classic BIO 🍫, Kokosový cukr BIO 🥥)
3. OŘECHOVÉ ŘEZY S BEWITELLOU(Kokosový cukr BIO 🥥, Kokosový olej BIO 🥥, Sweet Cocoa Kiss BIO 🍫, BEWITELLA Classic BIO 🍫)
4. POMERANČOVÉ ŘEZY(Sweet Cocoa Kiss BIO 🍫, Kokosový cukr BIO 🥥, Mrazem sušený pomeranč 🍊)

5. VÁNOČNÍ TIRAMISU(Coffee King ☕, Kokosový cukr BIO 🥥, Sweet Cocoa Kiss BIO 🍫, Skořice cejlonská BIO 🌰)

ČÁST 3: Vánoční nápoje ☕

1. VÁNOČNÍ COFFEE KING LATTE(Coffee King ☕, Kokosový cukr BIO 🥥, Skořice cejlonská BIO 🌰)

2. HORKÁ ČOKOLÁDA S CEREMONIÁLNÍM KAKAEM(Ceremoniální kakao Pure 🍫, Kokosový cukr BIO 🥥, Skořice cejlonská BIO 🌰, Frakcionovaný kokosový olej / MCT 🥥)

3. VÁNOČNÍ PUNČ (NEALKOHOLICKÝ)(Sweet Cocoa Kiss BIO 🍫, Mrazem sušený pomeranč 🍊, Skořice cejlonská BIO 🌰, Kokosový cukr BIO 🥥)

4. VÁNOČNÍ EGGNOG(Kokosový cukr BIO 🥥, Skořice cejlonská BIO 🌰)

5. VÁNOČNÍ COLD BREW S COFFEE KING(Mrazem sušená instantní káva ☕, Kokosový cukr BIO 🥥, Skořice cejlonská BIO 🌰)

6. ČOKOLÁDOVÝ GROG(Sweet Cocoa Kiss BIO 🍫, Třtinová šťáva sušená BIO (Panela) 🌿, Skořice cejlonská BIO 🌰)

7. ZLATÉ MLÉKO VÁNOČNÍ(Sweet Cocoa Kiss BIO 🍫, Skořice cejlonská BIO 🌰, Kokosový cukr BIO 🥥, Kokosový olej BIO 🥥)

8. POMERANČOVÁ HORKÁ ČOKOLÁDA(Ceremoniální kakao Pure 🍫, Mrazem sušený pomeranč 🍊, Kokosový cukr BIO 🥥, Kokosový olej BIO 🥥)

9. VÁNOČNÍ CAPPUCINO(Coffee King ☕, Kokosový cukr BIO 🥥, Skořice cejlonská BIO 🌰, Sweet Cocoa Kiss BIO 🍫)

10. ČOKOLÁDOVÝ CHAI LATTE(Sweet Cocoa Kiss BIO 🍫, Skořice cejlonská BIO 🌿, Kokosový cukr BIO 🥥)

ČÁST 4: Vánoční dezerty a sladkosti 🍰

1. ČOKOLÁDOVÁ PANNA COTTA(Ceremoniální kakao Pure 🍫, Kokosový cukr BIO 🥥, Mrazem sušené maliny 🍓)

2. ČOKOLÁDOVÝ FONDANT (LÁVOVÝ DORT)(Sweet Cocoa Kiss BIO 🍫, Kokosový cukr BIO 🥥)

3. KOKOSOVÝ PANNA COTTA S BEWITELLOU(BEWITELLA Classic BIO 🍫, Kokosový cukr BIO 🥥, Kokosový olej BIO 🥥)

4. VÁNOČNÍ TRIFLE(Coffee King ☕, BEWITELLA Classic BIO 🍫, Mrazem sušené maliny 🍓, Sweet Cocoa Kiss BIO 🍫)

5. VÁNOČNÍ TIRAMISU (odkaz na recept č. 15)

6. ČOKOLÁDOVÝ BROWNIES S CEREMONIÁLNÍM KAKAEM

ČÁST 5: Vánoční pečivo a chleby 🍌

1. KOKOSOVÉ ŘEZY RAFFAELLO

2. KÁVOVÝ CHEESECAKE
3. VÁNOČNÍ ROLÁDA
4. LINECKÝ KOLÁČ S OVOCEM
5. VÁNOČKA
6. ČOKOLÁDOVÁ BAGETKA
7. ČOKOLÁDOVÉ CROISSANTY S BEWITELLOU
8. POMERANČOVÝ CHLEBÍČEK
9. KÁVOVÝ CHLEBÍČEK
10. OŘECHOVÁ ROLÁDA
11. ČOKOLÁDOVÁ BÁBOVKA
12. KOKOSOVÁ BÁBOVKA
13. POMERANČOVÁ BÁBOVKA
14. TIRAMISU CHLEBÍČEK

ČÁST 6: Vánoční bonbóny a pralinky

1. DOMÁCÍ ČOKOLÁDOVÉ BONBÓNY
2. KOKOSOVÉ KOULE BOUNTY
3. ČOKOLÁDOVÉ TRUFFLES

4. KÁVOVÉ PRALINKY

5. POMERANČOVÉ PRALINKY

6. OŘECHOVÉ PRALINKY FERRERO

7. ARAŠÍDOVÉ PRALINKY

8. MÁTOVÉ PRALINKY

9. ESPRESSO BONBÓNY

10. OVOCNÉ BONBÓNY



 **SROVNÁVACÍ TABULKY: BEWIT vs. SUPERMARKETY**

 **TABULKA 1: COFFEE KING vs. BĚŽNÁ INSTANTNÍ KÁVA**

Vlastnost	✅ Coffee King (Bewit)	❌ Běžná instantní káva (supermarkety)
---	---	---
Druh kávy	100% Arabica – jemná, aromatická	Často směs Arabiky a Robusty (hořká, kyselá)
Metoda sušení	Lyofilizace (mrazové sušení) při -40°C Zachovává až 95% antioxidantů	Spray drying (horký vzduch +200°C) Ztráta 60-80% živin a antioxidantů
Funkční přísady	Reishi, Chaga, Cordyceps, Hericium (adaptogeny, podpora imunity)	Žádné – pouze káva
Přidaný cukr	Bez cukru	Často s přidaným cukrem (3-in-1 varianty)
Chemické látky	Žádné – 100% čistá káva + houby	Často aroma, emulgátory, stabilizátory
Chuť	Bohatá, komplexní, hluboká	Plochá, hořká, spálená
Zdravotní benefity	Antioxidanty, adaptogeny, podpora koncentrace a imunity	Pouze kofein, žádné další benefity
Vhodné pro	Wellness, sport, denní energii, zimní podporu imunity	Pouze rychlý zdroj kofeinu

💡 **Závěr:** Coffee King poskytuje nejen energii, ale také komplexní podporu organismu díky funkčním houbám a zachovaným antioxidantům.

TABULKA 2: SWEET COCOA KISS BIO vs. BĚŽNÉ KAKAO

Vlastnost	✅ Sweet Cocoa Kiss BIO (Bewit)	❌ Běžné kakao (supermarkety)
---	---	---
Typ zpracování	Nealkalické (Natural)Zachovává 95% flavonoidů a antioxidantů	Alkalické (Dutch- processed)Ztráta až 90% antioxidantů
pH hodnota	5.3-5.8 (přirozené)	6.8-8.1 (chemicky upravené)
Sladidlo	Přírodní datlový prášekGI 40-50 (nízký)	Rafinovaný bílý cukrGI 65-70 (vysoký)
Přísady	Pouze kakao + datle + kokosBez chemie	Cukr, sůl, aroma, emulgátory (lecitin), konzervační látky
Antioxidanty (flavonoidy)	Vysoký obsah (až 10%)	Minimální obsah (< 1%)
BIO certifikace	Ano – bez pesticidů a GMO	Často ne – možné rezidua pesticidů
Chuť	Autentická, bohatá, čokoládová s lehkou kyselostí	Plošší, komerční, někdy umělá
Vláknina	Vysoký obsah díky datlům	Minimální
Zdravotní benefity	Antioxidanty na ochranu buněk, minerály (hořčík, železo), podpora kardiovaskulárního zdraví	Prázdné kalorie z cukru, minimum živin

 **Závěr:** Sweet Cocoa Kiss BIO je skutečný superfood s maximálními antioxidanty a přírodní sladkostí, na rozdíl od chemicky zpracovaného běžného kakaa.

 TABULKA 3: CEREMONIÁLNÍ KAKAO PURE vs. BĚŽNÉ KAKAO

Vlastnost	 Ceremoniální kakao Pure (Bewit)	 Běžné kakaový prášek (supermarkety)
---	---	---
Forma	100% čistá kakaová hmota (kakao + kakaové máslo)Obsah tuku: 50%	Odstředěné kakaoObsah tuku: 10-12%
Zpracování	Minimální, tradiční fermentace a sušeníBez chemického zpracování	Průmyslové, vysokoteplotní zpracováníAlkalizace (chemické úpravy)
Kvalita bobů	Criollo nebo Trinitario(nejvzácnější, nejvyšší kvalita odrůdy)	Forastero (běžná, komerční odrůda)
Účinné látky	• Theobromin (přírodní stimulant) • Anandamid ("molekula štěstí") • Fenylethylamin (euforické účinky) • Serotonin (hormon pohody)	Minimální obsah – zničeno při zpracování
Antioxidanty	Velmi vysoký obsah (zachováno zpracováním)	Nízký (zničeno alkalizací)
Chuť	Hluboká, luxusní, komplexníKrémová textura díky kakaovému máslu	Suchá, hořká, jednoduchá
Účel	Rituální nápoj, meditace,	Pouze chuťová přísada do pečení

	wellnessPremium dezerty	
Zdravotní benefity	• Zlepšení nálady a mentálního zdraví• Podpora srdce a cév• Energie bez nervozity• Anti-aging účinky	Minimální – pouze základní výživa

💡 **Závěr:** Ceremoniální kakao je "nápoj bohů" s plným spektrem účinných látek a kakaového másla, zatímco běžné kakao je pouze chemicky zpracovaný prášek.

🌰 **TABULKA 4: SKOŘICE CEJLONSKÁ BIO vs. BĚŽNÁ SKOŘICE (CASSIA)**

Vlastnost	✅ Skořice cejlonská BIO (Bewit)	❌ Běžná skořice Cassia (supermarkety)
---	---	---
Botanický název	Cinnamomum verum(pravá cejlonská skořice)	Cinnamomum cassia(čínská skořice)
Původ	Srí Lanka, BIO certifikace	Čína, Vietnam, IndonésieČasto bez certifikace
Obsah kumarinu	0.004% (minimální)✅ Bezpečná i při denním užívání	Až 5% (velmi vysoký)❌ Toxický pro játra při častém užívání
Doporučené max. denní množství	Až 10 g denně (bezpečné)	Max. 0.5-2 g denně (riziko poškození jater)
Chuť	Jemná, sladká, komplexníCitrusové tóny	Ostrá, hořká, jednorozměrnáPálivá
Vůně	Jemná, delikátní	Silná, drsná
Vzhled tyčinek	Tenké vrstvy, křehkéSvětlejší barva	Tlusté, tvrdéTmavší, červenohnědé
Zdravotní benefity	• Regulace hladiny cukru v krvi• Protizánětlivé účinky• Antibakteriální• Podpora trávení• Bezpečná pro denní konzumaci	• Základní protizánětlivé účinky❌ Při nadměrném užití toxická pro játra
Cena	Vyšší (vzácnější, kvalitnější)	Nižší (komerční, běžná)

💡 **Závěr:** Cejlonská skořice je jediná skutečně bezpečná skořice pro denní vánoční pečení a vaření, zatímco běžná cassia obsahuje zdraví škodlivý kumarin.

 **TABULKA 5: BEWITELLA CLASSIC BIO vs. BĚŽNÉ
ČOKOLÁDOVÉ POMAZÁNKY**

Vlastnost	 BEWITELLA Classic BIO (Bewit)	 Běžné čokoládové pomazánky (supermarkety)
---	---	---
První ingredience	Lískové ořechy (40%)	Cukr (55-60%)
Obsah ořechů	40% lískových ořechů	13-15% lískových ořechů
Typ kakaa	Nealkalické BIO kakao (20%)Zachovává antioxidanty	Alkalické kakao (7-10%)Ztráta antioxidantů
Typ oleje	Kokosový olej BIOZdravé MCT tuky	Palmový olejNasycené tuky, ekologicky problematický
Sladidlo	Kokosový cukr BIOGI 35 (nízký)	Rafinovaný bílý cukrGI 65-70 (vysoký)
Přísady	100% přírodníŽádné emulgátory, aroma	Lecitin (E322), vanilín (umělé aroma), konzervační látky
BIO certifikace	Ano – bez pesticidů a GMO	Ne
Nutriční profil na 100g	• Bílkoviny: 8-10 g • Vláknina: 5-7 g • Zdravé tuky z ořechů • Minerály (hořčík, železo)	• Bílkoviny: 6 g • Vláknina: 2-3 g • Vysoký obsah cukru (55-60 g) • Minimum minerálů
Chuť	Bohatá ořechová, autentická čokoláda	Velmi sladká, umělá
Ekologie	Bez palmového	Palmový olej

	oleje	Udržitelné zdroje
--	--------------	--------------------------

		(deforestace tropických pralesů)
--	--	---

💡 **Závěr:** BEWITELLA obsahuje 3x více ořechů, zdravý kokosový olej a přírodní sladidlo – skutečná ořechová pomazánka, ne cukrová pasta.

TABULKA 6: MRAZEM SUŠENÁ INSTANTNÍ KÁVA vs. BĚŽNÁ INSTANTNÍ KÁVA

Vlastnost	 Mrazem sušená instantní káva (Bewit)	 Běžná instantní káva (supermarkety)
---	---	---
Metoda sušení	Lyofilizace (mrazové sušení)Teplota: -40°C	Spray drying (rozprašovací sušení)Teplota: +200°C
Zachování živin	Až 97% antioxidantů, vitaminů a minerálů	Ztráta 60-80% živin a antioxidantů
Chuť	Jako čerstvě mletá kávaPlná, bohatá, aromatická	Spálená, hořká, plocháUmělá
Aroma	Intenzivní, komplexníZachovány těkavé aromatické látky	Slabé, jednoduchéAromatické látky zničeny teplem
Struktura	Jemné krystalyRychlé rozpouštění i ve studené vodě	Prášek nebo granuleHůře se rozpouští
Barva	Světlejší, přirozená	Tmavší (spálená)
Antioxidanty	Vysoký obsah kyseliny chlorogenové	Minimální (zničeno teplem)
Použití	• Studené i horké nápoje• Dezerty (tiramisu, krémy)• Koktejly	Pouze horké nápoje
Cena	Vyšší (náročnější proces)	Nižší (rychlá průmyslová výroba)

💡 **Závěr:** Mrazem sušená káva zachovává téměř všechny živiny a chuť čerstvé kávy, zatímco běžná instantní káva je tepelně poškozený produkt.

 SOUHRNNÁ TABULKA: KLÍČOVÉ ROZDÍLY

Kritérium	✅ Bewit Naturale Medicine	❌ Běžné supermarketové produkty
---	---	---
Zpracování	Šetrné, nízkoteplotníZachová ní živin až 95%	Průmyslové, vysokoteplotníZtráta živin až 90%
Přísady	100% přírodníBez chemie	Umělá aromata, emulgátory, konzervační látky
Sladidla	Přírodní (datle, kokosový cukr)Nízký GI	Rafinovaný cukrVysoký GI
Certifikace	BIO, bez pesticidů, GMO	Často bez certifikace
Antioxidanty	Vysoký obsah (až 10x více)	Minimální obsah
Zdravotní benefity	Superfoods, adaptogeny, podpora imunity	Prázdné kalorie, minimum živin
Ekologie	Udržitelné, bez palmového oleje	Často ekologicky problematické
Chuť	Autentická, bohatá, komplexní	Plochá, umělá, komerční

♥ ZÁVĚREČNÉ SHRNUÍ

Proč volit Bewit pro vánoční pečení?

1. ZDRAVÍ 🏥

Až 10x více antioxidantů

Nižší glykemický index

Žádné chemické přísady

Podpora imunity v zimním období

2. CHUŤ 😊

Autentické chutě bez umělých aroma

Bohatší, komplexnější profily

Profesionální výsledky

3. KVALITA ★

Terapeutická kvalita CTEO®

BIO certifikace

Kontrolovaný původ

4. EKOLOGIE 🌍

Udržitelné zemědělství

Bez palmového oleje

Fair trade principy

5. HODNOTA 💰

Vyšší koncentrace = menší spotřeba

Dlouhodobá investice do zdraví

Vícefunkční produkty

Když pečete s Bewit, neděláte jen dezerty – vytváříte zdravé vzpomínky! ❤️



🍪 ČÁST 1: VÁNOČNÍ CUKROVÍ

1. KLASICKÉ LINECKÉ CUKROVÍ

Použité produkty: Kokosový cukr BIO 🥥, Skořice cejlonská BIO 🌰, Mrazem sušené ovoce 🍓

Ingredience:

- 300 g hladké mouky 🌿
- 200 g másla 🧈
- 100 g Kokosového cukru BIO 🥥
- 2 žloutky 🥚
- 100 g mletých mandlí 🌰
- 1 lžička Skořice cejlonské BIO 🌰
- Kůra z 1 citronu 🍊
- Špetka soli 🧂
- Marmeláda (Mrazem sušené ovoce 🍓, rozmixované)
- Práškový cukr na poprášení

Postup:

1. Ušlehejte máslo s Kokosovým cukrem BIO.
 2. Přidejte žloutky, Skořici BIO a citronovou kůru.
 3. Vmíchejte mouku, mandle a sůl.
 4. Zabalte těsto a nechte v lednici 1 hodinu ❄️.
 5. Vyválejte, vykrajujte kolečka a polovinu koleček vykrojte střed.
 6. Pečte 170 °C 10–12 min. 🔥
 7. Spojte kolečka marmeládou z Mrazem sušeného ovoce.
 8. Posypte práškovým cukrem.
-

2. OŘECHOVÉ ROHLÍČKY S BEWITELLOU

Použité produkty: Kokosový cukr BIO 🥥, Skořice cejlonská BIO 🌰,
BEWITELLA Classic BIO 🍫

Ingredience:

- 250 g hladké mouky 🌾
- 150 g másla 🧈
- 100 g mletých vlašských ořechů 🌰
- 50 g Kokosového cukru BIO 🥥
- 2 žloutky 🥚
- 1 lžička vanilkového extraktu 🌿
- BEWITELLA Classic BIO na náplň 🍫
- Práškový cukr a Skořice BIO na obalení 🌰

Postup:

1. Smíchejte mouku, máslo, ořechy, Kokosový cukr BIO, žloutky a vanilku.
2. Nechte odpočinout 1 hodinu v lednici ❄️.

3. Rozdělte na válečky, naplňte BEWITELLOU, zaviňte rohlíčky.

4. Pečte 175 °C 12–15 min. 🔥

5. Obalte teplé v práškovém cukru s Skořicí BIO.

3. ČOKOLÁDOVÉ CRINKLE COOKIES

Použité produkty: Sweet Cocoa Kiss BIO 🍫, Třtinová šťáva sušená BIO (Panela) 🌿, Kokosový olej BIO 🥥

Ingredience:

- 200 g hladké mouky 🌿
- 5 lžic Sweet Cocoa Kiss BIO 🍫
- 150 g Třtinové šťávy sušené BIO (Panela) 🌿
- 100 ml Kokosového oleje BIO 🥥
- 2 vejce 🥚
- 1 lžička prášku do pečiva
- 1 lžička vanilky 🌿
- Špetka soli 🧂

- Práškový cukr na obalení

Postup:

1. Ušlehejte Kokosový olej BIO s Panelou.
2. Přidejte vejce a vanilku.
3. Vmíchejte Sweet Cocoa Kiss BIO, mouku, prášek do pečiva a sůl.
4. Nechte těsto v lednici ztuhnout min. 2 hodiny ❄️.
5. Vytvořte kuličky, obalte v práškovém cukru.
6. Pečte 175 °C 10–12 min. 🔥

4. PERNÍČKY

Použité produkty: Třtinová šťáva sušená BIO (Rapadura) 🌿, Skořice cejlonská BIO 🌰

Ingredience:

- 500 g hladké mouky 🌿
- 200 g Třtinové šťávy sušené BIO (Rapadura) 🌿
- 150 g medu 🍯

- 100 g másla 🧈
- 2 vejce 🥚🥚
- 2 lžičky Skořice cejlonské BIO 🌰
- 1 lžička perníkového koření
- 1/2 lžičky jedlé sody
- Kůra z 1 pomeranče 🍊

Postup:

1. Zahřejte Rapaduru, máslo a med do rozpouštění.
2. Nechte vychladnout, přidejte vejce, koření a sodu.
3. Vmíchejte mouku a pomerančovou kůru.
4. Těsto nechte přes noc odležet v lednici ❄️.
5. Vyválejte a vykrajujte tvary.
6. Pečte 180 °C 8–10 min. 🔥

5. KÁVOVÉ SUŠENKY S COFFEE KING 🍪☕

Použité produkty: Coffee King, Kokosový cukr BIO

Ingredience:

- 200 g hladké mouky 🌾
- 100 g mandlové mouky 🥥
- 2 lžíce Coffee King ☕
- 100 g Kokosového cukru BIO 🥥
- 100 g másla 🧈
- 1 vejce 🥚
- 1 lžička vanilky 🌿
- Celá kávová zrna ☕ na ozdobu

Postup:

1. Ušlehejte máslo s Kokosovým cukrem BIO.
2. Přidejte vejce, vanilku a Coffee King.
3. Vmíchejte obě mouky.
4. Vytvořte váleček těsta, nechte 1 hodinu ztuhnout v lednici ❄️.
5. Nakrájejte na tenká kolečka.
6. Na každé položte 1 kávové zrnko ☕.
7. Pečte na 170 °C asi 12 minut 🔥.

6. KOKOSOVÉ KULIČKY 🥥🍫

Použité produkty: Sweet Cocoa Kiss BIO, BEWITELLA Classic BIO, Kokosový olej BIO, Kokosový cukr BIO

Ingredience:

- 200 g kokosové strouhanky 🥥
- 3 lžíce Sweet Cocoa Kiss BIO 🍫
- 100 g BEWITELLY Classic BIO 🍫
- 50 ml Kokosového oleje BIO 🥥
- 2 lžíce Kokosového cukru BIO 🥥
- 1 lžička vanilky 🌿
- Kokosová strouhanka na obalení 🥥

Postup:

1. Rozpusťte ve vodní lázni Kokosový olej BIO s BEWITELLOU.
2. Přidejte Sweet Cocoa Kiss BIO a Kokosový cukr BIO.
3. Vmíchejte kokosovou strouhanku a vanilku.
4. Vytvořte malé kuličky.
5. Obalte je v kokosové strouhance.
6. Nechte zatuhnout v lednici ❄️.

7. POMERANČOVÉ MĚSÍČKY 🍊

Použité produkty: Kokosový cukr BIO, Skořice cejlonská BIO, Pomeranč mrazem sušený

Ingredience:

- 300 g hladké mouky 🌿
- 150 g másla 🧈
- 80 g Kokosového cukru BIO 🥥
- 2 žloutky 🥚
- Kůra ze 2 pomerančů 🍊
- 10 kapek éterického oleje pomerančového sladkého (volitelné)
- 1 lžička Skořice cejlonské BIO 🌿
- Práškový cukr na posypání

Postup:

1. Ušlehejte máslo s Kokosovým cukrem BIO.
2. Přidejte žloutky, pomerančovou kůru a Skořici BIO.
3. Vmíchejte mouku a vytvořte těsto.
4. Vytvarujte měsíčky.
5. Pečte na 170 °C asi 12 minut.
6. Po vychladnutí posypte práškovým cukrem.

8. MANDLOVÉ CUKROVÍ S CEREMONIÁLNÍM KAKAEM



Použité produkty: Ceremoniální kakao Pure, Třtinová šťáva sušená BIO (Panela), Skořice cejlonská BIO

Ingredience:

- 250 g mletých mandlí 
- 3 lžíce Ceremoniálního kakaa Pure 
- 100 g Třtinové šťávy sušené BIO (Panela) 
- 2 bílky  
- 1 lžička Skořice cejlonská BIO 
- Celé mandle na ozdobu

Postup:

1. Ušlehejte sníh z bílků a Panely.
2. Opatrně vmíchejte mandle, Ceremoniální kakao Pure a Skořici BIO.
3. Vytvořte kuličky, na vrch položte mandli.
4. Pečte 150 °C asi 15 minut.

9. JAHODOVÉ LINECKÉ S MRAZENÝM OVOCEM

Použité produkty: Kokosový cukr BIO, Mrazem sušené ovoce

Ingredience:

- 300 g hladké mouky 
- 150 g másla 
- 80 g Kokosového cukru BIO 
- 2 žloutky  
- Kůra z 1 citronu 

Na náplň:

- 50 g Jahod mrazem sušených 
- 2 lžíce vody
- 1 lžíce Kokosového cukru BIO 
- 1 lžička chia semínek

Postup:

1. Připravte linecké těsto.

2. Rozmixujte mrazem sušené jahody s vodou a Kokosovým cukrem BIO.
3. Přidejte chia a zahřejte, aby směs mírně zhoustla.
4. Použijte jako marmeládu na spojování lineckých koleček.

10. ESPRESSO SUŠENKY

Použité produkty: Mrazem sušená instantní káva, Sweet Cocoa Kiss BIO, Kokosový cukr BIO

Ingredience:

- 200 g mouky 
- 3 lžíce Mrazem sušené instantní kávy 
- 2 lžíce Sweet Cocoa Kiss BIO 
- 100 g Kokosového cukru BIO 
- 100 g másla 
- 1 vejce 
- 100 g hořké čokolády na kousky 

Postup:

1. Ušlehejte máslo s Kokosovým cukrem BIO.
2. Přidejte vejce, Mrazem sušenou kávu a Sweet Cocoa Kiss BIO.
3. Vmíchejte mouku a čokoládové kousky.

4. Vytvořte kuličky.

5. Pečte při 175 °C asi 12 minut.



ČÁST 2: VÁNOČNÍ DORTY A ŘEZY

11. VÁNOČNÍ ČOKOLÁDOVÝ DORT



Použité produkty: Sweet Cocoa Kiss BIO, Třtinová šťáva sušená BIO (Rapadura), Kokosový olej BIO, Skořice cejlonská BIO, Ceremoniální kakao Pure, Kokosový cukr BIO, Mrazem sušené maliny

Ingredience na těsto:

- 250 g hladké mouky 🌾
- 6 lžic Sweet Cocoa Kiss BIO 🍫
- 150 g Třtinové šťávy sušené BIO (Rapadura) 🌸
- 100 ml Kokosového oleje BIO 🥥
- 3 vejce 🥚🥚🥚
- 200 ml rostlinného mléka 🥛
- 2 lžičky prášku do pečiva
- 1 lžička vanilky 🌿
- 1 lžička Skořice cejlonské BIO 🌰

Ingredience na krém:

- 400 ml šlehačky
- 4 lžíce Ceremoniálního kakaa Pure 🍫
- 50 g Kokosového cukru BIO 🥥

- 200 g mascarpone

Postup:

1. Ušlehejte vejce s Třtinovou šťávou BIO.
2. Přidejte Kokosový olej BIO, mléko a vanilku.
3. Vmíchejte Sweet Cocoa Kiss BIO, mouku, Skořici BIO a prášek do pečiva.
4. Pečte při 180 °C asi 35 minut.
5. Ušlehejte šlehačku s Kokosovým cukrem BIO.
6. Rozpusťte Ceremoniální kakao Pure, nechte vychladnout a vmíchejte do šlehačky s mascarpone.
7. Dort rozdělte napůl a potřete krémem.
8. Ozdobte Mrazem sušenými malinami.

12. MEDOVNÍK S COFFEE KING

Použité produkty: Coffee King, Třtinová šťáva sušená BIO (Panela), Skořice cejlonská BIO, BEWITELLA Classic BIO, Kokosový cukr BIO

Ingredience na těsto:

- 600 g hladké mouky 
- 200 g Třtinové šťávy sušené BIO (Panela) 
- 150 g medu 
- 100 g másla 

- 3 vejce   
- 2 lžíce Coffee King 
- 1 lžička jedlé sody
- 2 lžičky Skořice cejlonské BIO 
- 1 lžička perníkového koření

Ingredience na krém:

- 500 ml šlehačky
- 200 g BEWITELLY Classic BIO 
- 2 lžíce Kokosového cukru BIO 

Postup:

1. Zahřejte v kastrůlku Panelu, med, máslo a Coffee King do rozpuštění.
2. Přidejte vejce, sodu, koření a promíchejte.
3. Vmíchejte mouku.
4. Těsto rozdělte na 6 tenkých placek, pečte 5 minut při 180 °C každou.
5. Ušlehejte krém: šlehačka s BEWITELLOU a Kokosovým cukrem BIO.
6. Poskládejte placky s krémem a nechte dort přes noc odpočinout.

13. OŘECHOVÉ ŘEZY S BEWITELLOU

Použité produkty: Kokosový cukr BIO, Kokosový olej BIO, Sweet Cocoa Kiss BIO, BEWITELLA Classic BIO

Ingredience na korpus:

- 200 g hladké mouky 🌾
- 100 g Kokosového cukru BIO 🥥
- 100 g másla 🧈
- 1 vejce 🥚

Ingredience na náplň:

- 300 g BEWITELLY Classic BIO 🍫
- 200 g mletých ořechů 🌰
- 100 ml Kokosového oleje BIO 🥥
- 2 lžíce Sweet Cocoa Kiss BIO 🍫
- 50 g Kokosového cukru BIO 🥥

Ingredience na polevu:

- 200 g hořké čokolády 🍫
- 2 lžíce Kokosového oleje BIO 🥥

Postup:

1. Připravte korpus, upečte ho na 170 °C 15 minut.
2. Smíchejte náplň z BEWITELLY, ořechů, Kokosového oleje BIO, Sweet Cocoa Kiss BIO a Kokosového cukru BIO.
3. Rozetřete náplň na korpus.
4. Rozpusťte čokoládu s Kokosovým olejem BIO a přelijte dort.
5. Nechte zatuhnout a poté nakrájejte.

14. POMERANČOVÉ ŘEZY

Použité produkty: Sweet Cocoa Kiss BIO, Kokosový cukr BIO, Mrazem sušený pomeranč

Ingredience na těsto:

- 200 g hladké mouky 
- 4 lžíce Sweet Cocoa Kiss BIO 
- 100 g Kokosového cukru BIO 
- 100 g másla 
- 2 vejce  
- Kůra ze 2 pomerančů 

Na krém:

- 300 ml šlehačky

- 200 g bílé čokolády 
- 20 g Mrazem sušeného pomeranče  (rozmixovaného)
- 2 lžíce Kokosového cukru BIO 

Postup:

1. Upečte čokoládové těsto s pomerančovou kůrou při 180 °C asi 45 minut.
2. Ušlehejte šlehačku s bílou čokoládou a Mrazem sušeným pomerančem.
3. Krém rozetřete na vychladlý korpus.
4. Ozdobte kousky čerstvého nebo sušeného ovoce.

15. VÁNOČNÍ TIRAMISU

Použité produkty: Coffee King, Kokosový cukr BIO, Sweet Cocoa Kiss BIO, Skořice cejlonská BIO

Ingredience:

- 300 ml silné kávy z Coffee King 
- 40 ml rumu (volitelné)
- 400 g mascarpone
- 200 ml šlehačky
- 3 lžíce Kokosového cukru BIO 
- 3 lžíce Sweet Cocoa Kiss BIO 

- 200 g piškotů
- 1 lžička Skořice cejlonské BIO 

Postup:

1. Smíchejte kávu s rumem.
2. Ušlehejte mascarpone s Kokosovým cukrem BIO.
3. Ušlehejte šlehačku a přimíchejte ji k mascarpone.
4. Piškoty namočte v kávě.
5. Vrstvěte piškoty a krém do formy.
6. Posypte Sweet Cocoa Kiss BIO a Skořicí BIO.
7. Nechte v lednici odležet minimálně 4 hodiny.



ČÁST 3: VÁNOČNÍ NÁPOJE

16. VÁNOČNÍ COFFEE KING LATTE



Použité produkty: Coffee King, Kokosový cukr BIO, Skořice cejlonská BIO

Ingredience:

- 2 lžičky Coffee King ☕
- 200 ml horkého rostlinného mléka 🥛
- 1 lžička Kokosového cukru BIO 🥥
- ½ lžičky Skořice cejlonské BIO 🌰
- Špetka muškátového oříšku a kardamomu
- Šlehačka (volitelně)
- Skořice na posypání

Postup:

1. Rozpusťte Coffee King v horkém mléce.
2. Přidejte Kokosový cukr BIO, koření a promíchejte.
3. Šlehejte mixérem do pěny.
4. Nalijte do šálku, ozdobte šlehačkou a posypte skořicí.

17. HORKÁ ČOKOLÁDA S CEREMONIÁLNÍM KAKAEM 🍫🔥

Použité produkty: Ceremoniální kakao Pure, Kokosový cukr BIO, Skořice cejlonská BIO, Frakcionovaný kokosový olej / MCT

Ingredience:

- 3 lžíce Ceremoniálního kakaa Pure 🍫
- 250 ml rostlinného mléka 🥛
- 1 lžíce Kokosového cukru BIO 🥥

- ½ lžičky Skořice cejlonské BIO 🌰
- Špetka chilli (volitelně)
- 1 lžička Frakcionovaného kokosového oleje / MCT 🥥
- Vanilkový extrakt

Postup:

1. Zahřejte mléko (nevařte).
2. Rozmíchejte v něm kakaový prášek s cukrem a skořicí.
3. Přidejte chilli a vanilku.
4. Vmíchejte kokosový MCT olej pro hedvábnou texturu.
5. Podávejte ihned, ozdobené případně šlehačkou.

18. VÁNOČNÍ PUNČ (NEALKOHOLICKÝ) 🍷 🎄

Použité produkty: Sweet Cocoa Kiss BIO, Mrazem sušený pomeranč, Skořice cejlonská BIO, Kokosový cukr BIO

Ingredience:

- 1 litr jablečné šťávy 🍏
- 500 ml pomerančové šťávy 🍊
- 2 lžíce Sweet Cocoa Kiss BIO 🍫

- 20 g Mrazem sušeného pomeranče 🍊
- 3 tyčinky Skořice cejlonské BIO 🌰
- 5 hřebíčků
- 3 badyány
- Kůra z 1 citronu 🍋
- 3 lžíce Kokosového cukru BIO 🥥

Postup:

1. Vše smíchejte a zahřívajte na mírném ohni cca 20 minut (nevřít).
2. Přecedte a podávejte teplé.

19. VÁNOČNÍ EGGNOG 🍷👤

Použité produkty: Kokosový cukr BIO, Skořice cejlonská BIO

Ingredience:

- 4 žloutky 🥚🥚🥚🥚
- 3 lžíce Kokosového cukru BIO 🥥
- 500 ml mléka 🥛
- 200 ml smetany
- 1 lžička Skořice cejlonské BIO 🌰
- ½ lžičky muškátového oříšku

- Vanilkový extrakt
- Rum (volitelně)

Postup:

1. Žloutky vyšlehejte s Kokosovým cukrem BIO do pěny.
2. Mléko se smetanou zahřejte s kořením.
3. Přilévejte horkou směs do žloutků za stálého míchání.
4. Krátce prohřejte, nesmí vařit.
5. Nechte zchladnout, přidejte rum dle chuti (volitelně).

20. VÁNOČNÍ COLD BREW S COFFEE KING

Použité produkty: Mrazem sušená instantní káva, Kokosový cukr BIO, Skořice cejlonská BIO

Ingredience:

- 4 lžíce Mrazem sušené instantní kávy 
- 500 ml studené vody 
- 1 lžíce Kokosového cukru BIO 
- ½ lžičky Skořice cejlonské BIO 
- Led

- **Skořicová tyčinka a pomerančová kůra na ozdobu**

Postup:

- 1. Kávu rozmíchejte ve studené vodě.**
- 2. Přidejte cukr a skořici, dobře promíchejte.**
- 3. Nechte v lednici minimálně 12 hodin.**
- 4. Přecedte přes jemné sítko.**
- 5. Podávejte s ledem a ozdobte skořicovou tyčinkou a pomerančovou kůrou.**

21. ČOKOLÁDOVÝ GROG

**Použité produkty: Sweet Cocoa Kiss BIO, Třtinová šťáva sušená BIO (Panela),
Skořice cejlonská BIO**

Ingredience:

- **2 lžíce Sweet Cocoa Kiss BIO** 
- **200 ml horké vody** 
- **50 ml rumu (volitelně)** 
- **1 lžíce Třtinové šťávy sušené BIO (Panela)** 
- **Plátky citronu** 
- **Hřebíček, skořice**

Postup:

1. Kakao rozmíchejte v horké vodě.
2. Přidejte Panelu, rum, citron, hřebíček a skořici.
3. Ohřejte 5 minut, nesmí vařit.
4. Podávejte teplé.

22. ZLATÉ MLÉKO VÁNOČNÍ ✨ 🥛

Použité produkty: Sweet Cocoa Kiss BIO, Skořice cejlonská BIO, Kokosový cukr BIO, Kokosový olej BIO

Ingredience:

- 300 ml mandlového mléka 🥛
- 1 lžíce Sweet Cocoa Kiss BIO 🍫
- 1 lžička kurkumy
- 1 lžička Skořice cejlonské BIO 🌰
- Špetka černého pepře
- 1 lžíce Kokosového oleje BIO 🥥
- 1 lžíce Kokosového cukru BIO 🍬

Postup:

1. V kastrůlku zahřejte všechny ingredience (nezahřívejte příliš).
2. Důkladně rozmíchejte do pěny.
3. Podávejte teplé, ideální večerní relax.

23. POMERANČOVÁ HORKÁ ČOKOLÁDA

Použité produkty: Ceremoniální kakao Pure, Mrazem sušený pomeranč, Kokosový cukr BIO, Kokosový olej BIO

Ingredience:

- 3 lžíce Ceremoniálního kakaa Pure 
- 250 ml mandlového mléka 
- Kůra z 1 pomeranče 
- 20 g Mrazem sušeného pomeranče (rozmixovaného) 
- 1 lžíce Kokosového cukru BIO 
- 1 lžička Kokosového oleje BIO 

Postup:

1. Zahřejte mléko s pomerančovou kůrou.
2. Vmíchejte kakao, rozmixovaný pomeranč, cukr a olej.
3. Šlehejte do pěny a podávejte.

24. VÁNOČNÍ CAPPUCCINO

Použité produkty: Coffee King, Kokosový cukr BIO, Skořice cejlonská BIO, Sweet Cocoa Kiss BIO

Ingredience:

- 1 lžíce Coffee King 
- 100 ml horké vody 
- 150 ml napěněného mléka 
- 1 lžička Kokosového cukru BIO 
- Skořice cejlonská BIO na posypání 
- Sweet Cocoa Kiss BIO na posypání 

Postup:

1. Připravte Coffee King s horkou vodou a sladidlem.
2. Nalijte napěněné mléko.
3. Posypte skořicí a kakaem.

25. ČOKOLÁDOVÝ CHAI LATTE

Použité produkty: Sweet Cocoa Kiss BIO, Skořice cejlonská BIO, Kokosový cukr BIO

Ingredience:

- 2 sáčky černého čaje 🍵
- 2 lžíce Sweet Cocoa Kiss BIO 🍫
- 200 ml vody 💧
- 150 ml mléka 🥛
- 1 lžička Skořice cejlonské BIO 🌰
- Kardamom, zázvor, hřebíček
- 1 lžíce Kokosového cukru BIO 🥥

Postup:

1. Uvařte čaj s kořením.
2. Přidejte kakao a cukr, dobře promíchejte.
3. Přidejte mléko a povařte do pěny.



ČÁST 4: VÁNOČNÍ DEZERTY A SLADKOSTI

26. ČOKOLÁDOVÁ PANNA COTTA



Použité produkty: Ceremoniální kakao Pure, Kokosový cukr BIO, Mrazem sušené maliny

Ingredience:

- 500 ml smetany na šlehání
- 4 lžíce Ceremoniálního kakaa Pure 
- 3 lžíce Kokosového cukru BIO 
- 3 plátky želatiny
- 1 lžička vanilkového extraktu
- 20 g Mrazem sušených malin  (na ozdobu)

Postup:

1. Namočte želatinu ve studené vodě.
2. Zahřejte smetanu s kakaem a cukrem, nepřivádějte k varu.
3. Přidejte želatinu a vanilku, rozmíchejte do rozpuštění.
4. Nalijte do formiček a nechte ztuhnout min. 4 hodiny v lednici.
5. Ozdobte malinami před servírováním.

27. ČOKOLÁDOVÝ FONDANT (LÁVOVÝ DORT)

Použité produkty: Sweet Cocoa Kiss BIO, Kokosový cukr BIO

Ingredience:

- 150 g hořké čokolády
- 3 lžíce Sweet Cocoa Kiss BIO 
- 100 g másla
- 3 vejce
- 2 žloutky
- 50 g Kokosového cukru BIO 
- 40 g hladké mouky

Postup:

1. Rozpusťte čokoládu s máslem.
2. Vmíchejte Sweet Cocoa Kiss BIO.
3. Ušlehejte vejce s cukrem do pěny.
4. Spojte čokoládovou směs s vejci a přidejte mouku.
5. Nalijte do vymazaných formiček.
6. Pečte na 200 °C pouze 10–12 minut, střed musí zůstat tekutý.
7. Servírujte s kopečkem vanilkové zmrzliny.

28. KOKOSOVÝ PANNA COTTA S BEWITELLOU

Použité produkty: BEWITELLA Classic BIO, Kokosový cukr BIO, Kokosový olej BIO

Ingredience:

- 400 ml kokosového mléka
- 100 ml smetany
- 3 lžíce Kokosového cukru BIO 🥥
- 3 plátky želatiny
- 3 lžíce rozpuštěné BEWITELLY Classic BIO 🍷

Postup:

1. Zahřejte kokosové mléko s smetanou a cukrem.
2. Přidejte želatinu, dobře rozmíchejte.
3. Do formiček nalijte nejprve vrstvičku rozpuštěné BEWITELLY.
4. Přelijte smetanou s želatinou a nechte v lednici zatuhnout.

29. TRIFLE VÁNOČNÍ 🌟🍓

Použité produkty: Coffee King, BEWITELLA Classic BIO, Mrazem sušené maliny, Sweet Cocoa Kiss BIO

Ingredience a vrstvy:

- Piškoty namočené v nápoji z Coffee King 🍷
- Vanilkový krém (šlehačka, mascarpone)

- BEWITELLA Classic BIO 
- Rehydratované Mrazem sušené maliny 
- Šlehačka
- Posypka z Sweet Cocoa Kiss BIO 

Postup:

1. Ve vysokých sklenicích střídavě vrstvěte piškoty, krém a BEWITELLU.
2. Posypte ovocem a kakaem.
3. Nechte v lednici odležet alespoň 2 hodiny před podáváním.

30. VÁNOČNÍ TIRAMISU

Viz ČÁST 2, recept č. 15

31. ČOKOLÁDOVÝ BROWNIES S CEREMONIÁLNÍM KAKAEM

Použité produkty: Ceremoniální kakao Pure, Třtinová šťáva sušená BIO (Panela), Kokosový olej BIO, Skořice cejlonská BIO

Ingredience:

- 6 lžic Ceremoniálního kakaa Pure 🍫
- 200 g Třtinové šťávy sušené BIO (Panela) 🌿
- 150 ml Kokosového oleje BIO 🥥
- 3 vejce 🥚
- 100 g hladké mouky
- 1 lžička vanilky 🌱
- 1 lžička Skořice cejlonské BIO 🌰
- 100 g vlašských ořechů

Postup:

1. Rozpusťte kakao s olejem.
2. Ušlehejte vejce s Panélou.
3. Vmíchejte kakaovou směs s moukou a kořením, přidejte ořechy.
4. Pečte při 175 °C asi 25 minut – brownies by měly být vláčné.

32. KOKOSOVÉ ŘEZY RAFFAELLO 🥥



Použité produkty: Kokosový cukr BIO, BEWITELLA Classic BIO, Kokosový olej BIO

Ingredience:

- 200 g mouky
- 100 g Kokosového cukru BIO 🥥
- 100 g Kokosového oleje BIO 🥥
- 50 g kokosové strouhanky
- 200 ml kokosového krému
- 100 g BEWITELLY Classic BIO (bílá varianta nebo klasická)
- 150 g kokosové strouhanky
- 3 lžíce Kokosového cukru BIO
- Celé mandle

Postup:

1. Vytvořte korpus z mouky, cukru a kokosového oleje, upečte.
2. Smíchejte náplň z kokosového krému, BEWITELLY, cukru a strouhanky.
3. Rozdělte na korpus, přidejte celé mandle.
4. Přelijte bílou čokoládou a posypejte kokosem, nechte ztuhnout.

33. KÁVOVÝ CHEESECAKE 🍵🍰

Použité produkty: Coffee King, Mrazem sušená instantní káva, Kokosový cukr BIO

Ingredience:

- **Korpus:** 200 g sušenek + 2 lžíce Coffee King + 80 g Kokosového oleje BIO
- **Náplň:** 600 g krémového sýra, 150 g Kokosového cukru BIO, 4 lžíce Mrazem sušené instantní kávy, 3 vejce, 200 ml smetany, vanilka

Postup:

1. Rozdrťte sušenky s kávou a olejem, vtlačte do formy.
2. Krém smíchejte a nalijte na korpus.
3. Pečte 160 °C ve vodní lázni asi 50 minut.
4. Při pokojové teplotě nechte vychladnout, potom chladte přes noc.

34. VÁNOČNÍ ROLÁDA

Použité produkty: Sweet Cocoa Kiss BIO, Kokosový cukr BIO, Skořice cejlonská BIO, BEWITELLA Classic BIO, Mrazem sušené maliny

Ingredience na těsto:

- 5 vajec
- 4 lžíce Sweet Cocoa Kiss BIO
- 80 g Kokosového cukru BIO
- 1 lžička Skořice cejlonské BIO

Na krém:

- 300 ml šlehačky
- 3 lžíce BEWITELLY Classic BIO
- 20 g Mrazem sušených malin

Postup:

1. Ušlehejte žloutky s cukrem.
2. Přidejte kakaový prášek a skořici, vmíchejte sních.
3. Pečte 10 minut při 180 °C, vychladte.
4. Ušlehejte krém s BEWITELLOU a malinami, roládu potřete a stočte.

35. LINECKÝ KOLÁČ S OVOCEM



Použité produkty: Kokosový cukr BIO, Mrazem sušené ovoce

Ingredience na těsto:

- 300 g hladké mouky
- 150 g másla
- 100 g Kokosového cukru BIO
- 2 žloutky
- 1 lžička Skořice cejlonská BIO

Na náplň:

- 100 g Ovoce mrazem sušeného (jahody, maliny, borůvky)
- 3 lžíce vody
- 2 lžíce Kokosového cukru BIO
- 1 lžíce chia semínek

Postup:

1. Upečte linecké těsto.
2. Rozmixujte ovoce s vodou a cukrem, přidejte chia.
3. Navrstvěte náplň do koláče a pečte do zlatova.



ČÁST 5: VÁNOČNÍ PEČIVO A CHLÉBÍČKY

36. VÁNOČKA 🍌🎄

Použité produkty: Kokosový cukr BIO, Skořice cejlonská BIO, Mrazem sušené ovoce

Ingredience:

- 500 g hladké mouky 🌾
- 250 ml teplého mléka 🥛
- 80 g Kokosového cukru BIO 🥥
- 100 g másla 🧈
- 2 vejce + 1 na potřetí 🥚
- 20 g čerstvého droždí
- 1 lžička Skořice cejlonská BIO 🌰
- Kůra z 1 citronu 🍋
- 50 g rozinek
- 50 g mandlí
- 50 g Ovoce mrazem sušeného (volitelné) 🍓🍒

Postup:

1. Rozpusťte droždí v teplém mléce s lžičkou Kokosového cukru BIO.
2. Smíchejte mouku, zbytek cukru, skořici a sůl.
3. Přidejte droždí, máslo, vejce, citronovou kůru.
4. Hnětete asi 10 minut, přidejte rozinky, mandle a případně ovoce.
5. Nechte kynout 1 hodinu.
6. Zaplétejte copánek, potřete vejcem.
7. Nechte kynout dalších 30 minut.
8. Pečte 180 °C asi 40 minut.

37. ČOKOLÁDOVÁ BAGETKA

Použité produkty: Sweet Cocoa Kiss BIO, Kokosový cukr BIO, Skořice cejlonská BIO, čokoládové kousky

Ingredience:

- 400 g hladké mouky 
- 4 lžíce Sweet Cocoa Kiss BIO 
- 250 ml teplého mléka 
- 50 g Kokosového cukru BIO 
- 10 g sušeného droždí
- 50 g másla 

- 1 lžička Skořice cejlonská BIO 🌰
- 100 g hořké čokolády na kousky 🍫

Postup:

1. Zpracujte těsto z uvedených ingrediencí.
2. Přidejte čokoládové kousky.
3. Nechte kynout 1 hodinu, tvarujte bagetky.
4. Nechte kynout dalších 30 minut.
5. Pečte 180 °C 25 minut.

38. ČOKOLÁDOVÉ CROISSANTY S BEWITELLOU 🥐🍫

Použité produkty: BEWITELLA Classic BIO, Skořice cejlonská BIO

Ingredience:

- 1 balení listového těsta
- 150 g BEWITELLY Classic BIO 🍫
- 1 vejce na potření 🥚
- Skořice cejlonská BIO na posypání 🌰

Postup:

1. Nakrájejte listové těsto na trojúhelníky.
2. Na širší konec dejte lžičku BEWITELLY.
3. Zarolujte do croissantu.
4. Potřete vejcem, posypejte skořicí.
5. Pečte 200 °C cca 15 minut.

39. POMERANČOVÝ CHLEBÍČEK



Použité produkty: Sweet Cocoa Kiss BIO, Extra panenský olivový olej BIO, Kokosový cukr BIO, Pomeranč mrazem sušený

Ingredience:

- 250 g hladké mouky 
- 3 lžíce Sweet Cocoa Kiss BIO 
- 2 vejce  
- 100 ml Extra panenského olivového oleje BIO 
- 100 ml pomerančové šťávy 
- 80 g Kokosového cukru BIO 
- Kůra ze 2 pomerančů + 20 g Mrazem sušeného pomeranče 
- 1 lžička prášku do pečiva

Postup:

1. Smíchejte vejce s cukrem a olejem.
2. Přidejte pomerančovou šťávu, kůru a Sweet Cocoa Kiss BIO.
3. Vmíchejte mouku, prášek a mrazem sušený pomeranč.
4. Pečte 180 °C cca 45 minut.

40. TIRAMISU CHLEBÍČEK

Použité produkty: Mrazem sušená instantní káva, Sweet Cocoa Kiss BIO, Kokosový cukr BIO, Kokosový olej BIO

Ingredience:

- 250 g hladké mouky 
- 3 lžíce Mrazem sušené instantní kávy 
- 2 lžíce Sweet Cocoa Kiss BIO 
- 100 ml Kokosového oleje BIO 
- 2 vejce 
- 80 g Kokosového cukru BIO 
- 150 ml podmásli
- 1 lžička prášku do pečiva

Postup:

1. Smíchejte kávu, kakao a podmásli.
2. Přidejte vejce, olej a cukr.
3. Vmíchejte mouku a prášek.
4. Pečte 180 °C 50 minut.
5. Po vychladnutí posypte Sweet Cocoa Kiss BIO.

41. OŘECHOVÁ ROLÁDA

Použité produkty: Kokosový cukr BIO, Skořice cejlonská BIO, BEWITELLA Classic BIO

Ingredience:

- 5 vajec      (oddělených)
- 80 g Kokosového cukru BIO 
- 150 g mletých ořechů 
- 1 lžička Skořice cejlonská BIO 

Na náplň:

- 200 ml šlehačky
- 4 lžíce BEWITELLY Classic BIO 

Postup:

1. Žloutky vyšlehejte s cukrem do světla.
2. Přidejte mleté ořechy a skořici.
3. Zvlášť ušlehejte bílky a vmíchejte do těsta.
4. Pečte 12 minut na 180 °C.
5. Potřete šlehačkou s pomazánkou, srolujte.

42. ČOKOLÁDOVÁ BÁBOVKA

Použité produkty: Sweet Cocoa Kiss BIO, Třtinová šťáva sušená BIO (Rapadura), Kokosový olej BIO, Skořice cejlonská BIO

Ingredience:

- 300 g hladké mouky 
- 5 lžic Sweet Cocoa Kiss BIO 
- 150 g Třtinové šťávy sušené BIO (Rapadura) 
- 100 ml Kokosového oleje BIO 
- 3 vejce 
- 200 ml podmásli
- 1 lžička prášku do pečiva
- 1 lžička Skořice cejlonská BIO 

- Vanilka

Postup:

1. Ušlehejte vejce s cukrem.
2. Přidejte olej, podmásílí a vanilku.
3. Vmíchejte kakao, mouku, prášek a skořici.
4. Pečte 45 minut na 180 °C.

43. KOKOSOVÁ BÁBOVKA

Použité produkty: Kokosový cukr BIO, Kokosová strouhanka, Kokosový olej BIO

Ingredience:

- 300 g hladké mouky
- 100 g kokosové strouhanky 
- 150 g Kokosového cukru BIO 
- 100 ml Kokosového oleje BIO 
- 200 ml kokosového mléka
- 3 vejce   
- 1 lžička prášku do pečiva
- Vanilka

Postup:

1. Postup jako u běžné bábovky, s kokosovými surovinami.
2. Pečte 45 minut na 180 °C.

44. POMERANČOVÁ BÁBOVKA

Použité produkty: Sweet Cocoa Kiss BIO, Kokosový cukr BIO, Extra panenský olivový olej BIO, Mrazem sušený pomeranč

Ingredience:

- 300 g mouky 
- 2 lžíce Sweet Cocoa Kiss BIO 
- 150 g Kokosového cukru BIO 
- 100 ml Extra panenského olivového oleje BIO 
- 150 ml pomerančové šťávy 
- 3 vejce   
- Kůra ze 2 pomerančů 
- 30 g Mrazem sušeného pomeranče (rozmixovaného)
- 1 lžička prášku do pečiva

Postup:

1. Smíchejte mokré a suché ingredience, přidejte rozmixovaný pomeranč.
2. Pečte 45 minut na 180 °C.

45. TIRAMISU CHLEBÍČEK 🍷🍰

Viz ČÁST 5, recept č. 40

V



ČÁST 6: VÁNOČNÍ BONBÓNY A PRALINKY

46. DOMÁCÍ ČOKOLÁDOVÉ BONBÓNY 🍫📺

Použité produkty: Ceremoniální kakao Pure, Kokosový olej BIO, Kokosový cukr BIO, BEWITELLA Classic BIO, Sweet Cocoa Kiss BIO, Mrazem sušené ovoce

Ingredience na čokoládu:

- 200 g Ceremoniálního kakaa Pure 🍫
- 100 ml Kokosového oleje BIO 🥥
- 3 lžíce Kokosového cukru BIO 🥥
- Vanilkový extrakt 🌿

Náplně (5 variant):

1. BEWITELLA Classic BIO 🍫
2. Kokos + Kokosový olej BIO + Kokosový cukr BIO 🥥
3. Coffee King 🍵 + smetana
4. Ořechová pasta + Kokosový cukr BIO 🥥
5. Rozmixované Mrazem sušené ovoce 🍓

Postup:

1. Rozpusťte čokoládu s kokosovým olejem a cukrem.
2. Nalijte část do formiček, přidejte náplň a přelijte zbývajícím čokoládou.
3. Zmrazte do ztuhnutí.

47. KOKOSOVÉ KOULE BOUNTY



Použité produkty: Kokosová strouhanka, Kokosový cukr BIO, Kokosový olej BIO, bílá hořká čokoláda na obalení

Ingredience:

- 200 g kokosové strouhanky 
- 100 ml Kokosového oleje BIO 
- 3 lžíce Kokosového cukru BIO 

Postup:

1. Smíchejte suroviny a tvořte válečky či kuličky.
2. Na 30 min dejte zmrazit.

3. Obalte v rozpuštěné bílé hořké čokoládě smíchané s Kokosovým olejem BIO a znovu ztuhněte.

48. ČOKOLÁDOVÉ TRUFFLES

Použité produkty: Ceremoniální kakao Pure, Kokosový olej BIO, Kokosový cukr BIO, Sweet Cocoa Kiss BIO, ořechy na obalení

Ingredience:

- 6 lžic Ceremoniálního kakaa Pure 
- 200 ml smetany
- 2 lžíce Kokosového cukru BIO 
- 2 lžíce Kokosového oleje BIO 
- Vanilka 

Postup:

1. Zahřejte smetanu s kakaem, cukrem, olejem a vanilkou.
2. Po vychladnutí nechte zatuhnout, tvořte kuličky.
3. Obalte v Sweet Cocoa Kiss BIO, kokosu nebo drcených ořeších.

49. KÁVOVÉ PRALINKY

Použité produkty: Coffee King, BEWITELLA Classic BIO, Kokosový olej BIO, Kokosový cukr BIO

Ingredience:

- 4 lžíce Coffee King ☕
- 200 g BEWITELLY Classic BIO 🍫
- 2 lžíce Kokosového oleje BIO 🥥
- 2 lžíce Kokosového cukru BIO 🍬

Postup:

1. Smíchejte všechny ingredience.
2. Tvořte malé kuličky a dejte do lednice ztuhnout.
3. Oblékejte v rozpuštěné hořké čokoládě, nebo polévejte dle chuti.

50. POMERANČOVÉ PRALINKY 🍊🍬

Použité produkty: Mrazem sušený pomeranč, Sweet Cocoa Kiss BIO, BEWITELLA Classic BIO, Kokosový olej BIO

Ingredience:

- 50 g Mrazem sušeného pomeranče rozmixovaného 🍊
- 3 lžíce Sweet Cocoa Kiss BIO 🍫

- 100 g BEWITELLY Classic BIO 
- 2 lžíce Kokosového oleje BIO 
- Kůra z 1 pomeranče 

Postup:

1. Smíchejte ingredience dohromady.
2. Vytvořte kuličky a nechte ztuhnout v lednici.

51. OŘECHOVÉ PRALINKY FERRERO



Použité produkty: BEWITELLA Classic BIO, Sweet Cocoa Kiss BIO, Kokosový olej BIO

Ingredience:

- 150 g lískových ořechů 
- 4 lžíce BEWITELLY Classic BIO 
- 2 lžíce Sweet Cocoa Kiss BIO 
- 2 lžíce Kokosového oleje BIO 
- Celé lískové ořechy na ozdobu

Postup:

1. Rozmixujte ořechy s pomazánkou a kakaem.
2. Vytvořte pralinky kolem celého ořechu.
3. Obalte v čokoládě a drcených ořeších.

52. ARAŠÍDOVÉ PRALINKY

Použité produkty: Arašídové máslo, Sweet Cocoa Kiss BIO, Kokosový cukr BIO, Kokosový olej BIO

Ingredience:

- 200 g arašídového másla
- 3 lžíce Sweet Cocoa Kiss BIO 
- 2 lžíce Kokosového cukru BIO 
- 2 lžíce Kokosového oleje BIO 

Postup:

1. Smíchejte všechny ingredience dohromady.
2. Vytvořte malé pralinky.
3. Obalte v hořké čokoládě rozpuštěné s kokosovým olejem.

53. MÁTOVÉ PRALINKY

Použité produkty: Ceremoniální kakao Pure, Kokosový cukr BIO, Kokosový olej BIO, esenciální olej máty

Ingredience:

- 4 lžíce Ceremoniálního kakaa Pure 
- 100 ml Kokosového oleje BIO 
- 2 lžíce Kokosového cukru BIO 
- 5 kapek esenciálního oleje máty 

Postup:

1. Smíchejte všechny ingredience.
2. Nalijte do formiček na pralinky.
3. Dejte zmrazit.

54. ESPRESSO BONBÓNY

Použité produkty: Mrazem sušená instantní káva, Sweet Cocoa Kiss BIO, BEWITELLA Classic BIO

Ingredience:

- 3 lžíce Mrazem sušené instantní kávy ☕
- 3 lžíce Sweet Cocoa Kiss BIO 🍫
- 100 g BEWITELLY Classic BIO 🍫
- 2 lžíce Kokosového oleje BIO 🥥
- Celá kávová zrna na ozdobu ☕

Postup:

1. Smíchejte ingredience dohromady.
2. Vytvořte kuličky, do středu vložte kávové zrno.
3. Oblékejte v čokoládě a podávejte.

55. OVOCNÉ BONBÓNY 🍓🍬

Použité produkty: Mrazem sušené ovoce, Sweet Cocoa Kiss BIO, Kokosový olej BIO, Kokosový cukr BIO

Ingredience:

- 100 g rozmixovaného Mrazem sušeného ovoce 🍓
- 3 lžíce Sweet Cocoa Kiss BIO 🍫
- 2 lžíce Kokosového oleje BIO 🥥
- 2 lžíce Kokosového cukru BIO 🥥

Postup:

1. Rozmixujte ovoce s kakaem, olejem a cukrem.
2. Vytvořte malé bonbóny a dochuťte dle potřeby.
3. Obalte v kokosu, kakau nebo ořeších.



TIPS & TRICKS

💡 TIPY A TRIKY PRO DOKONALÉ VÁNOČNÍ PEČENÍ

🍪 JAK SKLADOVAT VÁNOČNÍ PEČIVO A DEZERTY

Cukroví a sušenky

Linecké cukroví, rohlíčky, perníčky:

Skladujte v uzavřených plechových nebo skleněných dózách

Vrstvěte mezi papír na pečení, aby se nepřilepily

Ideální teplota: 15–20 °C, suché místo

Trvanlivost: 3–4 týdny

Čokoládové a kakaové cukroví:

Skladujte odděleně od ostatního cukroví (chrání před změknutím)

Uchovávejte v chladnějším prostředí (15–18 °C)

Trvanlivost: 2–3 týdny

Espresso a kávové sušenky:

Uzavřené dózy, ideálně s absorbérem vlhkosti

Trvanlivost: 2 týdny

Tip: Pokud chcete cukroví voňavější, přidejte do dózy půlku jablka nebo kousek čerstvého chleba na 24 hodin (pak vyjměte).

Dorty a řezy

Medovníky, brownies, řezy:

Skladujte v chladničce, zabalené v potravinářské folii

Před podáváním nechte 30 minut temperovat

Trvanlivost: 5–7 dní v chladničce

Tiramisu, cheesecake, panna cotta:

Vždy v chladničce, přikryté

Trvanlivost: 2–3 dny

Tip: Dorty s krémem můžete zmrazit (bez ozdob). Rozmrazujte pomalu v chladničce přes noc.

Bonbóny a pralinky

Čokoládové truffles, pralinky:

Skladujte v chladničce v uzavřené krabičce

Před podáváním nechte 10–15 minut venku

Trvanlivost: 2 týdny

Kokosové koule, ovocné bonbóny:

Mrazák nebo chladnička

Trvanlivost: až 1 měsíc

Vánočka a kynuté pečivo

Vánočka, bagetky, croissanty:

První 2 dny při pokojové teplotě v bavlněné utěrce

Pak zmrazte nakrájené na plátky

Trvanlivost: 3–4 dny čerstvé, 2 měsíce zmrazené

Tip: Zmrazenou vánočku ohřejte v troubě na 150 °C po dobu 10 minut – bude jako čerstvá!



JAK NAHRADIT INGREDIENCE

Pokud nemáte produkty Bewit:

Produkt Bewit	Běžná alternativa
---	---
Coffee King	Běžná instantní káva nebo espresso
Sweet Cocoa Kiss BIO	Běžné kakao + 1 lžíce kokosového/třtinového cukru
Ceremoniální kakao Pure	Kvalitní hořká čokoláda (70 % a více) rozpuštěná
BEWITELLA Classic BIO	Lískoořechová pomazánka nebo Nutella
Kokosový cukr BIO	Třtinový cukr, med, javorový sirup
Třtinová šťáva sušená BIO (Panela/Rapadura)	Tmavý třtinový cukr nebo světlý třtinový cukr
Skořice cejlonská BIO	Běžná mletá skořice (cassia) – použijte o trochu méně
Mrazem sušené ovoce	Čerstvé ovoce, marmeláda nebo džem
Kokosový olej BIO	Máslo nebo jiný rostlinný olej
Mrazem sušená instantní káva	Běžná instantní káva nebo silné espresso

Náhrady za běžné ingredience:

Ingredience	Alternativa
---	---
Máslo	Kokosový olej, rostlinné máslo (Rama, Hera)
Vejce (1 ks)	1 lžíce chia/lněných semínek + 3 lžíce vody (nechat nabobtnát)
Mléko kravské	Mandlové, ovesné, kokosové, sójové mléko
Mouka pšeničná	Polohrubá, špaldová, bezlepková směs
Bílý cukr	Kokosový cukr, třtinový cukr, med, javorový sirup
Smetana na šlehání	Kokosová šlehačka (z konzervy, schladit přes noc)
Vanilkový extrakt	Vanilkový cukr, vanilkový lusk

JAK SE VYHNOUT CHYBÁM PŘI PEČENÍ

Těsto se příliš drobí nebo je suché

Příčina: Málo tekutiny nebo tuku

Řešení: Přidejte 1–2 lžíce studeného mléka nebo vody po lžících, dokud těsto nepůjde spojit.

Těsto je příliš lepkavé

Příčina: Moc tekutiny nebo málo mouky

Řešení: Přidejte mouku po lžících, dokud těsto nebude hladké a nepřilépavé

Cukroví je tvrdé a suché

Příčina: Příliš dlouhé pečení nebo moc mouky

Řešení:

Pečte kratší dobu a kontrolujte

Příště přidejte o 10–20 g mouky méně

Linecké těsto se trhá při válení

Příčina: Těsto je příliš studené nebo málo odpočinulo

Řešení:

Nechte těsto 10 minut při pokojové teplotě

Prohněťte rukami, až bude poddajné

Perníčky jsou příliš tvrdé

Příčina: Dlouhé pečení nebo nedostatek vlhkosti

Řešení:

Skladujte s půlkou jablka v dóze – změknou během 2–3 dnů

Příště snižte teplotu pečení na 170 °C

Dort se rozpadá při krájení

Příčina: Ještě není dostatečně vychladlý nebo krájíte tupým nožem

Řešení:

Nechte dort úplně vychladnout

Nůž namočte do horké vody, utřete a krojte

Opakujte po každém řezu

Brownies jsou příliš suché

Příčina: Dlouhé pečení

Řešení:

Brownies mají být vláčné – pečte o 5 minut méně

Zkoušejte párátkem – má být ještě lehce vlhký

Kynuté těsto (vánočka) nevykynulo

Příčina: Studené prostředí nebo staré droždí

Řešení:

Dejte těsto na teplé místo (zapnutá trouba na 30 °C, nebo nad radiátorem)

Použijte čerstvé droždí nebo droždí s delší trvanlivostí

Čokoláda při tavení ztuhne nebo se zkazí

Příčina: Přidání vody nebo příliš vysoká teplota

Řešení:

Tavte čokoládu ve vodní lázni při nízké teplotě

Nepřidávejte vodu – pouze tuk (máslo, kokosový olej)

Pokud ztuhne, přidejte lžíci kokosového oleje a promíchejte

Šlehačka se nesešlehá

Příčina: Teplá šlehačka nebo teplá mísa

Řešení:

Šlehačka i nádoby musí být studené (dejte do mrazáku na 10 minut)

Použijte šlehačku minimálně 33% tuku

Přidejte lžičku cukru – pomůže stabilizovat

Panna cotta neztuhne

Příčina: Málo želatiny nebo nedostatečné rozpuštění

Řešení:

Použijte správný poměr: 3 plátky želatiny na 500 ml tekutiny

Želatinu dobře rozpusťte v teplé (ne vroucí) tekutině

Nechte v lednici minimálně 4–6 hodin

Tiramisu je příliš tekuté

Příčina: Příliš namočené piškoty nebo málo mascarpone

Řešení:

Piškoty jen krátce namočte (1–2 sekundy)

Přidejte více mascarpone do krému

Fondant (lávový dort) se nerozteče

Příčina: Dlouhé pečení

Řešení:

Pečte přesně podle času (10–12 minut na 200 °C)

Střed má zůstat tekutý – raději méně než více



TIPY NA ZDOBENÍ A SERVÍROVÁNÍ

Efektní posypání

Práškový cukr – Použijte sítko pro rovnoměrné posypání

Kakao – Přes šablonu (např. hvězda, stromček) pro efektní vzory

Skořice + cukr – Krásný na sušenkách a perníčcích

Glazury a polevy

Čokoládová poleva: Rozpuštěná čokoláda + lžíce kokosového oleje = lesklá a krásně tvrdnoucí

Bílá poleva: Práškový cukr + 1–2 lžíce citronové šťávy = jednoduchá a efektní

Barevná poleva: Přidat špetku přírodní barvivo (řepa, kurkuma, spirulina)

Servírování

Dorty a řezy servírujte na dřevěném prkénku nebo mramorovém podnosu

Bonbóny a pralinky poskládejte do papírových košíčků

Cukroví aranžujte na skleněných patrových stojánkách

Nápoje ozdobte skořicovou tyčinkou, pomerančovou kůrou nebo hvězdičkou badyánu



ČASOVÝ HARMONOGRAM VÁNOČNÍHO PEČENÍ

Aby vás Vánoce nezastihly nepřipravené, zde je praktický plán:

3-4 týdny před Vánocemi

Perníčky

Linecké cukroví (bez krémy)

Ořechové rohlíčky

2 týdny před Vánocemi

Crinkle cookies

Espresso sušenky

Pomerančové měsíčky

Mandlové cukroví

1 týden před Vánocemi

Medovník (chutná lépe, když odleží)

Vánočka (zmrazit nakrájenou)

Brownies

Řezy

2-3 dny před Vánocemi

Dorty s krémem

Tiramisu

Cheesecake

Roláda

1 den před Vánocemi

Panna cotta

Trifle

Fondant (připravit těsto, upéct těsně před servírováním)

Štědrý den ráno

Bonbóny a pralinky

Horké nápoje

Finální zdobení

EXTRA TIPY PRO DOKONALÉ VÁNOCE

Pečte s láskou a radostí – cukroví chutná nejlépe, když ho děláte s úsměvem! 😊

Zapojte děti – nechte je vykrajovat, zdobit nebo mixovat

Degustace je povinná – ochutnávejte průběžně (to nejlepší na pečení!)

Nespěchejte – kvalitní cukroví potřebuje čas

Nezapomeňte na sebe – při pečení si pusťte vánoční hudbu a dopřejte si šálek horké čokolády

A pamatujte: I když se něco nepovede, vždycky to můžete zachránit práškovým cukrem, polevou nebo čokoládou! 🍷🌟



**ZÁVĚR: SLADKÉ VÁNOCE A
KRÁSNÝ ROK S BEWIT**

❤️ DĚKUJEME, ŽE JSTE S NÁMI PEKLI!

Milí přátelé, právě jste dokončili cestu naší Velkou vánoční knihou receptů s Bewit! 🎅🌟

Doufáme, že vám kniha přinesla inspiraci, radost a chuť do vánočního tvoření. Ať už jste použili produkty Bewit nebo běžné suroviny z vaší spíže, hlavní je, že jste pekli s láskou – a to je ta nejdůležitější ingredience! ❤️

Pokud jste si recepty užili a máte chuť objevovat další možnosti zdravého a chutného života, rádi vás pozveme blíže k Bewit rodině. 🌿

🌟 STAŇTE SE SOUČÁSTÍ BEWIT FAMILY

Pokud jste se zamilovali do produktů Bewit nebo je teprve chcete poznat, máme pro vás skvělou zprávu – registrace na bewit.love je zcela zdarma a přináší vám spoustu výhod! 🎁

❤️ Co získáte registrací do BEWIT FAMILY?

✅ Okamžitý přístup k akcím 1+1 – První nákup se slevou! ✅ Doživotní slevy až 30% na veškerý sortiment ✅ Cashback 3% a více z každého nákupu – peníze zpět na účet! ✅ Přístup do privátní Facebook skupiny – tipy, rady, inspirace od ostatních členů ✅ Informace z první ruky o

novinkách, akcích a slevách✅ Dárkové poukazy a speciální nabídky jen pro členy Bewit Family✅ Personalizované doporučení produktů podle vašich potřeb

A to nejlepší? Registrace je zcela zdarma, bez závazků a poplatků! Prostě se zaregistrujete a hned můžete začít využívat výhody. 😊

👉 Zaregistrujte se na: <https://mybewit.com/r/MiroslavTumpach>



BEWIT JAKO VÁNOČNÍ DÁREK? SKVĚLÝ NÁPAD!

Hledáte ještě vánoční dárky? Produkty Bewit jsou originální, zdravé, krásně zabalené a potěší každého – od dětí po prarodiče, od manželky po tchána, dokonce i vašeho mazlíčka! 🐾

Zde je pár inspirací, co darovat komu:



PRO MUŽE / MANŽELA / TÁTU

🏆 Sportovec a fitness nadšenec:

- PRAWTEIN® (proteinové superfoody) – Astro range pro energii a výkon
- Spirulina a Chlorella tablety – detox a podpora imunity

- **Coffee King** – funkční káva s adaptogeny pro výkon
- **MCT olej** – zdravé tuky pro energii a sport
- **Esenciální oleje na regeneraci** – levandule, máta, rozmarýn

Workoholik a podnikatel:

- **Coffee King** nebo **Mrazem sušená káva** – pro lepší koncentraci
- **PRAWTEIN® Carbon Elixir** – detox a omlazení organismu
- **Difuzér s esenciálními oleji** – pro klidnou a koncentrovanou atmosféru

Muž, který má všechno:

- **Dárkový set esenciálních olejů** – luxusní a praktické
- **Ceremoniální kakao Pure** – rituální nápoj pro relaxaci
- **BIO oleje (kokosový, olivový)** – pro vaření i péči o pleť



PRO ŽENU / MANŽELKU / MÁMU

Milovnice přírodní kosmetiky:

- **Holistic Cosmetics sety** – pleťové séra, krémy, hydrosoly

- **Golden Cream – Timeless Flow – luxusní anti-aging péče**
- **Vegan Collagen Serum – lifting a zpevnění pleti**
- **Přírodní deodoranty – bez chemie, s esenciálními oleji**

Gurmánka a milovnice sladkého:

- **BEWITELLA Classic BIO – zdravá čokoládová pomazánka**
- **Sweet Cocoa Kiss BIO – pro domácí pečení**
- **Ceremoniální kakao Pure – luxusní rituální čokoláda**
- **Mrazem sušené ovoce – zdravé mlsání**

Wellness a relaxace:

- **Aroma difuzér s esenciálními oleji (levandule, ylang-ylang, růže)**
- **PRAWTEIN® Vision – podpora zraku a vitality**
- **Aloe Vera gel s dužinou BIO RAW – detox a zdraví**



PRO DĚTI



Zdravé mlsání:

- **Mrazem sušené ovoce – jahody, maliny, banány (křupavé a výživné!)**
- **BEWITELLA BIO – na chleba místo nekvalitních pomazánek**

- Kokosový cukr BIO – pro domácí sladkosti

Podpora imunity:

- Spirulina a Chlorella v tabletách – detox a posílení imunity
- Aloe Vera Immunity Gel s dužinou – pro děti od 3 let

Pro teenagery:

- Esenciální oleje na koncentraci (máta, rozmarýn, citrus)
- Aroma difuzér do pokoje
- Přírodní kosmetika – deodoranty, balzámy na rty



PRO PRARODIČE

Zdraví a vitalita:

- Spirulina a Chlorella – detox, podpora trávení a imunity
- PRAWTEIN® Carbon Elixir – omlazení a detoxikace
- Aloe Vera gel s dužinou BIO RAW – podpora trávení a imunity

Přírodní péče:

- BIO oleje (kokosový, olivový) – na vaření i péči o pokožku
- Esenciální oleje (levandule, kadidlo, skořice) – pro relaxaci a zdraví
- Holistic Cosmetics – pleťové krémy a séra pro zralou pleť

 Radost z kávy a čaje:

- Coffee King nebo Mrazem sušená káva – luxusní chuť a zdraví
- Ceremoniální kakao – rituální nápoj pro pohodu

PRO DOMÁCÍ MAZLÍČKY

 Pro psy a kočky:

- Spirulina a Chlorella – detox, podpora imunity a zdravé srsti
- Kokosový olej BIO – do srsti, na tlapky, do misky (podpora trávení)
- Esenciální oleje (levandule, citrónová tráva) – pro péči o srst a odpuzování parazitů (rozředěné!)

 Pro drobné mazlíčky:

- Spirulina prášek – přidávejte do krmiva pro vitalitu
- Aloe Vera gel – podpora trávení

JAK OBJEDNAT DÁRKY Z BEWIT?

1. Navštivte e-shop: <https://bewit love/?i=MiroslavTumpach>
2. Zaregistrujte se do BEWIT FAMILY (zdarma) a získejte slevy
3. Vyberte dárky podle našich tipů nebo si procházejte sortiment
4. Objednejte – doprava po celé ČR i do zahraničí
5. Darujte s láskou! 

CO JEŠTĚ BEWIT NABÍZÍ?

Bewit není jen o produktech do kuchyně! Je to kompletní ekosystém přírodních produktů pro celou rodinu:

 Esenciální oleje – terapeutická kvalita CTEO®  Holistic Cosmetics – přírodní péče o pleť  Superfoody a doplňky stravy – spirulina, chlorella, prawtein, aloe vera  Zdravé potraviny – BIO oleje, ořechy, semínka, sušené ovoce  Pro domácnost – difuzéry, přírodní čisticí prostředky 
Pro mazlíčky – spirulina, chlorella, kokosový olej

NAŠE POSLEDNÍ PŘÁNÍ

Děkujeme, že jste s námi strávili čas v kuchyni! Přejeme vám krásné, voňavé, sladké Vánoce plné lásky, smíchu a chutných dobrot.  

Ať už jste se rozhodli pro Bewit produkty nebo ne, hlavní je, že jste pekli s radostí a jedli s úsměvem. Protože Vánoce nejsou o dokonalosti – jsou o

lásce. ❤️

A pokud byste se chtěli stát součástí naší Bewit rodiny, budeme moc rádi! Čeká na vás komunita lidí, kteří milují přírodu, zdraví a kvalitní život. 🌿

🎁 ZÁVĚREČNÉ SLOVO

Ať vám cukroví chutná, dorty se povedly a perníčky voní po celém domě. Ať máte šťastné a spokojené Vánoce a zdravý nový rok plný energie, lásky a chuti do života! 🎉🌟

P.S.: Nezapomeňte se podívat na bewit.love – čeká na vás svět přírodních produktů, které vám udělají radost! 😊🎁

P.P.S.: A pokud vám kniha pomohla, podělte se o ni s přáteli a rodinou – ať si krásné Vánoce užije každý! 🍪📖

VESELÉ VÁNOCE! 🎅🎄🌟



UPOZORNĚNÍ A PRÁVNÍ OMEZENÍ (PRÁVNÍ DISCLAIMER) Tento dokument („Materiál“) není oficiálním dokumentem společnosti BEWIT Natural Medicine s.r.o. („BEWIT“). Nevznikl na její objednávku ani nepředstavuje vyjádření jejích odborných, obchodních či marketingových stanovisek. BEWIT není autorem, poskytovatelem, editorem ani kontrolorem tohoto Materiálu a neodpovídá za jeho obsah, interpretaci ani užití. Materiál má výhradně informativní, studijní a edukativní charakter. Informace v něm obsažené nesmí být považovány za zdravotní službu, zdravotní doporučení, lékařskou radu, diagnostiku, léčbu, prevenci, terapeutický postup ani jiný zásah do zdraví. Nejedná se o zdravotnický prostředek, odborný návod, klinické doporučení ani o podklad pro rozhodování o zdravotním stavu osoby. Uvedené informace nebyly ověřeny ani posouzeny žádným státním, regulačním či odborným orgánem, včetně SÚKL, EFSA, FDA nebo obdobných institucí. Materiál nesplňuje legislativní náležitosti zdravotních ani výživových tvrzení dle platných právních předpisů Evropské unie a není určen k jejich naplňování, obcházení ani nahrazování. Používání esenciálních olejů, aromaterapeutických směsí a jiných látek uvedených v tomto Materiálu je zcela na odpovědnosti čtenáře. Autor Materiálu ani BEWIT nenesou

odpovědnost za jakékoli přímé či nepřímé újmy, škody, zdravotní komplikace, nesprávné použití látek, nevhodnou interpretaci informací ani za následky rozhodnutí čtenáře učiněná na základě tohoto Materiálu. Materiál není určen k tomu, aby sloužil jako podklad pro ukončení, změnu či nahrazení lékařské péče, posuzování zdravotního stavu, samoléčbu, úpravy medikace, terapeutické intervence, jakékoliv zdravotní rozhodování, nebo používání produktů způsobem odporujícím jejich oficiálnímu určení či návodu k použití.