

*Rudolfovi*  
*kapkejkovi*

Rudolf van Vin

**Rudolfovi**  
**kupkejkovi**

Rudolf van Vin

*bake & relax*



booking®

# SADRŽAJ

PREDGOVOR	07
PEKARA BUS STOP	08
HRONIKA RUDOLFOVIH KAPKEJKOVA	14
Oprema	16
Sastojci	18
Doktor za kapkejkove	22
OSNOVNI RECEPTI ZA KAPKEJKOVE	24
OSNOVNI RECEPTI ZA TOPINGE	28
KAPKEJKOVI OD VANILE	35
KAPKEJKOVI OD ČOKOLADE	59
VOĆNI KAPKEJKOVI	77
INTEGRALNI KAPKEJKOVI	99
SLANI KAPKEJKOVI	113
KLUBKEJKOVI	127
SPECIJALNI KAPKEJKOVI	141
INDEKS POJMOVA	158





# PREDGOVOR

Kuhanje mi je strast i život, ali spremanje poslastica mi uvek pričinjava posebno zadovoljstvo. Pravljenje torti i kolača asocira me najpre na čaščavanje. Kao nekada u osnovnoj školi, kada smo čistili za rođendan. Za mene je zadovoljstvo spremanja poslastica prevashodno povezano sa kreativnim posluživanjem i davanjem ili deljenjem. To je osmeh koji poklanjamo i dobijamo zauzvrat. Baš iz tog razloga spremanje poslastica podrazumeva i određenu gozbenu atmosferu. Gotovo sva deca rado prave kapkejkove u šarenim papirnim korpicama i često već odmah znaju koji bi kapkejk za koga da ukrase. Svi roditelji, a i deke i bake, znaju kakav je osećaj kada se probaju najukusnije torte ili kolači na svetu, zato što su ih spremili njihova deca ili unuci.

**Dobra poslastica je zaista slatka kao ljubav, upravo zato što je i ljubav jedan od sastojaka.**

Mislim da su kapkejkovi najlepší primer „demokratske poslastice“. Oni su za svakoga i nemaju imidž otmenog slatkiša. Osim toga, toliko se jednostavno spremaju da gotovo i nije potrebna neka posebna oprema. Kapkejkovi su u trendu, takoreći kul. Često su prisutni u pop i rok kulturi, kako na stolu kao posluženje tako i kao motiv na logotipima, u umetničkim delima i na tetovažama. Reč je o jednostavnoj ideji: da se napravi sočan kolač u papirnoj korpici preliven ukusnim toppingom, ukrašen u sopstvenom stilu.

**Lako se priprema, lako se deli i lako se jede.**

Ipak, u svetu kapkejkova primećujem nešto što me veoma čudi i čak zabrinjava. Radi se, naime, ponekad i o ekstremnoj upotrebi veštačkih boja, sjaja i sastojaka koji sadrže sumnjive aditive. Podrazumeva se da su kapkejkovi za vesele prilike, ali to valjda ne znači da moramo da koristimo i to smeće? Zašto jelo mora da bude drečavo plavo, zeleno ili ljubičasto? Poznajem poslastičare koji obilato koriste veštačke boje, ali nikako ne bi želeli da im deca redovno konzumiraju te sastojke. Te šarene rukotvorinice su zaista prijatne za oko ali ne i za jelo. U svim svojim receptima koristim isključivo obične, transparentne, prirodne sastojke. Ne upotrebljavam čak ni dekoraciju koja je veštački obojena te stoga to ni drugima ne mogu da savetujem. Potrebno je malo vremena da se priviknete na takav način pripreme poslastica, ali kada načinite izbor i dalje ostaje dovoljno prostora da se naprave ukusni i kreativni kapkejkovi od prirodnih sastojaka.

**Napisao sam ovu knjigu da bih vam pomogao i da bih vas inspirisao. Za sve ostalo ćete se sami pobrinuti.**



**Rudolf van Vin**  
Master šef  
Master poslastičar







Mendi de Kort



Nino Šuninh



Martine van Leven



Dzoi Blanker



Mauris Sholen



Nikol Melhers



Rik op het Veld



Lidia Jansen

