

Slazené kondenzované mléko

Stručný průvodce pro nápoje a asijské dezerty



Co přesně kupujete

Slazené kondenzované mléko je koncentrovaný mléčný výrobek: z mléka se odstraní část vody a přidá se cukr. Je husté, výrazně sladké a současně přidává mléčnou plnost. Není zaměnitelné s neslazeným kondenzovaným neboli evaporovaným mlékem.

Výrobek	Sladkost	Konzistence	Typické použití
Slazené kondenzované	vysoká	hustá, sirupová	káva, mléčný čaj, krémy, dezerty
Neslazené evaporované	bez přidané sladkosti	tekutější	omáčky, polévky, nápoje podle receptu
Kokosové mléko	podle výrobku	od tekuté po krémovou	kokosové dezerty a kari; není mléčný výrobek

Rychlé pravidlo Když recept požaduje slazené kondenzované mléko, neslazenou variantou jej nenahrazujte 1:1. Změnila by se sladkost, hustota i výsledná textura.

Jak dávkovat bez přeslazení

Krok	Postup
1	Nejprve započítejte cukr už přítomný v čaji, pyré, sirupu nebo sušenkách.
2	Přidejte přibližně dvě třetiny množství z receptu a důkladně promíchejte.
3	Ochutnejte až po spojení a u studeného nápoje také po přidání ledu.
4	Sladkost dolaďte po lžičkách; zředit lze mlékem, čajem, kávou nebo kokosovým mlékem podle receptu.

Co přidává do receptu

Úloha	Praktický dopad
Sladkost	Často nahrazuje další cukr nebo sirup.
Hustota	Pomáhá vytvořit krémovější nápoj či náplň bez dlouhého vaření.
Mléčná chuť	Zaoblí hořkou kávu, silný čaj i kyselejší ovoce.
Barva	Zesvětlí kávu a čaj; není to známka slabšího základu.

Dvě jistá použití



Vietnamská ledová káva cà phê sữa đá

Surovina	Množství
mletá vietnamská káva	4 lžice
slazené kondenzované mléko	2 lžice
horká voda	asi 180 ml
led	podle velikosti sklenice

Kondenzované mléko dejte na dno sklenice. Kávu ve filtru phin nejprve navlhčete trochou horké vody, po 30 sekundách dolijte zbytek a nechte překapat. Promíchejte s mlékem a teprve potom přidejte led. Poměr vychází z receptu Vietnam Tourism Board.

Mangová tapioka ve skleničce

Surovina	Množství pro 4 porce
malé uvařené tapiokové perly	240 g
mangové pyré	300 g
kokosové mléko	200 ml
slazené kondenzované mléko	60-90 g podle sladkosti pyré
mango na ozdobu	1 kus, volitelné

Vychladlé perly promíchejte s kokosovým mlékem. Mangové pyré spojte nejprve s menším množstvím kondenzovaného mléka, ochutnejte a doladte. Vrstvy rozdělte do skleniček a chladte alespoň 30 minut.

Alergen a skladování Klasické slazené kondenzované mléko obsahuje mléko. Po otevření použijte čistou lžící, obal hned zavřete a dodržte přesné pokyny výrobce pro chlazení a spotřebu.

Nejčastější chyby

Problém	Náprava
Nápoj je přeslazený	Přidejte neslazenou kávu nebo čaj; další led chuť jen dočasně utlumí.
Kondenzované mléko zůstává na dně	Míchejte v teplém základu a led přidejte až potom.
Dezert je příliš řídký	Nechte jej vychladit; další tekutinu přidávejte až po kontrole studené konzistence.
Povrch po otevření osychá	Přesuňte zbytek do čisté uzavíratelné nádoby, pokud to doporučuje etiketa.

Pro osobní nekomerční použití. Přesné složení a skladování vždy ověřte na obalu.