

**Spolu v cukrárně**  
**Recepty, moderní dorty, základní pojmy v**  
**cukrářství**



**První velký návod na používání cukrářských**  
**strojů Frigomat**



*Poděkování patří panu Rossano Boscolo a všem zaměstnancům Campus Etoile Academy za velkou profesionalitu a vášeň, kterou věnovali k uskutečnění tohoto cenného textu.*



FRIGOMAT srl  
Via 1° Maggio, 28 -26862 GUARDAMIGLIO (LO) – ITALIA  
Tel. +39 0377.415011 – Fax +39 0377.451079  
[WWW.frigomat.com](http://WWW.frigomat.com) – [info@frigomat.com](mailto:info@frigomat.com)

První vydání, duben 2015

Vytištěno v Itálii, květen 2015

Veškerá práva na zveřejňování i jen částečného textu, kreseb a ilustrací jsou vyhrazena,  
platí pro všechny země.



## Spolu v cukrárně

Recepty, dorty a základní pojmy v cukrářství

První velký návod na používání cukrářských strojů Frigomat



Již více než 30 let jako škola vymýšlíme nové recepty a techniky jak na pečení tak na vaření. Vydali jsme více než 20 významných knih, které vytvořily historii moderního cukrářství. Pokaždé, když jsme dostali za úkol vytvořit kuchařku / manuál, prožívali jsme tento úkol s velkým nadšením a smyslem pro odpovědnost.

Se společností Frigomat se přátelíme mnoho let; známe jejich stroje a můžeme potvrdit jejich mechanickou i technologickou platnost. Když jsme byli pověřeni vytvořením manuálu/ kuchařky, cítili jsme se poctěni, v první řadě za prokázání odborné důvěry, ale především pro velké potěšení z pomoci poskytnout všem uživatelům těchto úžasných strojů vzdělávací nástroj, který jim pomůže vyrábět produkty s mimořádnou jednoduchostí.

Rossano Boscolo





# Obsah

## Oddíl 1: recepty

Vanilkový cukrářský krém	13
Citronový cukrářský krém	16
Cukrářský krém s moukou	18
Speciální vanilkový krém	20
Ricottový krém	21
Anglický krém	22
Lehký citronový krém	24
Lehký pistáciový krém	26
Kokosový krém	27
Cukrářský krém na chibouste	28
Krém Lemon Curd	30
Čokoládová ganache	31

---

Ganache z bílé čokolády	<b>33</b>
Meruňková ganache	<b>34</b>
Ganache z maracuji	<b>35</b>
Ovocné želé	<b>36</b>
Vanilkový bavarese	<b>38</b>
Bavarese z mléčné čokolády	<b>40</b>
Bavarese z bílé čokolády	<b>42</b>
Bavarese z hořké čokolády	<b>43</b>
Kávoavý bavarese	<b>44</b>
Bavarese perlivým vínem	<b>45</b>
Oříškový bavarese s bílou čokoládou	<b>46</b>
Karamelový bavarese	<b>47</b>
Jogurtový bavarese	<b>48</b>
Cukerný sirup 30 be	<b>49</b>
Sirupy na namáčení piškotů(maracuja, kokos a ovocný)	<b>50</b>
Rumový sirup na piškot	<b>52</b>

Lesklá poleva (glazura)	55
Bílá poleva	57
Mléčná poleva	58
Poleva s příchutí pražených oříšků	59
Ovocná nappage	60
Exotický krém	61
Meruňková marmeláda	62
Ovocné poché	63
Klasické odpalované těsto	64
Odpalované těsto z půlky mléka a půlky vody	67
<b>Oddíl 1: bližší informace</b>	<b>12</b>
Curkrášský krém	14-15
Krém chantilly	17
Krém mousseline	19
Anglický krém	23



Lehký krém	25
Krém chibouste	29
Ganache	32
Želé	37
Krémy bavarese	39
Čokoládové krémy bavarese	41
Sirupy na namáčení dort. Piškotů	51
Způsob vyvážení sirupu na namáčení dortových piškotů	53-54
Glazurování	56
Odpalované těsto (bigné)	65-66
Odpalované těsto: ingredience	68
<b>Oddíl 2: moderní dorty</b>	
Dort bavarese ze tří čokolád	70
Citronový dortík Tarte al limone	71

Čokoládový dortík	72
Tarte noisette praliné	73
Dort pokušení	74
Kokosovo citronová lahůdka	75
Dort arabská káva (Arabica)	76
Dort exotická pistácie	77
Dort Mille foglie	78
Bublinkový dort	79
Vanilková kopule	80
Karamelový polibek	81
Jogurtovo meruňkový řez	82
Ricotový dort s hruškami	83
<b>Oddíl 3: cukrářské základy</b>	<b>84</b>
Linecké těsto	85

Linecké těsto: způsoby vypracování	<b>86-87</b>
Linecké těsto: klasifikace	<b>88</b>
Linecké těsto: ingredience	<b>89-90</b>
Pan di spagna	<b>91-92</b>
Pan di spagna: tři základní ingredience	<b>93</b>
Pan di spagna: doplňkové ingredience	<b>95</b>
Piškot	<b>97</b>
Klasický piškot	<b>98-99</b>
Mandlový piškot na dekoraci	<b>100</b>
Piškot sacher	<b>101</b>
Piškot bez mouky a čokoládový piškot	<b>102</b>
Sněhové hmoty z bílků: meringhe	<b>103</b>
Italská meringa	<b>105</b>
Listové těsto	<b>106-108</b>
Dacquoise	<b>109</b>
Frangipane	<b>111</b>

---

Báze semifreddo	<b>112-113</b>
Mousse	<b>114</b>
Mousse: ingredience	<b>115</b>
Griliáš (Croccante) a pražené suché plody v cukru	<b>117-118</b>
Mandlová pasta a marcipán	<b>121-122</b>

---

## **Oddíl 1**

**Recepty a bližší informace**



## Vanilkový cukrářský krém

### Ingredience na 1 kg

Dodržujte minimální a maximální množství uvedené v návodu k použití stroje

-----kg

Plnotučné mléko	480 g
Smetana	120 g
Cukr	210 g
Žloutky	150 g
Rýžový škrob	25 g
Kukuřičný škrob	25 g
Vanilkový lusk	Kolik je třeba

### Postup

Mléko se smetanou nalejte do stroje a zvolte program CUKRÁŘSKÝ KRÉM v menu REEPTY. Na vyžádání přidejte předem smíchané žloutky, cukr a škroby. Vyčkejte na konec cyklu.

### Užitečné informace

Maximální teplota vaření: 84°C, teplota chlazení: 4°C

### Vaše poznámky



# Cukrářský krém

## bližší informace

Je určitě královnou mezi cukrářskými krémy. Používá se při plnění většiny klasických dortů a mignon. Často nadlehčený smetanou se stává nenahraditelným výrobkem cukráře. Všechny ingredience musejí být samozřejmě vždy nejčerstvější a té nejvyšší kvality, aby byl výrobek stále hodný každé situace.

**Mléko:** používá se převážně kvalitní plnotučné, je však možné použít i plnotučné mléko v prášku rozpuštěné ve vodě.

**Žloutky:** k jejich srážení dochází při 62°C- 65°C. K získání dobrého krému se množství žloutků na 1 litr mléka může pohybovat od 160 g do 500 g. Logicky čím více žloutků použijeme, tím méně škrobu budeme muset přidat, a tím více cukru přidáme, protože cukr neutralizuje schopnost srážení žloutků, tím že je nenechá koagulovat příliš rychle. Kromě toho žloutky působí na krém konzervačním účinkem, díky jejich obsahu lecitinu, který ovine částičky tuku, a zabrání oxidaci, konzervační působení ještě více zdůrazněno přítomností cukru.

**Cukr:** kromě toho, že osladí krém, cukr působí konzervačně. Jeho dávkování se pohybuje od 250 do 500 g na 1 litr mléka. Cukr se smíchá se žloutky a následně se přidává škrob. Tento proces se musí udělat rychle, protože cukr je rozpustný e vodě, a pokud se nechá příliš dlouho v kontaktu se žloutky, a nezamíchá se, krystalky naberou tu trošku vody, která je ve žloutcích, ale protože jí nemají dostatek, dojde k pohlcení, které plastifikuje žloutkové proteiny a učiní je nerozpustnými. Vznikl by tak krém plný malinkých teček.

**Mouka:** používá se k zahuštění krému a její teplota viskozity se pohybuje od 81°C do 94°C. Používá se buď samotná, nebo spolu s dalšími škroby.

**Kukuřičný škrob:** používá se k zahuštění krému a jeho teplota viskozity se pohybuje od 72°C do 84°C. Používá se spolu s dalšími škroby nebo s moukou.



**Rýžový škrob:** používá se k zahuštění krému, a jeho teplota viskozity se pohybuje od 76°C do 92°C. Používá se buď samotný nebo spolu s dalšími škroby či s moukou.

**Celá vejce:** mohou se používat, ale nejsou příliš vhodná do kvalitního krému. Jejich přínos vody je značný a oslabuje konzervaci krému.

**Smetana:** část mléka lze nahradit smetanou, která svým množstvím tuku a menším obsahem vody přinese výrobku výbornou chuť a delší konzervaci. Její maximální dávka je 300 g k 700 g mléka.

**Vanilka:** vanilkové lusky musejí být nafouklé, měkké a s tenkou slupkou, z důvodu maximálního množství semínek. Do krému se přidává v množství 1 lusk na 1 litr mléka.



## Citronový cukrářský krém

### Ingredience na 1 kg

Dodržujte minimální a maximální množství uvedené v návodu k použití vašeho stroje -----kg

Plnotučné mléko	600 g	
Cukr	210 g	
Žloutky	150 g	
Rýžový škrob	25 g	
Kukuřičný škrob	25 g	
Citronová kúra	kolik je třeba	

### Postup:

Mléko spolu s citr. kúrou nalít do stroje a zvolit program „CUKRÁŘSKÝ KRÉM“ v menu RECEPTY. Na vyžádání přilijte předem smíchané žloutky s cukrem a škroby a vyčkejte konec cyklu.

### Užitečné informace:

Maximální teplota vaření: 84°C, teplota chlazení: 4°C

### Vaše poznámky:





## Bližší informace

### **Krém chantilly**

Krémem chantilly se rozumí hmota na základě cukrářského krému a šlehačky. Ve Francii se krémem chantilly rozumí pouze slazená šlehačka. V krému chantilly se množství cukrářského krému může pohybovat od 25% do 75%.

Krém chantilly 25%		-----kg
Ingredience na 1 kg		
Cukrářský krém	250 g	
Ušlehaná šlehačka	750 g	

Krém chantilly 50%		----- kg
Ingredience na 1 kg		
Cukrářský krém	500 g	
Ušlehaná šlehačka	500 g	

Krém chantilly 75%		-----kg
Ingredience na 1 kg		
Cukrářský krém	750 g	
Ušlehaná šlehačka	250 g	



## Cukrářský krém s moukou

### Ingredience na 1 kg

Dodržujte minimální a maximální množství uvedené v návodu k použití vašeho stroje

----- kg

Plnotučné mléko	420 g	
Smetana	180 g	
Cukr	210 g	
Žloutky	150 g	
Mouka	55 g	
Vanilkový lusk	Kolik je třeba	

### Postup:

Mléko spolu se smetanou nalejte do stroje a zvolte program „KRÉM S MOUKOU“ v menu RECEPTY. Na vyžádání přidejte předem smíchané žloutky s cukrem a moukou a vyčkejte konec cyklu.

### Užitečné informace

Maximální teplota vaření: 86°C, teplota chlazení: 4°C

### Vaše poznámky:



## Krémy mousseline

Mousseline jsou krémy na základě másla a cukrářského krému. Na rozdíl od máslových krémů, v krémech mousseline převažuje cukrářský krém, který dodává charakteristickou chuť a vůni, dle jeho přípravy. Tyto krémy mohou být různě aromatizovány a jejich obsah tuku napomáhá delší konzervaci. Mousseline je např. ideální v dezertu mille foglie (vrstvy listového těsta a krému).

### POSTUP:

Máslo dejte do planetárního šlehače, použijte metlu a šlehejte máslo dokud nebude nadýchané a napěněné. Přidejte cukrářský krém, který musí mít stejnou teplotu jako máslo. Stále šlehejte na menší rychlost.

Krém mousseline		
Ingredience na 1 kg		----- kg
Cukrářský krém	700 g	
Máslo	300 g	



## Speciální vanilkový krém

### Ingredience na 1 kg

Dodržujte maximální a minimální množství uvedené v návodu k použití vašeho stroje

----- kg

Plnotučné mléko	410 g	
Cukr	140 g	
Žloutky	120 g	
Rýžový škrob	15 g	
Kukuřičný škrob	15 g	
Máslo	100 g	
Napůl ušlehaná šlehačka	200 g	
Vanilkový lusk	1	
Želatina	5 g	

### Postup:

Do stroje nalejte mléko, žloutky, cukr a zahušťovadla, aroma a zvolte program „SPECIÁLNÍ KRÉM“ v menu RECEPTY. Během chlazení, při 50°C po vyžádání přidejte želatinu a máslo. Vyčkejte zchlazení na 28°C, a po vyžádání přidejte šlehačku a vyčkejte konec cyklu.

### Užitečné rady:

Maximální teplota vaření 84°C, teplota chlazení 28°C

## Ricottový krém

### Ingredience na 1 kg

Dodržujte minimální a maximální množství uvedená v návodu k použití vašeho stroje.

----- kg

Plnotučné mléko	260 g	
Cukr	80 g	
Žloutky	65 g	
Rýžový škrob	100 g	
Kukuřičný škrob	10 g	
Živočišná želatina	13 g	
Ricotta	910 g	
Cukr moučka	180 g	
Napůl ušlehaná šlehačka	1460 g	

### Postup:

Do stroje nalít mléko, žloutky, cukr, předem smíchané škroby a vybrat program „KRÉM S RICOTTOU“ v menu RECEPTY. Během chlazení při 60°C na vyžádání přidejte želatinu, při 50°C na vyžádání přidejte ricottu a cukr. Při 28°C přidejte šlehačku a zamíchejte míchadlem plachta.

### Užitečné informace:

Maximální teplota vaření: 84°C, teplota chlazení 28°C



## Anglický krém (crema inglese)

### Ingredience na 1 kg

Dodržujte minimální a maximální množství uvedené v návodu k použití vašeho stroje

----- kg

Plnotučné mléko

500 g

Smetana

125 g

Cukr krupice

215 g

Žloutky

155 g

Kukuřičný škrob

9 g

### Postup:

Do stroje nalejte mléko, žloutky, přidejte cukr a předem smíchané škroby a zvolte program „ANGLICKÝ KRÉM“ v menu RECEPTY.

### Užitečné informace:

Maximální teplota vaření: 83°C, teplota chlazení: 20°C. Máte-li k dispozici kombinovaný stroj, chlazení lze provést ve výrobním válci, v tom případě si nastavte finální teplotu na 25°C.

### Vaše poznámky:



## Bližší informace

### Anglický krém

Anglický krém je další velkou klasikou v italském cukrářství. Používá se jako příloha ke spoustě dezertům na talíři, a jako základ pro výrobu krémů jako bavarese. Velice se podobá cukrářskému krému, ale neobsahuje mouku jako zahušťovací prvek. Jediným zahušťovadlem v anglickém krému je vysoká koncentrace žloutků.

Ingredience anglického krému jsou:

**Tekutiny:** mléko a smetana. Jako u cukrářského krému, při jeho přípravě lze přidat smetanu, která zlepší chuť a zahustí.

**Žloutky:** jak víme, srážejí se při teplotě 62°C-65°C. Ale díky přítomnosti cukru, který zpomalí tento koagulační fenomén, teplota vaření může být vyšší. Pro dokonalé uvaření krému se hmota přivede na teplotu 82°C. Dávejte velký pozor, abyste tuto teplotu nepřekročili. Nad 82°C-85°C se krém roztrhá a získá chuť síry, protože síra obsažená ve vejcích se uvolní.

**Cukr:** cukr zpomaluje srážení, sladí a samozřejmě zlepšuje chuť krému a jeho konzervaci.

**Aroma:** většinou se používá vanilkový lusk.

**Škrob:** volitelný. Pokud jej chcete použít, lze přidat malinké množství pro větší zahuštění krému.



## Lehký citronový krém

### Ingredience na 1 kg

Dodržujte minimální a maximální množství uvedené v návodu k použití vašeho stroje.

----- kg

Plnotučné mléko	440g	
Cukr	125 g	
Žloutky	105 g	
Rýžový škrob	17 g	
Kukuřičný škrob	17 g	
Napůl ušlehaná šlehačka	230 g	
Citronová pasta	57g	
Želatina	9 g	
Citronová kúra	Kolik je třeba	

### Postup:

Do stroje dejte všechny ingredience kromě želatiny, citronové pasty a šlehačky. Zvolte program CITRONOVÝ KRÉM v menu RECEPTY, při zchlazení na 50° na vyžádání přidejte želatinu a aromatickou pastu, vyčkejte na zchlazení na 28°C a na vyžádání přidejte napůl ušlehanou šlehačku. K promíchání použijte míchadlo plachtu.

### Užitečné informace:

Maximální teplota vaření: 83°C, teplota chlazení: 28°C





## Bližší informace

Lehký krém získáme smícháním ingrediencí cukrářského krému s ušlehanou šlehačkou, želatinou a nějakou příchutí.

Díky obsahu želatiny má tento krém vhodnou strukturu a konzistenci pro krájení. Lze jej různě ochutit, např. čokoládou, pistácií, ale není vhodné jej ochucovat červeným ovocem, z důvodu obsahu žloutků.

Šlehačka , v něm obsažená, zajišťuje lehkost produktu.



## Lehký pistáciový krém

### Ingredience na 1 kg

Dodržujte minimální a maximální množství uvedené v návodu k použití vašeho stroje

----- kg

Plnotučné mléko	165g	
Smetana	160 g	
Žloutky	65 g	
Cukr krupice	80 g	
Rýžový škrob	19 g	
Kukuřičný škrob	19 g	
Želatina ve fóliích	5 g	
Napůl ušlehaná šlehačka	390 g	
Pistáciová pasta	97 g	

### Postup:

Do stroje dejte všechny ingredience kromě želatiny, citronové pasty a šlehačky. Zvolte program LEHKÝ KRÉM v menu RECEPTY, při zchlazení na 50°C na vyžádání přidejte želatinu a aromatickou pastu. Vyčkejte na zchlazení na 28°C a na vyžádání přidejte napůl ušlehanou šlehačku. Použijte míchadlo plachtu.

### Užitečné informace:

Maximální teplota vaření: 84°C, teplota chlazení: 28°C



## Kokosový krém

### Ingredience na 1 kg

Dodržujte minimální a maximální množství uvedené v návodu k použití vašeho stroje.

----- kg

Plnotučné mléko	450 g	
Kokosové pyré	215 g	
Cukr krystal	65 g	
Želatina ve fóliích	15 g	
Napůl ušlehaná šlehačka	260 g	

### Postup:

Do stroje dejte mléko, kokos, cukr a spusťte program KOKOSOVÝ KRÉM v menu RECEPTY. Při 50°C přidejte na vyžádání želatinu. Vyčkejte zchlazení na 28°C a na vyžádání přidejte napůl ušlehanou šlehačku. Míchejte pomocí míchadla plachta.

### Užitečné informace:

Maximální teplota vaření: 84°C, teplota chlazení: 28°C

### Vaše poznámky:



## Cukrářský krém na chibouste

### Ingredience na 1 kg

Dodržujte minimální a maximální množství uvedené v návodu k použití vašeho stroje

----- kg

Plnotučné mléko	550 g	
Žloutky	260 g	
Cukr	110 g	
Kukuřičný škrob	65 g	
Želatina	17 g	
Vanilkový lusk	1	

### Postup:

Mléko nalejte do stroje a spusťte program CUKRÁŘSKÝ KRÉM v menu RECEPTY. Na vyžádání nalejte žloutky předem smíchané s cukrem a škroby. Želatínu přidejte až na konci cyklu.

### Užitečné informace:

Maximální teplota vaření: 84°C, teplota chlazení: 4°C

Cukrářský krém na chibouste může být nadlehčený přidáním sněhové pusinky (meringa italiana), která se používá při přípravě Saint- honoré.



## Bližší informace

### Krémy chibouste

Krém chibouste je speciální cukrářská báze, která se proslavila tím, že dala základ jednomu z nejslavnější dortů na světě: Saint-honoré. Jedná se o cukrářský krém bohatý na škroby, cukr a nadlehčený ochuzenou sněhovou pusinkou (meringa italiana).

Tento krém zle různě dochutit, krásně se pojí jak s ovocem tak klasickými příchutěmi. Je to velice lehký a nadýchaný krém, který lze flambovat díky obsahu sněhové pusinky.

K přípravě dobrého chibouste je třeba vše připravovat v okamžiku (nikoli předem) a zatepla smíchat. Je dobré vědět, že když se tímto krémem plní formičky, tyto formy se musejí ihned dát do šokeru, a během mražení ztrácí krém vždy trochu nabraného vzduchu, a vytváří prohlubeniny. Doporučuje se schovat si vždy trochu krému navíc a tyto nerovnosti následně vyrovnat.

Vanilkový krém chibouste	----- kg
<b>Ingredience</b>	
Cukrářský krém na chibouste	
Italská meringa	

Ingredience na italskou meringu (na 1kg)		----- kg
Cukr	470 g	
Voda	115 g	
Bílek	300 g	
Cukr	115 g	



## Krém Lemon curd

### Ingredience na 1 kg

Dodržujte minimální a maximální množství uvedené v návodu k použití vašeho stroje

----- kg

Citronová šťáva	90 g
Máslo	300 g
Cukr moučka	375 g
Žloutky	150 g
Celá vejce	85 g
Strouhaná citr. kúra	kolik je třeba

### Postup:

Všechny ingredience dejte do stroje a spusťte program LEMON CURD v menu RECEPTY.

### Užitečné informace:

Maximální teplota vaření: 81°C, teplota chlazení : 60°C.  
Během celé výroby se doporučuje použít míchadlo plachta.

### Vaše poznámky:



## Čokoládová ganache

### Ingredience na 1 kg

Dodržujte minimální a maximální množství uvedené v návodu k použití vašeho stroje

----- kg

Smetana

510 g

Invertní cukr

83 g

Hořká čokoláda (72% kakaá)

400 g

### Postup:

Všechny ingredience dejte do stroje a spusťte program GANACHE v menu RECEPTY.

### Užitečné informace:

Maximální teplota vaření: 60°C, teplota chlazení: 40°C

### Vaše poznámky:



## Bližší informace

### Ganache

Jeden starý příběh vypráví o tom, že za vznik „ganache“ může jeden cukrářský učen, který na konci 19. století, kvůli banální chybě, vylil vařící smetanu do nádoby plné hořké čokolády.

Šéfkuchař poté, co mu nadal slovem ganache (z francouzského překladu imbecil), se snažil zachránit situaci, a hmotu míchal dokud nezískal krém, který potom použil na naplnění dezertu. Tento krém měl ihned obrovský úspěch, a ihned se rozšířil v cukrárnách a čokoládovnách.

Slovem „ganache“ se v současnosti míní jakákoli emulze, získaná smícháním čokolády s tekutinami, jako smetana, sirup, ovocná dužnina a infuze. K těmto ingrediencím lze dále přidat aroma (skořice, pepř, máta), alkoholické nápoje, suché plody, atd....

Využití tohoto produktu v cukrářství je obrovské: od náplní do čokoládových pralinek až po plnění dortů a zákusků.





## Ganache z bílé čokolády

### Ingredience na 1 kg

Dodržujte minimální a maximální množství uvedené v návodu k použití vašeho stroje

----- kg

Smetana

330 g

Želatina ve fóliích

11 g

Bílá čokoláda

660 g

### Postup:

Všechny ingredience dejte do stroje a spusťte program GANACHE v menu RECEPTY.

### Užitečné informace:

Maximální teplota vaření: 60°C, teplota chlazení: 40°C. Dávejte velký pozor na dobu rozpuštění a dobu smíchání zvolené čokolády.

### Vaše poznámky:



## Meruňková ganache

### Ingredience na 1 kg

Dodržujte minimální a maximální množství uvedené v návodu k použití vašeho stroje.

----- kg

Smetana	25 g	
Meruňkové pyré	335 g	
Citronová šťáva	25 g	
Bílá čokoláda	425 g	
Kakaové máslo	25 g	
Nasekané sušené meruňky	170 g	

### Postup:

Všechny ingredience dejte do stroje a spusťte program GANACHE v menu RECEPTY

### Užitečné informace:

Maximální teplota vaření: 60°C, teplota chlazení: 40°C

### Vaše poznámky:



## Ganache z maracuji

### Ingredience na 1 kg

Dodržujte minimální a maximální množství uvedené v návodu k použití vašeho stroje

----- kg

Smetana

95 g

Pyré z maracuji

190 g

Invertní cukr

40 g

Mléčná čokoláda

580 g

Máslo

100 g

### Postup:

Všechny ingredience dejte do stroje a spusťte program GANACHE Z MARACUJI v menu RECEPTY.



## Ovocné želé

Ingredience na 1 kg		----- kg
Dodržujte minimální a maximální množství uvedené v návodu k použití vašeho stroje		
Ovocné pyré	840 g	
Cukr	135 g	
želatina ve fóliích	25 g	

### Postup:

Do stroje dejte pyré a cukr a spusťte program OVOCNÉ ŽELÉ v menu RECEPTY, při 50°C přidejte na vyžádání předem namočenou želatinu a vyčkejte na konec cyklu.

### Užitečné informace:

Maximální teplota vaření: 50°C, teplota chlazení: 40°C

### Vaše poznámky:



## Bližší informace

### Želé

Želé představuje důležitou skupinu sloučenin, které využívají želírovací schopnost zahušťovadel, jako je želatina, agar agar nebo pektin.

Lze si zvolit více či méně pevnou konzistenci, na základě výsledku, kterého chcete dosáhnout. Pokud chcete použít želé uvnitř nějakého dezertu, musíte zvolit měkčí konzistenci, pokud chcete želé použít jako prvek konečné úpravy, např. na povrch pečeného dortu, v tomto případě musíte zvolit pevnější konzistenci želé.

V želatině se často používá kyselina citronová, která má dvojí úlohu: v případě používání pektinu, snižuje kyselina citronová pH, a přizpůsobí jej k želírování. V případě, že používáme běžnou želatinu, kyselina citronová se používá ke spravení chuti. U želatin s vysokým obsahem cukru snižuje typický pocit čerstvosti v ústech, např. u ovoce jako jsou jahody, maliny, mango, atd.



## Vanilkový krém bavarese

### Ingredience na 1 kg

Dodržujte minimální a maximální množství uvedené v návodu k použití vašeho stroje

----- kg

Plnotučné mléko	330 g	
Cukr	95 g	
Žloutky	80g	
Želatina ve fóliích	10 g	
Napůl ušlehaná šlehačka	480 g	
Vanilkový lusk	1	

### Postup:

Do stroje dejte mléko, žloutky a cukr a spusťte program ZÁKLADNÍ KRÉM BAVARESE v menu RECEPTY. Při zchlazení na 50°C přidejte na vyžádání želatinu a aroma. Počkejte na zchlazení na 28°C a na vyžádání přidejte napůl ušlehanou šlehačku. K promíchání použijte míchadlo plachta.

### Užitečné informace:

Maximální teplota vaření: 83°C, teplota chlazení: 28°C

### Vaše poznámky:



## Bližší informace

### Krémy bavarese

Krémy bavarese jsou všechny sloučeniny, jejichž základem je anglický krém. Jejich složkami jsou tedy žloutky, cukr a tekutina, která je ve většině případech mléko. Mléko může být nahrazeno také ovocnou dužninou, smetanou, vínem a různými infúzemi.

Struktura krému bavarese je na rozdíl od lehčí a vzdušné mousse, pevnější a krémovější. A to proto, že se do něj, pro zvětšení objemu, přidává pouze šlehačka, kdežto u mousse je kromě šlehačky obsažena i jiná našlehaná hmota (buď báze semifreddo nebo italská sněhová pusinka).

### RŮZNÉ DRUHY BAVARESE E JEJICH SLOŽKY

**Krémové bavarese:** anglický krém (z mléka, infuze či alkoxidů) + aromatické pasty + želatina ve fóliích + šlehačka ušlehaná na 80%.

**Ovocné bavarese:** anglický krém z ovocné dužniny + želatina ve fóliích + šlehačka ušlehaná na 80%. Při používání červeného ovoce (jahody, maliny, rybíz, atd) může dojít ke změně barvy a chuti krému, z důvodu přítomnosti vaječných žloutků. V těchto případech se doporučuje se jim vyhnout a používat je při výrobě mousse.

### INGREDIENCE:

**Tekutina:** používá se převážně kvalitní plnotučné mléko, lze však použít i plnotučné mléko v prášku (rozpuštěné ve vodě), nebo lze část mléka nahradit smetanou. Je také možné použít ovocnou dužninu a všechny druhy infuzí (šafrán, skořice, atd.)

**Žloutky:** srážejí se při teplotě mezi 62°C až 65°C. Čím více žloutků bude v receptu, tím méně se může krém vařit, aby se zabránilo chuti vařených vajec. Díky obsahu tekutiny a cukru v krému, ho lze vařit při vyšších teplotách: od 82°C do 85°C.

**Cukr:** osladí krém, má se vždy rychle smíchat se žloutky

**Ušlehaná smetana =šlehačka:** s jejím obsahem tuku, který se rovná 35% je ingrediencí největšího objemu, který dodá krému bavarese lehkost. Aby se dokonale promíchala s ostatními ingrediencemi, šlehačka nesmí být nikdy úplně ušlehaná.

**Živočišná želatina:** neboli želatina ve fóliích dodává strukturu dezertu a zabraňuje jeho roztečení, spadnutí při teplotě +5°C.



## Bavarese z mléčné čokolády

Ingredience na 1 kg		----- kg
Dodržujte minimální a maximální množství uvedené v návodu k použití vašeho stroje		
Plnotučné mléko	210 g	
Cukr	70 g	
Žloutek	60 g	
Želatina ve fóliích	7 g	
Napůl ušlehaná šlehačka	460 g	
Mléčná čokoláda	195 g	

### Postup:

Mléko a žloutky s cukrem naleyte do stroje a spusťte program ČOKOLÁDOVÝ KRÉM BAVARESE v menu RECEPTY. Při zchlazení na 50°C na vyžádání přidejte želatinu a čokoládu. Vyčkejte na zchlazení na 28°C a na vyžádání přidejte napůl ušlehanou šlehačku. Zamíchat míchadlem plachta.

### Užitečné informace:

Maximální teplota vaření 83°C, teplota chlazení: 28°C





## Bližší informace

### Čokoládové krémy bavarese

Čokoládové bavarese patří do mnohem všestrannější kategorie než by se mohlo zdát. Mohou být totiž ochucené přísadami, které se přidávají do čokolády.

Toto se týká převážně bílé čokolády a následně i mléčné čokolády.

Bílá čokoláda totiž dodává krému bavarese velmi jemnou chuť, která může být velice snadno překrytá, např. oříškovou pastou. V tomto případě aromatická pasta vnese do krému bavarese významný přínos chuti a změní mu jméno. Získaný bavarese si ponechá smetanovost a krémovitost jako klasický čokoládový krém bavarese.

Srovnáme-li krém bavarese s klasickým oříškovým krémem (mléko, žloutky, cukr, oříšková pasta, živočišná želatina ve fóliích a šlehačka), čokoládovo-oříškový bavarese (mléko, žloutky, cukr, oříšková pasta, bílá čokoláda, želatina a šlehačka) se bude velmi lišit chutí a krémovitostí.

Krém bavarese z bílé čokolády může být aromatizován jakoukoli vůní zatímco z mléčné čokolády jej lze ochutit pouze skořicí či kávou.



## Krém bavarese z bílé čokolády

Ingredience na 1 kg		----- kg
Dodržujte minimální a maximální množství uvedené v návodu k použití vašeho stroje		
Plnotučné mléko	205 g	
Cukr	70 g	
Žloutky	60 g	
Želatina ve fóliích	9 g	
Napůl ušlehaná šlehačka	460 g	
Bílá čokoláda	195 g	

### Postup:

Do stroje nalejte mléko a žloutky s cukrem a spusťte program ČOKOLÁDOVÝ KRÉM BAVARESE v menu RECEPTY, při zchlazení na 50°C přidejte na vyžádání želatinu a čokoládu. Počkejte na zchlazení na 28°C a na vyžádání přidejte napůl ušlehanou šlehačku. Použijte míchadlo plachta.

### Užitečné informace:

Maximální teplota vaření 83°C, teplota chlazení: 28°C

### Vaše poznámky:

--



## Krém bavarese z hořké čokolády

Ingredience na 1 kg		----- kg
Dodržujte minimální a maximální množství uvedené v návodu k použití vašeho stroje		
Plnotučné mléko	230 g	
Cukr	80 g	
Žloutky	70g	
Želatina ve fóliích	7 g	
Napůl ušlehaná šlehačka	460 g	
Hořká čokoláda	155g	

### Postup:

Do stroje nalejte mléko a žloutky s cukrem a spusťte program ČOKOLÁDOVÝ KRÉM BAVARESE v menu RECEPTY. Při zchlazení na 50°C na vyžádání přidejte želatinu a čokoládu. Vyčkejte zchlazení na 28°C a na vyžádání přidejte napůl ušlehanou šlehačku. Promíchejte míchadlem plachta.

### Užitečné informace:

Maximální teplota vaření: 83°C, teplota chlazení: 28°C

### Vaše poznámky:



## Kávový krém bavarese

Ingredience na 1 kg		----- kg
Dodržujte minimální a maximální množství uvedené v návodu k použití vašeho stroje		
Plnotučné mléko	360 g	
Cukr	110 g	
Žloutky	90 g	
Želatina ve fóliích	14 g	
Napůl ušlehaná šlehačka	390 g	
Kávová pasta	36 g	

### Postup:

Do stroje nalejte mléko a žloutky s cukrem a spusťte program ZÁKLADNÍ KRÉM BAVARESE v menu RECEPTY. Při zchlazení na 50°C přidejte na vyžádání želatinu a aroma. Vyčkejte až teplota klesne na 28°C a na vyžádání přidejte napůl ušlehanou šlehačku. Promíchejte míchadlem plachta.

### Užitečné informace:

Maximální teplota vaření: 83°C, teplota chlazení: 28°C

### Vaše poznámky:



## Krém bavarese s perlivým vínem

Ingredience na 1 kg		----- kg
Dodržujte minimální a maximální množství uvedené v návodu k použití vašeho stroje		
Perlivé víno (např. prosecco)	195 g	
Cukr krupice	180 g	
Žloutky	100 g	
Želatina ve fóliích	10 g	
Napůl ušlehaná šlehačka	510 g	

### Postup:

Do stroje nalijte perlivé víno a žloutky s cukrem a spusťte program BAVARESE S PERLIVÝM VÍNEM v menu RECEPTY. Při zchlazení na 50°C přidejte na vyžádání želatinu a aroma Vyčkejte na zchlazení na 28°C a na vyžádání přidejte napůl ušlehanou šlehačku. Promíchejte pomocí míchadla plachta.

### Užitečné informace

Maximální teplota vaření: 83°C, teplota chlazení: 28°C  
Perlivé víno otevřete těsně před jeho nalitím do stroje, aby nepřišlo o oxid uhličitý, který je charakteristikou tohoto krému.

### Vaše poznámky:



## Oříškový krém bavarese s bílou čokoládou

Ingredience na 1 kg		----- kg
Dodržujte minimální a maximální množství uvedené v návodu k použití vašeho stroje		
Plnotučné mléko	300 g	
Cukr krupice	95 g	
Žloutky	95 g	
Živočišná želatina	9 g	
Napůl ušlehaná šlehačka	380 g	
Bílá čokoláda	90 g	
Pasta z pražených oříšků v cukru	38 g	

### Postup:

Do stroje nalejte mléko a žloutky s cukrem a spusťte program OŘÍŠKOVÁ BAVARESE S ČOKOLÁDOU v menu RECEPTY. Vyčkejte na zchlazení na 60°C a na vyžádání přidejte želatinu, čokoládu a pastu. Míchejte pomocí míchadla plachta. Vyčkejte na zchlazení na 28°C a na vyžádání přidejte napůl ušlehanou šlehačku.

### Užitečné informace:

Maximální teplota vaření: 82°C, teplota chlazení: 28°C



## Karamelový krém bavarese

Ingredience na 1 kg		----- kg
Dodržujte minimální a maximální množství uvedené v návodu k použití vašeho stroje		
Mou	355 g	
Žloutky	155 g	
Živočišná želatina	10 g	
Napůl ušlehaná šlehačka	480 g	

### Postup:

Do stroje nalejte mou, který jste předem uvařili na vařiči., dále žloutky a spusťte program KARAMELOVÝ KRÉM BAVARESE v menu RECEPTY. Při zchlazení na 60°C na vyžádání přidejte želatinu. Vyčkejte zchlazení na 28°C a na vyžádání přidejte napůl ušlehanou šlehačku. Použijte míchadlo plachtu.

### Užitečné informace:

Maximální teplota vaření: 82°C, teplota chlazení: 28°C

Ingredience na mou (na 1 kg karamelového bavarese)		----- kg
Cukr krupice	160 g	
Tekutá smetana	195 g	



## Jogurtový krém bavarese

### Ingredience na 1 kg

Dodržujte minimální a maximální množství uvedené v návodu k použití vašeho stroje

----- kg

Plnotučné mléko	190 g
Cukr krupice	55 g
Žloutky	45 g
Želatina	12 g
Napůl ušlehaná šlehačka	415 g
Bílý jogurt	280 g

### Postup:

Do stroje naleyte mléko a žloutky s cukrem a spusťte program JOGURTOVÝ BAVARESE v menu RECEPTY. Při zchlazení na 60°C na vyžádání přidejte želatinu, následně při 50°C přidejte na vyžádání jogurt a vyčkejte na zchlazení na 28°C a na vyžádání přidejte napůl ušlehanou šlehačku. Použijte míchadlo plachtu.

### Užitečné informace:

Maximální teplota vaření: 82°C, teplota chlazení: 28°C





## Cukerný sirup 30 be

Ingredience na 1 kg		----- kg
Dodržujte minimální a maximální množství uvedené v návodu k použití vašeho stroje		
Voda	425 g	
Cukr	575 g	

### Postup:

Ingredience dejte do stroje a spusťte program SIRUP 30 BE v menu RECEPTY.

### Užitečné informace:

Maximální teplota vaření: 80°C, teplota chlazení: 40°C

### Vaše poznámky:




## Sirupy na namáčení dort. piškotů : maracuja, kokosový a ovocný

Ingredience na 1 kg		..... kg
Dodržujte minimální a maximální množství uvedené v návodu k použití vašeho stroje		
Cukerný sirup 30be	370 g	
Ovocná dužnina	480 g	
Voda	150 g	

### Postup:

Všechny ingredience dejte do stroje a spusťte způsob manuálního míchání na požadovanou rychlost.

### Užitečné informace:

Maximální teplota vaření: --°C, teplota chlazení: --°C

### Vaše poznámky:




## Bližší informace:

### Sirupy na navlhčení dortových piškotů

Často si cukrář klade otázku jaký sirup by byl nejvhodnější na jeho dorty. Ještě donedávna se v mnoha cukrárnách používal jen jeden sirup na všechno, hodně alkoholový a často byl poměr vody a cukru jen přibližný.

V posledních letech je nový trend tíhnout k méně alkoholovým dezertům. Konečný zákazník preferuje zákusek, kde alkohol není příliš cítit. V Itálii se používá stále méně a méně alkoholu (od 12 do 18°).

Sirup má za úkol navlhčit dortový korpus pan di spagna či piškot, a tudíž je třeba produktu s určitou hustotou, aby se zabránilo, že nám sirup vyteče.

Cukr, kromě toho, že sirup osladí, ho také zahustí. Kvalitní sirup musí obsahovat alespoň 20-40% cukru.

K získání sirupu s požadovaným stupněm alkoholu a nejvhodnějším obsahem cukru (pro konkrétní potřeby), musíte znát způsob vyvážení sirupů.



## Rumový sirup na navlhčení piškotu

### Ingredience na 1 kg

Dodržujte minimální a maximální množství uvedené v návodu k použití vašeho stroje

----- kg

Sirup 30be

725 g

Rum 70°

90 g

Voda

180 g

### Postup:

Všechny ingredience dejte do stroje a spusťte manuální míchání na rychlost V2 nebo V3.

### Užitečné informace:

Maximální teplota vaření: --°C, teplota chlazení: -- °C

### Vaše poznámky:




## Bližší informace

### Způsob vyvážení sirupu na navlhčení piškotu

Při používání 70° alkoholu se musí přidat voda, aby se snížili stupně alkoholu. Pokud chceme dosáhnout sirupu se 14° alkoholu, postupujeme následovně:

Odečte se 14 od stupně používaného alkoholu (v našem případě 70°), a stupeň vody (0°). Vždy se odečítá nižší číslo od většího:

$$70 - 14 = 56 \text{ (dílů vody)}$$

$$14 - 0 = 14 \text{ (dílů alkoholického nápoje)}$$

Celkem máme 70°, k získání procent postupujte takto:

$$56 : 70 \times 100 = 80\% \text{ vody}$$

$$14 : 70 \times 100 = 20\% \text{ alkoholického nápoje}$$

Po dosažení procent, kdybychom tyto hodnoty převedli na litry, mohli bychom říci, že smícháním: 8.000 l vody a 2.000 l alkoholického nápoje o 70°, získáme 10.000 l sirupu se 14°alkoholu.

Nyní je třeba do receptu přidat cukr. Řekli jsme, že by se měl pohybovat od 20 do 40% hmotnosti sirupu. Nejprve musíme zjistit ideální procento objemu, který zabírá rozpuštěný cukr ve vodě, a který se pohybuje od 15 do 30%, a teprve následně se převádí na gramy.

Na tento sirup se rozhodneme použít 25% objemu cukru. Musíme si vypočítat 25% z 10.000:

$$10.000 \times 25\% = 2.500 \text{ (objem, nikoli hmotnost).}$$

Nyní si rozebereme recept objemově, postup je následující:



2.000 litry alkoholického nápoje + 2.500 litrů cukru (objem) = 4.500 litrů. Potom se přidá voda, aby pokryla rozdíl do 10.000, tedy:

Alkoholický nápoj 2.000 litry + cukr 2.500 litrů + voda 5.500 litrů = 10.000 litrů celkem

Ale tento recept nelze zhotovit, chybí hmotnost cukru. Pro převod objemu cukru na gramy, je potřeba vědět, že **0,625 l je prostor, který zabírá 1 kg cukru uvnitř 1 litru vody.**

Výpočet kolik gramů váží 2.500 litrů cukru:

$$2.500 : 0,625 = 4.000 \text{ kg}$$

Pro vytvoření přesného receptu v kilogramech postupujte takto:

$$2.000 \text{ kg alkoholu } 70^\circ + 4.000 \text{ kg cukru} + 5.500 \text{ kg vody} = \text{celkem } 11.500 \text{ kg}$$

Chceme-li vědět procento cukru v sirupu:

$$g \text{ } 4.000 : 11.500 \times 100 = 34,7\% \text{ cukru v receptu.}$$

Tedy: 15% objemu cukru odpovídá asi 20% hmotnosti, stejně jako 30% objemu odpovídá 40% hmotnosti.

% objemu cukru	15%	16%	17%	18%	19%	20%	21%	22%	23%	24%
% hmotnosti cukru	22%	23,3%	24,6%	25,9%	27,2%	28,8%	29,8%	31%	32,3%	33,5%
% objemu cukru	25%	26%	27%	28%	29%	30%	31%	32%	33%	34%
% hmotnosti cukru	34,7%	35,9%	37,1%	38,6%	39,5%	40,6%	41,8%	42,9%	44,1%	45,1%



## Lesklá poleva

Ingredience na 1 kg		----- kg
Dodržujte minimální a maximální množství uvedené v návodu k použití vašeho stroje		
Cukr krupice	400 g	
Kakao v prášku	100 g	
Bramborový škrob	36 g	
Kakaová hmota	20 g	
Voda	180 g	
Smetana	240 g	
Želatina ve fóliích	20 g	

### Postup:

Všechny ingredience, kromě želatiny, dejte do stroje a spusťte program LESKLÁ POLEVA v menu RECEPTY. Při zchlazení na 60°C přidejte na vyžádání želatinu a promíchejte míchadlem plachtou.

### Užitečné informace:

Maximální teplota vaření: 85°C, teplota chlazení: 30°C  
U množství 2/5 nebo nad použijte plachtu na celý cyklus.

### Glazování

Polevy slouží v cukrářství k překrytí povrchu dortu, ke zkrášlení dortu v očích konzumenta, kromě toho dodávají našemu dezertu i chuť.

Existují různé druhy polevy, jak na bázi čokolády tak na ovocné bázi, a technicky jsou velice užitečné na zamaskování nedokonalostí, které se mohou během výroby vyskytnout.

Doporučuje se polívat dobře vychlazené (zmražené) dorty, a to polevou, která má teplotu okolo 38°C.

V případě lesklých polev, je dobré vědět, že lesklost je dána vodou. Pokud chcete zachovat polevu lesklou, je třeba najít způsob jak tuto vodu uvěznit uvnitř naší polevy a zabránit, aby se vypařila v lednici. Z tohoto důvodu se často přidávají speciální cukry, jako invertní cukr nebo sorbitol, které lépe vážou vodu a snižují množství volné vody.

Recept na karamelovou polevu: uvařte si karamel a zalejte ho smetanou a vodou, přidejte škrob a nakonec želatínu.

#### Karamelová poleva na zhruba 1 kg

Cukr	350 g
Voda	300 g
Smetana	300 g
Bramborový škrob	20 g
Živočišná želatína	13 g





## Bílá poleva

Ingredience na 1 kg		----- kg
Dodržujte minimální a maximální množství uvedené v návodu k použití vašeho stroje		
Smetana	330 g	
Glukózový sirup	93 g	
Bílá čokoláda	280 g	
Bílá tuková poleva bez kak. másla	280 g	
Oxid titaničitý=bílé barvivo v prášku	7 g	
Želatina v prášku	9 g	

### Postup:

Všechny ingredience , kromě želatiny, dejte do stroje a spusťte program ZÁKLADNÍ POLEVA“ v menu RECEPTY. Při zchlazení na 50°C na vyžádání přidejte želatinu. Promíchejte plachtou.

### Důležité informace:

Maximální teplota vaření: 70°C, teplota chlazení: 30°C



## Mléčná poleva

Ingredience na 1 kg		----- kg
Dodržujte maximální a minimální množství uvedené v návodu k použití vašeho stroje		
Smetana	300 g	
Glukózový sirup	100 g	
Mléčná čokoláda	300 g	
Bílá tuková poleva bez kak. másla	220 g	
Hořká tuk.poleva bez kak. másla	75 g	
Želatina v prášku	10 g	

### Postup:

Do stroje dejte všechny ingredience kromě želatiny, a spusťte program ZÁKLADNÍ POLEVA v menu RECEPTY. Při zchlazení na 50°C na vyžádání přidejte želatinu. Promíchejte plachtou.

### Důležité informace:

Maximální teplota vaření: 70°C, teplota chlazení: 30°C

### Vaše poznámky:



## Poleva s příchutí pražených oříšků

Ingredience na 1 kg		----- kg
Dodržujte minimální a maximální množství uvedené v návodu k použití vašeho stroje		
Pasta ze zkaramelizovaných oříšků	290 g	
Smetana 35% tuku	150 g	
želatina za studena (GELOGLAS od Pregel)	430 g	
Voda	120 g	
Želatina ve fóliích	7,5 g	

### Postup:

Do stroje vložte všechny ingredience kromě želatiny a spusťte program ZÁKLADNÍ POLEVA v menu RECEPTY Při zchlazení na 50°C na vyžádání přidejte želatinu. Promíchejte míchadlem plachta.

### Užitečné informace:

Maximální teplota vaření: 70°C, teplota chlazení: 30°C

### Vaše poznámky:

Pasta ze zkaramelizovaných oříšků: vařit oříšky s cukrem na pánvi dokud nezkaramelizují. Nechat vychladnou na papíře a celou ztuhlou hmotu rozmixovat.



## Ovocná nappage

Ingredience na 1 kg		----- kg
Dodržujte minimální a maximální množství uvedené v návodu k použití vašeho stroje		
Ovocné pyré	640 g	
Cukr krupice	360 g	
Pektin	9,5 g	
Citronová šťáva	240 g	
Neutrání želatina zatepla (OVOGEL)	360 g	
Červené barvivo	1 g	
Želatina zastudena (GELOGLAS od Pregel)	1390 g	

### Postup:

Do stroje nalejte ovocné pyré, cukr a spusťte program OVOCNÁ NAPPAGE v menu RECEPTY. Při 103°C přidejte na vyžádání pektin. Při zchlazení na 80°C na vyžádání přidejte želatinu zatepla a citr. Šťávu. Následně při 35°C na vyžádání přidejte želatinu zastudena. Promíchejte míchadlem plachta.

### Užitečné informace:

Maximální teplota vaření: 103°C, teplota chlazení: 35°C



## Exotický krém

Ingredience na 1 kg		----- kg
Dodržujte minimální a maximální množství uvedené v návodu k použití vašeho stroje		
Pyré z maracuji	265 g	
Mangové pyré	130 g	
Celá vejce	100 g	
Žloutky	100 g	
Cukr krupice	115 g	
Živočišná želatina	6 g	
Bílá čokoláda	165 g	
Máslo	115 g	

### Postup:

Do stroje dejte všechny ingredience kromě želatiny, čokolády a másla a spusťte program EXOTICKÝ KRÉM v menu RECEPTY. Při zchlazení na 50°C na vyžádání přidejte želatinu. Následně při 40°C na vyžádání přidejte čokoládu a máslo. Promíchejte míchadlem plachta.

### Užitečné informace:

Maximální teplota vaření: 84°C, teplota chlazení: 30°C



## Meruňková marmeláda

### Ingredience na 1 kg

Dodržujte minimální a maximální množství uvedené v návodu k použití vašeho stroje

----- kg

Meruňky	700 g
Citronová šťáva	12 g
Cukr	290 g
Pektin na zavařeniny	5 g

### Postup:

Do stroje dejte ovoce, část cukru a spusťte program MARMELÁDA v menu RECEPTY. Při 85°C na vyžádání přidejte pektin a zbývající cukr. Počkejte až teplota dosáhne 100°C a vařte cca 12-18 minut, dle kvality ovoce.

### Užitečné informace:

Maximální teplota vaření: 100°C, teplota chlazení: --°C

Množství pektinu se může lehce měnit dle použitého ovoce. Použijte refraktometr z důvodu dodržení teplot.

### Vaše poznámky:



## Ovocné poché

Ingredience na 1 kg		----- kg
Dodržujte minimální a maximální množství uvedené v návodu k použití vašeho stroje		
Mražené ovoce	725 g	
Cukr	260 g	
pektin	12 g	

### Postup:

Do stroje dejte ovoce a cukr a spusťte program OVOCNÉ POCHE v menu RECEPTY. Při 90°C přidejte na vyžádání pektin. Vyčkejte na konec cyklu.

### Užitečné informace:

Maximální teplota vaření: 107°C, teplota chlazení: 60°C

### Vaše poznámky:




## Klasické odpalované těsto (bigné)

Ingredience na 1 kg		----- kg
Dodržujte minimální a maximální množství uvedené v návodu k použití vašeho stroje		
Voda	250 g	
Máslo	250 g	
Sůl	1,5g	
Mouka	250 g	
Celá vejce	450 g	

### Postup:

Do stroje nalejte vodu, máslo, sůl a spusťte program ODPAL. TĚSTO v menu RECEPTY. Při 94 °C na vyžádání přidejte mouku. Při zchlazení na 50°C na vyžádání po troškách přidejte vajíčka dokud nezískáte hladké a měkké těsto.

### Užitečné informace:

Maximální teplota vaření: 94°C, teplota chlazení: 50°C

### Vaše poznámky:






## Bližší informace

### Odpalované těsto (bigné)

Odpalované těsto patří do předvařených hmot, tzn., že jeho proces vaření začíná ještě před konečným pečením v troubě.

#### PŘÍPRAVA:

Odpalované těsto (pate a choux) prochází dvojí tepelnou úpravou: v první fázi dochází k želírování škrobů a v druhé fázi se přejde k pečení v troubě. Nejprve se ohřeje voda (nebo voda a mléko) se solí, cukrem a máslem (na kostičky). Jakmile směs začne vařit, přidá se mouka a míchá se dokud se těsto neodděluje od okrajů nádoby, ve které těsto vaříme. Následně se může začít s chlazením produktu. Pomalu se přidávají vajíčka. Kontrolujte přitom konzistenci těsta než do něj přidáte všechna vejce. Může se stát, že těsto vsákne méně tekutin.

#### PEČENÍ V TROUBĚ:

Za předpokladu, že tekutina váží 1000 g, těžkost či lehkost odpalovaného těsto se počítá z hmotnosti másla a mouky: čím více mouky v těstě bude oproti máslu, tím bude těsto elastičtější s větší slupkou. A naopak čím více bude másla oproti mouce, tím tenčí bude slupka těsta a tím křehčí bude a uvnitř bude duté.

U těžších těst, tzn. U těst s velkým obsahem mouky a malým obsahem másla, se teplota pečení bude pohybovat na 180°C.

U vyrovnaných těst, tzn. U těst se stejným množstvím másla i mouky, se teplota pečení bude pohybovat okolo 200°C.



U lehkých těst, tzn. Těst s malým množstvím mouky a velkým množstvím másla, bude teplota pečení okolo 220°C.

Tyto teploty platí Ventil se nechává vypnutý, dokud se těsto nenafoúkne e lehce nezabarví. Poté se zapne horký vzduch, aby vysušil vzniklou vlhkost a produkt.



## Odpalované těsto z půlky vody a půlky mléka

Ingredience na 1 kg		----- kg
Dodržujte minimální a maximální množství uvedené v návodu k použití vašeho stroje		
Voda	160 g	
Mléko	160 g	
Máslo	160 g	
Mouka	160 g	
Vajíčka	300 g	
Sůl	4 g	
Cukr	6 g	

### Postup:

Do stroje dejte vodu, mléko, máslo, sůl a cukr a spusťte program ODPAL. TĚSTO v menu RECEPTY. Po dosažení 94°C přidejte na vyžádání mouku. Při zchlazení na 50°C na vyžádání pomalu přidávejte vejce dokud nezískáte hladké a měkké těsto.

### Užitečné informace:

Maximální teplota vaření: 94°C, teplota chlazení: 50°C



## Bližší informace

### Odpalované těsto: ingredience

**Voda:** slouží jako základ pro výpočet dalších ingrediencí. Pro lepší proporční kontrolu se doporučuje vždy začít s 1 l vody. Její množství v procentech se pohybuje mezi 20% až 32%.

**Mléko:** může zcela nahradit vodu nebo jen z části. Produkty vyrobené z těsta, do kterého bylo přidáno mléko, chytanou v troubě lepší barvu.

**Máslo:** může být nahrazeno margarínem či sádlem. Jeho obsah v těstě pomáhá spolu s vejci a moučnými škroby vytvořit strukturu, která slouží k udržení páry, díky níž těsto stoupne do výšky. Jeho množství v procentech se může pohybovat od 11% u těst s malým obsahem másla, od 28 do 30% u těst s dvojitým máslem.

**Mouka:** nejvhodnější mouka je mouka bohatá na škroby, a s malým množstvím lepku. Prostřednictvím želírování jejich škrobů, které se navážou na vajíčka a tuk, pomáhá růstu produktu. Její množství v procentech se pohybuje od 13-25%.

**Vejce:** většinou se používají celá a přidávají se až potom, co jsou tekutina s tukem a moukou uvařené. Jejich množství v procentech se pohybuje od 25% do 43%

**Sůl:** přidává se 0,5 až 1% z množství tekutiny. Její obsah v receptu lehce zlepšuje chuť.

**Cukr:** přidává se ve stejném množství jako sůl. Jeho přítomnost lehce zlepšuje chuť a pomáhá při zbarvení těsta během pečení.

# Oddíl 2

## MODERNÍ DORTY



# Dort Bavarese ze tří čokolád



## Sestavení:

Do kruhové formy dejte klasický piškot namočený v rumovém sirupu. Postupně zalejte třemi krémy bavarese a zmrazte v šokeru. Polijte tmavou lesklou polevou. Ozdobte dle fantazie.

## Odkazy na recepty:

Klasický piškot str. 98-99

Krém bavarese z mléčné čokolády str. 40

Krém bavarese z bílé čokolády str. 42

Krém bavarese z hořké čokolády str. 43

Lesklá poleva str. 55

# Citronový dortík Tarte al limone



## Sestavení:

Do předem upečeného lineckého koláčku nalejte trošku krému, doprostřed umístěte dacquoise (o menším průměru než je průměr koláče) a zalijte krémem po okraj. Ozdobte dle fantazie.

## Odkazy na recepty:

Linecké těsto str. 85-90

Dacquoise str. 109

Citronový krém Lemon Curd str. 30

# Čokoládový dortík (tarte cioccolato)



## Sestavení:

Do předem upečeného kakaového lineckého koláčku dejte tenkou vrstvu rozdrčených corn flakes, přikryjte vrstvou čokoládové ganache a dokončete tenkou vrstvou tmavé lesklé polevy. Ozdobte dle fantazie.

## Odkazy k receptům:

Kakaové linecké těsto str. 90

Griliáš z corn flakes str. 119

Čokoládová ganache str. 31

Lesklá poleva str. 55



# Tarte noisette praliné



## Sestavení:

Na dno kulaté formy dejte vrstvu klasického lineckého těsta, propíchejte ho vidličkou, a pomocí zdobícího sáčku na něj dejte frangipane až po okraj. Koláč pečte v troubě na 170°C. Krém bavarese zalijte polevou s příchutí oříškových pralinek a umístěte na koláč. Průměr krému bavarese musí být menší než průměr koláče. Ozdobte dle fantazie.

## Odkazy na recepty:

Klasické linecké těsto str. 85-90

Frangipane str. 111

Poleva s příchutí oříškových pralinek str. 59

Oříškový krém bavarese s bílou čok. Str. 46

# POKUŠENÍ



## Sestavení:

Na předem upečený linecký koláč dejte ganache, posypte nasekanými kakaovými zrny a zakryjte malinovým poché až po okraj.

## Odkazy k receptům:

Klasické linecké těsto str. 85-90

Ganache z maracuji str. 35

Malinové poché str. 63

# Citronovo kokosová lahůdka



## Sestavení:

Na dno kruhové formy dejte klasický piškot namočený v kokosovém sirupu. Na piškot dejte první vrstvu lehkého citronového krému, na něj další piškot namočený v kokosovém sirupu a dokončete kokosovým krémem. Zmraze v šokeru a potřete okraje dortu šlehačkou a pokryjte strouhaným kokosem.

## Odkazy k receptům:

Klasický piškot str. 98-99

Lehký citronový krém str. 24

Kokosový krém str. 27

# Dort Arabica



## Sestavení:

V menší kruhové formě vytvořte vrstvy z piškotu sacher, griláše amartetto, ganache z bílé čokolády a piškotu. Tuto složeninu umístěte doprostřed větší kruhové formy a zakryjte kávovým krémem bavarese až po okraj (menší dortík uvnitř se musí naprosto schovat v krému bavarese). Přikryjte mléčnou polevou a ozdobte dle fantasie.

## Odkazy k receptům:

Piškot sacher str. 101

Griliáš amaretta str. 120

Ganache z bílé čokolády str. 33

Piškot str. 97-99

Kávový krém bavarese str. 44

Mléčná poleva str. 58



## Dort exotická pistácie



### Sestavení:

Na dno kruhové formy dejte piškot namočený v sirupu z maracuji, na něj dejte vrstvu 1 cm exotického krému, a dokončete vrstvou lehkého pistáciového krému. Pokryjte bílou polevou a ozdobte dle fantazie.

### Odkazy k receptům:

Klasický piškot str. 98-99

Exotický krém str. 61

Lehký pistáciový krém str. 26

Bílá poleva str. 57

# Dort millefoglie (tisíc lístků)



## Sestavení:

Listové těsto i krém nakrájejte ještě zmražené, na požadovanou velikost. Pomocí fénu mírně nahřejte krém tak, aby se lépe přilnul k těstu. Oba okraje srovnejte nožem a servírujte na šířku (vertikálně). Ozdobte šlehačkou dle fantazie.

## Odkazy k receptům:

Speciální vanil. krém str. 20

Listové těsto str. 106-108

# Bublinkový dort (torta bollicine)



## Sestavení:

Na dno kruhové formy dejte piškot namočený v sirupu z lesních plodů. Na něj dejte vrstvu krému bavarese s perlivým vínem, na něj dejte znovu piškot, na něj znovu krém, znovu piškot a dokončete vrstvou krému. Dejte zmrazit do šokeru. Dobře zamražený dortík postříkejte potravinářskou barvou rozpuštěnou v bílé čokoládě smíchané s kakaovým máslem (po 100 gramech). Ozdobte dle fantazie.

## Odkazy k receptům:

Klasický piškot str. 98-99

Krém bavarese s perlivým vínem str. 45

# Vanilková kopule



## Sestavení:

Dno formy ve tvaru polokoule vyplňte vanilkovým krémem bavarese, na něj dejte jedno kolo pistáciového dacquoise, na něj další vrstvu vanil. Krému bavarese, jahodový vnitřek, další krém bavarese, další kolo piškotu a nakonec opět krém bavarese. Zmrazit v šokeru, vyjmout formu a polít jahodovou nappage.

## Odkazy k receptům:

Vanilkový krém bavarese str. 38

Pistáciový dacquoise str. 110

Nappage str. 60



# Karamelový polibek



## Sestavení:

Rozválejte linecké těsto bacio di dama o tloušťce cca 2-2,5 cm a upečte na 170°C. Po upečení rozdrobte e přidejte trošku rozteklého másla a pomocí lžičky utvořte kruhový plát těsta o průměru 18 cm. Nechte vystydnout. Na tuto bázi položte vychlazený karamelový krém bavarese politý karamelovou polevou. Ozdobte dle fantazie.

## Odkazy k receptům:

Linecké těsto bacio di dama str. 90

Karamelový krém bavarese str. 47

Karamelová poleva str. 56

# Jogurtovo meruňkový řez



## Sestavení:

Na dno obdélníkové formy o rozměrech 60x40 dejte mandlový dacquoise, na něj dejte vrstvu broskvovo -meruňkovou ganache a dokončete vrstvou jogurtového krému bavarese. Zamrazit v šokeru i s formou, poté vyjmout z formy, zalít želatinou a ozdobit dle fantazie.

## Odkazy k receptům:

Mandlový dacquoise str. 110

Broskvovo meruňková ganache str. 34

Jogurtový krém bavarese str. 48

## Ricottový dort s hruškami



### Sestavení:

Vnitřní stranu kruhové formy vystelte vrstvou dekorovaného piškotu, na dno dejte pan di spagna namočený v rumu, vrstvu ricottového krému, další pan di spagna namočený v rumovém sirupu a nakonec poslední vrstvu ricottového krému. Ozdobte osmahnutými plátky hrušek s cukrem a zmrazte v šokeru. Poté odstraňte formu a zalejte želatinou.

### Odkazy k receptům:

Piškot na dekoraci str. 100

Pan di spagna str. 91-92

Ricottový krém str. 21

# Oddíl 3

## Cukrářské základy



## Linecké těsto

Italsky frolla. Zdá se odvozeno ze slova frollare, tedy nechat uležet. Kvalita těsta se totiž zlepšuje po několika hodinovém odpočinku v lednici, protože dochází k upevnění tuků.

Ingredience, které se používají do základního těsta jsou: **mouka, tuky (většinou máslo), cukr, tekutiny a aroma.**

**Mouka:** používá se „0“ nebo „00“, a hodnota W musí být nízká (150/180), aby bylo těsto křehké. Právě pružnost lepku, který za přítomnosti tekutin způsobuje, že těsto ztrácí křehkost. V tomto ohledu se také „slabá“ mouka (málo lepku) musí zpracovat co nejméně. Ve chvíli, kdy se do ní přidají tekutiny (žloutky nebo celá vejce, atd.) se musí s těstem pracovat jen do jejich vstřebání, následně se umístí do lednice k odpočinku.

**Máslo:** máslo je další ingrediencí, která určuje větší či menší křehkost těsta. Skládá se z asi 83% tučné hmoty a 16% vody (zbylé 1% je sušina: 0,4 % proteiny, 0,5 laktóza, 0,1 soli). Pro dokonalé promíchání se s máslem pracuje (uvnitř těsta) při teplotě většinou okolo 13°C.

**Cukr:** běžně se používá vytríbená sacharóza (běžný cukr). Na klasické linecké těsto se používá cukr krupice, na jemné linecké těsto či šlehané linecké těsto se používá cukr moučka. Cukr krupice napomáhá vzniku lepku, naopak cukr moučka, který se dostane do struktury těsta, způsobuje, že je těsto méně pružné.

**Tekutiny:** Poslední ingrediencí jsou vejce, které se mohou do těsta přidat ve formě žloutků, celých vajec nebo bílků. Je možné udělat těsto i z vody, mléka, smetany nebo dokonce dalších speciálních tekutin, jako jsou infuze, ovocné šťávy, víno a jiné.

Co se týče vajec, žloutky obsahují hodně tuku, který ovlivňuje celkové množství tuku v receptu a tudíž i křehkost těsta. Pokud chcete pružnější těsto pro lepší práci s ním (např. k vyplnění forem, formiček různých tvarů), doporučujeme použít celá vejce, protože voda obsažená v bílcích, zaktivuje lepek, který zvýší pružnost těsta. Celá vejce, navíc díky proteinům obsaženým v bílku, způsobí větší nakynutí těsta během pečení. Takže získáme křupavější linecké těsto, oproti klasickému lineckému těstu ze žloutků, které je křehčí, rozpadá se.



## Linecké těsto: způsoby dělání těsta:

Ty se dají dělit na tři:

Klasická metoda

Písčitá metoda

Šlehaná metoda

### **Klasická metoda**

V planetárním robotu míchejte máslo s cukrem (ale nešlehejte). Používejte násadu tzv. list, nikoli metli. Potom se postupně přidávají vajíčka tak, aby se úplně vstřebaly do másla s cukrem. Až v této chvíli se přidá mouka a aroma, která jednoduše pohltí vodu.

### **Písčitá metoda:**

Máslo s moukou míchejte v planetovém robotu dokud nedostanete písčitou hmotu: tímto způsobem tuk obalí molekuly škrobu a moučné proteiny (lepek), a udrží je izolované jedna od druhé, a chrání je před vlhkostí těsta. Výsledkem bude trošku větší křehkost oproti tradiční metodě. Následně se přidává cukr a vejce. Ihned po vstřebání vajec vypněte robot.

Jak u klasické tak písčité metody je nutné těsto nechat odpočinout v chladu (lednice či šoker). Pokud chcete těsto použít hned, použijte šoker: rozválejte těsto mezi dvěma listy pečícího papíru na tloušťku 4 cm, aby došlo ke stejnoměrnému zchlazení. Linecké těsto v šokeru, při  $-40^{\circ}\text{C}$ , bude hotové za 10 minut. Pokud těsto nepotřebujete hned, vypracujte tvar koule a dejte ho do lednice na 3-4 hodiny. Ve chvíli potřeby budeme mít těsto se správnou teplotou, nikoli však konzistencí. To napraví minuta v planetovém robotu.



## Linecké těsto: způsoby dělání těsta

### Šlehaná metoda

Pokud potřebuje linecké těsto vhodné pro použití do zdobícího sáčku (sac a poche), např. pro výrobu sušenek, keksů, nebo na pokrytí formiček různými tvary), vyplatí se používat šlehané těsto.

Začíná se zpracováním másla (o teplotě asi 13°C) pomocí metle v planetárním robotu. Pracujeme s máslem dokud z něj není krém. Poté se zastaví robot a přidá se cukr moučka, znovu se pustí robot na nejnižší rychlost, dokud nepohlí veškerý cukr, poté se zvýší rychlost a nechte pracovat dokud nevznikne jemný krém. V této chvíli se postupně přidají rozšlehaná vejce (pokud možno o pokojové teplotě). Poslední ingrediencí je mouka, přidává se až po odstranění metličky (vymění se za list). Po úplném promíchání mouky s ostatními ingrediencemi se ihned vypne robot. Na rozdíl od dalších dvou metod, toto těsto nepotřebuje odpočívat, naopak se musí používat ihned. Odpočinek nastane až po vyplnění formiček, forem, vytvoření sušenek. Nejprve vytvořte požadované tvary a poté je dejte vychladit. Odpočinek v lednici je nutný, aby nedošlo ke ztrátě tvarů. Nízké teploty stabilizují máslo.





## Linecké těsto: klasifikace

**Linecké těsto sablé:** musí obsahovat více než 50% másla z hmotnosti mouky. Lze použít jak klasickou tak písčitou metodu výroby těsta. U písčité metody získáte ještě lepší výrobek, protože bude extrémně křehký a chutný.

**Běžné linecké těsto:** těsto, které obsahuje 50% másla z hmotnosti mouky, a obsahuje od 30% do 40% cukru z hmotnosti mouky.

**Linecké těsto milano:** obsahuje 50% másla a 50% cukru z hmotnosti mouky

**Linecké těsto na podklad:** obsahuje méně než 40% másla z hmotnosti mouky a hmotnost cukru musí převyšovat hmotnost mouky.

**Linecké těsto šlehané:** obsahuje minimálně 60% másla z hmotnosti mouky, přirozeně použijeme šlehanou metodu dělání těsta. Tohle těsto se musí péct na vyšší teplotu, množství cukru je nižší oproti ostatním lineckým těstům, většinou se pohybuje okolo 30% hmotnosti mouky.



## Linecké těsto: ingredience na 1 kg

### Linecké těsto sablé

Mouka	460 g
Máslo	280 g
Cukr moučka	185 g
Žloutky	75 g

### Běžné linecké těsto

Mouka	490 g
Máslo	250 g
Cukr moučka	170 g
Žloutky	95 g

### Linecké těsto Milano

Mouka	460 g
Máslo	230 g
Cukr krupice	230 g
Celá vejce	80 g

### Linecké těsto na podklad

Mouka	510 g
Máslo	153 g
Cukr krupice	205 g
Celá vejce	133 g

## Linecké těsto: ingredience na 1 kg

Speciální linec. těsto na koláč	
Mouka	500 g
Máslo	170 g
Cukr moučka	170 g
Žloutky	170 g

Kakaové linecké těsto	
Mouka	450 g
Kakao	50 g
Máslo	250 g
Cukr moučka	175 g
Žloutky	95 g

Šlehané linecké těsto	
Mouka	500 g
Máslo	350 g
Cukr moučka	200 g
žloutky	105 g

Linecké těsto bacio di dama	
Máslo	230 g
Cukr krupice	200 g
Loupané mandle	250 g
Mouka	260 g
Žloutky	10 g
Celá vejce	25 g
Pomerančová kúra	kolik je třeba



## Pan di Spagna (dortový korpus)

Třemi základními ingrediencemi pan di spagna jsou vejce, cukr a mouka. Pouze s těmito třemi ingrediencemi lze vytvořit těsto.

Samozřejmě se mohou přidávat i další ingredience, pro zlepšení chuti, dodání lehkosti a křehkosti: máslo, bramborový či jiné škroby, mouka ze suchých plodů, kakao, med. Každá z těchto ingrediencí přinese značné změny ve struktuře a v chuti. Úspěchu dosáhnete správným množstvím ingrediencí a především rozumným šleháním, které nesmí být ani pomalé, ani agresivní, a ani nesmí přesáhnout potřebnou dobu.

Pomalé šlehání neumožňuje dostatečné pohlcení vzduchu, příliš agresivní šlehání neumožňuje rovnoměrné pohlcení vzduchu. Příliš dlouhé šlehání, mimo nutnou dobu, rozbíjí proteinovou síť struktury, a napomáhá vyloučení vzduchu, pohlceného v první fázi šlehání. Výsledkem nebude požadovaná konzistence těsta.

### PŘÍPRAVA

**Šlehání:** kladný výsledek je úzce svázaný se šleháním předeřtých vajíček s cukrem (teplota vajec: 45°C), s následnou tvorbou našlehané hmoty, která pohlcuje vzduch a činí těsto lehkým a nadýchaným. Pamatujte, že příliš dlouhé šlehání trhá proteinovou síť ve struktuře a tím se ztrácí konzistence a měkkost těsta, doporučujeme dávat si velký pozor na tuto fázi přípravy.

**Přidání ingrediencí v prášku:** po vytvoření našlehané hmoty se přidají přesité mouky, pomocí otáčivého pohybu zespodu směrem nahoru. Dávejte velký pozor ať vám nespadne nášleh.

**Plnění forem:** formy předem vymazané máslem a vysypané moukou se plní opatrně, nijak



Nehýbejte s formou ani ji nevyrovnávejte.

**Co se děje během pečení:** během pečení dochází k dalším chemicko -fyzikálním proměnám, které zvyšují objem těsta. Pohlčený vzduch se teplem rozšiřuje, a tím podporuje tvorbu malých dutinek, a tím pádem stejnorodý průnik dovnitř hmoty, proteinů. Proteiny tuhnutím ztrácejí vodu, která je vstřebaná škroby, a aglutináty a tím tvoří na povrchu kostru dortu.



## Pan di Spagna: 3 základní ingredience

**Vejce:** slouží jako základ pro výpočet dalších ingrediencí. Při dodržení stejné hmotnosti receptu lze celá vejce vyměnit za žloutky nebo bílky. Pokud se přidají žloutky, prázdné dutiny budou menší a pan di spagna bude trochu těžší. , použít maximálně 1/3 žloutků z celé hmotnosti vajec. Např. 1200 g vajec, 300 g žloutků, 1000 g cukru, 1000 g mouky.

Pokud se přidají bílky, vznikne lečtější hmota, s většími dutinami (póry). Maximálně lze použít 1/3 hmotnosti celých vajec.

**Cukr:** běžně se používá krupice, která se snadno rozpouští. Většinou se přidává stejná hmotnost jako mouky.

**Mouka:** běžně se používá slabá mouka (vhodná pro sušenky) z důvodu získání hebké, drobivé hmoty. Pokud se naopak použije těžká mouka, bohatá na lepek, hrozí riziko příliš elastického produktu. Hmotnost mouky je většinou stejná jako hmotnost cukru.

### Pan di Spagna, těžké našlehání“

Vejce	500 g
-------	-------

Cukr	500 g
------	-------

Mouka	500 g
-------	-------

### Pan di Spagna „lehké našlehání“

Vejce	500 g
-------	-------

Cukr	250 g
------	-------

Mouka	250 g
-------	-------

### Pan di spagna „střední našlehání“

Vejce	500 g
-------	-------

Cukr	333 g
------	-------

Mouka	333 g
-------	-------

Vajíčka s cukrem zahřejte na 45°C, vyšlehejte v planetovém robotu pomocí metle, pomalu přidejte přesíté ingredience v prášku a míchejte zespodu směrem nahoru. Těsto nalejte do forem (vymazat máslem, vysypat moukou) a pečte na 165°C nejprve bez vzduchu, ke konci se vzduchem.



## Pan di Spagna: další ingredience

**Máslo:** používá se rozteklé, ale ne vařící, a přidává se nejprve do malého množství našlehané hmoty, aby se přizpůsobila a nespadl nám celý krém. Přítomnost másla zlepšuje chuť, výrobek se méně vysušuje, více se drobí, a je méně pružný. Jeho maximální množství je  $\frac{1}{4}$  hmotnosti cukru.

**Bramborový škrob, další škroby:** bramborový či jiný škrob se může přidat až do poloviny hmotnosti mouky, mouka se tím pádem musí odebrat. Přítomnost těchto ingrediencí způsobuje ztrátu elasticity produktu, a dodává drolivost.

**Suché plody v prášku (mandlová či ořechová mouka..):** přidávají se spolu s moukou a jejich hmotnost nesmí nikdy převyšovat hmotnost cukru. Na každých 300 g suchých plodů v prášku odeberte 100 g mouky. Chuť bude značně lepší a produkt bude drobivý.

**Kakao: jeho** hmotnost se musí odebrat z celkové hmotnosti mouky. Maximální dávka je 80 g na 1 kg mouky. Přítomnost kakaa snižuje výskyt vzduchových pórů.

**Kakaová masa/hořká čokoláda:** maximální dávka kakaové masy je 100 g na 1 kg mouky, maximální dávka hořké čokolády je 200 g na 1 kg mouky. Obojí se musí rozpustit a smíchat s malou částí našlehané hmoty, před přidáním mouky. Pokud musíte tyto ingredience přidat spolu s rozpuštěným máslem: rozpustte kak. masu či hořkou čokoládu a, smíchejte s máslem a poté přidejte do malé části našlehané hmoty. Teprve pak směs přidejte do zbylé našlehané hmoty.

## Čokoládový Pan di Spagna, recept na 1 kg

Celá vejce	455 g
Cukr krupice	270 g
Kukuřičný škrob	45 g
Kakao	57 g
mouka	170 g

## Ideální Pan di Spagna (na 1kg)

Celá vejce	330 g
Žloutky	83 g
Cukr	276 g
Mouka	193 g
Bramborový škrob	83 g
Máslo	33 g
Vanilka	kolik je třeba

**Ideální Pan di Spagna:** v hrnci ohřejte vajíčka s cukrem na 45°C, a šlehejte je přitom metlou. Směs pak dejte do planetového robotu a šlehejte, přitom přidejte vanilková semínka. Mouku spolu se škrobem přesijte, a ručně ji pomalu přidejte ke hmotě. Nakonec přidejte rozpuštěné vychladlé máslo. Pečte ve vymazaných formách máslem na 190°C.





## Piškot

Piškoty jsou nejslavnější klasikou v cukrárně mezi dortovými korpusy.

Do skupiny piškotů patří různé recepty, které se chuťově mezi sebou velmi liší. Zde si uvedeme pouze ty nejznámější a nejuznávanější recepty, každodenně používané každým cukrářem.

Piškoty lze popsat jako druh pan di spagna, ale pečené nízké. Používají se jak podklad či výplň u spousty dortů (mousse, bavarese, atd.), tak také jako dekorační prvek. Jejich charakteristikou je, že jsou velice měkké a pružné, a proto jsou vhodné k vystlání dortové formy (jak dna tak vnitřních stěn).

Existují nejrůznější druhy piškotů:

Klasický piškot či piškot charlotte

Mandlový piškot na dekoraci

Piškot sacher

## Klasický piškot

Klasický piškot je produkt získaný smícháním jedné či dvou hmot vyšlehaných vajec (dvě hmoty = zvlášť žloutky a zvlášť bílky) s cukrem krupice. Smícháním jedné či dvou směsí vyšlehaných vajec s moukou získáme zpěněnou směs, kterou když nalijeme na plech do výšky 1,5 – 2 cm, a upečeme v troubě na 220 – 240°C (vypnutý ventil), vznikne nám tenký a pružný produkt. Tajemství spočívá ve smíchání našlehaných žloutků s trochou našlehaných bílků, ve chvíli kdy se přidají ingredience v prášku, směs zůstane neustále napěněná a připravená k nadlehčení zbytkem vyšlehaných bílků.

Nebo jako alternativa lze toto těsto použít na tvorbu piškotů či sušenek charlotte. Těstem naplňte zdobící sáček a vytvořte požadované tvary.

### Klasický piškot s dvojitým vyšleháním (množství na dva plechy 60 x 40 po 800 g)

Žloutky	320 g
Cukr	160 g
Mouka	320 g
Bramborový škrob	80 g
Bílky	480 g
Cukr	240 g

Žloutky s cukrem ohřejte v hrnci. Směs pak dejte do planetového robota a šlehejte. Přesijte ingredience v prášku a přidávejte do vyšlehaných žloutků střídavě s vyšlehanými bílky.

## Klasický piškot s našleháním bílků (na dva plechy 60 x 40 cm, každý po 800 gramech)

Žloutky	320 g
Mouka	320 g
Bramborový škrob	80 g
Bílky	480 g
Cukr	400 g

Bílky s cukrem ohřejte na ohni a dejte do planetárního robotu šlehat. Pomalu přilijte rozkvedlané žloutky a nakonec ingredience v prášku.

## Mandlový piškot na dekoraci

Takový piškot je zvláštní, řeže se na šířku několika cm a vyloží stěny dortové formy, používá se u moderních dortů jako mousse, bavarese, atd. Téměř vždy se jedná o mandlový piškot, který se zdobím těstem cigareta . Tento piškot se peče vždy na vysokou teplotu (250°C) s vypnutou ventilací. Piškot se rychle upeče a vlhkost zůstane v troubě. Takto získáme vždy velice pružný a měkký produkt, se kterým se dá lehce pracovat a umožní nám vyložení nerezových prstenů (formy ve tvaru kruhu bez dna).

### Mandlový piškot ( plech 60 x40 na 750 g)

Celá vejce	100 g
Žloutky	65 g
Cukr moučka s mandlovou moukou napůl	240 g
Mouka	95 g
Bílky	220 g
Cukr	80 g

### Těsto cigareta

Máslo	100 g
Cukr moučka	100 g
Bílky	100 g
Mouka	100 g

Vyšlehat vejce, žloutky s cukrem moučka a mandlovou moukou, mezitím vyšlehat bílky s cukrem. Vyšlehané žloutky nadlehčit trochou vyšlehaných bílků, přidat mouku a zbylé bílky. K vytvoření dekoračního piškotu vezměte těsto cigareta (obarvit potr. barvou) a vytvořit kresbu na silikonovou podložku. Zmrazit v šokeru. Kresbu dát na plech, zalít těstem na piškot a péct v troubě na 200°C

Máslo šlehejte do krému, přidejte cukr moučka, šlehejte, a nakonec přesitou mouku.

## Piškot Sacher

Piškot sacher je velmi tenký a chutný, díky obsahu hořké čokolády a másla. Jedná se o piškot s dvojnásobným vyšleháním vajec (žloutky a bílky) a větším poměrem mandlové mouky oproti normální mouce. Díky tomu je piškot velice drobivý. Peče se jako klasické piškoty, tedy na velmi vysokou teplotu s uzavřeným ventilem, aby si uchoval co nejvíce vlhkosti.

Piškot Sacher (na 2 plechy 60 x 40 po 700 g)	
Máslo	228 g
Hořká čokoláda	285 g
Žloutky	342 g
Celá vejce	142 g
Cukr	85 g
Invertní cukr	28 g
Bílky	256 g
Cukr krupice	114 g
Mouka	91 g
Mandlová mouka	228 g

Zvlášť rozpustíte máslo a zvlášť čokoládu a poté je spojte dohromady, vyšlehejte vajíčka a žloutky s cukrem a invertním cukrem, vyšlehejte také bílky se 114 g cukru krupice, poté do směsi vyšlehaných žloutků pomalu přidejte čokoládu, přesijte dvě mouky a smíchejte dohromady a přidejte do směsi. Nakonec nadlehčete bílkovým sněhem. Pečte na 250°C

# Piškot bez mouky a čokoládový piškot



## Piškot bez mouky (1 plech 60 x 40 cm na 750 g)

Bílky	240 g
Cukr	250 g
Žloutky	160 g
Kakao	70 g
Mandlová mouka	228 g

Bílky ušlehejte s cukrem, vmíchejte rozkvedlané žloutky a nakonec přesíté kakao. Pečte v troubě na 160 °C

## Čokoládový piškot (2 plechy 60 x 40 po 750 g)

Celá vejce	450 g
Cukr	300 g
Žloutky	125 g
Bílky	300 g
Cukr	100 g
Mouka	75 g
Bramborový škrob	75 g
Kakao	75 g

Vejce a žloutky ušlehejte s 300 g cukru. Zvlášť ušlehejte bílky s cukrem. Polovinu sněhu přidejte k našlehaným žloutkům a přidejte přesíté mouky, a nakonec zbytek sněhu. Pečte v troubě na 190°C s vypnutým ventilem.



## Sněhová hmota z bílků (meringa)

Je jednou z nejjednodušších základních směsí, nejvíce používaná v cukrářství, díky mnoha vlastnostem. 4 nejpoužívanější meringe:

Klasická meringa

Švýcarská meringa

Francouzská meringa

Italská meringa

### Klasická meringa (na 750 g)

Bílky	250 g
Cukr	500 g

### Švýcarská meringa (proces zatepla, na 750 g)

Bílky	250 g
Cukr krupice	250 g
Cukr moučka	250 g

Nejklasičtější meringa, možná protože byla vymyšlená jako první. Jedná se o vyšlehané bílky o pokojové teplotě s cukrem krupice, který se přidává ručně na konci šlehání, když už má sníh pevný tvar.

Je meringa s procesem zatepla, používá se běžný poměr bílků s cukrem (1 díl bílků a 2 díly cukru, ale mění se postup. Bílky s cukrem krystal (o stejné hmotnosti) se dají do hrnce a zahřejí se až na max. 60°C a následně se přesunou do planetového robotu a šlehá se. Po ušlehání se robot zastaví a přidá se druhý díl cukru. Buď moučka pro hladký a pevný produkt, nebo krupice pro křehčí, hrubší a lehčí produkt.



## Sněhové hmoty meringhe:

### Francouzská meringa (proces zatepla)

Bílky	250 g
Cukr	500 g

Do mísy planet. Robota dejte bílky smíchané s 1/3 cukru a šlehejte. Cukr se rozpustí v tekutém bílku a zabrání zrnitosti bílku a umožní husté našlehání. Takto našlehané těsto bude tuhé a v troubě získá větší objem. Až našlehaná hmota zdvojnásobí svůj objem, přidá se polovina zbylého cukru. Poslední cukr se přidá až je sníh pevný.

### PEČENÍ MERINGHE:

Nejprve si řekneme co se s produktem děje během pečení. Pro stabilizaci pěny je třeba teplo. Pěna v troubě zvětší svůj objem, protože vzduchové bubliny v ní obsažené, se díky teplu nafouknou, a tím zvětšují objem. Mezitím dochází ke srážení proteinů a ke stabilizaci struktury pěny.

Běžné teploty pro meringhe se pohybují od 100°C na dobu 3 hodiny, do 140°C na hodinu a půl, vždy se spuštěnou ventilací aby unikala pára. Meringhe, které se pečou při nízkých teplotách na povrchu popraskají jen zřídka nebo vůbec a zůstanou krásně bílé. Čím více se zvedne teplota pečení, tím více budou prskat a tím budou nažloutlejší. Někteří zákazníci preferují tyto meringhe, z důvodu jejich lepší chuti, mají praženou chuť díky přílišnému pečení cukrů a proteinů.



# Italská Meringa



Italská meringa	
Cukr	800 g
Voda	200 g
Bílek	500 g
Cukr	200 g

Italská meringa je jediná meringa, která se nepeče v troubě, i když má stejný poměr bílku s cukrem jako jiné druhy meringhe. Pro její výrobu se dá vařit cukr a poté se vše ušlehá v planetovém robotu. Přirozeně ji nelze použít k výrobě sněhové pusinky (meringata), ale lze vyrobit základy nespočetných bází studených dezertů, jako mousse, semifreddo, atd.

Pár bodů pro dokonalou italskou meringu:

Musí se používat nejčerstvější čisté bílky, bez jakýchkoli stop po žloutku. Dají se do planetového robota a spolu s 1/5 cukru se šlehají na střední rychlost. Zvláště se dá vařit další část cukru s vodou. Až voda s cukrem dosáhnou teploty 121°C, bílek by měl být ušlehaný na ¾, v této chvíli se mírně sníží rychlost robota a rychle se přidá polovina zbylého cukru, poté se opět zvýší rychlost a po několika vteřinách se opět sníží, aby se pomalu přisypala druhá část zbylého cukru. Tento postup se dodržuje, proto, že kdyby se počáteční bílek přidal pomalu, při kontaktu s tak vysokou teplotou by se zchladil a byl by zrnitý. V meringa by tak zůstaly malé tečky cukru, tato meringa by po smíchání s jinými ingrediencemi jiného dezertu způsobila rozpuštění zrněk cukru, a to by způsobilo ztrátu struktury dezertu.

Po přidání druhé části cukru se nechá jet planetový mixer na maximální rychlost po dobu 2-3 minuty, aby se dosáhlo co největšího našlehání (připomínáme, že cukr se musí přidat až je bílek ze ¾ ušlehaný). Následně se produkt vyjme z robota, rozprostře se na čistý plech (čistit alkoholem) a dá se do šokeru na několik minut. Tak dosáhneme tří výsledků:

Zvýší se maximální objem meringa. Připomínáme, že pomalým chlazením v robotu, namísto rychlého chlazení v šokeru, meringa přijde o velkou část svého objemu z důvodu mechanického působení a z důvodu ztráty vody.

Dosáhne se bezpečnějšího produktu, protože chlazení v šokeru je rychlejší.

Netvoří se cukerné krystalky, což by mohlo nastat u pomalého chlazení.

## Listové těsto

Listové těsto je velice jednoduché těsto, složené převážně ze 4 ingrediencí: mouka, máslo či margarín, voda a sůl. Na základě různých kombinací těchto ingrediencí vynikají odlišné speciality. Podíváme se tedy na to, jak různé postupy a ingredience určují rozdíly v listovém těstě.

**Mouka:** nejlépe středně silná, tzn. s hodnotou asi 230 W (síla), takto dosáhneme dobrého listového těsta se slušnou lámavostí. Se slabší moukou, jako např. u mouky na linecké těsto, dosáhneme dobrou lámavost, ale špatné listové těsto, ne dost lehké. Naopak pokud bychom použili příliš silnou mouku, jako u kynutých těst, získali bychom hodně lehké listové těsto, ale s nízkou lámavostí (křehkostí), z důvodu vstřebání vlhkosti ze strany lepku po upečení (obsaženého v mouce ve velkém množství).

**Voda:** jejím úkolem je rozpustit sůl a smíchat se s moukou, a vytvořit těsto. Její množství se pohybuje dle schopnosti použité mouky ji vsakovat. Během pečení se voda vypařuje a tím dochází k vrstvení těsta.

**Máslo či margarín:** lepší je používat máslo. Margaríny vyrobené speciálně na výrobu listového těsta mají dlouhou a plastickou strukturu, která usnadňuje práci, ale jejich chuť je horší oproti máslu.

**Sůl:** zakulacuje chuť upečeného těsta, dávkování se pohybuje mezi 20-25 g na 1 kg mouky. Obecně se rozpustí ve vodě.

## Listové těsto

TĚSTO: existuje více způsobů vypracování těsta a každý z nich ovlivňuje výsledek konečného výrobku.

Málo vypracované těsto (málo stimulovaný lepek)

Hodně vypracované těsto (hodně stimulovaný lepek)

Přítomnost tuku v těstě (pevnější hustota-konzistence těsta)

V prvním případě, malou stimulací lepku, se dosáhne rychlé výroby bohatšího a lehce nepravidelného listového těsta. Naopak při vysoké stimulaci lepku se dosáhne pravidelnějšího list. těsta, které nebude tak vysoké (nenaběhne). Díky předešlé stimulaci lepku, během následného pečení je lepek již v napětí, a při své maximální síle, a proto když přes něj přejde pára, není schopen zabránit průchodu a příliš se nafouknout.

Přidáním tuku do těsta se dosáhne vyšší konzistence, která spolu s dalším působením během odpočinku v lednici, pomůže překládání těsta spolu s máslem.

ZPRACOVÁNÍ TĚSTA na bochánek (kostku): Plát másla vzniká tím, že se vyválí zchlazené máslo (z šokeru), vyválí se aby bylo plastické a snadno se vstřebalo do mouky. Ve většině případech je to 30% své hmotnosti. Po zpracování másla do těsta se vytvoří požadovaný tvar, vhodný pro následné záhyby, a dá se do lednice asi na hodinu. Vznikne křupavější listové těsto.

V případě použití máslových plátů, není nutné tvořit kostku, stačí již ploché máslo vložit dovnitř bochánku. Vznikne křehčí těsto.

### PŘEKLÁDÁNÍ LISTOVÉHO TĚSTA:

Překládání listového těsta určuje finální úspěch. V podstatě se střídají vrstvy těsta a másla. Obměnou vrstev se dosáhne různých výsledků. Především se mění počet přeložení. Většinou jsou 4x4 (4 záhyby po 4) ale mohou být i 6x3 nebo 2x3 či 2x4 střídavě mezi sebou. Konečný výsledek není ovlivněn pouze počtem přeložení, ale také tloušťkou vrstev. Existují vysoké a nízké záhyby. Logicky jsme nuceni si myslet, že čím více záhybů má těsto, tím bude křehčí a tenčí, s malými vzduchovými dutinami. Naopak těsto s malým počtem záhybů bude mít

## Listové těsto

### JAK SE POČÍTÁJÍ VRSTVY

Při počítání vrstev listového těsta na to jdeme matematicky. Nejdůležitější je začít počítat počet vrstev, které vytvoří máslo s těstem po jejich spojení. Jelikož těsto úplně obalí máslo, dostaneme 3 vrstvy. Např. na listové těsto se 4 záhyby (přeložení) po 4 se postupuje takto:

$3 \times 4 \times 4 \times 4 \times 4 = 768$  záhybů.

### PROČ SE LISTOVÉ TĚSTO ZVEDNE BĚHEM PEČENÍ

Růst listového těsta během pečení je způsoben párou, která se uvolňuje z vody, obsažené v těstě a v másle. Jak se snaží dostat ven, pára se tlačí směrem nahoru, ale cestou naráží na odpor lepivých vrstev škrobu a lepku, obsaženém v mouce, a tím je nadzvedne.

### IDEÁLNÍ PEČENÍ

Hlavním problémem u pečení list. těsta je odpaření vody, obsažené uvnitř těsta, a k tomu je třeba dodržovat určitá pravidla. Tyto pravidla závisí na velikosti a tloušťce kusu, který je třeba upéct a na tom, zda byl předtím propíchaný. Pokud se musí upéct velmi tenké a propíchané kusy, je lepší používat vyšší teploty pečení (220 – 230°C), aby se teplo dostalo rychleji k vnitřním vrstvám a získalo se drolivější těsto. Pokud je třeba upéct větší a nepropíchané kusy těsta, musí se použít nižší teploty (160-180°C), aby se teplo pomalu dostalo do těsta a aby se vypařila všechna pára aniž by se příliš zbarvil povrch těsta. Ventil v troubě musí být uzavřený dokud těsto nestoupne, poté se musí otevřít, aby se produkt vhodně vysušil. Pokud se těsto peče příliš agresivně (vysoké teploty), povrch těsta ztmavne, uvnitř zůstanou bílé a gumové vrstvy. Listové těsto se nesmí uchovávat v teple, aby se příliš nevysušilo, těsto by se zdálo staré.



## Dacquoise

Tento druh piškotů se od ostatních liší použitými ingrediencemi, strukturou a teplotou pečení, která je trošku nižší než u klasických piškotů.

S tímto piškotem lze získat podklady moderních dortů jako mousse, bavarese, či dortů s máslovým krémem, nebo podklady různých mignon a monoporcí.

Má velmi měkkou strukturu kvůli vysokému procentu vlhkosti v bílku, která je také podpořená práškem ze suchých plodů, který obsahuje olej, a díky tomu zůstává piškot měkký a vlhký.

Jeho příprava je velmi jednoduchá. Nejprve se smíchají bílky s cukrem a vyšlehá se lesklý sníh. V této chvíli se přidají ingredience v prášku, většinou se jedná o směs cukru moučka s moukou ze suchých plodů (50% na 50%). Také lze přidat aromatické pasty, vločky čokolády, kakao a mouka, která v některých případech pomáhá suchému ovoci vstřebat tekutiny.

Dacquoise je meringa (sněhová hmota) s obsahem prášku ze suchých plodů. Ačkoli se podobá meringa, dacquoise vyžaduje pečení při vysokých teplotách (180-200°C), při uzavřeném ventilu na začátku, a otevřeném ventilu na konci.

### INGREDIENCE:

**Bílky:** umožňují vytvořit našlehanou hmotu a díky velkému obsahu vody činí piškot obzvláště měkký.

**Cukr:** díky cukru piškot nepotřebuje namáčet, protože je velmi hygroskopický (vstřebá hodně vlhkosti), přiláká vodu v krému, které s ním přijdou do kontaktu.

**Mouky ze suchých plodů:** běžně se používá směs mouky s cukrem moučka (půl napůl). Suché plody obsahují olej, který činí piškot velmi měkkým.

## Dacquoise

### Mandlový dacquoise ( na 1 kg)

Bílky	320 g
Cukr krupice	110 g
Cukr moučka s mandlovou moukou půl na půl	535 g
Mouka	35 g

### Pistáciový dacquoise (na 1 kg)

Mandlová mouka	230 g
Cukr moučka	270 g
Bílky	310 g
Cukr	100 g
Pistáciová pasta	40 g
Drcené pistácie	50 g

V planetovém robotu ušlehejte bílky s cukrem do lesklého sněhu. Přidejte ingredience v prášku za ručního míchání zespodu směrem nahoru. Těsto nalejte na plech a posypte dalšími suchými plody. Pečte na 180°C.

Jedinou variantou je pistáciová pasta, kterou smícháme s částí ušlehaných bílků a vše se pak smíchá se zbytkem hmoty. Následně se přidají ingredience v prášku a nakonec drcené pistácie.



## Frangipane

Jedná se o krémovou hmotu, slouženou z prášku ze suchých plodů, vajíček, másla a cukru. Díky obsahu suchých plodů a másla je tato hmota vždy velice vlhká a po upečení drolivá. Jedná se o velmi chutný a voňavý krém, většinou se používá jako náplň do koláčů z lineckého těsta, dortů a plněných zákusků.

### Mandlový frangipane (na 1,1 kg)

Máslo	250 g
Cukr moučka	250 g
Mandlová mouka	250 g
Celá vejce	250 g
Mouka 180 W (síla)	100 g

Nejprve šlehejte máslo s cukrem a pak pomalu přilejte rozkvedlaná vejíčka, potom prášek ze suchých plodů. Poté přidat zbylé prášky.

### Frangipane s extra panenským oliv. olejem

Třtinový cukr	155 g
Oříšková mouka	155 g
Špaldová mouka	155 g
Prášek do pečiva	20 g
Extra panenský oliv. Olej	190 g
Smetana	330 g

Smíchejte všechny ingredience.

## Báze semifreddo

Tento velmi důležitý cukrářský základ se skládá hlavně z ušlehaných žloutků s cukrem do pěny. V některých případech jej lze vyrobit s mlékem či sirupem. V podstatě je základem pro velkou část mousse a semifreddi.

### ROZDÍL MEZI UŠLEHANÝM ŽLOUTKEM A UŠLEHANÝM BÍLKEM

Jak žloutky tak bílky zvlášť vytváří pěnu, ale bílek rozhodně víc. Žloutková pěna spolu s vhodně přidaným cukrem zvětší objem max. jednou, pěna z bílku zvětší svůj objem více než 4x. Žloutek pohltí malé množství vzduchu, málo naběhne, protože obsahuje hodně tuku (30-32%), pohlcený vzduch se snadno rozptýlí.

### 4 METODY:

**Báze semifreddo s vařeným cukrem:** nejvíce používaná a nejznámější metoda. Žloutky se ušlehají s uvařeným cukrem na 121°C, šlehá se až do úplného vychladnutí. Tímto způsobem získáme pevnou a hutnou bázi semifreddo, vhodnou pro smíchání s dalšími ingrediencemi, k získání velmi krémových struktur, jako např. mousse a semifreddo.

**Báze semifreddo se sirupem:** žloutky se sirupem 30 be se uvaří na 82°C až 85°C, pak se vše šlehá až do vychladnutí.

**Báze semifreddo s mlékem (anglický krém):** vaří se jako anglický krém a pak se vše ušlehá až do vychladnutí.

**Báze semifreddo s roztaveným cukrem:** je nejrychlejší báze semifreddo a v cukrářství také nejnovější, díky příchodu pasterizovaných žloutků. Proces je velmi jednoduchý a vyžaduje šlehání pasterizovaných žloutků spolu s roztaveným cukrem v planetovém robotu.





### Báze semifreddo s vařeným cukrem (na 1 kg)

Cukr	490 g
Voda	135 g
Žloutky	375 g

### Báze semifreddo s roztaveným cukrem (na 1 kg)

Roztavený cukr	565 g
Pasterizované žloutky	435 g



## Mousse

Je krémová, lehká a sametová směs, která obsahuje jen pár ingrediencí. Liší se použitými ingrediencemi.

„Moderní dorty“ převzato z francouzského „entremet froid“. V roce 1987 vymyslel Rossano Boscolo, že pozve mistry cukráře, aby v Itálii vedli cukrářské kurzy na výrobu tohoto druhu dortů. Narazilo se na problém, muset vysvětlovat italským cukrářům co jsou moderní dorty. Tento název se stal synonymem pro konkrétní studené dorty s mousse v hlavní roli. Abychom lépe pochopili jak je strukturovaná mousse, musíme znát cukrářské báze, které podpírají recept: italská meringa a báze semifreddo. Takže když produkt obsahuje jedno nebo obě, přebírá název mousse. Jedinou výjimkou je mousse al cioccolato, která se může skládat pouze se šlehačky a čokolády.

### RŮZNÉ DRUHY MOUSSE

**Čokoládová mousse:** čokoláda + smetana ušlehaná na 80%, spadá pod metodu ganache, kdy polovina smetany se přidává ušlehané a polovina se vaří, aby rozpustila čokoládu.

**Čokoládová mousse:** báze semifreddo + čokoláda + smetana ušlehaná na 80%

**Sýrová mousse:** báze semifreddo + sýr (např. ricota nebo mascarpone) + želatina ve fóliích + smetana ušlehaná na 80%

**Ovocná mousse:** italská meringa + ovocná dužnina + želatina ve fóliích + smetana ušlehaná na 80%.



## Mousse: ingredience

**Báze semifreddo:** používá se hlavně u čokoládové, likérové a sýrové mousse, dodává mousse krémovost, sladkost a zakulatí chut.

**Italská meringa:** dodává mousse sladkost a lehkost, používá se především na ovocné mousse, ale může se používat ve všech dalších mousse. Může také z části nahradit base semifreddo, v případě, že chceme nadlehčit směs.

**Ušlehaná smetana (šlehačka):** obsahuje 35% tuku (v Itálii) a v receptech na mousse je jí nejvíce. Smetana se nesmí ušlehat úplně, ale jen z části, aby se lépe promíchala s ostatními ingrediencemi a zaručila dokonalý výsledek.

**Živočišná želatina:** kromě mousse z hořké čokolády, se živočišná želatina či želatina ve fóliích nachází ve všech receptech na mousse. Želatina se používá za účelem dodání struktury dezertu a zabraňuje jeho propadu, či roztečení při kladných teplotách (+ °C). Používá se mezi 9 až 18 g na 1 kg konečného výrobku.

### Rychlý čokoládový mousse (na 750 g)

Napůl ušlehaná šlehačka	500 g
Hořká čokoláda	250 g

Přidejte trošku smetany do čokolády a energicky metlou míchejte, pak delikátně přidejte zbytek smetany

### Čokoládový mousse metodou ganache, (množství na 1 kg)

Smetana	335 g
Hořká čokoláda	235 g
Kakaová masa	100 g
Napůl ušlehaná šlehačka	333 g

# Mouse: ingredience



## Čokoládový mouse s bázi semifreddo (na 1 kg)

Hořká čokoláda	260 g
Báze semifreddo	210 g
Napůl ušlehaná šlehačka	525 g

Rozpusťte čokoládu při 45°C, přidejte trošku smetany a energicky šlehejte metlou, poté přidejte bázi semifreddo a stále metlou míchejte. Nakonec přidejte zbývající smetanu.

## Rumový mousse (na 1 kg)

Báze semifreddo	350 g
Cukrářský krém	100 g
Živočišná želatina	10 g
Rum 70°	30 g
Ušlehaná smetana (šlehačka)	505 g

Část cukrářského krému ohřejte a rozpusťte v něm předem namočenou želatinu (již měkkou), přidejte zbytek krému, rum a přidejte bázi semifreddo. Vše opatrně nadlehčete smetanou.

## Malinový mousse (na 1 kg)

Malinové pyrė	395 g
Živočišná želatina	12 g
Italská meringa	200 g
Napůl ušlehaná šlehačka	395 g

Želatinu rozpusťte v části pyrė, poté přidejte zbytek pyrė, vmíchat do meringa a nakonec vše nadlehčete napůl ušlehanou šlehačkou.

## Griliáše a pralinkované (pražené) suché plody

Griliáš je určitě jedním z nejstarších sladkých preparátů. Naši předkové vařili med místo cukru a glukózy, který pak smíchávali s veškerými druhy suchých plodů. Každý griliáš je kombinací cukru, glukózy a suchých plodů. Existují i griliáše připravené zastudena, které se následně pečou v troubě.

Pralinkovat (pražit) suché plody naopak spočívá v jejich pokrytí krustou ze zkaramelizovaného cukru, a k tomu je potřeba vařit cukr s vodou až na teplotu 119°C, poté přidat mandle nebo oříšky a stále míchat dokud cukr znovu nevykrytalizuje, a pustí se do suchých plodů. Za stálého míchání cukr pomalu zkaramelizuje a vytvoří okolo suchých plodů kůrčičku.

### Čokoládovo pomerančový Tuille (na 1 kg)

Pomerančová šťáva	210 g
Mouka	84 g
Cukr moučka	208 g
Třtinový cukr	166 g
Cukr krupice	40 g
Kakao	40 g
Rozpuštěné máslo	250 g

### Pomerančový Tuille (na 1 kg)

Pomerančová šťáva	210 g
Mouka	125 g
Cukr moučka	210 g
Třtinový cukr	165 g
Cukr krupice	42 g
Rozpuštěné máslo	250 g

### Čokoláovo pomerančový tuille postup:

Cukry smíchejte s moukou a následně přidejte pomerančovou šťávu a rozpuštěné máslo. Míchejte, dokud nezískáte hladkou směs. Před použitím dejte na 24 hodin do lednice. Nalejte mezi dvě silikonové podložky a upečte. Tuille bude hotový jakmile přestane vřít.

### Pomerančový tuille postup:

Cukry smíchejte s moukou a následně přidejte pomerančovou šťávu a rozpuštěné máslo. Míchejte, dokud nezískáte hladkou směs. Před použitím dejte na 24 hodin do lednice. Nalejte mezi dvě silikonové podložky a upečte. Tuille bude hotov jakmile přestane vřít.

## Griliáše a pražené suché plody

### Mandlový griliáš (na 1 kg)

Glukózový sirup	
Cukr krupice	
Plátky mandlí	

Ohřejte glukózový sirup, přidejte cukr a vařte až na teplotu 172°C. Přidejte teplé mandle a dobře zamíchejte. Vyválejte dotenka malou vrstvu griliáše mezi dvě silikonové podložky. Nakrájejte trojúhelníky, zahněte jak potřebujete a nechte vychladit při pokojové teplotě.

### Griliáš z corn flakes (na 1 kg)

Drcené corn flakes	445 g
Mléčná čokoláda	220 g
Oříšková pasta	220 g
Kakaové máslo	110 g

Corn flakes dejte do mikrovlnky asi na minutu, každých 20 vteřin je promíchejte, přidejte rozpuštěné kakaové máslo a nakonec přidejte mléčnou čokoládu a oříškovou pastu.

### Pražené mandle (na 1 kg)

Syrové mandle	445 g
Cukr	445 g
Voda	108 g

Vodu s cukrem vařit na 118°C, přidat mandle a počkat až zpískovají, zlomit na minimum a dále míchat dokud cukr na povrchu nezkaramelizuje.

### Griliáš z amaretti (na 1 kg)

Nadrolené amaretti	485 g
Mléčná čokoláda	255 g
Oříšková pasta	255 g

Smíchat dohromady všechny ingredience.



## Mandlová pasta a marcipán

Produkty složené z mandlové mouky a cukru a zapracované do sebe, se nazývají „mandlová pasta“, nebo „marcipán“. Procentní podíly těchto dvou ingrediencí se mohou měnit podle potřeb výroby. Můžeme mít: 50% cukru a 50% mandlí, nebo 60% cukru a 40% mandlí, nebo dva díly cukru a 1 díl mandlí (2/1) , až do 3 dílů cukru na 1 díl mandlí (3/1).

Rozdíl mezi mandlovou pastou a marcipánem nespočívá v poměru ingrediencí, ale v postupu. Mandlová pasta se vyrábí z vařeného cukru, který se nalije na mandle v prášku. K výrobě marcipánu se dají v hrnci vařit voda s cukrem a mandlemi (v prášku), dokud se neoddělují od stěn hrnce, poté se nechají vystydnout a nakonec se dají do melanžéru.

U obou metod je možné mít ve výsledku jinou strukturu, způsobenou podílem vlhkosti, která se čas od času v mandlích vyskytuje. Proto se musí přidat tekutiny do těsta, bude-li moc suché, a cukr moučka či cukr moučka napůl s mandlovou moukou, v případě, příliš měkkého těsta.

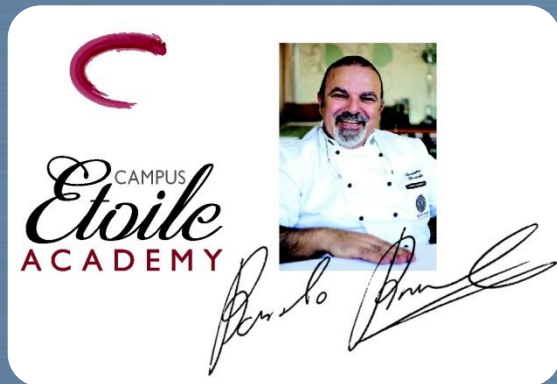
Ingredience, které se přidávají k cukru a mandlím, jsou další cukry, které jsou schopné neutralizovat opětovnou krystalizaci cukru a udržet vodu. Používá se tedy: glukóza, invertní cukr, sorbitol, a pouze v případě mandlové pasty 3/1 se používá kyselina sorbová.

## Marcipán (na 1 kg)

Cukr	155 g
Bílé mandle	255 g
Glukóza	42 g
Voda	128 g
Cukr moučka	425 g

## Mandlová pasta (na 1 kg)

Loupané mandle	415 g
Cukr	208 g
Glukóza	21 g
Cukr moučka	166 g
Invertní cukr	105 g
Voda	84 g



Důležitý receptář vytvořený  
ve spolupráci s Boscolo  
Campus Etoile Academy,  
nezbytný pro zmrzlináře,  
který chce získat maximum  
ze svého stroje Frigomat.



FRIGOMAT srl  
Via 1° Maggio, 28 -26862 GUARDAMIGLIO (LO) – ITALIA  
Tel. +39 0377.415011 – Fax +39 0377.451079  
[WWW.frigomat.com](http://WWW.frigomat.com) – [info@frigomat.com](mailto:info@frigomat.com)