



PAVLOVA & MERINGUE

BEZLEPKOVÁ SMĚS PRO PŘÍPRAVU SNĚHOVÉHO PEČIVA (TZV. BÍLÁ)

OSVĚDČENÉ RECEPTY NA SNĚHOVÉ PUSINKY, DORTY PAVLOVA, MINI PAVLOVY, ROLÁDU PAVLOVA, BEZÉ ROLÁDY A ŘEZY, LASKONKY, INDIÁNKY, ŠTAFETKY, MÁNIČKY, PAŘÍŽSKÉ ROHLÍČKY, SUŠENKY AMARETTI, KOKOSKY, MAKRONKY, BÍLKOVÉ SUCHÁRKY, BÍLKOVÝ PUDINK, BÍLKOVOU POLEVU I NÁPLŇ, ...



OBSAH

ÚVOD	4
I. PAVLOVA A SPOL.	7
FRANCOUZSKÉ SNĚHOVÉ PUSINKY	8
ETON MESS	10
MRAŽENÝ DORT À LA ETON MESS	12
MOLOTOV PUDINK	14
DORT PAVLOVA S TROPICKÝM OVOCEM	16
DORT PAVLOVA VĚNEC	18
MINI PAVLOVY S MALINOVÝM KAVIÁREM A ŽELÉ	22
ROLÁDA PAVLOVA S MANDARINKAMI	24
II. BEZÉ ROLÁDY A ŘEZY	29
BEZÉ ROLÁDA LÍSKOŘÍŠKOVÁ	30
BEZÉ ROLÁDA MALINOVÁ	32
BEZÉ ROLÁDA KÁVOVÁ	34
BEZÉ ŘEZY ČOKOLÁDOVOVIŠŇOVÉ	36
ESTERHÁZY ŘEZY	38
III. ZÁKUSKY	41
LASKONKY KOKOSOVÉ S KARAMELOVÝM KRÉMEM	42
INDIÁNCI JAHODOVÍ	44
ŠTAFETKY S KÁVOVÝM KRÉMEM	48
MÁNIČKY	52
PAŘÍŽSKÉ ROHLÍČKY	56
BÍLKOVÝ CHLEBÍČEK	58
BÍLKOVÝ CHLEBÍČEK S MÁKEM	60
IV. CUKROVÍ	63
AMARETTI	64
KOKOSKY TVAROHOVÉ	66
BÍLKOVÉ SUCHÁRKY	68
POMERANČOVO-MANDLOVÉ CUKROVÍ	70
SNĚHOVÉ KOULE	72
PISTÁCIOVÉ ČTYŘLÍSTKY	74
V. MAKRONKY	77
MAKRONKY	78

ÚVOD

Naši milí zákazníci, fanoušci a přátelé, sedmička je odedávna magické číslo, které hojně využívají pohádkové příběhy. Sedmihlavý drak, Sedmero krkavců, Sněhurka a sedm trpaslíků... a tak bychom mohli pokračovat a zastavit se až za sedmero horami a sedmero řekami a ještě dál.

Každá bezlepková směs, kterou stvoříme, má také svou pohádkovou knihu v podobě uceleného souboru receptů. A právě teď máte před sebou další takovou kouzelnou knihu Adveni, se kterou zvládnete připravit i dobroty, na které jste si nikdy dříve netaroufali.

Po Fialové, Modré, Žluté, Zelené, Červené a Hnědé Vám představujeme v pořadí již sedmou bezlepkovou směs **PAVLOVA & MERINGUE** pro přípravu dezertů ze sněhového těsta. A protože bílá je barvou čerstvě napadaného sněhu, ale také lahodných pusinek zvaných meringue nebo slavného dortu Pavlova, přisoudili jsme **BÍLOU** barvu i naší nové směsi.

Na rozdíl od těch předchozích je Bílá směs čistě cukrářskou. Pokud tedy sladké ze zdravotních důvodů nemůžete, vyhýbáte se mu kvůli štíhlé linii nebo ho zkrátka nemáte v oblibě, přeskočte rovnou na naše ostatní univerzální směsi, které jsou, s výjimkou Zelené a Modré, zcela bez přidaného cukru. V případě, že to se zdravou výživou myslíte opravdu vážně, vyzkoušejte naše nutričně vyladěné směsi na chléb Delikates, Bodyguard nebo Delikates Extra.

Jestli se Vám ale srdíčko rozbuší pokaždé, když procházíte kolem cukrárny, pak jste tu správně. Čeká Vás dobrodružná jízda plná sladkých zastávek. Některé z nich budou znít exoticky, jiné Vám připomenou doby nedávno minulé.

Bílá směs Vám umožní vyšlehat hmotu, která je současně hutná i nadýchaná jako obláček. A to je základ pro skutečné cukrářské skvosty.



S naší Bílou kuchařkou se naučíte připravovat pravé francouzské pusinky zvané **meringue**, dost možná Vás zláká tradiční anglický **Eton Mess** a zcela jistě neodoláte **dortu Pavlova**, který byl pojmenován po slavné ruské baleríně Anně Pavlovové. Milovníci dřívějších časů zaplesají nad recepty na oblíbené retro zákusky typu **laskonky**, **indiánci**, **Máničky** či **štafetky**. Fanoušci první republiky zase ocení postup na přípravu výborných **pařížských rohlíčků**. A ti nejodvážnější si troufnou i na pomyslný vrchol cukrářského umění – moderní **makronky**.

Pokud jste si dosud mysleli, že tato jemná cukrařina není nic pro Vás, přesvědčíme Vás o opaku. S naší Bílou směsí totiž elegantně prokličkujete mezi všemi nástrahami, které příprava sněhového pečiva může ukrývat.

Ušetříte si práci se zdlouhavým oddělováním žloutků a bílků, vyhnete se zbytečné kumulaci žloutků

ve své lednici, odpadnou Vám nervy se správným vyšleháním sněhu a v neposlední řadě získáte jistotu, že Vámi připravené dezerty budou zdravotně nezávadné, protože bílky použité v naší směsi prošly pasterací a tudíž neobsahují žádné nebezpečné choroboplodné zárodky. Naši směs také můžete zakoupit předem a uchovat ji ve spíži po dobu několika měsíců, na rozdíl od čerstvých vajíček, která rychleji podléhají zkáze.

Když se přidržíte našich prověřených receptů, úspěch na sebe nenechá čekat. Základní pokyny opakujeme u každého receptu, abyste nemuseli neustále listovat na začátek a mohli začít odkudkoliv. Jste připraveni? Držte si klobouky, naše sladká jízda právě startuje!

Hana Cetlová a Váš tým Adveni



I. PAVLOVA a spol.



FRANCOUZSKÉ SNĚHOVÉ PUSINKY

Autor: Adveni

✓ Bez lepků ✓ Bez sóji ✓ Bez mléka

Bílou kuchařku otevírá recept na základní cukroví tvořené pouze bílký a cukrem – sněhové pusinky zvané také meringue. Ovšem i toto jednoduché cukroví vyžaduje dodržení přesných pravidel. To základní představuje správný poměr bílků a cukru. Z estetického hlediska hraje roli výběr cukrářské špičky na dávkovacím sáčku. No a zásadní je doba a teplota pečení, respektive sušení pusinek. Pro pořádek ještě uvedeme, že kromě francouzských sněhových pusinek se setkáváme i se švýcarskými a italskými, které se liší způsobem přípravy. Švýcarské pusinky se připravují na páře, u těch italských se do lehce vyšlehaných bílků pomalu přilévá horký cukerný sirup. Francouzské pusinky, nebo také francouzské meringue, jsou každopádně na přípravu nejjednodušší. Tak pojďme na to!

Ingredience

100 g směsi PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ)
90 g teplé vody (50–55 °C)
65 g cukru krupice
kakao / instantní káva / prach z lyofilizovaného (mrazem sušeného) ovoce na ozdobení kvalitní gelovou barvu (pokud chceme mít pusinky barevné)

dále budeme potřebovat

digitální kuchyňskou váhu • kuchyňský teploměr • kuchyňský robot, balónovou metlu • 2x velký cukrářský sáček • cukrářské zdobící špičky s průměrem 14–18 mm – hladkou i řezanou
Foto 1. • 2x mělký plech vyložený pečicím papírem

Z výše uvedeného množství ingrediencí připravíme 2 plechy drobnějších pusinek.

Pracovní postup

Důležité pokyny na úvod

- Ingredience odvažujeme přesně, i jednotky gramů hrají roli.
- Teplotu vody, se kterou smícháme směs PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ) měříme kuchyňským teploměrem. Správná teplota je 50–55 °C.
- Bez kuchyňského robota se neobejdeme, ruční šlehač nestačí. Šlehání sněhu nesmíme urychlit vyšším stupněm, výsledný sníh by byl velmi jemný a rychle by řádnul. Čas šlehání měříme přesně, tj. 20 minut + 2 minuty.
- Každá trouba peče jinak. Je tedy zapotřebí sušení pusinek průběžně kontrolovat a čas si případně přizpůsobit.

Příprava bílkového sněhu

1. Do čisté mísy od robota přesně odvážíme směs PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ) a přidáme vodu ohřátou na 50–55 °C. Promícháme. **Foto 2.**
2. Tuto směs začneme šlehat v robotu s použitím balónové metly na střední rychlost (stupeň 4 z 8)*. Jakmile se začne tvořit vyšší vrstva pěny (podobná pěně u piva; cca po 4 minutách), přisypeme krupicový cukr.
3. Takto šleháme celkem 20 minut.
4. Nyní je čas přidat gelovou barvu, pokud chceme mít pusinky barevné. Barvy dáváme jen velmi malé množství, syté barevné pusinky nejsou hezké a velké množství barvy by také šlehaný sníh naředilo. Stačí 1 kapka na špičku párátka.
5. Po uplynutí 20 minut rychlost lehce zvýšíme (max. o 1 stupeň) a šleháme ještě další 2 minuty.
6. Po 22 minutách získáme velmi pevný lesklý sníh. **Foto 3.** Viz video dále.

Příprava sněhových pusinek

1. Všechny** vyšlehaný sníh přendáme do připraveného cukrářského sáčku s vloženou zdobící špičkou. Můžeme použít 2 sáčky s různými špičkami, abychom získali různé tvary sněhových pusinek.
2. Pusinky stříkáme na plechy vyložené pečicím papírem. Cukrářský sáček držíme kolmo k plechu oběma rukama a lehkým tlakem nanášíme sníh. Pusinky by měly být všechny přibližně stejně velké, aby se usušily rovnoměrně. **Foto 4.**
3. Pokud chceme sněhové pusinky něčím posypat – ozdobit, učiníme tak nyní. **Foto 5 a 6.**

Sušení sněhových pusinek

1. Plechy s nastříkanými pusinkami vložíme do trouby vyhřáté na 100 °C, program horko-vzduch, a sušíme 60–90 minut. Záleží na velikosti pusinek.
2. V průběhu sušení 3x až 4x otevřeme troubu, vyvětráme vzniklou páru a přehodíme pečicí plechy. Zajistíme tak rovnoměrné usušení pusinek.
3. Správně usušené pusinky jsou na povrchu pevné a jdou lehce odloupnout z pečicího papíru.
4. Hotové pusinky necháme v troubě úplně vychladnout, pak je opatrně sloupneme z pečicího papíru.
5. Skladujeme ve vzduchotěsné dóze.

*Číslo stupně šlehání závisí na zn. kuchyňského robota. Zvolte prostě stupeň uprostřed – tzn., že pokud má robot celkem 10 stupňů, zvolíme stupeň 5. Pokud má 8, zvolíme 4, atp. Správnou rychlost šlehání můžete shlédnout na videu dále.

**Žádný sníh nenecháváme v míse – na vzduchu řídne!



Videonávod:
správná rychlost
šlehání



Správná
konzistence
sněhu



ETON MESS

Autor: Adveni

✔ Bez lepku ✔ Bez sóji

Kdo zvládl přípravu sněhových pusinek (zde na str. 8), může se směle pustit do tradičního anglického dezertu zvaného *Eton mess*. Dezert údajně pochází z *EtonCollege*, kde se podává na každoročním kriketovém zápase proti žákům *HarrowSchool*. Sestává ze sladké pusinky a čerstvých jahod zamíchaných do šlehačky. Na podobné kombinaci chutí staví i světoznámý dort Pavlova. Avšak zatímco Pavlova si zakládá na dokonalém estetickém vjemu, u *Eton mess* je tomu právě naopak. Vždyť anglické slovo „mess“ znamená doslova nepořádek a může odkazovat právě k „halabala“ smíchání výtečných ingrediencí v poháru. Obdobou tohoto dezertu je tzv. *Lancing mess*, který se podává na *Lancing Collegue* ve West Sussexu. Zatímco u *Eton mess* se tradičně používají jahody, *Lancing Mess* obsahuje banány.

Ingredience

na pusinky

- 100 g směsi PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ)
- 90 g teplé vody (50–55 °C)
- 65 g cukru krupice
- 500 g čerstvých jahod
- 3 lžice cukru krupice
- 30 g vody
- 400 ml smetany ke šlehání 33%
- 2 lžice cukru moučka

dále budeme potřebovat

digitální kuchyňskou váhu • kuchyňský teploměr • kuchyňský robot, balónovou metlu • velký cukrářský sáček • mělký plech vyložený pečicím papírem • potravinářskou fólii • misku

Z výše uvedeného množství ingrediencí připravíme 6 pohárů.

*Číslo stupně šlehání závisí na zn. kuchyňského robotu. Zvolte prostě stupeň uprostřed – tzn., že pokud má robot celkem 10 stupňů, zvolíme stupeň 5. Pokud má 8, zvolíme 4, atp. Správnou rychlost šlehání můžete shlédnout na videu dále.

**Žádný sníh nenecháváme v míse – na vzduchu řídne!

Pracovní postup

Důležité pokyny na úvod

- Ingredience odvažujeme přesně, i jednotky gramů hrají roli.
- Teplotu vody, se kterou smícháme směs PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ) měříme kuchyňským teploměrem. Správná teplota je 50–55 °C.
- Bez kuchyňského robota se neobejdeme, ruční šlehač nestačí. Šlehání sněhu nesmíme urychlit vyšším stupněm, výsledný sníh by byl velmi jemný a rychle by řidnul. Čas šlehání měříme přesně, tj. 20 minut + 2 minuty.
- Každá trouba peče jinak. Je tedy zapotřebí sušení pusinek průběžně kontrolovat a čas si případně přizpůsobit.

Příprava pusinek

1. Do čisté mísy od robota přesně odvážíme směs PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ) a přidáme vodu ohřátou na 50–55 °C. Promícháme.
2. Tuto směs začneme šlehat v robotu s použitím balónové metly na střední rychlost (stupeň 4 z 8)*. Jakmile se začne tvořit vyšší vrstva pěny (podobná pěně u piva; cca po 4 minutách), přisypeme krupicový cukr.
3. Takto šleháme celkem 20 minut.
4. Po uplynutí 20 minut rychlost lehce zvýšíme (max. o 1 stupeň) a šleháme ještě další 2 minuty.
5. Po 22 minutách získáme velmi pevný lesklý sníh. Viz video dále.
6. Všechny** vyšlehaný sníh přendáme do připraveného cukrářského sáčku.
7. Zdobící špička není nutná, protože pusinky ve finále zamícháme do poháru. Pusinky stříkáme na mělký plech vyložený pečicím papírem. Cukrářský sáček držíme kolmo k plechu oběma rukama a lehkým tlakem nanášíme sníh. Pusinky by měly být všechny přibližně stejně velké, aby se usušily stejnoměrně.
8. Plechy s nastříkanými pusinkami vložíme do trouby vyhřáté na 100 °C, program horko-vzduch, a sušíme 60–90 minut. Záleží na velikosti pusinek.
9. V průběhu sušení 3x až 4x otevřeme troubu, vyvětráme vzniklou páru a přehodíme pečicí plechy. Zajistíme tak rovnoměrné usušení pusinek.
10. Správně usušené pusinky jsou na povrchu pevné a jdou lehce odloupnout z pečícího papíru.
11. Hotové pusinky necháme v troubě úplně vychladnout, pak je opatrně sloupneme z pečícího papíru.

Příprava jahodové omáčky a jahod

1. Jahody nakrájíme na menší kousky. Jednu polovinu jahod si dáme stranou.
2. Druhou polovinu jahod dáme na pánev a posypeme 3 lžicemi krupicového cukru, zahřejeme. Jakmile začne cukr mírně karamelizovat, odstavíme z ohně, přilijeme vodu, a celou směs vlijeme do mixéru. Rozmixujeme. Získáme jahodovou omáčku, kterou ještě propasírujeme přes cedník, abychom se zbavili zrníček.



Videonávod:
správná rychlost
šlehání



Správná
konzistence
sněhu



Příprava šlehačky

1. Ze smetany ušleháme tuhou šlehačku. Ke konci šlehání přidáme moučkový cukr a už jen velmi krátce zašleháme.

Dokončení

1. Do šlehačky vmícháme nahrubo rozdrčené sněhové pusinky, nakrájené jahody a zhruba 2 lžice jahodové omáčky.

Nekolik jahod a pusinek si necháme stranou na závěrečné zdobení.

2. Do pohárů střídavě vrstvíme šlehačku a jahodovou omáčku.

3. Vršek pohárů ozdobíme jahodami a pusinkami, které jsme si nechali stranou.

4. Ihned servírujeme.

MRAŽENÝ DORT À LA ETON MESS

Autor: Adveni podle Gordona Ramseye (Gordon Ramsay's Eton Mess Bombe Recipe – YouTube)

✓ **Bez lepku** ✓ **Bez sóji**

Sladké pusinky, jahody a šlehačka. Může existovat něco lahodnějšího? Ano! Sladké pusinky, jahody a šlehačka zamražené do podoby dortu, který se navrch ještě přelije jahodovým pyrém a posype strouhanou čokoládou. Pokud váháte, zda tento výtečný mražený dezert vyzkoušet a obáváte se složitého postupu, shlédněte video Gordona Ramseye na Youtube kanálu. Vidělo ho už více než milion uživatelů! Světoznámý kuchař vás přesvědčí, že ho nejen hravě zvládnete, ale hlavně, že se bez něho už neobejdete. Nebudete mít klid, dokud ho nepřipravíte . . . a pak zas a znovu. Báječný nápad, jednoduchá příprava, vynikající chuť – geniální dezert, kterým okouzлите. Úspěch s ním sklídíte nejen vprostřed horkého léta, ale po vzoru Angličanů třeba i na Vánoce.

Ingredience

100 g směsi PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ)
90 g teplé vody (50–55 °C)
65 g cukru krupice
500 g čerstvých jahod
3 lžice cukru krupice
30 g vody
400 ml smetany ke šlehání 33%
2 lžice cukru moučka
80 g čokolády

dále budeme potřebovat

digitální kuchyňskou váhu • kuchyňský teploměr • kuchyňský robot, balónovou metlu • velký cukrářský sáček • mělký plech vyložený pečicím papírem • potravinářskou fólii • misku

Pracovní postup

Důležité pokyny na úvod

- Ingredience odvažujeme přesně, i jednotky gramů hrají roli.
- Teplotu vody, se kterou smícháme směs PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ) měříme kuchyňským teploměrem. Správná teplota je 50–55 °C.
- Bez kuchyňského robota se neobejdeme, ruční šlehač nestačí. Šlehání sněhu nesmíme urychlit vyšším stupněm, výsledný sníh by byl velmi jemný a rychle by řádnul. Čas šlehání měříme přesně, tj. 20 minut + 2 minuty.
- Každá trouba peče jinak. Je tedy zapotřebí sušení pusinek průběžně kontrolovat a čas si případně přizpůsobit.

Příprava pusinek

1. Do čisté mísy od robota přesně odvažíme směs PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ) a přidáme vodu ohřátou na 50–55 °C. Promícháme.
2. Tuto směs začneme šlehat v robotu s použitím balónové metly na střední rychlost (stupeň 4 z 8)*. Jakmile se začne tvořit vyšší vrstva pěny (podobná pění u piva; cca po 4 minutách), přisypeme krupicový cukr.
3. Takto šleháme celkem 20 minut.
4. Po uplynutí 20 minut rychlost lehce zvýšíme (max. o 1 stupeň) a šleháme ještě další 2 minuty.
5. Po 22 minutách získáme velmi pevný lesklý sníh. Viz video dále.
6. Všechny** vyšlehaný sníh přendáme do připraveného cukrářského sáčku.
7. Zdobící špička není nutná, protože pusinky ve finále zamícháme do poháru. Pusinky stříkáme na mělký plech vyložený pečicím papírem. Cukrářský sáček držíme kolmo k plechu oběma rukama a lehkým tlakem nanášíme sníh. Pusinky by měly být všechny přibližně stejně velké, aby se usušily rovnoměrně.
8. Plechy s nastříkanými pusinkami vložíme do trouby vyhřáté na 100 °C, program horko-vzduch, a sušíme 60–90 minut. Záleží na velikosti pusinek.
9. V průběhu sušení 3x až 4x otevřeme troubu, vyvětráme vzniklou páru a přehodíme pečicí plechy. Zajistíme tak rovnoměrné usušení pusinek.
10. Správně usušené pusinky jsou na povrchu pevné a jdou lehce odloupnout z pečícího papíru.
11. Hotové pusinky necháme v troubě úplně vychladnout, pak je opatrně sloupneme z pečícího papíru.

Příprava jahodové omáčky a jahod

1. Jahody nakrájíme na menší kousky. Jednu polovinu jahod si dáme stranou.
2. Druhou polovinu jahod dáme na pánev a posypeme 3 lžicemi krupicového cukru, zahřejeme. Jakmile začne cukr mírně karamelizovat, odstavíme z ohně, přilijeme vodu, a celou směs vlijeme do mixéru. Rozmixujeme. Získáme jahodovou omáčku, kterou ještě propasírujeme přes cedník, abychom se zbavili zrníček.

*Číslo stupně šlehání závisí na zn. kuchyňského robota. Zvolte prostě stupeň uprostřed – tzn., že pokud má robot celkem 10 stupňů, zvolíme stupeň 5. Pokud má 8, zvolíme 4, atd. Správnou rychlost šlehání můžete shlédnout na videu dále.

**Žádný sníh nenecháváme v míse – na vzduchu řídne!



Videonávod:
správná rychlost
šlehání



Správná
konzistence
sněhu



Příprava šlehačky

3. Ze smetany ušleháme tuhou šlehačku. Ke konci šlehání přidáme moučkový cukr a už jen velmi krátce zašleháme.

Dokončení

4. Do šlehačky vmícháme sněhové pusinky, nakrájené jahody a zhruba 2 lžíce jahodové omáčky.

5. Misku vyložíme pláty potravinářské fólie tak, aby části přesahovaly ven. Je dobré misku vytřít vodou, fólie k ní snadněji

přilne. Pak do misky přendáme šlehačku s pusinkami a jahodami a překryjeme přesahující fólií.

6. Dáme na několik hodin do mrazáku.

7. Zmražený dort Eton mess vyprostíme z misky tak, že ji otočíme dnem vzhůru a dáme pod kohoutek s teplou vodou.

8. Dort umístíme na servírovací táč a celý ho zalijeme vychlazenou jahodovou omáčkou.

9. Na závěr na dort nastrouháme čokoládu.

10. Ihned servírujeme.

MOLOTOV PUDINK

Autor: Adveni

✔ Bez lepek ✔ Bez sóji ✔ Bez mléka

Jen ze dvou ingrediencí vytvoříme lahodný dezert připomínající lehounký nadýchaný sněhový obláček s karamelovou pokrývkou. V hlavní roli opět vyšlehané bílky a cukr, avšak nyní je budeme péct v páře. Molotov je portugalský dezert. O původu jeho jména existují různé teorie. Jedna z nich uvádí, že původní název dezertu zněl Malakoff pudink a souvisí s krymskou válkou v letech 1853-1856. Malakoff byla pevnost chránící město Sevastopol. Francouzský generál Péli-sier obsadil tuto pevnost a získal titul vévody z Malakofu. Během II. světové války byl nechvalně proslulým a světově známým ministrem zahraničních věcí SSSR Vjačeslav Mikalovič Molotov (původním příjmením Skrjabin). Je pravděpo-dobné, že kvůli záměně s tímto jménem začali Portugalci tomuto dezertu říkat *Pudim Molotov*.

Ingredience

300 g směsi PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ)
270 g teplé vody (50–55 °C)
150 g cukru krupice na pudink
150 g cukru na karamel

dále budeme potřebovat

digitální kuchyňskou váhu • kuchyň-
ský teploměr • kuchyňský robot, ba-
lónovou metlu • dortovou formu •
hlubší plech na pečení

Pracovní postup

Důležité pokyny na úvod

- Ingredience odvažujeme přesně.
- Teplotu vody, se kterou smícháme směs PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ) měříme kuchyňským teploměrem. Správná teplota je 50–55 °C.
- Bez kuchyňského robota se neobejdeme, ruční šlehač nestačí. Šlehání sněhu nesmíme urychlit vyšším stupněm, výsledný sníh by byl velmi jemný a rychle by řidnul. Čas šlehání měříme přesně, tj. 20 minut + 2 minuty.
- Každá trouba peče jinak. Je tedy zapotřebí pečení pudinku průběžně kontrolovat a čas si přizpůsobit.

Příprava karamelu

1. Nejdříve si připravíme karamel. Cukr krupici vysypeme do hrnce a rozprostřeme ho po celé ploše dna hrnce a necháme pozvolna rozpuštět. Občas můžeme zamíchat.
2. Jakmile má cukr zlatavou barvu, ihned ho sundáme z plotny. Vlivem horka ještě „dojde“.
3. Zlatavý karamel ihned lijeme a roztíráme na celé dno dortové formy a také po stranách formy – alespoň do výšky 1 cm.
4. Takto necháme zatuhnout.

Příprava bílkového sněhu

1. Do čisté mísy od robota přesně odvážíme směs PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ) a přidáme vodu ohřátou na 50–55 °C. Promícháme.
2. Tuto směs začneme šlehat v robotu s použitím balónové metly na střední rychlost (stupeň 4 z 8)*. Jakmile se začne tvořit vyšší vrstva pěny (podobná pěně u piva; cca po 4 minutách), přisypeme krupicový cukr.
3. Takto šleháme celkem 20 minut.
4. Po uplynutí 20 minut rychlost lehce zvýšíme (max. o 1 stupeň) a šleháme ještě další 2 minuty.
5. Po 22 minutách získáme velmi pevný lesklý sníh. Viz video dále.

Pečení a dokončení

1. Veškerý sníh přemístíme do dortové formy. Povrch uhladíme.
2. S dortovou formou několikrát silně bouchneme o linku, abychom se zbavili pří-padných vzduchových bublin.
3. Troubu rozežře na 160 °C, zvolíme program horko-vzduch.
4. Do trouby umístíme hlubší plech na pečení a nalijeme do něho zhruba 1,5 litru vřící vody.
5. Do plechu s vřící vodou pložíme dortovou formu se sněhem. Voda by měla do-sahovat zhruba do třetiny výšky dortové formy.

*Číslo stupně šlehání závisí na zn. ku-
chyňského robota. Zvolte prostě stupeň
uprostřed – tzn., že pokud má robot cel-
kem 10 stupňů, zvolíme stupeň 5. Pokud
má 8, zvolíme 4, atp. Správnou rychlost
šlehání můžete shlédnout na videu dále.



Videonávod:
správná rychlost
šlehání



Správná
konzistence
sněhu



6. Takto pečeme cca 35 minut. Že je pudink upečený, prověříme známým testem se špejlí. Zapíchneme ji do korpusu a pokud vytáhneme špejli suchou (nelepí), máme hotovo.
7. Vytáhneme z trouby a necháme zhruba 10 minut zchladnout, pudink jakoby malinko „splaskne“.

8. Pak vyprostíme z formy. Nejdříve nožem obřezeme pudink okolo formy, pak na vrch formy položíme servírovací podnos a formu opatrně obrátíme „vzůru nohama“.

DORT PAVLOVA S TROPICKÝM OVOCEM

Autor: Stáňa Hartová

✓ **Bez lepku** ✓ **Bez sóji**

Dort Pavlova je nesmírně populární v Austrálii a na Novém Zélandu. Obě země ho považují za národní pokrm a o původ dezertu se přou. Jisté je, že je pojmenován na počest slavné ruské baleríny Anny Pavlovové. Její životopisec, Keith Money, uvádí, že dort poprvé připravil v roce 1926 šéfkuchař hotelu ve Wellingtonu, kde byla balerína ubytována. Inspirací mu měla být baletní sukně, tzv. tutu, ze světlezeleného hedvábí. Sukni znázorňoval korpus ze sněhového pečiva s bohatou vrstvou šlehačky. Zelenou barvu připomínalo zdobené ovocem kiwi. Dort se tedy připravuje z ušlehaných bílků s cukrem za přidání kukuřičného škrobu. Ten se po upečení postará o vláčný vnitřek, zatímco povrch korpusu bude krásně křupavý. Zdobí se bohatě šlehačkou a čerstvým ovocem, nejčastěji kiwi a jahodami (jako zde na str. 18). My však pro Vás máme i tuto exkluzivní tropickou variantu.

Ingredience

na korpus

- 140 g směsi PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ)
- 125 g teplé vody (50–55 °C)
- 80 g cukru krupice
- 25 g kukuřičného škrobu
- 1 lžička citronové šťávy nebo vinného octa

na krém

- 250 g mascarpone
- 200 ml smetany ke šlehání 33%
- 20 g marakujového (mučenkového) pyré*
- 20 g mangového pyré*
- 2 lžičky cukru moučka**
- 2 lžičky citronové šťávy**

na dokončení

- 2 ks kiwi
- 1 ks zralého manga
- 6 ks physalisu (mochyně)

dále budeme potřebovat

digitální kuchyňskou váhu • kuchyňský teploměr • kuchyňský robot, balónovou metlu • velký cukrářský sáček • cukrářskou zdobící špičku řezanou • mělký plech vyložený pečicím papírem • šablonu ve tvaru kruhu o průměru 18–20 cm (např. poklička na hrnec, dno od dortové formy, apod.)

Pracovní postup

Důležité pokyny na úvod

- Ingredience odvažujeme přesně, i jednotky gramů hrají roli.
- Teplotu vody, se kterou smícháme směs PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ) měříme kuchyňským teploměrem. Správná teplota je 50–55 °C.
- Bez kuchyňského robota se neobejdeme, ruční šlehač nestačí. Šlehání sněhu nesmíme urychlit vyšším stupněm, výsledný sníh by byl velmi jemný a rychle by řádnul. Čas šlehání měříme přesně, tj. 20 minut + 2 minuty.
- Každá trouba peče jinak. Je tedy zapotřebí sušení korpusu průběžně kontrolovat a čas si případně přizpůsobit.

Příprava korpusu

1. Do čisté mísy od robota přesně odvážíme směs PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ) a přidáme vodu ohřátou na 50–55 °C. Promícháme.
2. Tuto směs začneme šlehat v robotu s použitím balónové metly na střední rychlost (stupeň 4 z 8)***. Jakmile se začne tvořit vyšší vrstva pěny (podobná pěně u piva; cca po 4 minutách), přisypeme krupicový cukr.
3. Takto šleháme celkem 20 minut.
4. Po uplynutí 20 minut rychlost lehce zvýšíme (max. o 1 stupeň), přidáme kukuřičný škrob a citronovou šťávu nebo vinný ocet a šleháme ještě další 2 minuty.
5. Po 22 minutách získáme velmi pevný lesklý sníh.
6. Sníh pro přípravu korpusu má mít konzistenci, kterou můžete shlédnout na videu dále.
7. Mělký plech na pečení vyložíme pečicím papírem, na jehož rubovou stranu pomocí vhodné šablony nakreslíme kruh. **Foto 1.**
8. Cca třetinu vyšlehaného sněhu si naplníme cukrářský sáček s vloženou řezanou špičkou.
9. Zbylý sníh nanášíme na pečicí papír a zlehka jej silikonovou stěrkou tvarujeme do kruhu podle předkresleného tvaru. Sníh nemusíme příliš uhlazovat – jednak musí zůstat nadýchaný, a pak případné nerovnosti „zamaskujeme“ ozdobným nastříkáním sněhu v následujícím kroku. Takto bychom měli vytvořit kruh cca 2–3 cm vysoký. **Foto 2.**
10. Nyní pomocí cukrářského sáčku ozdobně naneseeme zbylý sníh, přičemž se snažíme i o zamaskování případných nerovností již vytvořeného kruhu. Uprostřed kruhu nám musí zůstat volný prostor pro naplnění krémem alespoň 15 cm v průměru – zdobíme tedy spíše boky kruhu a vnější okraj. **Foto 3.**

* Ovocná pyré se dají koupit v kamených i on-line obchodech.

** Pouze, pokud nepoužijeme ovocná pyré.

*** Číslo stupně šlehání závisí na zn. kuchyňského robota. Zvolte prostě stupeň uprostřed – tzn., že pokud má robot celkem 10 stupňů, zvolíme stupeň 5. Pokud má 8, zvolíme 4, atp. Správnou rychlost šlehání můžete shlédnout na videu dále.



Videonávod:
správná rychlost
šlehání



Správná
konzistence
sněhu



11. Troubu vyhřejeme na 100° C, zvolíme program horní a dolní ohřev.

12. Plech s korpusem vložíme do trouby na prostřední příčku a při teplotě 100 °C sušíme cca 130 minut. V průběhu sušení troubu několikrát otevřeme, abychom vyvětrali vytvořenou páru. Plech také 2–3x otočíme, aby se korpus sušily rovnoměrně.

13. Dobře usušený korpus je na povrchu pevný a jdou odlepit od pečícího papíru. Pozor na přesušení – korpus by popraskal.

14. Hotový korpus necháme ve vypnuté troubě ještě minimálně 1 hodinu chladnout, přičemž dvířka trouby necháme malinko pootevřená – vložíme do nich např. vařečku na plocho.

Příprava krému

15. Do mísy robota dáme smetanu a mascarpone a balónovou metlou krátce promícháme.

16. Přidáme obě ovocná pyré, nebo cukr moučku a citronovou šťávu, pokud nepoužijeme pyré.

17. Pozor, suroviny na krém (smetana, mascarpone i pyré) musí být studené – vychlazené z ledničky.

18. Na střední rychlost vyšleháme do tuhého hladkého krému.

Dokončení

19. Dobře usušený korpus Pavlovy přendáme opatrně na vhodný servírovací táč (plochý talíř).

20. Hotový krém navrstvíme do volného prostoru uprostřed a zlehka uhladíme.

21. Oloupané kiwi a mango nakrájíme na drobné kostičky, které nasypeme na krém. Finálně dozdobit můžeme ještě kuličkami physalisu, kterými můžeme vyznačit i jednotlivé porce. **Foto 4–8.**

22. Hotovou Pavlovu ihned servírujeme.

DORT PAVLOVA VĚNEC

Autor: Stáňa Hartová

✓ **Bez lepku** ✓ **Bez sóji**

Jak již bylo řečeno v receptu na Pavlovu s tropickým ovocem (zde na str. 16), dort Pavlova byl pojmenován na počest slavné ruské baleríny Anny Pavlovové. V klasickém provedení má korpus ze sněhového pečiva s bohatou vrstvou šlehačky připomínat její baletní sukni, tzv. *tutu*. Dobře připravený bílkový sníh umožňuje cukrářům se skutečně vyřádit a připravit bohatě zdobené nádherné korpusy. Ovšem často čím větší pastva pro oči, tím komplikovanější porcování dortu. Proto jsou ostatně tak oblíbené i mini Pavlovy (zde na str. 22), kdy je maximální estetický dojem zachován a podávání zákusků snadné. Pavlova věnec ale velmi efektně zvládá obojí. Celistvý krásný velký dort a snadné servírování k tomu! Podívejte.

Ingredience

na korpus

- 135 g směsi PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ)
- 112 g teplé vody (50–55 °C)
- 120 g cukru krupice
- 15 g kukuřičného škrobu
- 1 lžička citronové šťávy nebo vinného octa

na bílý krém

- 120 g mascarpone
- 250 ml smetany ke šlehání 33%

na růžový krém

- 60 g mascarpone
- 150 g smetany ke šlehání 33%
- 60 g jahodového pyré (rozmixovaných mražených jahod)

na dokončení

- čerstvé jahody
- čerstvá máta

dále budeme potřebovat

digitální kuchyňskou váhu • kuchyňský teploměr • kuchyňský robot, balónovou metlu • 2x velký cukrářský sáček • 2x malý cukrářský sáček • cukrářskou zdobící špičku řezanou o průměru 15 mm • mělký plech vyložený pečícím papírem • šablonu ve tvaru kruhu o průměru 18–20 cm (např. pokličku na hrnec, dno od dortové formy, apod.) • půlkulaté vykrajovátko na meloun • 2 malé gumičky nebo 2 klipy na uzavírání sáčků

Pracovní postup

Důležité pokyny na úvod

- Ingredience odvažujeme přesně, i jednotky gramů hrají roli.
- Teplotu vody, se kterou smícháme směs PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ) měříme kuchyňským teploměrem. Správná teplota je 50–55 °C.
- Bez kuchyňského robota se neobejdeme, ruční šlehač nestačí. Šlehání sněhu nesmíme urychlit vyšším stupněm, výsledný sníh by byl velmi jemný a rychle by řádnul. Čas šlehání měříme přesně, tj. 20 minut + 2 minuty.
- Každá trouba peče jinak. Je tedy zapotřebí sušení korpusu průběžně kontrolovat a čas si případně přizpůsobit.

Příprava korpusu

1. Do čisté mísy od robota přesně odvážíme směs PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ) a přidáme vodu ohřátou na 50–55 °C. Promícháme.
2. Tuto směs začneme šlehat v robotu s použitím balónové metly na střední rychlost (stupeň 4 z 8)*. Jakmile se začne tvořit vyšší vrstva pěny (podobná pění u piva; cca po 4 minutách), přisypeme krupicový cukr.
3. Takto šleháme celkem 20 minut.
4. Po uplynutí 20 minut rychlost lehce zvýšíme (max. o 1 stupeň), přidáme kukuřičný škrob a citronovou šťávu nebo vinný ocet a šleháme ještě další 2 minuty.
5. Po 22 minutách získáme velmi pevný lesklý sníh.
6. Sníh pro přípravu korpusu má mít konzistenci, kterou můžete shlédnout na videu dále.
7. Mělký plech na pečení vyložíme pečícím papírem, na jehož rubovou stranu pomocí vhodné šablony nakreslíme kruh.
8. Vyšlehaný sníh přendáme do velkého cukrářského sáčku jehož špičku ustříhneme tak, aby nám vznikl otvor o průměru cca 4 cm.
9. Na předkreslený kruh nanášíme bochánky sněhu o průměru cca 5 cm tak, aby se navzájem velmi těsně dotýkaly. Výška bochánků by také měla být cca 5 cm. Cukrářský sáček držíme kolmo k plechu.
10. Takto postupujeme, až celý kruh uzavřeme.
11. Pomocí půlkulatého vykrajovátko na melouny vytvoříme do všech sněhových bochánků důlek. **Foto 1.**
12. Máme tedy dva soustředné kruhy velkých a menších bochánků sněhu, vytvořili jsme korpus Pavlovy ve tvaru věnce.
13. Plech s korpusem Pavlovy vložíme do trouby vyhřáté na 150 °C na prostřední příčku, teplotu ihned snížíme na 120 °C a sušíme cca 90 minut. V průběhu sušení

*Číslo stupně šlehání závisí na zn. kuchyňského robota. Zvolte prostě stupeň uprostřed – tzn., že pokud má robot celkem 10 stupňů, zvolíme stupeň 5. Pokud má 8, zvolíme 4, atp. Správnou rychlost šlehání můžete shlédnout na videu dále.



Videonávod:
správná rychlost
šlehání



Správná
konzistence
sněhu



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



DORT PAVLOVA VĚNEC

troubu několikrát otevřeme, abychom vyvětrali vytvořenou páru. Plech také 2–3x otočíme, aby se korpus sušil rovnoměrně.

14. Dobře usušený korpus je na povrchu pevný a jde odlepit od pečicího papíru. Pozor na přesušení – korpus by nám popraskal. **Foto 2.**

15. Hotový korpus necháme v troubě ještě minimálně 1 hodinu chladnout, přičemž dvířka trouby necháme malinko pootevřená – do dvířek vložíme např. vařečku na plocho. Pak korpus vytáhneme. **Foto 3.**

Příprava bílého krému

1. Do mísy od robota dáme studenou smetanu a studené mascarpone a balónovou metlou krátce promícháme na nižší otáčky.

2. Jakmile se obě suroviny spojí, zvýšíme rychlost šlehání (ne však na maximum) a vyšleháme do tuhého, hladkého krému. **Foto 4.**

3. Hotový krém přendáme do malého cukrářského sáčku jehož špičku ustříhneme tak, abychom získali otvor o průměru cca 2 cm. Horní konec sáčku uzavřeme pomocí malé gumičky, popř. malého klipu na uzavírání sáčků.

Příprava růžového krému

4. Do mísy od robota dáme všechny suroviny – opět studené (pozor – jahodové pyré nesmí být zmrzlé) – a na nižší otáčky promícháme. **Foto 5.**

5. Jakmile se suroviny spojí, zvýšíme rychlost šlehání (ne však na maximum) a vyšleháme do tuhého, hladkého krému.

6. Hotový krém přendáme do druhého malého cukrářského sáčku jehož špičku ustříhneme tak, abychom získali otvor o průměru cca 2 cm. Horní konec sáčku uzavřeme pomocí malé gumičky, popř. malého klipu na uzavírání sáčků.

7. Oba sáčky s krémy vsuneme do druhého velkého cukrářského sáčku s vloženou zdobící řezanou špičkou. **Foto 6, 7, 8.**

8. Na kousku pečicího papíru si zkusmo nastříkáme jednu dvoubarevnou šlehačkovou rozetu. **Foto 9.**

Dokončení

9. Dobře usušený korpus přendáme opatrně na vhodný servírovací táč (plochý talíř).

10. Dvoubarevnou šlehačkou vždy naplníme důlek a pokračujeme velkou rozetou. Takto naplníme a ozdobíme všechny sněhové bochánky Pavlovy. **Foto 10, 11.**

11. Čerstvé jahody pokrájíme na menší kousky a celou Pavlovu – věnec jimi ozdobíme. Přidáme lístky čerstvé máty. **Foto 12–19.**

12. Naplněnou Pavlovu je vhodné na 2 hodiny vložit do lednice a poté servírovat. Sněhový korpus lehce zvláční a bude se lépe krájet.



MINI PAVLOVY S MALINOVÝM KAVIÁREM A ŽELÉ

Autor: Korpusy podle Adveni; Želé podle Míšy Landové – Víkendové pečení; Malinový kaviár podle Josefa Maršálka a Jakuba Hübnera

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Věřili byste, že dosud největší dort Pavlova, připravený v roce 2018 v Norsku, měl rovných 85 metrů čtverečních? Zatímco cukráři z celého světa se předhánějí, kdo tento rekord překoná, my se naopak zaměříme na zmenšeniny známého dezertu. Důvody jsou přinejmenším dva. Miniaturní Pavlovy vypadají na tácu vsutku půvabně, ale nejde jen o estetický dojem. Někdy je zkrátka praktičtější podávat zákusky jednotlivě a vyhnout se náročnému porcování celého dortu. Postup přípravy jistě tušíte. Namísto korpusu ze sněhového těsta se připraví jednotlivé mističky, košíčky či hnízdečka. Ty se po upečení naplní dostatečným množstvím šlehačky a celé dílo se završí ozdobou z čerstvého ovoce a lístečků máty. Ale dost bylo teorie, pusťte se do práce a přesvědčte se sami, že i mini Pavlovy mají maxi kouzlo. Osvěžíme je efektním malinovým kaviárem a želé.

Ingredience

na korpus

- 140 g směsi PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ)
- 125 g teplé vody (50–55 °C)
- 80 g cukru krupice
- 25 g kukuřičného škrobu
- 1 lžička citronové šťávy nebo vinného octa

na želé

- 135 g malinového pyré
- 20 g cukru krupice
- 2 g agaru

na šlehačku

- 200 ml smetany ke šlehání 33%
- 1 lžička moučkového cukru

na malinový kaviár

- 150 g vody
- 100 g malinového pyré
- 20 g cukru krupice
- 25 g medu
- 3 g agaru
- 300 g velmi vychlazeného oleje (z mrazáku)

na ozdobení

- maliny
- lístečky máty

dále budeme potřebovat

digitální kuchyňskou váhu • kuchyňský teploměr • kuchyňský robot, balónovou metlu • velký cukrářský sáček • cukrářskou zdobící špičku • mělký plech vyložený pečicím papírem • formičky na želé – optimálně ve tvaru polokoulí • inkjekční stříkačku

Pracovní postup

Důležité pokyny na úvod

- Ingredience odvažujeme přesně, i jednotky gramů hrají roli.
- Teplotu vody, se kterou smícháme směs PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ) měříme kuchyňským teploměrem. Správná teplota je 50–55 °C.
- Bez kuchyňského robota se neobejdeme, ruční šlehač nestačí. Šlehání sněhu nesmíme urychlit vyšším stupněm, výsledný sníh by byl velmi jemný a rychle by řádnul. Čas šlehání měříme přesně, tj. 20 minut + 2 minuty.
- Každá trouba peče jinak. Je tedy zapotřebí sušení korpusů průběžně kontrolovat a čas si případně přizpůsobit.

Příprava korpusů

1. Do čisté mísy od robota přesně odvážíme směs PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ) a přidáme vodu ohřátou na 50–55 °C. Promícháme.
2. Tuto směs začneme šlehat v robotu s použitím balónové metly na střední rychlost (stupeň 4 z 8)*. Jakmile se začne tvořit vyšší vrstva pěny (podobná pění u piva; cca po 4 minutách), přisypeme krupicový cukr.
3. Takto šleháme celkem 20 minut.
4. Po uplynutí 20 minut rychlost lehce zvýšíme (max. o 1 stupeň), přidáme kukuřičný škrob a citronovou šťávu nebo vinný ocet a šleháme ještě další 2 minuty.
5. Po 22 minutách získáme velmi pevný lesklý sníh.
6. Sníh pro přípravu korpusů má mít konzistenci, kterou můžete shlédnout na videu dále.
7. Všechny** vyšlehaný sníh přendáme do připraveného cukrářského sáčku s vloženou špičkou.
8. Mělký plech vyložíme pečicím papírem, na který si jsme si zespondu předkreslili kolečka. Dle nich pak stříkáme sníh, nejdříve dno a pak zvýšené okraje. **Foto 1.**
9. Dortíky můžeme vytvořit také z malých slziček, které stříkáme jednu vedle druhé. **Foto 2.**
10. Nebo můžeme použít silikonovou formu a dortíky – mističky vytvořit s její pomocí. Korpusy pak sušíme v troubě na této formě. **Foto 3.**

11. Troubu vyhřejeme na 100 °C, zvolíme program horní a dolní ohřev.

12. Plech s korpusy vložíme do trouby na prostřední příčku a při teplotě 100 °C sušíme cca 130 minut. V průběhu sušení troubu několikrát otevřeme, abychom vyvětrali vytvořenou páru. Plech také 2–3x otočíme, aby se korpusy sušily rovnoměrně.

*Číslo stupně šlehání závisí na zn. kuchyňského robota. Zvolte prostě stupeň uprostřed – tzn., že pokud má robot celkem 10 stupňů, zvolíme stupeň 5. Pokud má 8, zvolíme 4, atp. Správnou rychlost šlehání můžete shlédnout na videu dále.

**Žádný sníh nenecháváme v míse – na vzduchu řídne!

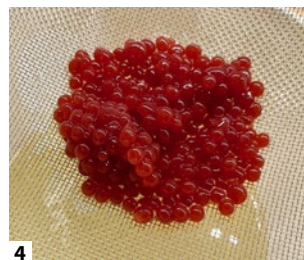
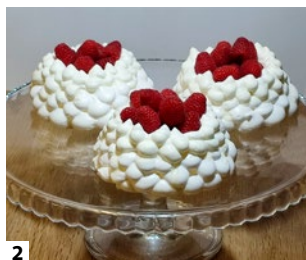
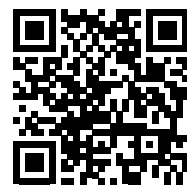

Videonávod:
správná rychlost
šlehání




Správná
konzistence
sněhu




Malinový
kaviár



13. Dobře usušené korpusy jsou na povrchu pevné a jdou odlepit od pečicího papíru. Pozor na přesušení – korpusy by popraskaly.

14. Hotové korpusy necháme ve vypnuté troubě ještě minimálně 1 hodinu chladnout, přičemž dvířka trouby necháme malinko pootevřená – vložíme do nich např. vařečku na plocho.

Příprava želé

1. Pyré nalijeme do menšího kastrůlku a zahřejte na 40–45 °C.
2. Agar smícháme s cukrem a za stálého míchání přidáme do nahřátého pyré.
3. Přivedeme k varu, odstavíme a nalijeme do silikonových formiček ve tvaru polokoule.
4. Necháme ztuhnout.

Příprava šlehačky

1. Vychlazenou smetanu vyšleháme s cukrem do tuha.

Příprava kaviáru

1. V kastrůlku smícháme cukr a agar.
2. Přidáme vodu a med a přivedeme k varu. Vaříme 1 minutu.
3. Pak přidáme pyré. Již nevaříme. Necháme krátce vychladnout, natáhneme do injekční stříkačky a kapeme do většího množství oleje, který jsme si předem dali dobře vychladit do mrazáku. Olej dáme do vysoké nádoby, aby se kapky stihly po cestě řádně obalit a proměnit v kuličky. Viz video výše.
4. Hotový kaviár přecedíme a dáme do misky s vodou, abychom ho zbavili přebytečného oleje. Opět přecedíme a můžeme použít. **Foto 4.**

Dokončení

1. Do volného prostoru korpusů umístíme želé. Okolo něj navrstvíme šlehačku. Zdobíme ovocným kaviárem a malinami.
2. Ihned servírujeme.

ROLÁDA PAVLOVA S MANDARINKAMI

Autor: Stáňa Hartová

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Pavlova jako klasický dort (zde na str. 16), nebo jako dort věnec (zde na str. 18), případně jako dort patrový, či mini Pavlovy (zde na str. 22)! A konečně tuto sladkou lahůdku můžeme stočit také do mírně rustikální rolády a vyšperkovat ji mandarinkami jako v tomto receptu. Skutečně je tato sněhobílá laskomina pojmenována podle slavné ruské primabaleríny Anny Pavlovové (o tom více zde na str. 5)? Když o tom tak přemýšlím a píšu a chuťové pohárky procitají a sliny se sbíhají, napadá mě, že by mohla být klidně pojmenována podle I.P. Pavlova, nositele Nobelovy ceny za fyziologii a medicínu a objevitele podmíněných reflexů! :-)

Ingredience

na korpus

- 200 g směsi PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ)
- 180 g teplé vody (50 °C)
- 190 g cukru krupice
- 10 g kukuřičného škrobu
- 1 lžička citrónové šťávy nebo vinného octa
- 1 lžičku vanilkového extraktu
- 30 g mletých pistácií
- 30 g plátků mandlí
- 10 g másla (použijeme na pečicí papír)
- 2 polévkové lžíce cukru moučka

na krém

- 250 g mascarpone
- 100 ml smetany ke šlehání 33%
- 100 ml čerstvé mandarinkové šťávy
- 3 rovné lžíce cukru krupice
- 2 rovné lžíce mandarinkového džemu (lze vynechat)
- 1 malou plechovku kompotovaných mandarinek

na kandované mandarinky (lze vynechat)

- 2 ks čerstvých mandarinek v Bio kvalitě
- 250 ml vody
- 5 lžic cukru krupice

na dokončení

- 200 ml smetany ke šlehání 33% (40%)
- 1 ztužovač (pokud máme smetanu 40%, není potřeba)
- několik měsíčků kompotovaných mandarinek
- několik plátků kandovaných mandarinek
- čerstvá máta, nebo meduňka

dále budeme potřebovat

digitální kuchyňskou váhu • kuchyňský teploměr • kuchyňský robot, balónovou metlu • dlouhou cukrářskou špachtli, nebo rovný nůž • cukrářský sáček • cukrářskou zdobící špičku řezanou • mělký plech vyložený pečicím papírem • 1 čistý arch pečicího papíru

Pracovní postup

Důležité pokyny na úvod

- Ingredience odvažujeme přesně, i jednotky gramů hrají roli.
- Teplotu vody, se kterou smícháme směs PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ) měříme kuchyňským teploměrem. Správná teplota je 50–55 °C.
- Bez kuchyňského robota se neobejdeme, ruční šlehač nestačí. Šlehání sněhu nesmíme urychlit vyšším stupněm, výsledný sněh by byl velmi jemný a rychle by řádnul. Čas šlehání měříme přesně, tj. 20 minut +2 minuty.
- Každá trouba peče jinak. Je tedy zapotřebí sušení korpusu průběžně kontrolovat a čas si případně přizpůsobit.

Příprava kandovaných mandarinek

1. Nejdříve si připravíme kandované mandarinky, které později použijeme na zdobení. Tento krok není nezbytně nutný, zdobit můžeme i kompotovanými mandarinkami, ale ty kandované mají jistě své kouzlo.
2. Obě mandarinky i s kůrou nakrájíme na cca 0,5 cm silné plátky. Vybereme přibližně stejně velké plátky (z obou mandarinek jich bude 6–8).
3. Do větší pánve nalijeme vodu a přidáme cukr krupici. Začneme zahřívat, dokud se cukr nerozpustí.
4. Do cukrového sirupu vložíme plátky mandarinek tak, aby se nepřekrývaly, a sirup přivedeme k varu.
5. Snížíme teplotu a necháme 45 minut jen lehce bublinkovat.
6. Plátky mandarinek rozprostřeme na táč, nebo pečicí papír a necháme zcela vychladnout.

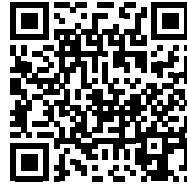
Příprava roládového plátu

1. Do čisté mísy od robota přesně odvážíme směs PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ) a přidáme vodu ohřátou na 50–55 °C. Promícháme.
2. Tuto směs začneme šlehat v robotu s použitím balónové metly na střední rychlost (stupeň 4 z 8)*. Jakmile se začne tvořit vyšší vrstva pěny (podobná pění u piva; cca po 4 minutách), přisypeme krupicový cukr.
3. Takto šleháme celkem 10 minut.
4. Po uplynutí 10 minut přidáme mleté pistácie a lehce zašleháme na velmi nízkou rychlost (stupeň 1 nebo 2).

*Číslo stupně šlehání závisí na zn. kuchyňského robota. Zvolte prostě stupeň uprostřed – tzn., že pokud má robot celkem 10 stupňů, zvolíme stupeň 5. Pokud má 8, zvolíme 4, atp. Správnou rychlost šlehání můžete shlédnout na videu dále.



Videonávod:
správná rychlost
šlehání



Správná
konzistence
sněhu



ROLÁDA PAVLOVA S MANDARINKAMI

5. Následně přidáme kukuřičný škrob, citrónovou šťávu, nebo viný ocet a vanilkový extrakt a krátce na nízkou rychlost zašleháme.

6. Po cca 11 minutách získáme pevný, lesklý sníh. Viz video výše. **Foto 1.**

7. Mezi tím troubu rozpálíme na 140 °C, zvolíme program horní a dolní ohřev.

8. Dále si mělký plech na pečení vyložíme pečicím papírem, který na několika místech „přilepíme“ k plechu máslem.

9. Zároveň celý pečicí papír lehce potřeme změkklým máslem – papír půjde z rolády po upečení lépe sloupnout.

10. Vyšlehaný sníh rovnoměrně rozetřeme na celou plochu pečicího papíru pomocí dlouhé špachtle, nebo rovného nože.

Foto 2.

11. Celý povrch roládového plátu posypeme plátky mandlí.

Foto 3.

12. Plech s roládovým plátem Pavlovy vložíme do vyhřáté trouby na prostřední příčku a pečeme 28 až 30 minut. Troubu neotvíráme!

13. Po upečení roládového plátu troubu vypneme a při zavřených dvířkách necháme roládový plát ještě 2 minuty odpočinout.

14. Po vyjmutí z trouby povrch roládového plátku lehce pocukrujeme moučkovým cukrem a přiložíme na něj druhý pečicí papír. Plech opatrně otočíme vzhůru nohama tak, abychom vrchní stranu roládového plátu (tu s mandlemi) měli nyní dole na druhém pečicím papíru.

15. Sloupneme opatrně pečicí papír, na kterém se roláda pekla (mělo by to jít snadno díky tomu, že jsme ho potřeli máslem), přesuneme ji na mřížku a necháme zcela vychladnout.

Příprava krému

1. Všechny suroviny na krém musí mít stejnou teplotu, musí být vychlazené z lednice.

2. Do mísy od robota dáme smetanu, mascarpone, mandarinkovou šťávu z čerstvých mandarinek, cukr krupicí a mandarinkový džem (pokud jej použijeme) a balónovou metlou vyšleháme do hladkého, nadýchaného krému.

3. Šleháme na střední rychlost a hlídáme, abychom krém nepřeshlehali – srazil by se.

4. Hotový krém odložíme do lednice.

Plnění a srolování rolády

1. Mandarinkový kompot necháme na sítku dobře okapat a mandarinky pokrájíme na menší kousky.

2. Roládový plát otočíme k sobě kratší stranou a nožem do něj uděláme několik mělkých zářezů přes celou šířku plátu – opatrně, abychom plát neprořízli skrz. Zářezy uděláme cca do 1/3 celého plátu – pomohou nám při stáčení rolády.

3. Připravený, vychlazený krém rovnoměrně rozetřeme po celém plátu, ale posledních 5 cm od vzdálenějšího okraje necháme volných.

4. Plochu potřenou krémem poklademe pokrájenými kompotovanými mandarinkami.

5. Pomocí pečicího papíru roládu volně stočíme. Je zcela přirozené, že roláda bude praskat a nikdy nebude tak hladká, jako piškotová. **Foto 4, 5.**

6. Srolovanou roládu dáme vychladit.

7. Pokud ji chceme zrovna podávat, ihned finálně dozdobíme.

Dokončení

1. Pomocí balónové metly vyšleháme v robotu tuhou šlehačku.

2. Přendáme ji do cukrářského sáčku s řezanou špičkou a roládu dle vlastní fantazie ozdobíme.

3. Roládu můžeme ušlehanou šlehačkou také jen obmázat – zachováme tak rustikální vzhled.

4. Dodekorujeme těsně před servírováním kompotovanými a kandovanými mandarinkami a čerstvou mátou, nebo meduňkou.



II. BEZÉ ROLÁDY A ŘEZY



BEZÉ ROLÁDA LÍSKOOŘÍŠKOVÁ

Autor: Stáňa Hartová

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Bezé je označení pro bílkovou hmotu s cukrem. Vychází z francouzského slova *baiser* – polibek. U nás se vžil výraz pusinka, resp. sněhové pusinky. Mezinárodně se používá také slovo *meringue* (o tom více na str. 8). Bezé roláda je tedy nadýchané šlehané těsto z bílků, cukru, malého množství mouky, případně zcela bez mouky, mletých ořechů, či mandlí nebo čokolády, které se po upečení potře bohatou vrstvou lehkého často šlehačkového krému a stočí do rolády. Kouzlo spočívá v tom, že bezé je lehčí a méně sladké než klasický piškot. V kombinaci se šlehačkou pak vznikne dezert lehounký jako obláček. Sympatické na něm je také to, že přípravu zvládne i začátečník. V této roládě hrají hlavní roli lískové oříšky. Jsou součástí jemného těsta i lahodné náplně.

Ingredience

na roládový plát

- 140 g směsi PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ)
- 90 g teplé vody (50–55 °C)
- 65 g cukru krupice
- 90 g mletých loupáných opražených lískových oříšků (lze koupit již hotovou lískooříškovou pražnou mouku – např. zn. Alika) trochu moučkového cukru na posypání pečícího papíru

na lískooříškové praliné*

- 300 g lískových oříšků
- 120 g cukru krupice
- 40 g vody
- 15 g másla

na lískooříškový krém

- 250 g mléka
- 40 g cukru krupice
- 1 sáček vanilkového pudinku
- 150 g lískooříškového praliné
- 150 změkklého másla
- 1 špetku soli

dále budeme potřebovat

digitální kuchyňskou váhu • kuchyňský teploměr • kuchyňský robot, balónovou metlu, K-metlu • mělký plech vyložený pečícím papírem • silikonovou stěrku • další dva čisté archy pečícího papíru • cukrářskou kartu na zarovnání těsta • velký cukrářský sáček • cukrářskou zdobící špičku řezanou • výkonný mixér

*Lískooříškové praliné můžeme zakoupit, nebo připravit z uvedeých surovin dle návodu níže. Z uvedeného množství připravíme více praliné, než upotřebíme v receptu, ale jeho využití je široké. Uchovááme ho v uzavíratelné skleničce či dóze v chladu v lednici. Můžeme jím ochutit kaši, potřít lívance, palačinky, apod.

Pracovní postup

Důležité pokyny na úvod

- Ingredience odvažujeme přesně, i jednotky gramů hrají roli.
- Teplotu vody, se kterou smícháme směs PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ) měříme kuchyňským teploměrem. Správná teplota je 50–55 °C.
- Bez kuchyňského robota se neobejdeme, ruční šlehač nestačí. Šlehání sněhu nesmíme urychlit vyšším stupněm, výsledný sníh by byl velmi jemný a rychle by řádnul. Čas šlehání měříme přesně, tj. 20 minut + 2 minuty.
- Každá trouba peče jinak. Je tedy zapotřebí sušení pusinek průběžně kontrolovat a čas si případně přizpůsobit.
- Při přípravě krému je třeba dodržet uvedené teploty.

Příprava roládového plátu

1. Do čisté mísy od robota přesně odvážíme směs PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ) a přidáme vodu ohřátou na 50–55 °C. Promícháme.
2. Tuto směs začneme šlehat v robotu s použitím balónové metly na střední rychlost (stupeň 4 z 8)*. Jakmile se začne tvořit vyšší vrstva pěny (podobná pění u piva; cca po 4 minutách), přisypeme krupicový cukr.
3. Takto šleháme celkem 20 minut.
4. Po uplynutí 20 minut rychlost lehce zvýšíme (max. o 1 stupeň) a šleháme ještě další 2 minuty.
5. Po 22 minutách získáme velmi pevný lesklý sníh.
6. Do hotového sněhu silikonovou stěrku vmícháme lískooříškovou mouku a dobře promícháme.

7. Těsto roztřeme na plech vyložený pečícím papírem a stejnoměrně urovnáme cukrářskou kartou. Necháme vyšší vrstvu, protože při pečení se těsto sníží (speče). **Foto 1.**
8. Dáme péct do trouby vyhřáté na 200 °C na 8–10 minut, hezky do zlatova.
9. Mezitím si připravíme čistý arch pečícího papíru lehce posypaný moučkovým cukrem, na který upečený roládový plát ihned povytažení z trouby překlopíme. Necháme vychladnout. **Foto 2, 3.**

Příprava lískooříškového praliné

10. Troubu rozpálíme na 160 °C.
11. Lískové oříšky rozprostřeme na plech vyložený pečícím papírem a necháme v troubě opražit cca 8 minut.
12. Z horkých oříšků odstraníme slupky třením. Můžeme si pomoci utěrkou, aby nás nepálily ruce.
13. Do rendlíku dáme cukr s vodou a svaříme na cukrový rozvar o teplotě 121 °C.
14. Vsypane teplé lískové oříšky a na nízkou teplotu stále mícháme, dokud se oříšky neobalí karamellem zlatavé barvy. Musíme být trpěliví, celý proces bude trvat zhruba 10 minut.

*Číslo stupně šlehání závisí na zn. kuchyňského robota. Zvolte prostě stupeň uprostřed – tzn., že pokud má robot celkem 10 stupňů, zvolíme stupeň 5. Pokud má 8, zvolíme 4, atp.



Foto: Štěpána Hartová



15. Jakmile mají oříšky zlatavou barvu, vmícháme do nich máslo. Máslo necháme za stálého míchání rozpustit a odstavíme z plotýnky. Tato část trvá jen chvilku.

16. Ihned vylijeme celou směs na plech vyložený pečicím papírem a vařečkou rozprostřeme. Necháme vychladnout.

17. Pár oříšků si necháme stranou na závěrečné zdobení. Zbytek dáme do mixéru a s přestávkami rozmixujeme na hladkou kaši. Pokud je směs stále příliš hustá, můžeme přidat 1/2 lžičky oleje.

18. Jak má vypadat konzistence praliné z lískových oříšků, můžete shlédnout na videu výše.

Příprava lískooříškového krému

1. Do misky nalijeme trochu mléka a rozmícháme v něm vanilkový pudink.

2. Zbytek mléka ve vhodném rendlíku přivedeme k varu (po stranách začnou vzhůru stoupat drobné bublinky).

3. Do vroucího mléka vsypeme cukr a vlijeme rozmíchaný vanilkový pudink.

4. Za stálého míchání uvaříme hustý krém. Musíme jej nechat dobře provařit, aby nebyl cítit po škrobu, proto je nutné krém neustále míchat, jinak se nám připálí. **Foto 4.**

5. Vmícháme lískooříškové praliné a špetku soli. **Foto 5.**

6. Za občasného míchání schladíme na cca 15° C.

7. V míse od robota K-metlou důkladně prošleháme změkklé máslo. Mělo by mít teplotu 15–20° C.

8. Postupně zašleháme lískooříškový krém. Nejprve pomocí K-metly.

9. Následně K-metlu vyměníme za balónovou metlu a vyšleháme světlý nadýchaný krém. Pokud je příliš tekutý, dáme ho na 15–20 minut vychladit do lednice.

Dokončení rolády

1. Z vychladlého roládové plátu sloupneme pečicí papír a rovnoměrně na něj roztřeme cca 2/3 krému. **Foto 6.**

2. Pomocí pečicího papíru roládu srolujeme a i s papírem, ve kterém je roláda zabalena, dáme chladit do lednice alespoň na 2 hodiny. **Foto 7, 8.**

3. Zbytek krému si dáme do cukrářského sáčku s řezanou zdobící špičkou.

4. Po vychladnutí roládu dle vlastní fantazie ozdobíme. Na ozdobení můžeme použít i oříšky, které jsme si odložili stranou. **Foto 9–11.**

BEZÉ ROLÁDA MALINOVÁ

Autor: Adveni

✔ Bez lepku ✔ Bez sóji

Bezé roládu jsme si již popsali zde na str. 30. Víme, že se jedná o nadýchané šlehané těsto z bílků, cukru, malého množství mouky, případně zcela bez mouky, mletých ořechů, či mandlí nebo čokolády, které se po upečení potře bohatou vrstvou lehkého často šlehačkového krému a stočí do rolády. To, že pracujeme se sušenými bílký nám ale dává velmi zajímavé tvůrčí možnosti. Vodu totiž můžeme nahradit jinou tekutinou! Ovocným pyré, kávou (viz zde na str. 34), matcha čajem Fantazii se meze nekladou. V tomto receptu jsme použili husté pyré z malin. To potěšení, když vyšleháte přírodně sytý růžový sníh! Barva sice pečením zbledne, ale chuť a vůně malin prostupuje celý roládový plát. Malinový confit je pověstná třesnička, tedy vlastně malina na dortu, tedy vlastně v roládě:-). A smetanový krém z růžové Ruby čokolády, která už je dnes dobře k sehnání, Vás oslní. Jdeme na to.

Ingredience

na roládový plát

- 115 g směsi PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ)
- 105 ml teplého malinového pyré (50–55 °C)
- 70 g jemně mletých lískových oříšků moučkovým cukr na posypání

na malinový confit

- 150 g malinového pyré
- 40 + 25 g cukru krupice
- 4 g pektinu

na krém

- 125 g Ruby čokolády Callebaut
- 250 ml smetany ke šlehání 33%
- 2 lžice mascarpone

dále budeme potřebovat

digitální kuchyňskou váhu • kuchyňský teploměr • kuchyňský robot, balónovou metlu • plech vyložený pečícím papírem • silikonovou stěrku • další čistý arch pečícího papíru • cukrářskou kartu na zarovnání těsta

Pracovní postup

Důležité pokyny na úvod

- Ingredience odvažujeme přesně, i jednotky gramů hrají roli.
- Teplotu malinového pyré, se kterou smícháme směs PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ) měříme kuchyňským teploměrem. Správná teplota je 50–55 °C.
- Bez kuchyňského robota se neobejdeme, ruční šlehač nestačí.
- Každá trouba peče jinak. Je tedy zapotřebí pečení roládového plátu stále kontrolovat a čas si případně přizpůsobit.

Příprava roládového plátu

1. Do čisté mísy od robota přesně odvážíme směs PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ) a přidáme malinové pyré o teplotě 50–55 °C. Promícháme.
2. Tuto směs vyšleháme v robotu s použitím balónové metly na střední rychlost do pevného sněhu.
3. Doba šlehání velmi záleží na hustotě pyré. Pokud je pyré hodně husté, pevný sníh budeme mít poměrně brzy.
4. Do vyšlehaného pevného sněhu silikonovou stěrku jemně vmícháme mleté lískové oříšky.
5. Plech vyložíme pečícím papírem. Těsto rozetřeme na pečící papír do vyšší vrstvy. Stejně urovnáme cukrářskou kartou.
6. Dáme péct do trouby vyhřáté na 200 °C na 8–10 minut.
7. Mezitím si připravíme čistý arch pečícího papíru lehce posypaný moučkovým cukrem, na který upečený roládový plát ihned povytažení z trouby překloupíme. Necháme vychladnout. Po vychladnutí opatrně sejmem pečící papír z plátu.

Příprava malinového confitu

1. Pyré a 40 g cukru krupice dáme do rendlíku a společně zahřejeme na zhruba 40 °C.
2. Zbývající cukr (25 g) smícháme s pektinem a za stálého míchání přisypeme do malinového pyré. Krátce povaříme, cca 2-3 minuty, pak odstavíme.
3. Nalijeme do misky, zakryjeme fólií (položíme ji přímo na tekutinu) a dáme do lednice ztuhnout.

Příprava krému

1. Smetanu zahřejeme a nalijeme ji na Ruby čokoládu.
2. Necháme chvíli odstát, pak vymícháme do hladka.
3. Celou směs promixujeme tyčovým mixérem a dáme do lednice alespoň na 8 hodin vychladit.

Dokončení

1. Připravený malinový confit vytáhneme z lednice a promixujeme tyčovým mixérem do hladké konzistence.
2. Vychladlý roládový plát potřeme malinovým confitem a poté smetanovým krémem (trochu krému si necháme na finální zdobení).



3. Pomocí pečicího papíru roládu stočíme, lehce utahujeme.
4. Roládu zabalenou do papíru dáme na několik hodin vychladit do lednice.
5. Pak dozdobíme krémem, který jsme si nechali stranou.

BEZÉ ROLÁDA KÁVOVÁ

Autor: Roládový plát – Adveni; Krém podle Míši Landové – Víkendové pečení

✓ **Bez lepku** ✓ **Bez sóji**

Pokud jste již vyzkoušeli bezé roládu malinovou (zde na str. 32), víte, že práce se sušenými bílky nám dává velmi zajímavé tvůrčí možnosti. V tomto receptu tekutinu nahradíme kávou a řeknu Vám, je to super! Káva v plátu rolády, káva v krému, káva jako dekorace, káva k dezertu Ta chuť a ta vůně Když ji miluješ, není co řešit. :-)

Ingredience

na roládový plát

- 115 g směsi PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ)
- 105 ml uvařené teplé (50–55 °C) kávy
- 70 g jemně mletých lískových oříšků moučkovým cukr na posypání

na kávový krém

- 125 g kvalitní bílé čokolády (např. Belcolade, Callebaut, Valrhona)
- 250 ml smetany ke šlehání 33%
- 1-2 lžice rozpustné kávy (rozumí se v suchém stavu, nikoliv uvařené)
- 3 lžice mascarpone

dále budeme potřebovat

digitální kuchyňskou váhu • kuchyňský teploměr • kuchyňský robot, balónovou metlu • plech vyložený pečícím papírem • silikonovou stěrku • další čistý arch pečícího papíru • cukrářskou kartu na zarovnání těsta

Pracovní postup

Důležité pokyny na úvod

- Ingredience odvažujeme přesně, i jednotky gramů hrají roli.
- Teplotu kávy, se kterou smícháme směs PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ) měříme kuchyňským teploměrem. Správná teplota je 50–55 °C.
- Bez kuchyňského robota se neobejdeme, ruční šlehač nestačí.
- Každá trouba peče jinak. Je tedy zapotřebí pečení roládového plátu stále kontrolovat a čas si případně přizpůsobit.

Příprava roládového plátu

1. Do čisté mísy od robota přesně odvážíme směs PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ) a přidáme uvařenou kávu o teplotě 50–55 °C. Promícháme.
2. Tuto směs vyšleháme v robotu s použitím balónové metly na střední rychlost do pevného sněhu.
3. Do vyšlehaného pevného sněhu silikonovou stěrku jemně vmícháme mleté lískové oříšky.
4. Plech vyložíme pečícím papírem. Těsto rozetřeme na pečící papír do vyšší vrstvy. Stejně urovnáme cukrářskou kartou.
5. Dáme péct do trouby vyhřáté na 200 °C na 8–10 minut.
6. Mezitím si připravíme čistý arch pečícího papíru lehce posypaný moučkovým cukrem, na který upečený roládový plát ihned povytažení z trouby překlopíme. Necháme vychladnout. Po vychladnutí opatrně sejmemo pečící papír z plátu.

Příprava krému

1. Smetanu zahřejeme, rozmícháme v ní kávu a nalijeme ji na bílou čokoládu.
2. Necháme chvíli odstát, pak vymícháme do hladka.
3. Celou směs promixujeme tyčovým mixérem a dáme do lednice alespoň na 8 hodin vychladit.

Dokončení

1. K vychlazenému základu pro krém přidáme tři lžice mascarpone a vyšleháme společně do pevného krému.
2. Část krému si necháme stranou na finální zdobení.
3. Zbytek krému rozetřeme na vychladlý roládový plát.
4. Pomocí pečícího papíru roládu stočíme, lehce utahujeme.
5. Roládu zabalenou do papíru dáme na několik hodin vychladit do lednice.
6. Pak dozdobíme krémem, který jsme si nechali stranou.



BEZÉ ŘEZY ČOKOLÁDOVIVIŠŇOVÉ

Autor: Adveni

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Čokoláda, višně a smetanový krém. Exkluzivní trojkombinace ingrediencí. Tuto bezé lahůdku nerolujte, vytvořte lákavé úhledné řezy.

Ingredience

na roládový plát

- 140 g směsi PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ)
- 100 ml teplé vody (50–55 °C)
- 50 g cukru krupice
- 60 g hořké čokolády (70%)
- 60 g jemně mletých vlašských ořechů

na višňový confit

- 150 g višňového pyré
- 40 + 25 g cukru krupice
- 4 g pektinu

na krém

- 300 ml smetany ke šlehání 40%
- 2-3 lžice mascarpone
- moučkový cukr dle chuti

dále budeme potřebovat

digitální kuchyňskou váhu • kuchyňský teploměr • kuchyňský robot, balónovou metlu • plech vyložený pečicím papírem • cukrářský sáček • hladkou špičku o průměru 1 cm • silikonovou stěrku • další čistý arch pečicího papíru • cukrářskou kartu na zarovnání těsta

Pracovní postup

Důležité pokyny na úvod

- Ingredience odvažujeme přesně, i jednotky gramů hrají roli.
- Teplotu vody, se kterou smícháme směs PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ) měříme kuchyňským teploměrem. Správná teplota je 50–55 °C.
- Bez kuchyňského robota se neobejdeme, ruční šlehač nestačí.
- Každá trouba peče jinak. Je tedy zapotřebí pečení roládového plátu stále kontrolovat a čas si případně přizpůsobit.

Příprava plátu

1. Hořkou čokoládu rozpustíme (v mikrovlnné troubě nebo ve vodní lázni) a necháme vychladnout.
2. Do čisté mísy od robota přesně odvážíme směs PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ) a přidáme vodu ohřátou na 50–55 °C. Promícháme.
3. Tuto směs začneme šlehat v robotu s použitím balónové metly na střední rychlost (stupeň 4 z 8)*. Jakmile se začne tvořit vyšší vrstva pěny (podobná pění u piva; cca po 4 minutách), přisypeme krupicový cukr.
4. Takto šleháme celkem 20 minut.
5. Po uplynutí 20 minut rychlost lehce zvýšíme (max. o 1 stupeň) a šleháme ještě další 2 minuty.
6. Po 22 minutách získáme velmi pevný lesklý sníh.
7. Trochu sněhu přidáme k čokoládě a promícháme. Vmícháme ke zbývajícimu sněhu a nakonec přisypeme jemně mleté vlašské ořechy.
8. Těsto roztráme na plech vyložený pečicím papírem a stejnoměrně urovnáme cukrářskou kartou.
9. Dáme péct do trouby vyhřáté na 200 °C na cca 10 minut.
10. Mezitím si připravíme čistý arch pečicího papíru, na který upečený plát ihned povytažení z trouby překlopíme. Necháme vychladnout.

Příprava višňového confitu

1. Pyré a 40 g cukru dáme do rendlíku a společně zahřejeme na zhruba 40 °C.
2. Zbývající cukr (25 g) smícháme s pektinem a za stálého míchání přisypeme do višňového pyré. Krátce povaříme, cca 2-3 minuty, pak odstavíme.
3. Nalijeme do misky, zakryjeme fólií (položíme ji přímo na tekutinu) a dáme do lednice ztuhnout.

Příprava krému

1. Smetanu s mascarpone vyšleháme do krému, dle chuti přidáme moučkový cukr.

Dokončení

1. Připravený višňový confit vytáhneme z lednice a promixujeme tyčovým mixérem do hladké konzistence.
2. Vychladlý plát rozřežeme na 4 pásy. Dva pásy potřeme višňovým confitem a poté 2/3 smetanového krému. Položíme na ně 2 zbývající pláty. Potřeme zbývajícím krémem a dozdobíme dle fantazie. Nařežeme na jednotlivé kouky dezertu.

*Číslo stupně šlehání závisí na zn. kuchyňského robota. Zvolte prostě stupeň uprostřed - tzn., že pokud má robot celkem 10 stupňů, zvolíme stupeň 5. Pokud má 8, zvolíme 4, atp.



ESTERHÁZY ŘEZY

Autor: korpus – Adveni; krém a poleva podle Jany Sovové ze Štítkova v Pošumaví*

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Vrstvené řezy z ořechového bezé prokládné máslovým krémem. Tento slavnostní dezert nese jméno po knížeti Pavlu III. Antonínu Esterházy z Galanty, významném uherském šlechtici a diplomatovi, který působil ve službách rakouských Habsburků. Dezert vznikl na konci 19. století a stal se jedním z nejslavnějších dortů Rakousko-uherské monarchie.

Ingredience

na těsto

- 400 g směsi PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ)
- 250 g teplé vody (50–55 °C)
- 1 špetku soli
- 100 g cukru krupice
- 400 g jemně mletých vlašských ořechů
- 1 lžičku mleté skořice
- 1 lžičku mletého hřebíčku

na krém

- 500 ml mléka
- 30 g kukuřičného škrobu
- 380 g másla
- 120 g cukru moučka

na polevu

- 350 g moučkového cukru
- 1 panák rumu
- 2–3 lžice mléka
- 3 lžice meruňkové marmelády
- 100 g hořké čokolády

dále budeme potřebovat

digitální kuchyňskou váhu • kuchyňský teploměr • kuchyňský robot, balónovou metlu • silikonovou stěrku • 4 mělké plechy vyložené pečícím papírem • cukrářskou kartu na zarovnání těsta • malý cukrářský sáček

Pracovní postup

Důležité pokyny na úvod

- Ingredience odvažujeme přesně.
- Teplotu vody, se kterou smícháme směs PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ) měříme kuchyňským teploměrem. Správná teplota je 50–55 °C.
- Bez kuchyňského robota se neobejdeme, ruční šlehač nestačí. Šlehání sněhu nesmíme urychlit vyšším stupněm, výsledný sníh by byl velmi jemný a rychle by řidnul. Čas šlehání měříme přesně, tj. 20 minut + 2 minuty.
- Každá trouba peče jinak. Je tedy zapotřebí pečení korpusů průběžně kontrolovat a čas si případně přizpůsobit.

Příprava korpusů

1. Do čisté mísy od robota přesně odvážíme směs PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ) a přidáme vodu ohřátou na 50–55 °C. Promícháme.
2. Tuto směs začneme šlehat v robotu s použitím balónové metly na střední rychlost (stupeň 4 z 8)**. Jakmile se začne tvořit vyšší vrstva pěny (podobná pění u piva; cca po 4 minutách), přisypeme krupicový cukr.
3. Takto šleháme celkem 20 minut.
4. Po uplynutí 20 minut rychlost lehce zvýšíme (max. o 1 stupeň) a šleháme ještě další 2 minuty.
5. Po 22 minutách získáme velmi pevný lesklý sníh.
6. Do hotového sněhu silikonovou stěrku vmícháme jemně mleté vlašské ořechy smíchané se skořicí a hřebíčkem.
7. Plechy (4 kusy) na pečení vyložíme pečícím papírem. Pečící papír lehce potřeme máslem, aby se nám posléze upečené korpusy lépe sloupávaly z papíru.
8. Těsto rovnoměrně rozdělíme na 4 plechy a stejnoměrně urovnáme cukrářskou kartou.
9. Dáme péct do trouby vyhřáté na 190 °C na cca 10 minut, až těsto zružoví.

Příprava krému

1. Kukuřičný škrob rozmícháme ve 100 ml mléka.
2. Zbytek mléka (400 ml) přivedeme k varu.
3. Do vroucího mléka nalijeme směs mléka se škrobem a vaříme zhruba 2 minuty.
4. Vzniklý pudink necháme vychladnout na pokojovou teplotu.
5. Do robota dáme změkklé máslo a moučkový cukr a vyšleháme. Pak po lžících přidáváme pudink, dokud nevznikne středně tuhý hladký krém.

Příprava polevy

1. Na polevu smícháme moučkový cukr s vodou nebo mlékem, přidáme rum a společně vyšleháme. Poleva musí být hustá, aby z dezertu nestékala.

*<https://regiony.rozhlas.cz/cukrarsky-poklad-zvany-esterhazy-rezy-upekla-jana-sovo-va-ze-stitkova-v-posumavi-8089764>

**Číslo stupně šlehání závisí na zn. kuchyňského robota. Zvolte prostě stupeň uprostřed – tzn., že pokud má robot celkem 10 stupňů, zvolíme stupeň 5. Pokud má 8, zvolíme 4, atp.



Dokončení

1. Krém rozdělíme na tři části.
2. Na táč položíme první plát, potřeme ho krémem a na ten položíme druhý plát. Toto zopakujeme, až nám zůstane poslední čtvrtý plát. Ten velmi tence pomažeme meruňkovou marmeládou, na kterou po celé ploše nalijeme cukrovou polevu.

3. Čokoládu rozežijeme (v mikrovlnné troubě nebo vodní lázni), vlijeme do cukrářského sáčku s tenkou špičkou a na cukrovou polevu nastříháme vlnky, nebo přímky. Pak vezmeme vidličku, a dokud poleva ani čokoláda nezaschne, roztáhneme je vidličkou v pravém úhlu. Necháme zaschnout.
4. Dezero podáváme nakrájený na malé obdélníčky.

III. ZÁKUSKY



LASKONKY KOKOSOVÉ S KARAMELOVÝM KRÉMEM

Autor: Stáňa Hartová

✔ Bez lepku ✔ Bez sóji

Laskonka je tradiční český dezert, který se v kavárnách a cukrárnách objevil už ve 20. letech minulého století. Zhruba ve stejné době se ve Francii zrodila dnes už notoricky známá makronka, kterou můžeme považovat za vzdálenou příbuznou laskonky. Ač si na pohled nejsou moc podobné, oba zákusky mají stejný základ – dvě skořápky z bílkového sněhu spojené krémem. Klasický český retrodezert má bílkové skořápky „vylepšené“ ořechy či kokosem. Náplň pak tvoří krém grilášový, nebo karamelový. A kde se vzal název dezertu? Některé zdroje uvádějí, že laskonka je odvozena od slov „láska, laskati, laskominy“. Další verze odkazuje ke španělskému výrazu „Las conchas“, v češtině skořápky či škeble. Ať už dáte přednost té či oné verzi, určitě si laskonky zkuste připravit doma. Nebudete litovat.

Ingredience

na těsto

- 100 g směsi PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ)
- 90 g teplé vody (50–55 °C)
- 120 g cukru krupice
- 100 g jemně strouhaného kokosu

na karamelový krém

- 200 g karamelové čokolády (Callebaut Gold, Belcolade slaný karamel)
- 100 ml smetany ke šlehání 33%
- 50 ml smetany ke šlehání 33%

dále budeme potřebovat

- digitální kuchyňskou váhu
- kuchyňský teploměr
- kuchyňský robot, balónovou metlu
- silikonovou stěrku
- plastovou nebo silikonovou formu na laskonky
- velký cukrářský sáček
- cukrářskou zdobící špičku řezanou
- 2x mělký plech vyložený pečicím papírem
- cukrářskou kartu
- tyčový mixér

Z výše uvedených ingrediencí připravíme 30 ks celých laskonek (tj. 60 půlek).

Pracovní postup

Důležité pokyny na úvod

- Ingredience odvažujeme přesně, i jednotky gramů hrají roli.
- Teplotu vody, se kterou smícháme směs PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ) měříme kuchyňským teploměrem. Správná teplota je 50–55 °C.
- Bez kuchyňského robota se neobejdeme, ruční šlehač nestačí. Šlehání sněhu nesmíme urychlit vyšším stupněm, výsledný sníh by byl velmi jemný a rychle by řidnul. Čas šlehání měříme přesně, tj. 20 minut + 2 minuty.
- Každá trouba peče jinak. Je tedy zapotřebí sušení pusinek průběžně kontrolovat a čas si případně přizpůsobit.
- Základ na karamelový krém si připravíme den předem.

Příprava korpusů laskonek

1. Do čisté mísy od robota přesně odvážíme směs PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ) a přidáme vodu ohřátou na 50–55 °C. Promícháme.
2. Tuto směs začneme šlehat v robotu s použitím balónové metly na střední rychlost (stupeň 4 z 8)*. Jakmile se začne tvořit vyšší vrstva pěny (podobná pění u piva; cca po 4 minutách), přisypeme krupicový cukr.
3. Takto šleháme celkem 20 minut.
4. Po uplynutí 20 minut rychlost lehce zvýšíme (max. o 1 stupeň) a šleháme ještě další 2 minuty.
5. Po 22 minutách získáme velmi pevný lesklý sníh. Viz video dále.
6. Do hotového sněhu silikonovou stěrku vmícháme strouhaný kokos a dobře promícháme.
7. Hotové kokosové těsto nanášíme na plech vyložený pečicím papírem přes laskonkovou formu. Cukrářskou kartou všechno přebývající těsto pečlivě setřeme a vrátíme do mísy. Jakmile máme laskonkovou formu plnou, opatrně ji zvedneme kolmo vzhůru (přidržíme si pečicím papír), přeneseme ji na druhou polovinu plechu na pečení a celý postup zopakujeme. **Foto 1.**
8. Výše popsáním způsobem nanese těsto i na druhý plech.
9. Oba plechy s laskonkami vložíme do trouby rozpálené na 190 °C tak, aby jeden plech byl na spodní přičce a druhý ob jednu výše. Zvolíme program pečení horní a dolní ohřev. Takto pečeme 2 minuty.
10. Následně teplotu snížíme na 150 °C, plechy vyměníme a pečeme s pootevřenými dvířky dalších cca 40 minut. Můžeme péct i se zavřenými dvířky, v tom případě ale teplotu v troubě snížíme na 80 °C.
11. V průběhu pečení 1x–2x vyměníme polohu plechů (spodní nahoru a naopak).
12. Hotové korpusy laskonek jdou lehce sloupnout z pečicím papíru a mají pevnou spodní stranu.

*Číslo stupně šlehání závisí na zn. kuchyňského robota. Zvolte prostě stupeň uprostřed – tzn., že pokud má robot celkem 10 stupňů, zvolíme stupeň 5. Pokud má 8, zvolíme 4, atp. Správnou rychlost šlehání můžete shlédnout na videu dále.



Videonávod:
správná rychlost
šlehání



Správná
konzistence
sněhu



1



2



3



4



5



6

Foto: Stáňa Hartová



Příprava karamelového krému

1. Karamelové čokoládové pecky dáme do vyšší rovné nádoby (např. kuchyňská odměrka 1 l).
2. 100 ml smetany dáme do vhodné misky a v mikrovlnné troubě ohřejeme těsně pod bod varu (po stranách misky se začnou tvořit malé bublinky).
3. Horkou smetanu nalijeme na čokoládu a mícháme silikonovou stěrkou, až se všechna čokoláda rozpustí.
4. Celou směs promixujeme tyčovým mixérem do hladké emulze (tzv. ganache).
5. Zakryjeme potravinářskou fólií tzv. na dotek (fólii položíme přímo na ganache tak, aby se jí dotýkala) a dáme chladit do lednice minimálně na 8 hodin, ideálně přes noc.

6. Druhý den dáme do mísy od robota vychlazenou karamelovou čokoládovou ganache a přilijeme k ní 50 ml studené smetany.
7. Na střední rychlost vyšleháme do tuhého hladkého krému.

Dokončení laskonek

1. Hotový vyšlehaný karamelový krém dáme do cukrářského sáčku s řezanou cukářskou zdobící špičkou a naneseťme jej na polovinu laskonek. **Foto 4, 5.**
2. Druhou polovinu pak přiklopíme a lehce přimáčkneme. **Foto 6–11.**
3. Naplněné laskonky dáme do uzavíratelné dózy a necháme je do druhého dne v lednici uležet.
4. V lednici vydrží i několik dnů.

INDIÁNCI JAHODOVÍ

Autor: Stáňa Hartová

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Kdo by neznal indiánky. Špičky ze stříkaného bílkového krému potažené čokoládovou polevou a posazené na pečeném piškotu. I tento dezert, podobně jako laskonky (zde na str. 42), přežil porevoluční příliv moderních zákusků a na pultech českých cukráren se udržel dodnes. Byť původ má asi rakouský. Pod názvem *Indianer* se údajně počátkem devatenáctého století ve Vídni proslavil zákusek, podávaný po divadelních vystoupeních jistého indického mága, zřejmě proto, že tvarem i barvou připomínal exotický turban. Nezáleží, zda fandíte tradiční podobě dezertu s vanilkovým krémem a hořkou čokoládou, nebo jste se zamilovali do novější verze s ovocným krémem a barevnou polevou. Základ úspěchu je vždy stejný: lehounké nadýchané piškoty zvané buflery, hebký bílkový krém a pevná a lesklá čokoláda.

Ingredience

na buflery

- 80 g směsi BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 2 ks vaječ vel. M (žloutky a bílky zvlášť)
- 30 g cukru krupice
- 10 g studené vody

na jahodový sněh

- 100 g směsi PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ)
- 100 g jahodového pyré (rozmixované mražené jahody)
- 70 g cukru krupice
- 90 g vody (50–55 °C)

na cukrový rozvar

- 145 g cukru krupice
- 80 g vody

na polevu

- 300 g Ruby čokolády Callebaut
- 40 g kakaového másla v peckách nebo kokosového oleje

dále budeme potřebovat

digitální kuchyňskou váhu • kuchyňský teploměr • kuchyňský robot, balónovou metlu • šlehací metličku • 2x velký cukrářský sáček • cukrářskou zdobící špičku hladkou o průměru 15 mm • mělký plech vyložený pečícím papírem • rendlík • misku, nebo hrnek (hlubší, užší) na rozpouštění čokolády a následné namáčení indiánků

Pracovní postup

Důležité pokyny na úvod

- Ingredience odvažujeme přesně, i jednotky gramů hrají roli.
- Teplotu vody, se kterou smícháme směs PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ) měříme kuchyňským teploměrem. Správná teplota je 50–55 °C.
- Bez kuchyňského robota se neobejdeme, ruční šlehač nestačí. Šlehání sněhu nesmíme urychlit vyšším stupněm, výsledný sněh by byl velmi jemný a rychle by řidnul. Čas šlehání měříme přesně.
- Každá trouba peče jinak. Je tedy zapotřebí sušení pusinek průběžně kontrolovat a čas si případně přizpůsobit.

Příprava buflerů

1. Do mísy od robota dáme bílky, přisypeme cukr a přidáme vodu. Pomocí balónové metly vyšleháme tuhý sněh.
2. Do sněhu pomocí šlehací metly krátce, ale důkladně vmícháme nejprve žloutky a následně směs BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ). Postupujeme rychle, ale opatrně, abychom neztratili objem těsta.
3. Hotovým těstem naplníme cukrářský sáček s vloženou hladkou špičkou a nastříkáme na plech vyložený pečícím papírem bochánky cca 5 cm v průměru. Konec cukrářské špičky držíme kolmo zhruba 2 cm nad pečícím papírem, stiskneme cukrářský sáček, a jakmile máme bochánek potřebného průměru, stisk sáčku povolíme a přesuneme se na další místo. **Foto 1.**

4. Po nastříkání všech bochánek plech na pečení ihned vložíme do trouby rozpálené na 170 °C a pečeme do zlatova cca 20 minut, zvolíme program horko–vzduch. Že jsou bochánky upečené, poznáme tak, že jeden zkusíme sloupnout z pečícího papíru. Pokud to jde snadno, máme hotovo.
5. Plech s upečenými buflery necháme na mřížce vychladnout. Buflery neodlepujeme, necháme je na pečícím papíru! **Foto 2.**

Příprava jahodového sněhu a cukrového rozvaru

1. Tato část přípravy pracovního postupu bude vyžadovat jistou koordinaci, proto si všechny uvedené ingredience odvažíme a připravíme předem. Připravíme si také čistý cukrářský sáček s čistou hladkou špičkou o průměru 15 mm.
2. Do čisté mísy od robota vsypeme směs PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ), cukr krupice a přidáme vodu ohřátou na 50–55 °C.
3. Tuto směs začneme šlehat v robotu s použitím balónové metly na střední rychlost (stupeň č. 4 z 8)*. Takto šleháme 5 minut.
4. Současně se šleháním sněhu si do vhodného rendlíku vsypeme cukr krupice a zalijeme vodou (viz ingredience na cukrový rozvar).

*Číslo stupně šlehání závisí na zn. kuchyňského robota. Zvolte prostě stupeň uprostřed – tzn., že pokud má robot celkem 10 stupňů, zvolíme stupeň 5. Pokud má 8, zvolíme 4, atp. Správnou rychlost šlehání můžete shlédnout na videu dále.



Videonávod:
správná rychlost
šlehání



Namáčení
indiánek
do polevy



INDIÁNCI JAHODOVÍ

5. Rendlík začneme zahřívát na střední teplotu a za občasného zakroužení rendlíkem necháme cukr rozpustit. Ničím nemícháme!

6. Po rozpuštění cukru zvýšíme teplotu zahřívání na maximum. Teplota cukrového rozvaru má být 117 °C.

7. Zjistíme ji buď kuchařským teploměrem, který vložíme do rendlíku, anebo tzv. testem na bublinku. Test na bublinku se provede tak, že drátěné očko (např. na držadle šlehací metly) namočíme do vroucí tekutiny a foukneme do vytvořené blanky. Pokud se vytvoří jen 1 bublinka, nebo žádná, rozvar ještě není hotový. Pokud se vytvoří souvislý řetězek bublin, máme hotovo. **Foto 3.**

8. Všechny tyto úkony by nám neměly trvat déle než 5 minut.

9. Vrátime se zpět ke sněhu, přerušíme šlehání a přidáme jahodové pyré. Pokračujeme ve šlehání na střední rychlost dalších 10 minut.

10. Za uplynulých 15 minut bychom měli mít středně tuhý sníh a hotový cukrový rozvar.

11. Za stálého šlehání na střední rychlost vlijeme cukrový rozvar po stěně mísy od robota do šlehajícího se sněhu. Postupujeme svižně, aby nám cukrový rozvar nezačal chladnout a znovu cukernatět.

12. Po nalití cukrového rozvaru zvýšíme rychlost šlehání na maximum a šleháme dalších 5 až 7 minut.

13. Po celkových 20–22 minutách máme tuhý, lesklý sníh. **Foto 4.**

Příprava jahodových indiánků

1. Připravený sníh přendáme do připraveného cukrářského sáčku s hladkou špičkou a na upečené buflery nastříkáme jahodové indiánky.

2. Konec cukrářské špičky držíme cca 1 cm nad středem bufleru a přerušovaným stiskem nastříkáme 4 patra indiánka. Špičku jen lehce posunujeme směrem vzhůru, ale nesmíme hmotu sněhu přerušit, indiánci by se nám při namáčení do polevy rozpadli.

3. Všechny nastříkané indiánky necháme při pokojové teplotě zaschnout. Může to trvat 15, ale i 60 minut. Při lehkém dotyku prstem se nám na prst nesmí lepit sníh. **Foto 5.**

Dokončení jahodových indiánků

1. Ve vhodné nádobě rozpustíme Ruby čokoládu společně s kakaovým máslem nebo kokosovým olejem.

2. Rozpouštět můžeme v mikrovlnné troubě, kdy po 30 vteřinách zahřívání vždy čokoládu zamícháme, nebo ve vodní lázni. Maximální teplota rozpuštěné čokolády nesmí přesáhnout 45 °C, jinak čokoládu spálíme a znehodnotíme.

3. Za občasného míchání schladíme rozpuštěnou čokoládu na 35 °C.

4. Zaschlé indiánky odlepíme od pečicího papíru, otočíme o 180 stupňů (tedy buflerem vzhůru) a celkem svižně namočíme do čokolády.

5. Zdvihneme a necháme chvíli okapat. Viz video výše.

6. Otočíme zpět buflerem dolů, odložíme na vhodný podklad (ideálně na mřížku) a necháme polevu zaschnout.

7. Pokud nám poleva zhoustne, můžeme ji znovu krátce zahřát. Avšak opět hlídáme teplotu, která musí být 35 °C.

8. Indiánky nedáváme do ledničky a počítáme s tím, že mají krátkou dobu spotřeby. **Foto 6–9.**



ŠTAFETKY S KÁVOVÝM KRÉMEM

Autor: Stáňa Hartová

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Jednoduchý, a přesto dokonalý zákusek. Ještě v devadesátých letech bývaly štafetky poměrně populární, postupem času se však na ně tak trochu zapomělo. Tvoří je lehký bílkový piškot naplněný jemným kávovým krémem a přelitý čokoládou. Co se formy týče, jsou známé dvě verze. V jedné mají štafetky podobu řezů, které se krájí na malé obdélníčky, které se našikmo máčejí v čokoládě. Druhou variantu představuje dlouhá tenká roláda, která se krájí na válečky. V tomto případě se do čokolády máčejí konce válečků. Právě tato „válečková podoba“ pravděpodobně stojí za názvem zákusku. Připomíná totiž štafetový kolík, který si závodníci při běhu předávají. Podoba ani původ názvu však nejsou důležité. Hlavní je přece chuť a ta je přímo báječná.

Ingredience

na roládový plát

- 160 g směsi PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ)
- 144 g teplé vody (50–55 °C)
- 30 g cukru krupice
- 50 g mletých vlašských ořechů (lze koupit již hotovou mouku z vlašských ořechů) trochu moučkového cukru na posypání pečícího papíru
- 50 g směsi BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)

na kávový krém

- 25 g másla
- 25 g směsi PASTA & GNOCCHI (tzv. ČERVENÁ)
- 75 ml horké vody
- 50 ml horké silné černé kávy
- 75 g cukru moučka
- 125 g změkklého másla
- 1 malý panáček rumu

na dokočení

- 3 polévkové lžice cukru moučka
- 300 g kvalitní hořké čokolády (Belcolade, Callebaut, apod.)

Z výše uvedených ingrediencí připravíme 12 štafetek.

dále budeme potřebovat

digitální kuchyňskou váhu • kuchyňský teploměr • kuchyňský robot, balónovou metlu, šlehací metlu • 2 archy pečícího papíru • 2x dlouhý pruh alobalu (dlouhý cca jako plech na pečení i s okraji) • mělký plech na pečení • dlouhou rovnou špachtli • dlouhý rovný nůž • plastovou misku na čokoládu

Pracovní postup

Důležité pokyny na úvod

- Ingredience odvažujeme přesně.
- Teplotu vody, se kterou smícháme směs PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ) měříme kuchyňským teploměrem. Správná teplota je 50–55 °C.
- Bez kuchyňského robota se neobejdeme, ruční šlehač nestačí. Šlehání sněhu nesmíme urychlit vyšším stupněm, výsledný sníh by byl velmi jemný a rychle by řidnul. Čas šlehání měříme přesně.
- Každá trouba peče jinak. Je tedy zapotřebí pečení průběžně kontrolovat a čas si případně přizpůsobit.

Příprava roládového plátu

1. Do čisté mísy od robota přesně odvážíme směs PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ) a přidáme vodu ohřátou na 50–55 °C. Promícháme.
2. Tuto směs začneme šlehat v robotu s použitím balónové metly na střední rychlost (stupeň 4 z 8)*. Jakmile se začne tvořit vyšší vrstva pěny (podobná pění u piva; cca po 4 minutách), přisypeme krupicový cukr.
3. Takto šleháme celkem 12 minut do tzv. měkkých špiček. **Video 1.**
4. Do hotového sněhu šlehací metlou ručně vmícháme mleté vlašské ořechy smíchané se směsí BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ) a dobře promícháme.
5. Těsto roztřeme na plech vyložený pečícím papírem a rovnoměrně urovnáme dlouhou špachtlí. Vrstva těsta by měla být cca 8–10 mm, těsto se při pečení sníží (speče). **Foto 1, 2.**
6. Dáme péct do trouby rozpálené na 200 °C, zvolíme program horní a dolní ohřev. Pečeme cca 9 minut, do zlatova. Povrch nesmí zhnědnout – plát bychom pak nesrolovali.

7. Mezi tím si připravíme čistý arch pečícího papíru lehce posypaný moučkovým cukrem, na který upečený roládový plát ihned po vytažení z trouby překlopíme. Necháme vychladnout na mřížce. **Foto 3.**

Příprava kávového krému

1. Do vhodného rendlíku dáme první množství másla – tedy 25 g – a necháme ho rozpustit.
2. Následně vsypeme směs PASTA & GNOCCHI (tzv. ČERVENÁ), rozmícháme a necháme lehce rozvonět.
3. V dalším kroku do rendlíku vlijeme horkou vodu a horkou silnou kávu a za stálého intenzivního míchání šlehací metlou uvaříme velmi hustou kaši. Kaši necháme minimálně 2 minuty provařit, přičemž stále mícháme, aby se nepřipálila. **Foto 4.**

*Číslo stupně šlehání závisí na zn. kuchyňského robota. Zvolte prostě stupeň uprostřed – tzn., že pokud má robot celkem 10 stupňů, zvolíme stupeň 5. Pokud má 8, zvolíme 4, atp.


Správný
sníh –
tzv. do špiček



ŠTAFETKY S KÁVOVÝM KRÉMEM

4. Hotovou kaši (puddink) odstavíme z plotýnky a za občasného míchání necháme vychladnout.
5. Vychlazený pudink přendáme do mísy od robota a balónovou metlou rozšleháme, abychom odstranili případné hrudky.
6. Přisypeme cukr moučku a po částech zašleháváme máslo (125 g). Šleháme tak dlouho, až získáme hladký, nadýchaný krém.
7. Na závěr vlijeme panáka rumu, který krátce zašleháme. Pozor, rum nesmí být studený, ale musí mít pokojovou teplotu jako ostatní suroviny v krému, jinak se krém srazí. **Foto 5.**

Příprava rolád na štafetky

1. Z vychladlého roládového plátu sloupneme pečicí papír a rozřízneme jej na 2 poloviny po delší straně. **Foto 6.**
2. Oba připravené pruhy alobalu lehce pocukrujeme moučkovým cukrem. **Foto 7.**
3. Obě části roládového plátu potřeme připraveným krémem. **Foto 8.**
4. První namazaný plát přeneseme na pocukrovaný alobal a dlouhým rovným nožem odřízneme po jedné delší straně cca 1 cm silný proužek, který překlápíme na plát. Tento trik nám pomůže na začátku rolování rolády. **Foto 9, 10.**
5. Roládu pomocí alobalu srolujeme – alobal nám ji pomáhá utahovat, aby nám tam nevznikaly vzduchové bubliny.
6. Jakmile máme roládu hezky utáženou a zabalenou do alobalu, oba volné konce alobalu zakoutíme a trochu zastrčíme do rolády. Tím roládu ještě více zpevníme. **Foto 11.**
7. Totéž zopakujeme i s druhým roládovým plátem.

8. Obě rolády dáme do lednice vychladit – ideálně přes noc. Pokud nemáme čas, dáme je na 1 hodinu do mrazáku.

Dokončení štafetek

1. V mikrovlnné troubě ve vhodné plastové misce rozpustíme hořkou čokoládu. Zahříváme vždy jen po 20 vteřinách a promícháváme. Teplotu čokolády změříme digitálním kuchyňským teploměrem a nesmí přesáhnout 45 °C, čokoláda by se spálila a již by nešla použít. Následně čokoládu za občasného míchání necháme zchladnout na 35 °C.**
2. Mezi tím vyndáme rolády z alobalu a ostrým nožem zařízujeme nerovné konce. **Foto 12.**
3. Každou z rolád rozřízneme na 6 stejně dlouhých dílků. Po každém řezu si nůž otřeme papírovou utěrkou.
4. Vznikne nám tedy 12 štafetek. **Foto 13.**
5. Konce každé štafetky namočíme cca 5 mm do vytemperované čokolády, necháme okapat a odložíme zaschnout na pečicí papír, popř. vhodnou mřížku.*** **Foto 14, 15.**
6. Jakmile čokoláda zatvrdne, můžeme štafetky s kávovým krémem podávat. **Foto 16–25.**
7. Jinak uchováváme v uzavíratelné dóze v lednici.

** Tomuto procesu se říká temperace čokolády a zajistí nám, že čokoláda bude při konzumaci štafetek krásně křupat.

*** Pokud by nám čokoláda houstla namáčením studených štafetek, můžeme ji pár sekund zahřát v mikrovlnné troubě. Její teplota však nesmí přesáhnout 35 °C.



MÁNIČKY

Autor: Stáňa Hartová

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Na Máničky už dnes v cukrárně jen tak nenarazíte. Přesto se jedná o tradiční český zákusek, který se za dob socialismu těšil velké oblibě. Jedná se o sněhové pusinky vylepšené opraženými lískovými či vlašskými oříšky. Korpusky se pak po dvou slepují šlehačkou. Aby to nebylo tak jednoduché, kombinuje se klasická bílá šlehačka se šlehačkou čokoládovou (pařížskou) či karamelovou. Povrch pusinek se dále může a nemusí zdobit rozpuštěnou čokoládou a strouhanými oříšky. Nejlepší Máničky údajně připravují v cukrárně Janský ve Vyškově, jejímž zákazníkem byl i prezident T. G. Masaryk. Zkuste je připravit na rodinnou oslavu, uvidíte, že sklídíte ovace vstoje.

Ingredience

na oříškové bezé

- 100 g směsi PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ)
- 90 g teplé vody (50–55 °C)
- 125 g cukru krupice
- 60 g cukru moučka
- 80 g strouhaných vlašských ořechů
- 55 g mandlové mouky
- 50 g vody

na pařížskou šlehačku

- 350 g smetany ke šlehání 33%
- 20 g glukóзовého sirupu
- 2 g plátkové želatiny Dr. Oetker
- 100 g hořké čokolády 55%

na šlehačku z bílé čokolády

- 340 g smetany ke šlehání 33%
- 20 g glukóзовého sirupu
- 2 g plátkové želatiny Dr. Oetker
- 110 g bílé čokolády 34%

na dokončení

- 80 g hořké čokolády 55%
- 15 g rostlinného oleje

dále budeme potřebovat

kuchyňský robot, balónovou metlu • digitální kuchyňskou váhu • kuchyňský teploměr, popř. drátěné očko např. na konci šlehací metličky • silikonovou stěrku • 2x velký cukrářský sáček • 2x cukrářskou zdobící špičku řezanou o průměru 10 mm • 3x plech na pečení vyložený pečícím papírem • šablonu na laskonky • plastovou misku • mašlovačku • tyčový mixér • potravinářskou fólii • 2x vyšší užší nádobu na šlehačky (např. kuchyňské odměrky 1l)

Z výše uvedených ingrediencí připravíme 34 Mániček (tj. 68 půlek).

Pracovní postup

Důležité pokyny na úvod

- Ingredience odvažujeme přesně.
- Teplotu vody, se kterou smícháme směs PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ) měříme kuchyňským teploměrem. Správná teplota je 50–55 °C.
- Bez kuchyňského robota se neobejdeme, ruční šlehač nestačí. Šlehání sněhu nesmíme urychlit vyšším stupněm, výsledný sníh by byl velmi jemný a rychle by řádnul.
- Vhodnou teplotu cukrového rozvaru, v našem případě 115 °C, zjistíme buď kuchyňským teploměrem, nebo tzv. testem na bublinku. Test na bublinku se provede tak, že drátěné očko (např. na držadle šlehací metličky) namočíme do vroucí tekutiny a foukneme do vytvořené blanky. Pokud se vytvoří jen 1 bublinka, nebo žádná, rozvar ještě není hotový. Pokud se vytvoří souvislý řetězek bublin, máme hotovo.
- Každá trouba peče jinak. Je tedy zapotřebí pečeni korpusků průběžně kontrolovat a čas si případně přizpůsobit.
- Přípravu Mániček je vhodné rozložit do dvou dnů. První den si upečeme korpusky a připravíme základ na obě šlehačky, který se musí minimálně 8 hodin stabilizovat v lednici.

Příprava oříškového bezé a cukrového rozvaru

1. Tato část přípravy pracovního postupu bude vyžadovat jistou koordinaci, proto si všechny uvedené ingredience odvažíme a připravíme předem. Připravíme si také plechy na pečení vyložené pečícím papírem a šablonu na laskonky.
2. Do čisté mísy od robota vsypeme směs PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ), 25 g cukru krupice a přidáme vodu ohřátou na 50–55 °C.
3. Tuto směs začneme šlehat v robotu s použitím balónové metly na střední rychlost (stupeň č. 4)*.
4. Takto šleháme cca 7 minut.
5. Současně se šleháním sněhu si do vhodného rendlíku vsypeme 100 g cukru krupice a zalijeme 50 g vody.
6. Rendlík začneme zahřívat na střední teplotu a za občasného zakroužení rendlíkem necháme cukr rozpustit. Ničím nemícháme!
7. Po rozpuštění cukru vložíme do rendlíku kuchyňský teploměr, nebo si připravíme čistou šlehací metlu a zvýšíme teplotu zahřívání na maximum.
8. Tyto úkony by nám neměly trvat déle než 5 minut.
9. Za uplynulých 7 minut bychom měli mít lehce napěněný sníh a hotový cukrový rozvar.
10. Za stálého šlehání na střední rychlost vlijeme cukrový rozvar po stěně mísy od robota do šlehajícího se sněhu. Postupujeme svižně, aby nám cukrový rozvar nezačal chladnout a znovu cukernatět.

*Číslo stupně šlehání závisí na zn. kuchyňského robota. Zvolte prostě stupeň uprostřed – tzn., že pokud má robot celkem 10 stupňů, zvolíme stupeň 5. Pokud má 8, zvolíme 4, atp.



MÁNIČKY

11. Po nalítí cukrového rozvaru pokračujeme ve šlehání dalších 5 až 7 minut do schladnutí sněhu.

12. Po celkových 12–14 minutách bychom měli mít tuhý, lesklý sníh na tzv. měkkou špičku (špička sněhu na metle se po otočení lehce ohne). **Foto 1.**

13. Rozehřejem troubu na 120 °C, zvolíme program horko-vzduch.

14. Do hotového sněhu stěrkou vmícháme prosátý cukr moučka, strouhané vlašské ořechy a mandlovou mouku. **Foto 2.**

15. Těsto roztíráme přes šablonu na laskonky na připravené plechy. **Foto 3, 4.**

16. Pečeme cca 30 minut. Zhruba po 15 minutách a pak znovu po dalších 5 minutách plechy prostřídáme, aby se všechny korpusky Mániček upekly rovnoměrně.

17. Upečené korpusky poznáme tak, že jdou lehce sloupnout z pečícího papíru. **Foto 5.**

18. Necháme je vychladnout na mřížce a uložíme do uzavíratelné dózy při pokojové teplotě.

Příprava pařížské šlehačky

1. Plátkovou želatinu namočíme do studené vody a necháme nabobtnat.

2. Polovinu smetany a glukózu zahřejeme v mikrovlnné troubě pod bod varu (na okraji se začnou tvořit bublinky) a rozpustíme v ní želatinu.

3. Ihned nalijeme na hořkou čokoládu a mícháme, dokud se čokoláda zcela nerozpustí.

4. Promixujeme tyčovým mixérem, přilejeme druhou polovinu smetany a ještě jednou krátce promixujeme tyčovým mixérem.

5. Zakryjeme potravinářskou fólií tzv. na dotek (fólii položíme přímo na tekutinu) a dáme do lednice stabilizovat minimálně na 8 hodin.

Příprava šlehačky z bílé čokolády

1. Plátkovou želatinu namočíme do studené vody a necháme nabobtnat.

2. Polovinu smetany a glukózu zahřejeme v mikrovlnné troubě pod bod varu (na okraji se začnou tvořit bublinky) a rozpustíme v ní želatinu.

3. Ihned nalijeme na bílou čokoládu a mícháme, dokud se čokoláda zcela nerozpustí.

4. Promixujeme tyčovým mixérem, přilejeme druhou polovinu smetany a ještě jednou krátce promixujeme tyčovým mixérem.

5. Zakryjeme potravinářskou fólií tzv. na dotek (fólii položíme přímo na tekutinu) a dáme do lednice stabilizovat minimálně na 8 hodin.

Dokončení

1. Hořkou čokoládu rozpustíme v misce a vmícháme do ní olej. Můžeme použít mikrovlnnou troubu, ale musíme vždy po 30 vteřinách čokoládu zamíchat, abychom ji nespálili.

2. Pomocí mašlovačky potřeme vrchní strany všech upečených korpusků a necháme ztuhnout. **Foto 6.**

3. Mezi tím obě vychlazené šlehačky na střední rychlost vyšleháme do tuha. Pozor, aby se nám nesrazily – od šlehání neodcházíme. **Foto 7, 8, 9.**

4. Obě šlehačky přendáme do cukrářských sáčků s řezanou cukrářskou špičkou.

5. Na polovinu korpusků nanese pařížskou šlehačku a přiklopíme druhou polovinou korpusků. **Foto 10, 11.**

6. Nanese šlehačku z bílé čokolády a pomocí mašlovačky postříkáme zbylou hořkou čokoládou. **Foto 12, 13.**

7. Hotové Máničky dáme do lednice na pár hodin odležet. **Foto 14–20.**



Foto: Sílvia Hartová

PAŘÍŽSKÉ ROHLÍČKY

Autor: Adveni (podle receptu Míшы Landové – víkendové pečení*)

✔ **Bez lepků** ✔ **Bez sóji**

Není jisté, kde se pařížské rohlíčky přesně vzaly, předpokládá se však, že vznikly coby zmenšená a zjednodušená verze pařížského dortu. Ten se těšil největší slávě v době první republiky. V oblíbené pražské kavárně Myšák ho nabízeli jako Macharův dort podle známého básníka a prozaika Josefa Svatopluka Machara, který byl v podniku jako doma. Pařížské rohlíčky jsou považovány za luxusní a na přípravu náročný dezert. Když však dodržíte pár základních pravidel, obavy z neúspěchu nejsou na místě. Základ tvoří rohlíčky ze sněhového těsta s ořechy, na které se v bohaté vrstvě ozdobně nastříká pařížský krém. Dílo se završí ponořením rohlíčku do hořké čokolády. Pokud hledáte něco skutečně extra, toto cukroví s puncem první republiky bude trefou do černého.

Ingredience

na těsto

- 100 g směsi PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ)
- 85 g teplé vody (50–55 °C)
- 175 g cukru krupice
- 100 g vlašských ořechů
- 35 g mandlí

na náplň

- 300 g smetany ke šlehání 33%
- 120 g kvalitní hořké čokolády (alespoň 50%)

na polevu

- 200 g hořké čokolády
- 50 g rostlinného oleje

dále budeme potřebovat

mixér nebo „food procesor“ • digitální kuchyňskou váhu • kuchyňský teploměr • tyčový mixér • cukrářský sáček • cukrářskou špičku hladkou s průměrem 10 mm • cukrářskou špičku řezanou s průměrem 9 mm • mělký plech na pečení vyložený pečícím papírem

Z výše uvedeného množství ingrediencí připravíme 2 plechy rohlíčků.

*<https://vikendovepeceni.cz/2021/02/parizske-rohlicky/>

Pracovní postup

Důležité informace na úvod

- Je důležité směs PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ), vodu a cukr odvážit přesně.
- Teplotu vody měříme kuchyňským teploměrem.
- Těsto i náplň necháme přes noc odpočívat v lednici – s přípravou tedy začneme minimálně den před plánovaným servírováním.

Příprava těsta a pečení korpusů rohlíčků

1. Do čisté mísy přesně odvážíme směs PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ) a přidáme vodu ohřátou na 50–55 °C. Promícháme metličkou.
2. Do mixéru nebo „food procesoru“ dáme cukr krupici, vlašské ořechy, mandle a vše zalijeme směsí PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ) smíchanou s teplou vodou.
3. Vše důkladně rozmixujeme do hladké konzistence.
4. Vzniklé těsto dáme do misky, překryjeme potravinářskou fólií a necháme odležet v lednici do druhého dne.
5. Druhý den těsto přendáme do cukrářského sáčku s hladkou špičkou s průměrem 10 mm a na plech vyložený pečícím papírem stříkáme rohlíčky. Děláme je spíše drobnější, protože při pečení výrazně nabydou na objemu.
6. Nastříkané rohlíčky necháme na plechu zhruba 30 minut zaschnout.
7. Mezitím si rozehřejeme troubu na 180 °C, zvolíme program horní a dolní ohřev.
8. Zaslé rohlíčky pečeme prvních 5 minut na 180 °C, pak teplotu zvýšíme na 200 °C a dopékáme ještě zhruba 7 minut (záleží na velikosti rohlíčků).
9. Upečené rohlíčky necháme na plechu, dokud zcela nevychladnou. Pak je opatrně sloupneme z pečícího papíru. (Tip Míшы Landové: *Pro snadnější odloupení otočte rohlíčky i s papírem vzhůru nohama a papír navlhčete.*)

Příprava pařížského krému

10. Polovinu smetany zahřejeme a nalijeme na čokoládu. Necháme chvilku odstát, pak promícháme a promixujeme tyčovým mixérem. Přilijeme druhou polovinu studené smetany a znovu promixujeme. Zakryjeme fólií a dáme vychladit přes noc do lednice.
11. Vychlazený krém vyšleháme, dáme do sáčku s řezanou špičkou s průměrem 9 mm a stříkáme na upečené rohlíčky.
12. Dáme chladit do lednice.



Příprava polevy

1. Dvě třetiny čokolády rozpustíme, pak přisypeme zbytek čokolády a mícháme do úplného rozpuštění.
2. Přilijeme olej a důkladně promícháme.
3. Polevu necháme úplně vychladnout.

Dokončení

1. Než začneme rohlíčky máčet v polevě, dáme je na několik minut do mrazáku.
2. Hotové rohlíčky necháme v chladu rozležet do druhého dne.

BÍLKOVÝ CHLEBÍČEK

Autor: Adveni

✔ Bez lepku ✔ Bez sóji

Jak název napovídá, základem tohoto vláčného jemného chlebičku jsou vaječné bílky ušlehané na tuhý sníh. Pak už jen stačí zašlehat do nich cukr, mouku, vlažné máslo, mléko a sekané oříšky a ovoce – čím víc, tím líp. Ovoce může být kandované, sušené, ale některé recepty obsahují i čerstvé jablko pokrájené na drobné kostičky. Po vychladnutí se chlebiček zpravidla pocukruje řádnou vrstvou moučkového cukru, my ho ale zalijeme poctivou vrstvou čokoládové polevy.

Ingredience

na těsto

- 200 g směsi PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ)
- 125 g teplé vody (50–55 °C)
- 1 špetku soli
- 50 g cukru krupice
- 1/2 citronu
- 150 g směsi BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 12 g kypřicího prášku
- 70 g másla
- 70 g mléka
- 120 g kandovaného ovoce
- 120 g vlašských ořechů

na polevu

- 100 g hořké čokolády
- 20 g kokosového oleje

dále budeme potřebovat

digitální kuchyňskou váhu • kuchyňský teploměr • kuchyňský robot, balónovou metlu • silikonovou stěrku • formu na chlebiček vyloženou pečicím papírem • alobal

Pracovní postup

Důležité pokyny na úvod

- Ingredience odvažujeme přesně.
- Teplotu vody, se kterou smícháme směs PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ) měříme kuchyňským teploměrem. Správná teplota je 50–55 °C.
- Bez kuchyňského robota se neobejdeme, ruční šlehač nestačí. Šlehání sněhu nesmíme urychlit vyšším stupněm, výsledný sníh by byl velmi jemný a rychle by řidnul. Čas šlehání měříme přesně, tj. 20 minut + 2 minuty.
- Každá trouba peče jinak. Je tedy zapotřebí pečení chlebičku průběžně kontrolovat a čas si případně přizpůsobit.

Pracovní postup

1. Do čisté mísy od robota přesně odvážíme směs PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ) a přidáme špetku soli a vodu ohřátou na 50–55 °C. Promícháme.
2. Tuto směs začneme šlehat v robotu s použitím balónové metly na střední rychlost (stupeň 4 z 8)*. Jakmile se začne tvořit vyšší vrstva pěny (podobná pění u piva; cca po 4 minutách), přisypeme krupicový cukr.
3. Takto šleháme celkem 20 minut.
4. Po uplynutí 20 minut rychlost lehce zvýšíme (max. o 1 stupeň) a šleháme ještě další 2 minuty.
5. Po 22 minutách získáme velmi pevný lesklý sníh. Viz video dále.
6. Do sněhu nastrouháme kůru z půlky citronu a kapneme trochu citronové šťávy.
7. Dále přilijeme mléko a rozpuštěné vychladlé máslo.
8. Jemně zamícháme.
9. Dále přidáme většinu směsi BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ) (trochu si necháme stranou) a kypřicí prášek.
10. Ve zbytku směsi BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ) obalíme nalámané ořechy a kandované ovoce a pak je stěrku také jemně vmícháme do směsi. (Tím, že je takto obalíme, nespadnou nám v těstě dolů.)
11. Těsto nalijeme do chlebičkové formy vyložené pečicím papírem a rovnoměrně ho rozetřeme.
12. Pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C, program horko-dolní ohřev, zhruba 1 hodinu. Po prvních 20 minutách pečení přikryjeme chlebiček zvrchu alobalem. Zda je chlebiček hotový, ověříme známým testem se špejlí. Špejli zapícháme do těsta, pokud nelepejí, když ji vytáhneme, máme hotovo.
13. Chlebiček vyklopíme z formy a necháme vychladnout.
14. Čokoládu rozpustíme (v mikrovlnné troubě, nebo ve vodní lázni), smícháme s kokosovým olejem.
15. Polevou chlebiček poléváme, až když je zcela vychladlý.

*Číslo stupně šlehání závisí na zn. kuchyňského robota. Zvolte prostě stupeň uprostřed – tzn., že pokud má robot celkem 10 stupňů, zvolíme stupeň 5. Pokud má 8, zvolíme 4, atp. Správnou rychlost šlehání můžete shlédnout na videu dále.



Videonávod:
správná rychlost
šlehání



Správná
konzistence
sněhu



BÍLKOVÝ CHLEBÍČEK S MÁKEM

Autor: Adveni (inspirováno receptem autorky Dvě v troubě*)

✓ **Bez lepku** ✓ **Bez sóji**

A zase jedna dobrota pro milovníky máku. Variace na bílkový chlebiček! Autorka receptu ho vyšperkovala citronovou polevou, která se k máku výborně hodí. Lahodný je ale i bez ní.

Ingredience

na těsto

- 200 g směsi PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ)
- 125 g teplé vody (50–55 °C)
- 1 špetku soli
- 50 g cukru krupice
- 150 g směsi BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 12 g kypřicího prášku
- 120 g mletého máku
- 120 g rozpuštěného másla

dále budeme potřebovat

digitální kuchyňskou váhu • kuchyňský teploměr • kuchyňský robot, balónovou metlu • silikonovou stěrku • formu na chlebiček vyloženou pečicím papírem • alobal

Pracovní postup

Důležité pokyny na úvod

- Ingredience odvažujeme přesně.
- Teplotu vody, se kterou smícháme směs PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ) měříme kuchyňským teploměrem. Správná teplota je 50–55 °C.
- Bez kuchyňského robota se neobejdeme, ruční šlehač nestačí. Šlehání sněhu nesmíme urychlit vyšším stupněm, výsledný sníh by byl velmi jemný a rychle by řidnul. Čas šlehání měříme přesně, tj. 20 minut + 2 minuty.
- Každá trouba peče jinak. Je tedy zapotřebí pečení chlebičku průběžně kontrolovat a čas si případně přizpůsobit.

Pracovní postup

1. Do čisté mísy od robota přesně odvažíme směs PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ) a přidáme špetku soli a vodu ohřátou na 50–55 °C. Promícháme.
2. Tuto směs začneme šlehat v robotu s použitím balónové metly na střední rychlost (stupeň 4 z 8)**. Jakmile se začne tvořit vyšší vrstva pěny (podobná pění u piva; cca po 4 minutách), přisypeme krupicový cukr.
3. Takto šleháme celkem 20 minut.
4. Po uplynutí 20 minut rychlost lehce zvýšíme (max. o 1 stupeň) a šleháme ještě další 2 minuty.
5. Po 22 minutách získáme velmi pevný lesklý sníh. Viz video dále.
6. Směs BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ) smícháme s kypřicím práškem a mletým mákem.
7. Máslo rozpustíme a necháme vychladnout.
8. Tyto ingredience postupně a na „střídačku“ (trochu mouky s kypřicím práškem a mákem, trochu rozpuštěného másla a pak zase trochu mouky s mákem a „kypřákem“, trochu másla, atd.) přidáváme do vyšlehaného sněhu a necháme robotem na malou rychlost zpracovat. Na závěr ještě těsto promícháme stěrkou.
9. Těsto nalijeme do chlebičkové formy vyložené pečicím papírem a rovnoměrně ho rozetřeme.
10. Pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C, program horko-dolní ohřev, zhruba 1 hodinu. Po prvních 20 minutách pečení přikryjeme chlebiček zvrchu alobalem. Zda je chlebiček hotový, ověříme známým testem se špejlí. Špejli zapícháme do těsta, pokud nelepí, když ji vytáhneme, máme hotovo.

*https://www.youtube.com/watch?v=rjLMYZXXlno&t=124s&ab_channel=Dv%C4%9Bvtroub%C4%9B

**Číslo stupně šlehání závisí na zn. kuchyňského robota. Zvolte prostě stupeň uprostřed – tzn., že pokud má robot celkem 10 stupňů, zvolíme stupeň 5. Pokud má 8, zvolíme 4, atp. Správnou rychlost šlehání můžete shlédnout na videu dále.



Videonávod:
správná rychlost
šlehání



Správná
konzistence
sněhu



IV. CUKROVÍ



AMARETTI

Autor: Adveni

✓ Bez lepek ✓ Bez mléka ✓ Bez sóji

Amaretti jsou malé sušenky původem z Itálie. Nejstarší zmínky o nich pocházejí už ze středověku. K nejznámějším variantám patří lombardské *amaretti di Saronno* (suché a křupavé) a ligurské *amaretti di Sassello* (měkké a podobné marcipánu). Typickou jemně nahořklou chuť sušenkám dodávají mandle a v původním receptu i hořká jádra meruňek, tzv. „*armelline*“. Amaretti si můžete vychutnat samotné ke kávě, ale jsou i součástí řady tradičních italských receptů, mimo jiné, Tiramisu.

Ingredience

120 g směsi PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ)
100 g teplé vody (50–55 °C)
350 g mletých loupaných mandlí
30 ml mandlového likéru např. Amaretta
250 g cukru krupice
máslo na potřetí pečícího papíru
moučkový cukr na posypání

dále budeme potřebovat

digitální kuchyňskou váhu • kuchyňský teploměr • kuchyňský robot, balónovou metlu • mělký plech vyložený pečícím papírem

Z výše uvedeného množství ingrediencí připravíme cca 100 ks drobných sušenek amaretti.

Pracovní postup

Důležité pokyny na úvod

- Ingredience odvažujeme přesně.
- Teplotu vody, se kterou smícháme směs PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ) měříme kuchyňským teploměrem. Správná teplota je 50–55 °C.
- Bez kuchyňského robota se neobejdeme, ruční šlehač nestačí. Šlehání sněhu nesmíme urychlit vyšším stupněm, výsledný sníh by byl velmi jemný a rychle by řidnul.
- Každá trouba peče jinak. Je tedy zapotřebí pečení sušenek průběžně kontrolovat a čas si případně přizpůsobit.

1. Do čisté mísy od robota přesně odvážíme směs PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ) a přidáme vodu ohřátou na 50–55 °C. Promícháme.
2. Tuto směs začneme šlehat v robotu s použitím balónové metly na střední rychlost (stupeň 4 z 8)*. Jakmile se začne tvořit vyšší vrstva pěny (podobná pěně u piva; cca po 4 minutách), přisypeme krupicový cukr.
3. Takto šleháme celkem 20 minut.
4. Získáme velmi pevný lesklý sníh.
5. Do sněhu zlehka vmícháme mleté mandle a mandlový likér.
6. Plech vyložíme pečícím papírem a ten jemně potřeme máslem (upečené sušenky pak půjdou snadněji sundat).
7. Malé hromádky těsta klademe na plech s mírnými rozestupy.
8. Pečeme v troubě vyhřáté na 150 °C cca 15 minut.
9. Pak otevřeme dvířka trouby a necháme amaretti vychladnout.

*Číslo stupně šlehání závisí na zn. kuchyňského robota. Zvolte prostě stupeň uprostřed – tzn., že pokud má robot celkem 10 stupňů, zvolíme stupeň 5. Pokud má 8, zvolíme 4, atp.



KOKOSKY TVAROHOVÉ

Autor: Stáňa Hartová

✓ **Bez lepku** ✓ **Bez sóji**

Ať už máte pocit, že klasické kokosky jsou na vás moc (sladké) nebo naopak málo (vláčné), můžete těsto obměnit přidáním tvarohu. Postup přípravy je stejný jako u tradičních kokosek, s tím rozdílem, že do vyšlehané bílkové hmoty spolu s kokosem zapracujete i měkký tvaroh. Pokud nechcete resignovat na křupavost, doporučujeme strouhaný kokos nejprve krátce opéct nasucho v troubě při 150–170 stupních. Pozor na připálení, kokos dobře hlídejte a občas promíchejte, nenechte zrůžovět, jen rozvonět. Odměnou vám budou dokonale vláčné kokosky s křupavým podtextem.

Ingredience

na těsto

- 160 g směsi PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ)
- 144 g vody 50–55 °C
- 20 g cukru krupice
- 1 vanilkový cukr
- 200 g jemně strouhaného kokosu
- 100 g tučného tvarohu ve vaničce

na dokončení

- 50 g hořké čokolády 55%

dále budeme potřebovat

- digitální kuchyňskou váhu
- kuchyňský teploměr
- kuchyňský robot, balónovou metlu
- silikonovou stěrku
- plastovou misku
- 2 kávové lžičky
- měkký plech vyložený pečicím papírem

Pracovní postup

Důležité pokyny na úvod

- Ingredience odvažujeme přesně.
- Teplotu vody, se kterou smícháme směs PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ) měříme kuchyňským teploměrem. Správná teplota je 50–55 °C.
- Bez kuchyňského robota se neobejdeme, ruční šlehač nestačí. Šlehání sněhu nesmíme urychlit vyšším stupněm, výsledný sníh by byl velmi jemný a rychle by řidnul.
- Každá trouba peče jinak. Je tedy zapotřebí pečení kokosek průběžně kontrolovat a čas si případně přizpůsobit.

1. Do čisté mísy od robota přesně odvážíme směs PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ), cukr krupici, přidáme vanilkový cukr a vodu ohřátou na 50–55 °C. Promícháme.
2. Tuto směs začneme šlehat v robotu s použitím balónové metly na střední rychlost (stupeň 4 z 8)*.
3. Takto šleháme celkem 15 minut.
4. Získáme tuhý, lesklý sníh vyšlehaný na tzv. měkkou špičku, což znamená, že špička sněhu na metle se po otočení lehce ohne. **Foto 1.**
5. Do hotového sněhu stěrku zlehka vmícháme tvaroh a strouhaný kokos.
6. Výsledné těsto má konzistenci řidší bramborové kaše – nejde tvarovat rukou, ale na plechu drží tvar.
7. Na plechu vyloženém pečicím papírem pomocí dvou kávových lžiček tvoříme menší kopečky těsta. Není nutné dělat větší mezery – kokosky se neroztečou. **Foto 2.**
8. Troubu rozehřejeme na 150 °C, zvolíme program horní a dolní pečení.
9. Pečeme 20–25 minut do zlatavé barvy. **Foto 3.**
10. Upečené kokosky jdou lehce sloupnout z pečicího papíru.
11. Necháme je vychladnout na mřížce.

Dokončení

1. Hořkou čokoládu rozpustíme v misce. Můžeme použít mikrovlnnou troubu, ale musíme vždy po 30 vteřinách čokoládu zamíchat, abychom ji nespálili.
2. Pomocí kávové lžičky kokosky zlehka pocákáme rozpuštěnou čokoládou a necháme zaschnout. **Foto 4.**
3. Hotové tvarohové kokosky skladujeme v uzavíratelné dóze, ale můžeme je také hned mlsat, protože jsou díky tvarohu měkké. **Foto 5–8.**

*Číslo stupně šlehání závisí na zn. kuchyňského robota. Zvolte prostě stupeň uprostřed – tzn., že pokud má robot celkem 10 stupňů, zvolíme stupeň 5. Pokud má 8, zvolíme 4, atp.



BÍLKOVÉ SUCHÁRKY

Autor: Adveni

✔ Bez lepku ✔ Bez mléka ✔ Bez sóji

Tato laskomina se skládá jen z bílků, trochy mouky, cukru a ořechů. Žádný přidaný tuk, jen ten zdraví prospěšný obsažený v ořeších. Záleží přitom čistě na vás, jaký druh ořechů použijete, bílkové suchary fungují dobře se všemi. Výsledkem vašeho snažení by měly být tenké lehké křupavé sušenky, kde ořechy hrají hlavní roli a těsto pouze komparz. Když je dobře usušíte a uložíte, vydrží vám bez problémů i půl roku. Bílkové, někdy označované také jako „anglické“ suchárky chutnají výborně samotné, ale chybu neuděláte, když si je budete namáčet ve sladkém víně, kávě či čaji.

Ingredience

120 g směsi PAVLOVA & MERENGUE (tzv. BÍLÁ)
100 g teplé vody (50–55 °C)
50 g mandlí
50 g lískových ořechů
100 g směsi BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
tuk na vymazání formy
mouku na vysypání formy

dále budeme potřebovat

digitální kuchyňskou váhu • kuchyňský teploměr • kuchyňský robot, balónovou metlu • formu na biskupský chlebiček nebo srnčí hřbet

Pracovní postup

Důležité pokyny na úvod

- Ingredience odvažujeme přesně.
- Teplotu vody, se kterou smícháme směs PAVLOVA & MERENGUE (tzv. BÍLÁ) měříme kuchyňským teploměrem. Správná teplota je 50–55 °C.
- Bez kuchyňského robota se neobejdeme, ruční šlehač nestačí. Šlehání sněhu nesmíme urychlit vyšším stupněm, výsledný sníh by byl velmi jemný a rychle by řidnul.
- Každá trouba peče jinak. Je tedy zapotřebí pečení průběžně kontrolovat a čas si případně přizpůsobit.

1. Do čisté mísy od robota přesně odvážíme směs PAVLOVA & MERENGUE (tzv. BÍLÁ) a přidáme vodu ohřátou na 50–55 °C. Promícháme.
2. Tuto směs začneme šlehat v robotu s použitím balónové metly na střední rychlost (stupeň 4 z 8)*.
3. Takto šleháme celkem 20 minut.
4. Po uplynutí 20 minut rychlost lehce zvýšíme (max. o 1 stupeň) a šleháme ještě další 2 minuty.
5. Po 22 minutách získáme lesklý sníh.
6. V misce smícháme směs BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ), mandle a ořechy.
7. Tuto směs pak postupně vmícháme do ušlehaného sněhu.
8. Formu na chlebiček vymažeme tukem a vysypeme moukou a dáme do ní připravené těsto. Rovnoměrně ho uhladíme.
9. Pečeme v troubě rozehřáté na 150 °C po dobu cca 35 minut – do zezlátnutí.
10. Propečení ověříme známým testem špejlí (špejle po vytažení z těsta nesmí lepit).
11. „Chlebiček“ necháme vychladnout ve formě. Pak vyklopíme, zabalíme do utěrky a necháme odpočinout do druhého dne.
12. Druhý den rozkrájíme na tenké plátky. Plátky rozložíme na plech vyložený pečícím papírem a při teplotě 50 °C je sušíme do křupava.

*Číslo stupně šlehání závisí na zn. kuchyňského robota. Zvolte prostě stupeň uprostřed – tzn., že pokud má robot celkem 10 stupňů, zvolíme stupeň 5. Pokud má 8, zvolíme 4, atp.



POMERANČOVO-MANDLOVÉ CUKROVÍ

Autor: Adveni

✔ Bez lepku ✔ Bez mléka ✔ Bez sóji

Pomerančovníky a mandloně evokují orientální zahrady. Kombinace pomerančů s mandlemi je však velmi oblíbená například také v Itálii, kde je častá nejen v sušenkách ale i v jiných dezertech. Proložte vánoční klasiku trochou exotiky a proveďte Vaši domácnost tímto vskutku pomerančovým cukrovím. Patří k těm trvanlivým, můžete ho tedy připravit mezi prvními.

Ingredience

- 60 g směsi PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ)
- 60 ml pomerančové šťávy
- 200 g mandlové mouky (mletých loupaných mandlí)
- 50 g cukru krupice
- kůru z půlky pomeranče
- moučkový cukr na posypání pracovní plochy
- moučkový cukr na obalování
- pomerančová marmeláda

Z výše uvedených ingrediencí připravíme 1 plech menších kousků cukroví.

Pracovní postup

1. Do misky odvážíme směs PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ) a přidáme pomerančovou šťávu. Důkladně promícháme.
2. Oloupeme svrchní část kůry pomeranče (bez bílé části, ta je hořká). Dáme ji do mixéru spolu s cukrem a rozmixujeme. Získáme pomerančový cukr.
3. Mandlovou mouku smícháme s pomerančovým cukrem a zalijeme směsí PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ) smíchanou s pomerančovou šťávou. Vše důkladně promícháme a získáme lepivé těsto.
4. Pracovní plochu posypeme moučkovým cukrem a z těsta vyválíme váleček.
5. Váleček rozkrájíme na stejně velké části, z kterých tvarujeme kuličky.
6. Kuličky obalujeme v moučkovém cukru a klademe je na plech vyložený pečícím papírem.
7. Kuličky na plechu rozmáčkne prstem, čímž nám vznikne jakoby koláček s jamkou uprostřed.
8. Jamku uprostřed vyplníme pomerančovou marmeládou.
9. Pečeme v troubě vyhřáté na 200 °C do zlatova – zhruba 10 minut, zvolíme program horní a dolní ohřev.



SNĚHOVÉ KOULE

Autor: Adveni (podle receptu Míši Landové – víkendové pečení*)

✔ **Bez lepku** ✔ **Bez mléka** ✔ **Bez sóji**

V jednoduchosti je síla. Toho jsou důkazem i tyto sněhové koule. Minimum ingrediencí, snadná příprava a vynikající výsledek. Autorka receptu, Míša Landová, toto cukroví pro jeho lahodnou chuť přezdívá marcipánky. Můžeme je považovat za českou obdobu italských sušenek amaretti (viz zde na str. 64).

Ingredience

110 g směsi PAVLOVA
& MERINGUE (tzv. BÍLÁ)
95 g teplé vody (50–55 °C)
40 g cukru krupice
200 g mletých loupaných mandlí
pár kapek mandlového
extraktu nebo likéru
Amaretta
cukr krupice na obalení

Z výše uvedeného množství ingrediencí připravíme cca 40 koulí.

Pracovní postup

Důležité pokyny na úvod

- Ingredience odvažujeme přesně.
- Teplotu vody, se kterou smícháme směs PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ) měříme kuchyňským teploměrem. Správná teplota je 50–55 °C.

1. Do čisté mísy odvážíme směs PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ) a přidáme vodu ohřátou na 50–55 °C. Promícháme metličkou.
2. V misce smícháme mleté loupané mandle a cukr, přilijeme směs PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ) rozmíchanou ve vodě, přidáme pár kapek mandlového extraktu, nebo likéru Amaretta a důkladně promícháme. Vznikne nám lepivé mazlavé těsto.
3. Z těsta tvarujeme malé kuličky, obalujeme je v cukru krupice a klademe na plech vyložený pečicím papírem.
4. Pečeme v troubě vyhřáté na 160 °C cca 20 minut.
5. Necháme vychladnout na plechu, pak přendáme na chladicí mřížku.
6. Uchováváme v uzavřené dóze. I po 2 týdnech jsou krásně měkké a vláčné.

*<https://vikendovepeceni.cz/2016/11/mandlove-kulicky-bez-mouky/>



PISTÁCIOVÉ ČTYŘLÍSTKY

Autor: Adveni

✓ Bez lepku ✓ Bez mléka ✓ Bez sóji

Pistáciové čtyřlístky jsou lahodné kousky cukroví, které se rozplývají na jazyku a zanechávají na něm nezaměnitelnou chuť pistáciových oříšků. Mimochodem, věděli jste, že pistácie jsou prastarou plodinou, kterou znaly a využívaly už dávné kultury? Mezi milovníky pistácií údajně patřila Královna ze Sáby i starověký babylonský král Nabukadnesar. Zmínku o nich nalezneme i v Bibli, kde jsou nazývány zelenými mandlemi. Možná vás překvapí i fakt, že pistácie ve skutečnosti nejsou ořechy. Jedná se o zralá semena stromu pistácie pravá.

Ingredience

60 g směsi PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ)
50 g teplé vody (50–55 °C)
1 špetku soli
150 g cukru moučka
200 g mletých loupaných pistácií
200 g mletých loupaných mandlí
moučkový cukr
na posypání válu a na práci
s vykrajovátkem

dále budeme potřebovat

digitální kuchyňskou váhu • kuchyňský teploměr • kuchyňský robot, balónovou metlu • potravinářskou fólii • mělký plech vyložený pečicím papírem • vykrajovátko

Z výše uvedeného množství ingrediencí připravíme 1 velký plech čtyřlístků.

Pracovní postup

Důležité pokyny na úvod

- Ingredience odvažujeme přesně.
- Teplotu vody, se kterou smícháme směs PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ) měříme kuchyňským teploměrem. Správná teplota je 50–55 °C.
- Bez kuchyňského robota se neobejdeme, ruční šlehač nestačí. Šlehání sněhu nesmíme urychlit vyšším stupněm, výsledný sníh by byl velmi jemný a rychle by řidnul.
- Každá trouba peče jinak. Je tedy zapotřebí pečení čtyřlístků průběžně kontrolovat a čas si případně přizpůsobit.

1. Do čisté mísy od robota přesně odvážíme směs PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ), přidáme špetku soli a vodu ohřátou na 50–55 °C. Promícháme.

2. Tuto směs začneme šlehat v robotu s použitím balónové metly na střední rychlost (stupeň 4 z 8)*. Jakmile se začne tvořit vyšší vrstva pěny (podobná pění u piva; cca po 4 minutách), přisypeme moučkový cukr.

3. Šleháme dokud nezískáme lesklý sníh.

4. Do sněhu důkladně vmícháme 150 g mletých mandlí a 150 g mletých pistácií. Vzniklou hmotu vyklopíme na vál a hněteme. Postupně zapracujeme zbývajících 50 g mletých pistácií a 50 g mletých mandlí. Získáme velmi pevné hutné těsto. Zabalíme ho do potravinářské fólie a uložíme do ledničky alespoň na hodinu, nejlépe však přes noc.

5. Pracovní plochu lehce posypeme moučkovým cukrem a těsto vyválíme na tloušťku 1 cm.

6. Vykrajujeme čtyřlístky a klademe je na plech vyložený pečicím papírem. Vykrajovátko před vykrajováním každého tvaru ponoříme do mističky s moučkovým cukrem.

7. Pečeme v troubě vyhřáté na 120 °C cca 12 minut.

8. Z plechu čtyřlístky sundáváme až po vychladnutí.

*Číslo stupně šlehání závisí na zn. kuchyňského robota. Zvolte prostě stupeň uprostřed – tzn., že pokud má robot celkem 10 stupňů, zvolíme stupeň 5. Pokud má 8, zvolíme 4, atp.



V. MAKRONKY



MAKRONKY

Autor: Stáňa Hartová

✔ Bez lepek ✔ Bez mléka ✔ Bez sóji

První zmínka o makronkách pochází z Itálie, odkud je prý v 16. století přivezla na francouzský dvůr Kateřina Medicejská, pozdější královna a manželka Jindřicha II. V té době makronky připomínaly spíš mandlové sněhové pusinky, které se italsky nazývají „macarone“. Tehdy se ještě neslepovaly krémem. O rozšíření věhlasu makronek se postaral slavný francouzský cukrář Louis Ernest Ladurée, když je kolem roku 1920 zařadil do nabídky své pařížské kavárny. To už šlo o slepovanou verzi. Nicméně pravý makronkový boom nastal až po roce 2006. Zasloužil se o to úspěšný film s Kirsten Dunst o Marii Antoinettě. Od té doby se barevné makronky objevují v cukrárnách, na svatbách a rautech po celém světě. Výčet ingrediencí je stručný, avšak docílit dokonalé makronky je skutečně vyšší cukrářská. S Bílou směsí a přesně daným postupem to však zvládnete. Tady však ještě více než kdekoliv jinde platí, že postup je třeba dodržet, žádné experimentování se nevyplácí.

Ingredience

- 100 g směsi PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ)
- 90 g teplé vody (50–55 °C)
- 134 g mandlové mouky (jemně namleté blanširované mandle)
- 152 g cukru moučka

dále budeme potřebovat

digitální kuchyňskou váhu (s přesností na gramy) • kuchyňský teploměr • kuchyňský robot, balónovou metlu, K-metlu (tzv. pádlovou) • šlehač metličku • velký cukrářský sáček • cukrářskou zdobící špičku hladkou o průměru 10 mm • skloteflonovou, teflonovou, popř. silikonovou podložku na pečení • silikonovou stěrku • mělký plech na pečení • šablonu na makronky (alespoň ze začátku) • párátko • kvalitní gelovou barvu (pokud chceme mít makronky barevné)

Foto 1, 2.

Pracovní postup

Důležité informace na úvod

- Je velmi důležité všechny suroviny odvážit přesně a pečlivě. Zde skutečně i jednotky gramů hrají roli!
- Teplotu vody, se kterou smícháme směs PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ) měříme kuchyňským teploměrem. Správná teplota je 50–55 °C.
- Bez kuchyňského robota se neobejdeme. Ruční šlehač nestačí.
- Šlehání sněhu nesmíme urychlit vyšším stupněm. Výsledný sníh by byl velmi jemný a rychle by řádnul. Čas šlehání měříme přesně, tj. 20 minut + 2 minuty.
- Mandlová mouka nesmí být příliš mastná. Vhodnou mandlovou mouku seženeme jak v kamenných obchodech (Kaufland, Albert (Alica), apod.), tak ve specializovaných e-shopech (Diana – svět oříšků, LK Store, apod.)
- Každá trouba peče jinak. Je tedy zapotřebí si pečení makronek několikrát vyzkoušet a uvedené teploty a časy si případně přizpůsobit.

Příprava směsi mandlové mouky s moučkovým cukrem

1. Do mísy přesně odvážíme mandlovou mouku a moučkový cukr. Šlehač metličkou celou směs pečlivě promícháme, abychom odstranili případné hrudky. Dáme stranou. **Foto 3.**

Příprava bílkového sněhu

1. Do čisté mísy od robota přesně odvážíme směs PAVLOVA & MERINGUE (tzv. BÍLÁ) a přidáme vodu ohřátou na 50–55 °C. Promícháme. **Foto 4.**
2. Tuto směs šleháme v robotu s použitím balónové metly na střední rychlost (stupeň 4 z 8)* po dobu 20 minut.
3. Po uplynutí 20 minut rychlost lehce zvýšíme (max. o 1 stupeň) a šleháme ještě další 2 minuty.
4. Po 22 minutách získáme velmi pevný, lesklý sníh. **Foto 5.**
5. Zatímco se nám šlehá sníh, připravíme si cukrářský sáček s vloženou zdobící hladkou špičkou o průměru 10 mm.
6. Připravíme si také plech na pečení, který otočíme dnem vzhůru**, a na něj položíme vhodnou pečící podložku. Pod tuto podložku si můžeme vložit šablonu na makronky (Nejde to u silikonové podložky, která není průhledná).

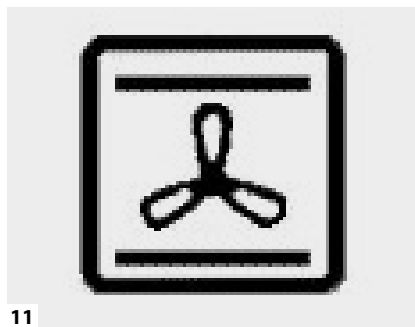
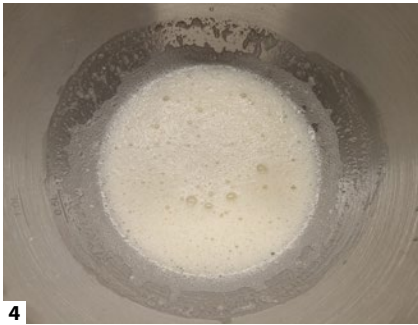
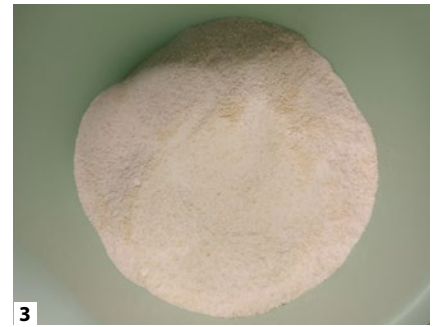
*Číslo stupně šlehání závisí na zn. kuchyňského robota. Zvolte prostě stupeň uprostřed – tzn., že pokud má robot celkem 10 stupňů, zvolíme stupeň 5. Pokud má 8, zvolíme 4, atp. Správnou rychlost šlehání můžete shlédnout na videu dále.

**Plech obracíme dnem vzhůru proto, aby jeho zvednuté okraje nebránily přístupu tepla při pečení a aby teplo proudilo ke všem „kouskům“ rovnoměrně.

Videonávod:
správná rychlost
šlehání



Správná
konzistence
sněhu



MAKRONKY

Příprava makronáže

1. Nyní do kuchyňského robota nasadíme tzv. K-metlu (pádlovou) a do mísy se sněhem nasympeme směs mandlové mouky a moučkového cukru. Zapneme na nejnižší stupeň a necháme promíchat max. 30 sekund. Ne déle! **Foto 6, 7.**

2. Nyní je čas přidat malé množství barvy, pokud chceme skořápky barevné.

3. Silikonovou stěrku setřeme zbytky sněhu a mandlové směsi zpět do mísy. Nyní už budeme pracovat jen ručně.

4. Setřeme rozmíchané těsto zpět do mísy a zamícháme ho tak, abychom měli všechnu mandlovou směs zapracovanou. Postupujeme důkladně a rychle.

5. Kompaktní těsto silikonovou stěrku lehkým tlakem rozetřeme na boky mísy (mísu si přitom otáčíme – jde to lépe) a opět jej z boků mísy setřeme dolů na dno. Snažíme se z těsta vytlačit co nejvíce vzduchu. **Foto 8.**

6. Tento postup zopakujeme cca 4x a zkontrolujeme hustotu těsta.

7. Nabereme na stěrku větší množství těsta, stěrku zvedneme a necháme z ní těsto stékat zpět do mísy. Těsto musí být husté asi jako teplá krupicová kaše a pomalu stékat do mísy.

8. Pokud se těsto trhá, výše uvedený postup opět 1x zopakujeme a opět zkontrolujeme jeho hustotu.

9. S každým dalším opakováním bude těsto řídkší a řídkší, proto je nutné postup opakovat vždy jen 1x, abychom těsto nepřemíchali.

Příprava makronkových skořápek na pečení

1. Jakmile máme těsto správné konzistence, přendáme jej všechno do připraveného cukrářského sáčku. Žádné těsto nenecháváme v míse – na vzduchu řídne!

2. Nastříkáme skořápky na připravený plech. Cukrářský sáček držíme kolmo k plechu oběma rukama a lehkým tlakem nanášíme těsto. **Foto 9.**

3. Množství těsta nám pomůže odhadnout buď velikost kolečka na šabloně, nebo můžeme zvolna napočítat „jedna-dva-tři“. Skořápky by měly být stejně velké (o průměr 3–4 cm), aby se všechny stejnoměrně upekly.

4. Takto zaplníme celý plech a cukrářský sáček se zbylým těstem odložíme.* **Foto 10.**

5. Nyní vytáhneme šablonu (pokud jsme ji použili) a plechem několikrát bouchneme o desku kuchyňské linky (přidržíme si přitom pečící podložku, aby nám z plechu nezklouzla), vytlačíme tak případné vzduchové bublinky. Ty propíchneme párátkem a vzniklou díрку zlehka zahladíme.

Pečení makronkových skořápek

1. Troubu předehřejeme na 85 °C program horní a dolní pečení s ventilátorem. **Foto 11.**

2. Plech s nastříkanými skořápkami ihned vložíme do trouby a sušíme cca 6 minut. Správně usušené makronky při lehkém dotyku prstem nelepí.

3. Aniž bychom pečení přerušili, po uplynutí 6 minut zvýšíme teplotu v troubě na 135 °C a pečeme skořápky dalších cca 13–15 minut. **Foto 12.**

4. Správně upečené skořápky jsou na povrchu pevné, nekývou se** a jdou lehce odloupnout z pečící podložky. **Foto 13, 14.**

5. Upečené skořápky necháme na plechu úplně schladnout a teprve pak opatrně sloupneme. **Foto 15, 16, 17.**

*Přizvedneme lehce konec zdobící špičky, aby nám těsto nevytékalo ven.

**Můžeme prověřit tzv. viklacím testem („wagle test“). Položíme zlehka prst na vrch skořápky a zavikláme s ní. Pokud se skořápka kýve, pokračujeme krátce v pečení.





Adveni[®]
plodiny třetího tisíciletí

E-shop CZ: www.bezlepkova.com

E-shop SK: sk.bezlepkova.com

Bezlepkové recepty: www.receptyadveni.cz

[f bezlepkova.com](http://facebook.com/bezlepkova.com)

[Adveni](https://www.youtube.com/channel/UCAdveni)

[bezlepkovacom](https://www.instagram.com/bezlepkovacom)

Rozcestník: www.adveni.eu