

Medem oplývající



ahoj jičlu,

* je třeba jen upečet sebeničy,

a isidory nacer

-> crumble jsou radu i kakaovz

*-> Rohlík kabalot -> loubni prošim

količ bs. by ka'di

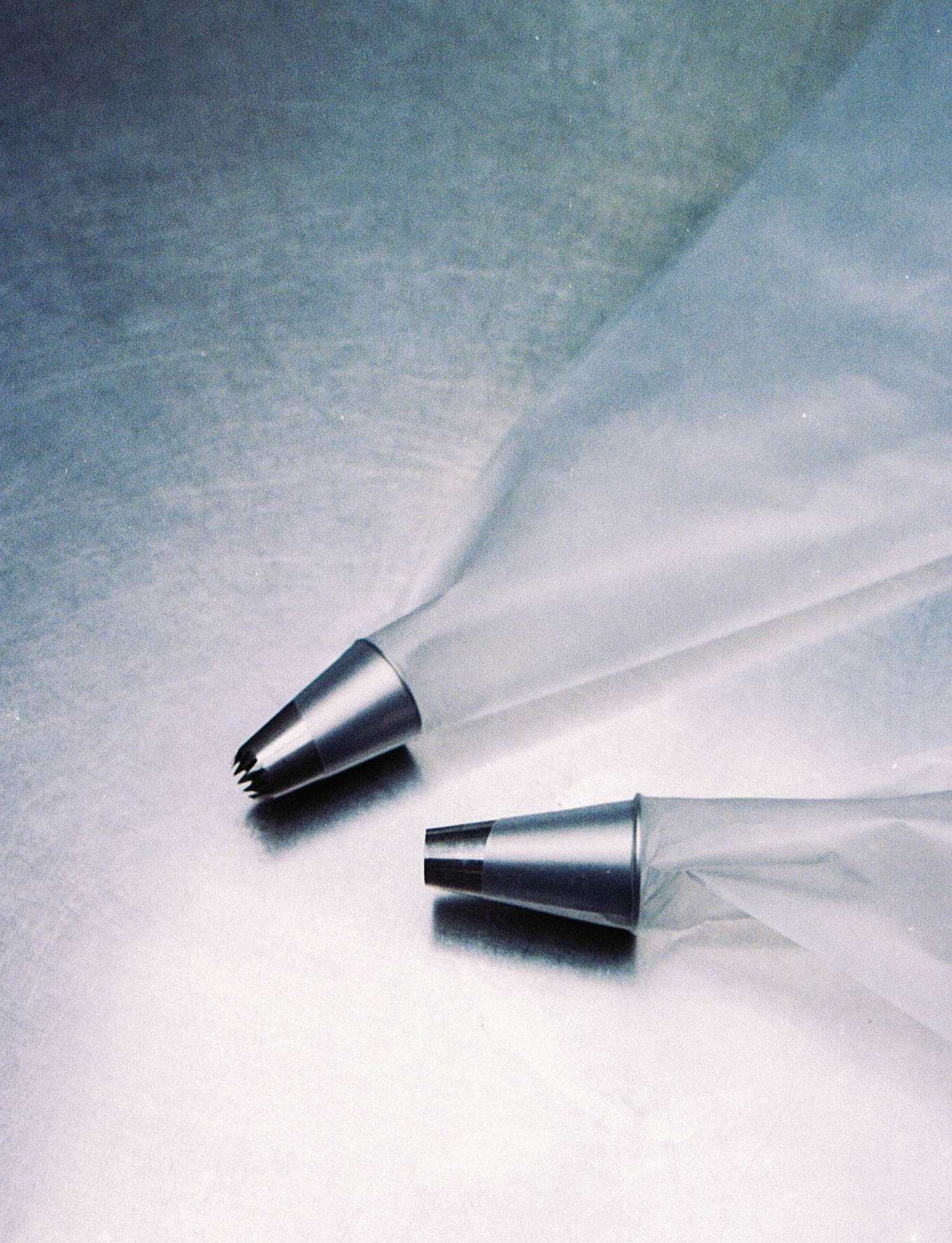
-> poridla jsou radu na kemly

& žemle upečena

-> Brunch loubni a nekni co bys ka'di...

-> isidor zmrzlina nady





* Recepty vznikaly v průběhu celého roku, bez ohledu na roční období či současné události.

Zkouška rychlosti a synchronizace	23
Počátky	29
Trochu jiný vývoj událostí	35
Eska v plamenech	39
Volnost, o kterou jsem přišel	45
Krtkův dort	51
Karamelový větrník	59
Vlašský věneček	63
Medová žemlovka*	71
Beránek*	73
Krupicová kaše*	79
Odpočinek od rutiny	83
Hadi na ohni	89
Moska-Mir	97
Watermelon sugar high	101
Transformace zpátky	105
Likérová špička	109
Buchtičky s krémem*	117
Míša dort*	119
Jesenka	121
Odpočinek od stereotypu	125
Paběrky	131
Topná sezóna	139
Exotika, ale taky tradice	143
Vánoce I	149
Vánoce II	157
Vosí hnízda	161
Oslava obyčejnosti	169
Bez názvu	173

Cukrařina je řemeslo. Vnímám ji jako formu umění, ale nakonec jde vždy hlavně o respekt k tradicím. Všichni nejdřív sbíráme zkušenosti, zážitky a učíme se základní metody, které později formují všechno, co děláme.

Pro mě začátky znamenaly, že jsem napodoboval recepty, které někdo vymyslel za mně. Měl jsem doma kuchařky, skrz které jsem poznával, o čem to celé je. Postupem času jsem stejně začal zkoumat i svět. Od populárních kuchařek jsem se propracoval až k francouzské cukrařině, která se pro mě stala tím nejdůležitějším vzorem. Jenomže celé tohle následování francouzské tradice mi najednou přišlo neautentické. Zjistil jsem, že už trochu vím, jak má co vypadat. Takže vznikl prostor experimentovat a já se mohl posunout k tomu, abych začal nad věcmi přemýšlet sám za sebe.

A o tom to celé je. Ve všem co připravím, chci vždy nabídnout hlavně kousek sebe. Místa, která jsem navštívil a chutě, které preferuji. Jídlo, které dělám, nikdy nebude chutnat každému, ale jeho prostřednictvím můžu předat své osobní vzpomínky a preference. Každý dezert je tedy autentický zážitek.

1 Pandemie covidu-19 je probíhající pandemie virového onemocnění covid-19, způsobeného koronavirem SARS-CoV-2.

V Čechách byl první tvrdý lockdown vyhlášen 12. března 2020 během tiskové konference po jednání vlády.

2 Eska je restaurace a pekárna v Karlíně, která přináší jídla z českých surovin.

Původní myšlenka knihy byla jiná. Nikdy nešlo o to vydat kuchařku, která bude jenom sebraný spis mých receptů. Kuchařky vnímám jako osobní, autor-ské projekty, které se vydávají ve chvíli, kdy autor cítí, že je na čase předat své zkušenosti, znalosti a světánázor. Já ale nikomu nechci říkat, jak by se mělo péct. Měl jsem v plánu zaznamenat své dezerty, kterými formuji vzpomínky, nápady a preference, bez jakýchkoliv limitů.

Jenže přišel rok 2020¹. Až do března jsem byl zvyklý na absolutní svobodu, kterou ve své práci mám. Nikdy jsem se nesnažil najít chutě a kombinace, které budou úspěšné u širokého publika. Šlo mi o to ukázat, jak použité suroviny vnímám já. Dezerty, které jsem do té doby vymýšlel pro Esku², se často měnily a přizpůsobovaly surovinám, období, náladě. Ze dne na den bylo nutné nechat tyhle velké konceptuální věci stranou a začít se věnovat



těm jednodušším, mainstreamovým jídlům a hlavním motivem mojí práce se stalo opakování. Stejné dezerty, stejný režim, každý den. A nejistota.

Tak vznikla kniha, která je záznamem dlouhého roku, během kterého jsem najednou zůstal stát na místě.



Zkouška rychlosti a synchronizace

- 3 Šestichodová večeře plná surovin pocházejících od účastníků gastronomického symposia Počátky, z nichž každý něco zajímavého vyrábí, kvasí, suší nebo sbírá. Oslava lokálních surovin, ale hlavně lidí, kteří za nimi stojí. Oslava jejich řemesla, udržitelného hospodaření a vynalézavosti.
- 4 Vinný bar a bistro Thir je ojedinělým konceptem v historickém centru města Tábor, nabízejícím přírodní spontánně kvašená vína a jídlo připravované z lokálních surovin.

První pop-up roku 2020³ — Nášup: Počátky. Velká akce, na které se zároveň vydává jídlo pro šedesát lidí. Tak trochu zkouška rychlosti a synchronizace.

Na konci ledna k nám do Esky přijeli kolegové z táborského Thiru⁴ a přivezli s sebou malé tamější pěstitelé, kteří jsou zaměřeni hlavně na lokální suroviny. Na jednom místě se tak potkalo velké množství kreativních lidí, kteří společně připravovali šestichodové menu — tři jídla Thir, tři jídla Eska. Mým úkolem byl dezert.

Celý pop-up pro mě byl dost důležitý ze dvou důvodů. Když jsem se připravoval na podobnou akci naposledy, špatně jsem si vypočítal množství krému, který budu potřebovat. Vznikla tedy nepříjemná situace, kterou jsem musel za asistence všech kolegů nějakým způsobem vyřešit. Bylo mi jasné, že podobný přešlap už se teď opakovat

nemůže. Musel jsem si dát pozor, aby všechno klaplo. Ten druhý důvod byla zodpovědnost. Dezert je jídlo, které dostává host až jako poslední a představuje závěrečný dojem, který může večer vylepšit nebo naopak úplně zničit.

Tyto akce jsou zpravidla prestižní záležitost. Když si na to ale vzpomenu, nejsou krásné jenom v průběhu večera, ale především i kvůli tomu pocitu, když už je vše hotové. Tentokrát se to povedlo a my jsme byli spokojeni. Pili jsme pivo ve společnosti absolutně oddaných lidí. Lidí, mezi kterými jsou maniaci, rozhodnutý vypěstovat vlastní chmel, aby chuť jejich piva byla vážně to nejlepší. Seděli jsme, diskutovali a dali se dohromady s inspirativními lidmi, abychom pak od všech byli po zbytek roku naprosto odříznutí.



Počátky

Dezert připomínající starý kostel v zimě. Dekadentní dezert oslavující všední suroviny připraveny jinak. Třítýdenní nevyspytatelný proces zčernání jablek je zahalen nejistou, protože může také dojít k tomu, že jablka zplesniví a proces a bude neúspěšný.

Zčernalá jablka s mladými výhonky jehličí nakyselo, krém z mascarpone vyuzený kadidlem a vše zalité zoctovatělou kombuchou z hrušek svařenou s kadidlem a medem.



JABLKA ZČERNALÁ

Porce: 30 g

Jablka (nejlépe Granny Smith)

Na japonském otáčivém krouhači oloupu jablka na co možná nejdelší pruhy. Opatrně je složíme do sáčků a zavakuujeme. Necháme nejlépe v sušičce na ovoce při 60 °C asi 3–4 týdny zčernat. Poté z plátků opatrně skládáme růžičky. Přikryjeme a odložíme na finální servis.

KRÉM KADIDLOVÝ S MASCARPONE A VANILKOU

Porce: 35 g

Smetana 30%	250 g
Kadidlo z Etiopie	2 g
Vanilka z Tahiti	1 ks
Vanilka z Madagaskaru	1 ks
Žloutky	55 g
Cukr krupice	60 g
Želatina plátková	8 g
Mascarpone domácí	180 g

Svaříme smetanu s vanilkami a kadidlem a zakryté necháme 20 minut infuzovat. Pro zvýraznění vůně kadidla je dobré smetanu ještě vyudit kadidlovým kouřem. Vylovíme vanilkové lusky. Želatinu necháme v ledové vodě nabobtnat. V misce smícháme žloutky a cukr do zesvětlení, a poté přiléváme nahřátou infuzovanou smetanu. Zahřejeme na 82 °C, odstávíme a tyčovým mixérem přimixujeme nabobtnalou a vymačkanou želatinu.

ESENCE HRUŠKOVÁ S KADIDLEM

Hrušky (nejlépe odrůda Williamsova, nebo jakákoliv aromatická odrůda)

SCOBY

Kadidlo	
Kombucha	200 g
Vanilka lusk použitý	1 ks
Med	20 g

Hrušky odšťavníme a smícháme v poměru 2:1 s trochou základní kombuchy. Necháme fermentovat při nižší pokojové teplotě, až do zoctování. Svaříme 200 g kombuchy s trochou kadidla, jedním použitým vanilkovým luskem a 20 g medu. Před servisem zahřejeme na 40 °C, aby se esence rozvoněla.

JEHLIČÍ NAKYSELO

Porce: trochu

Mladé smrkové výhonky	
Voda	2000 ml
Ocet bílý	600 ml
Sůl	60 g
Cukr krupice	200 g

Vodu s cukrem a solí přivedeme k varu, přidáme ocet a vaříme 5 minut. Odstávíme. Oprané smrkové výhonky naskládáme do pětilitrové sklenice a zalejeme horkým lákem. Zavaříme. Před podáváním otrháme jednotlivé jehličky a necháme okapat.

SERVIS

Na dno misky dáme cukrářským sáčkem kopeček krému, navrch jemně položíme růžičku ze zčernalých jablek, zalejeme hruškovou esencí a pokladu jehličím nakyselou.

Zimní zelenina, kombucha,
vermut, ptačinec

Utopia, Terezie Pet – Nat 2018

Šneci, bramborový kompot,
podmáslí, řeřišnice

Anderts, Zweigelt Tausend ML 2018

Polévka Klachl z vepřových
nožiček

Métaphore Brewing, Rosé 2017

Zauzený sumec, topinambur,
houby, lískové ořechy

Ondra Kopicčka, Bar Picva 2017

Přeštík v cideru, celer,
jablka, pórek

Utopia, Uršula 2018

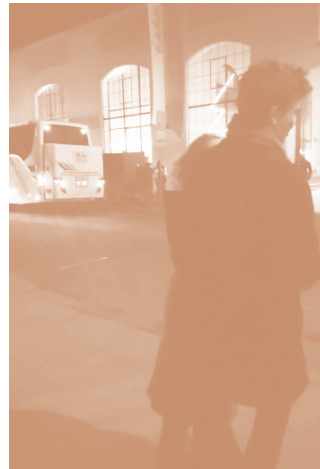
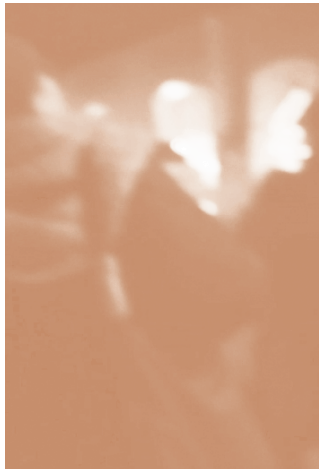
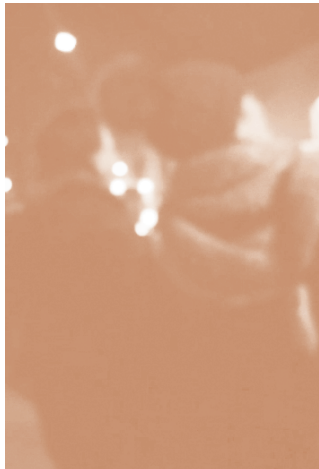
Zasušená jablka, kadidlo,
vanilka, jehličí

Landcraft, Superpommes 2016

Trochu jiný vývoj událostí

5 20. prosince 2019 vyhořela elektroinstalace v karlínském sídle vydavatelství Economie. Největší zpravodajský news-room v Česku se tak ocitl na dobu tří týdnů bez elektřiny.

Eska vyhořela. To byl trochu jiný vývoj událostí, než jaký jsme si po vydařaném pop-upu představovali. Chtěl bych napsat, že to byl taky nový pocit. Jenže nebyl. Za poslední dva měsíce jsme vyhořeli podruhé — budova Economie⁵, kde sídlíme, totiž hořela už v prosinci. Čekali jsme tři týdny, než jsme mohli znovu otevřít.



Eska v plamenech

Variace na tiramisu ze spálených ingrediencí – espuma z mascarpone s rumem, zmrzlina ze spáleného mléka, melta, třtinový sirup a jako »třešnička na dortu« završí dezert plameny z tmavé čokolády Ajala z Dominikánské republiky.

PIŠKOTY CUKRÁŘSKÉ

Porce: 1 piškot

Vejce	6 ks
Cukr krupice	200 g
Mouka hladká	200 g
Vanilka lusk	1 ks

Oddělím žloutky od bílků. Bílky vyšlehám s cukrem do téměř tuhé konzistence. Přišlehám žloutky, vyškrábaný vanilkový lusk a nakonec proseju mouku. Na plech pomocí cukrářského sáčku s hladkou špičkou nakladu asi 6 cm dlouhé cukrářské piškoty. Peču zvolna na 150 °C asi 20 minut, dozlatova.

MELTA

Na namočení piškotu

Melta	60 g
Voda	300 ml

Uvařím meltu a po vychladnutí v ní namáčím piškoty (do statečně, musí být nacucané). Piškoty vyskládám na plech a nechám uležet.

TŘTINOVÝ CUKR SPÁLENÝ

Porce: 2 lžice sirupu

Cukr třtinový	210 g
Voda	210 g

Nechám zkaramelizovat třtinový cukr, dokud nebude na povrchu pěna, hmota nezčerná a nezáčne se z ní trochu kouřit. Pak opatrně zaliji horkou vodou a provařím na sirup.

MLÉKO SPÁLENÉ

Smetana	1500 g
Mléko	1500 g
Med	150 g

Vše naliji do vyššího gastro plechu, troubu předehřeji na 270 °C (na nejvíc) a nechám spálit. Navrchu by se měl vytvořit škraloup a postupně zhnědnout a zčernat. Musí to být opravdu řádně spálené. Po vytáhnutí z trouby opálím nespálené části povrchu do černá flambovací pistolí.

ZMRZLINA SPÁLENÉ MLÉKO

Porce: 1 menší kopeček

Mléko spálené	1450 g
Med	120 g
Sůl Maldon	22 g
Pektin	8 g
Cukr krupice	50 g
Žloutky pasterované	100 g

Cukr smíchám s pektinem. V hrnci zahřeji spálené mléko (i se škraloupem a vši spáleninou) na 50 °C, přidám med, cukr s pektinem a sůl a nechám 2 minuty provařit. Odstavím, tyčovým mixérem přimixuji žloutky a propasírui nejjemnějším sítem. Nechám zmrazit.

ESPUMA TIRAMISU

Porce: 40 g

Smetana	450 g
Mléko	550 g
Cukr krupice	150 g
Sůl Maldon	6 g
Xantana	4 g
Rum infuzovaný	100 g
Žloutky pasterované	200 g
Mascarpone	250 g

Zahřeji smetanu, mléko, žloutky, cukr a sůl na 82 °C, odstavím, tyčovým mixérem zašlehám xantanu, potom rum a mascarpone. Naleji do nádob a nechám řádně vychladit.

PLAMENY ČOKOLÁDOVÉ

Porce: 3–4 kousky

Čokoláda Ajala Dominikánská republika 70%	
Slivovice	kapka

Na vodní lázni rozpustím čokoládu. Odstavím, přimíchám pár kapek slivovice (s čokoládou se pak lépe pracuje, alkohol jí trochu zahustí a pak se dobře modeluje). Cukrářským sáčkem nakladu na pečící papír alegorické plameny (Pozor, aby byla linka tenká. Není to čokoládový dezert!).



SERVIS

Na dno talíře dám piškot namočený v meltě, na něj položím kopeček tiramisu espumy a v něm vytvořím horkou lžící důlek na zmrzlinu. K úpatí kopečku opatrně lžící naleji spálený třtinový sirup. Do připraveného důlku přijde kopeček zmrzliny a navrch čokoládové plameny.



medem oplývající



Volnost, o kterou
jsem přišel

- 6 Dne 12. března 2020 od 14 hodin byl v ČR vyhlášen na dobu 30 dnů nouzový stav. Tímto vešla v platnost řada mimořádných opatření, mezi jinými i omezení volného pohybu.
- 7 Od 14. března 2020 byl zakázán provoz restaurací. Opatření mělo původně platit 10 dní.

Před Eskou pro mě byly talířové dezerty hodně neznámé území. Jako něco speciálního jsem vždycky vnímal dorty — jsou honosné, velké a slavnostní. Dort se nekupuje jen tak každý den. Je to o té jedinečné příležitosti nebo specifickém okamžiku, ke kterým ten dort patří. U talířových dezertů jsem měl pocit, že je jich škoda. Příprava zabere spoustu času, ale mezi tím než dezert dokončím a někdo ho sní, uplyne maximálně deset minut. Celý proces je hrozně pomíjivý. Jenže právě v té pomíjivosti je taky velká svoboda. Z práce mizí strach o správnou konzistenci a strukturu, můžu použít suroviny, které by se ve velkém dortu zcela ztratily.

Je to volnost, o kterou jsem s prvním lockdownem⁶ nečekaně přišel. V situaci kdy jsou všechny restaurace zavřené⁷, ještě nikdo z nás nebyl. Nikdy. Všichni jsme se snažili co nejrychleji adaptovat, kdokoli byl vítaný s nápadem

a v rychlém sledu událostí jsme se metodou pokus — omyl přetransformovali z restaurace na obchod s pekárnou, nabízející jednoduchá jídla na doma. Celé tohle období bylo hodně nejisté. Situace byla komplikovaná, nečekaných momentů bylo všude každý den až moc. Najednou to nebylo o kreativitě, ale o jednoduchosti. O klasických jídlech, které lidi potěší a vrátí jim hlavně příjemné pocity, které znají.

Během jara jsem také začal trávit v práci méně času, takže byl prostor věnovat se novým konceptům, zkoušel jsem nové suroviny a kombinace. Celou dobu jsem plánoval, co všechno budu připravovat, až zase otevřeme. Jenže jsem si taky uvědomil, že už pravděpodobně nic nebude tak, jak jsme byli zvyklí. Došlo mi, že vlastně vůbec nevím, jaká přání, pocity a náladu budou mít lidé, až se k nám vrátí. Byl jsem v bodu, kdy jsem na jedné straně měl

recepty, o kterých jsem byl přesvědčený, že budou skvělé — a na straně druhé velkou nejistotu z toho, jestli budou úspěšné a budou se prodávat. Pracuji v restauraci. Vždy jde hlavně o to, jestli se to jídlo bude prodávat.

Z prvního lockdownu mám telefon plný poznámek o nových chutích a nápadech, v zásobě fond sesbíraných, nasušených a jinak upravených surovin. Všechno mám připravené a čekám, až bude lepší příležitost.

Prvním dezertem po otevření byl Krtkův dort. Osvědčená česká klasika s malou částí autorské inovace.



Krtkův dort

Eska verze oblíbeného dortu z krabice. Kopeček mišpulového pyrė, které nahrazuje krėmovou konzistenci banánů, ale přináší novou kyselou chuť, amarantová espuma, zasypaná rozsypaným korpusem, čokoládovými stěpinky a pufovaným amarantem.

KORPUS

1 kulatá forma

Kakao	25 g
Mléko	105 g
Máslo	100 g
Cukr třtinový	100 g
Melasa	20 g
Vejce	2 ks
Mouka hladká	175 g
Jedlá soda	5 g
Sůl	5 g
Prášek do pečiva	2 g
Rum	10 g

Vše společně vyšlehám do hladké pěny. Asi 2 minuty. Peču na 170 °C asi 35 minut.

AMARANT PUFOVANÝ

Do espumy a na dekoraci

Rozpálím nasucho pánev a po menších hrstech na ní nasypu amarant, přiklopím druhou pánví a nechám napufovat. Dávám pozor na přepálení.

SMETANA INFUZOVANÁ

Smetana	750 g
Amarant pufovaný	30 g

Smetanu přivedu k varu, odstavím a přidám pufovaný amarant. Vratím na 5 minut naplotnu, na nejnižší stupeň, nevařím. Znovu odstavím a nechám 20 minut infuzovat. Propasírují.

ESPUMA AMARANTOVÁ

Smetana infuzovaná	500 g
Žloutky pasterované	60 g
Med	75 g
Sůl Maldon	12 g
Rum	20 g
Xantana	1 g
Mascarpone	150 g

Zahřeji smetanu, med, sůl a žloutky na 82 °C, odstavím. Tyčovým mixérem postupně zamixuji xantanu, mascarpone a rum.

MIŠPULE

Porce: 1 kopeček

Mišpule pyré	300 g
Cukr třtinový	90 g
Melasa	30 g
Máslo	100 g
Pektin	2 g
Sůl Maldon	3 g
Pepř mletý	špetka
Muškatový oříšek	2 g
Želatina plátková	4 ks
Rum	20 g

Mišpulové pyré je nejdříve potřeba promixovat v thermomixu dohladka. Na pánvi rozpustím třtinový cukr. Přidám máslo, melasu, sůl, koření a nakonec mišpulové pyré. Důkladně provařím, odstavím, vmíchám cukr s pektinem a vařím minutu. Odstavím, přidám rum a nakonec nabobtnalou želatinu. Všechno promixuji tyčovým mixérem. Dám do silikonových formiček a dám zmrazit, nejméně na 5 hodin. Vyloupu z formiček a skladuji v chladu.

STŘEPINKY ČOKOLÁDOVÉ

Čokoláda Valrhona	65% Kalingo
-------------------	-------------

Temperovaná čokoláda v tenkém plátu, nadrcená na malé kousky (jako stracciatella).

SERVIS

Na dno talíře dám kopeček mišpule, který posypu kousky čokolády. Navrch přijde amarantová espuma do tvaru krtince. Vše opatrně posypu rozdrobeným korpusem a trochou pufovaného amarantu.

~~PEČENÝ LOUPÁK SE ZAVÁŘENINOU~~

~~MIŠPULE MOUSSE~~

~~PRAŽSKÝ KOLÁČ - TĚSTO~~

~~VĚTRNÍK~~

~~KARAMEL NA VĚTRNÍKY~~

~~PALČOINKA~~

~~PIROH~~

~~AVOŠ KARAMEL~~

~~TO DO~~

~~STŘEPINKY KARAMEL~~

~~MIŠPULE MOUSSE~~

~~400g mišpule~~

~~2 plátky želatiny~~

~~160g smetany~~

~~75g merungy~~

~~muškátový oříšek~~

- 25g kakaa

- 105g mléka

- 100g másla

- 100g třtinového cukru

- 20g melasy

- 2 vejce

- 175g hl. mouky

- 5g soda

- 5g sůl

- 2g kypřící



11:26

Comments

lukashejlik @daniela.mik já tomu nějak nerozumím, pardon
22w 5 likes Reply

mic.benes Je geniální 🤔
22w 1 like Reply

sojuvka No mě spíš zarazila ta cena. Jestli jsem si všimla správně, tak opravdu toto stojí 165 Kč?? Jako chápu, že se podniky v této době musí hodně snažit, ale to už mi přijde trochu moc. Jinak přeji, ať v této nelehké době uspějí 🍀
22w 7 likes Reply

View 1 previous reply

lukashejlik @sojuvka je to mazec. Ale měli jsme ho dva, musel mít dobře 250 možná i víc gramů. Choux a jen karamelový krém a karamel uvnitř
22w 2 likes Reply

View 2 more replies

bronislavastasova Ok a znění
22w 1 like Reply

nadezdaprokopova 🍌🍌🍌
22w 1 like Reply

matiasovamichaela Za mě tedy bohužel předražené a když byš otevřel a snad brzo i bučel. Tak žádná návaratna kuchyně a v dílně
🍌🍌🍌🍌🍌🍌



Karamelový větrník

Variace na tradiční větrník s žitným kvasem. Odpalované těsto s křupavým craquelin na vrchu, plněné vanilkovým cukrářským krémem, karamelovou šlehačkou a kvasovým karamel.



CRAQUELIN

Cukr třtinový	100 g
Máslo	110 g
Mouka hladká	130 g
Sůl	špetka

Vše rychle promíchám v kuchyňském robotu. Rozválím mezi dvěma pečicími papíry a nechám řádně vychladnout. Následně vykrájím kolečka o \varnothing 6 cm, která poté pokládám na těsto.

TĚSTO ODPALOVANÉ

Mléko	250 g
Voda	250 g
Máslo	200 g
Mouka hladká	250 g
Sůl	10 g
Cukr krupice	10 g
Vejce	8 ks

Svařím mléko, vodu, sůl, cukr a máslo. Přisypu najednou všechnu mouku a odpálím těsto. Mělo by vytvořit kompaktní hmotu a na dně by se měl udělat povlak. Těsto přendám do kuchyňského robota a zašlehám vejce, jedno po druhém. Pomocí cukrářského sáčku vytlačím větrníky na plech a pečou na 190 °C asi 25 minut do zlatohněda. Pro předejití vysychání udržuji v uzavíratelné nádobě.

KARAMEL KVASOVÝ

Porce: 1 lžíce

Glukóza	245 g
Cukr krupice	375 g
Máslo	55 g
Smetana	620 g
Sůl Maldon	12 g
Kvas žitný	460 g

Žitný kvas zředím vodou (1:1) a nechám přes den nakynout. Z glukózy a cukru připravím tmavý karamel, přidám máslo, smetanu a sůl. Nakonec kvas nechám rychle převařit, abych zabil případné kvasinky. Uchovávám v chladu.

CUKRÁŘSKÝ KRÉM VANILKOVÝ

Mléko	500 g
Vanilka lusk	1 ks
Sůl	špetka
Cukr krupice	90 g
Žloutky pasterované	120 g
Škrob kukuřičný	40 g
Máslo	50 g

Mléko svařím s vanilkou a solí. Mezitím v ruce prošlehám žloutky s cukrem, do kterých následně přimíchám škrob a teplé mléko. Vše promíchám a vrátím na plotnu. Provařím za stálého míchání, dávám pozor, aby se krém nepřipálil. Po odstavení do lehce zchladlého krému tyčovým mixérem zamixuji povolené máslo. Překryji fólií a nechám úplně vychladnout. Po vychladnutí vyšlehám do hladka buď tyčovým mixérem, nebo v kuchyňském robotu.

KARAMEL TEKUTÝ

Smetana 35%	1000 g
Cukr krupice	1000 g

Z cukru připravím tmavý karamel a do něj pomalu přilévám smetanu. Promixuji tyčovým mixérem a nechám do druhého dne vychladnout.

ŠLEHAČKA KARAMELOVÁ

Smetana 35%	1000 g
Karamel tekutý	265 g

Smetanu šlehám dokud neutvoří »soft peaks«, poté přidám tekutý karamel a vyšlehám dotuha.

SERVIS

Větrník rozříznu ve $\frac{2}{3}$, spodní díl naplním z části kvasovým kamelem a cukrářským krémem. Navrch cukrářským sáčkem s řezanou špičkou přidám karamelovou šlehačku a přiklopím druhým dílem větrníku.



Vlašský věneček

13 porcí

Ikonický věneček vycházející z francouzského Paris-Brest. Odpalované těsto plněné, místo klasického lískoříškového krému, máslovým krémem s vlašským praliné a s křupavým craquelin na vrchu.

CRAQUELIN

Cukr třtinový	100 g
Máslo	110 g
Mouka hladká	130 g
Sůl	špetka

Vše promíchám v kuchyňském robotu. Rozválím mezi dvěma pečicími papíry a nechám řádně vychladnout. Následně vykrájím kolečka o \varnothing 6 cm, která pokládám na těsto.

TĚSTO ODPALOVANÉ

Mléko	125 g
Voda	125 g
Máslo	110 g
Mouka hladká	125 g
Sůl	4 g
Cukr krupice	4 g
Vejce	3–4 ks

Svařím mléko, vodu, sůl, cukr a máslo, přisypu najednou mouku a asi 1–2 minuty odpaľuji na plotně. Přesunu do kuchyňského robota a nechám lehce vychladnout při šlehání plochým šlehačem. Postupně jedno po druhém zašlehávám vejce. Těsto dám do cukrářského sáčku s řezanou špičkou a na pečicí papír vytlačím asi 6 cm kolečka. Navrch položím craquelin a pečú na 190 °C 10 minut, potom 15–20 minut na 170 °C.

MERINGUE ITALSKÝ

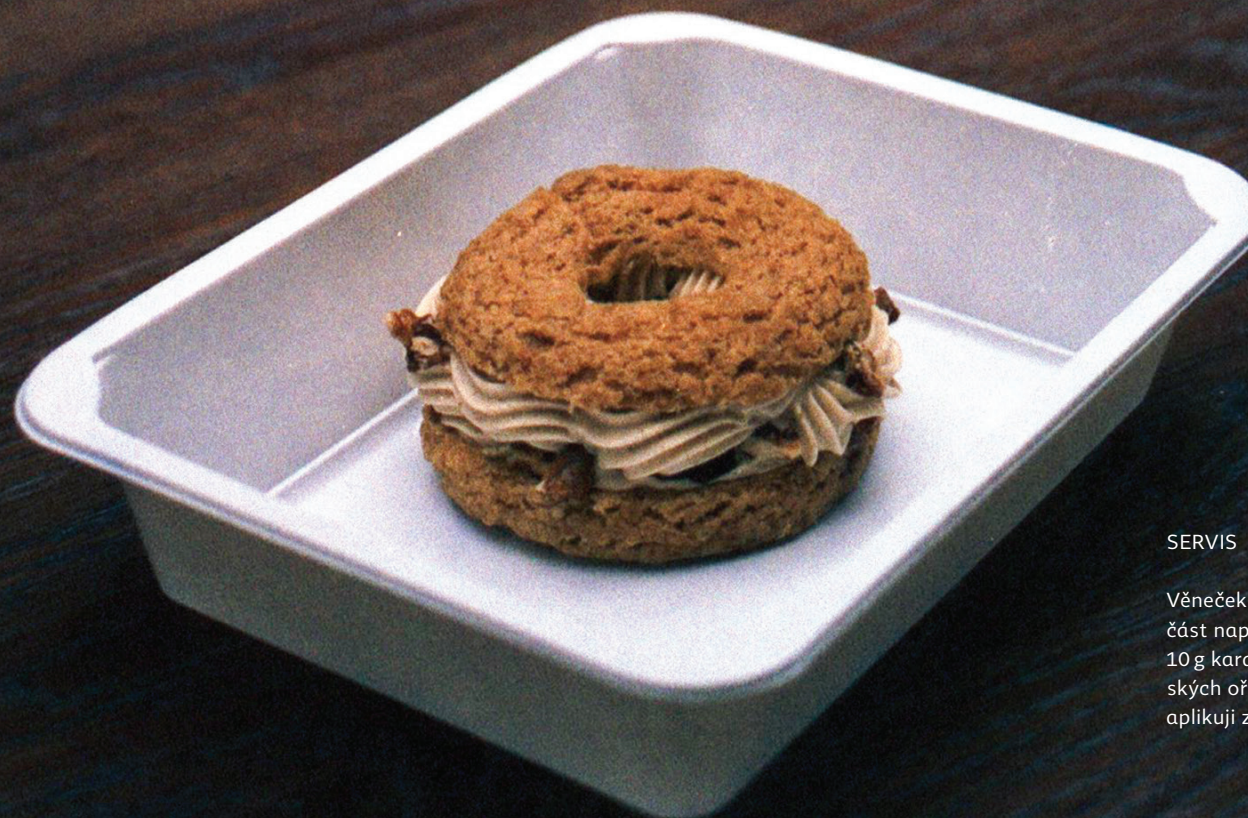
Cukr krupice	275 g
Voda	75 g
Bílky	125 g

Svařím vodu s cukrem na 121 °C. Když sirup dosáhne teploty 112 °C, začnu šlehat bílky s částí cukru (25 g) do pěny. Za stálého šlehání přilévám vroucí sirup, nechám pořádně prošlehat a potom šlehám na stupeň 2 do vychladnutí. Uchovávám řádně přikryté fólií.

MÁSLOVÝ KRÉM VLAŠSKÝ

Mléko	90 g
Žloutky pasterované	70 g
Cukr krupice	50 g
Sůl Maldon	2 g
Máslo	375 g
Meringue italský	175 g
Krém cukrářský	250 g
Praliné vlašské	120 g
Smetana 35 %	160 g

Zahřeji mléko, žloutky a cukr na 83 °C a v kuchyňském robotu vyšlehám do světlé husté pěny. Odložím stranou. Máslo vyšlehám do nadýchané pěny, do které pomalu zašlehám žloutkovou pěnu. Vše důkladně prošlehám a rychle přišlehám cukrářský vanilkový krém a praliné. Ručně vmíchám meringue a nakonec vyšlehanou šlehačku. Dám do cukrářského sáčku s řezanou špičkou a naplním vychladlé věnečky.



SERVIS

Věneček rozříznu ve 1/2. Spodní část naplním krémem, posypu 10 g karamelizovaných vlašských ořechů a navrch ozdobně aplikuji zbytek krému.



Průhledy

Máslový krém

13 porcí

250 g cukru + 15g na bílky

75g vody

125g bílku

121°C cukr voda

90g mléka

70g žloutku

90g cukru

- 84°C

375 g másla - 70% tavenka

175g sněhu

10g džemu
malina

100g moučkové šlehačky
& měsíčkem

45g salba

(medundulat korove)

100g šlehačky
& měsíčkem

500g máslového krému

150g praliné

250g pudingu

160g smetany

120g

praline vlašské
- fínem

Vyšlehat smetanu, vyšlehat puding, vyšlehat máslový krém přidat praliné a nakonec šlehačka

135g mletých vlašáku

150g moučkového cukru

150g bílku

50g krupice cukr

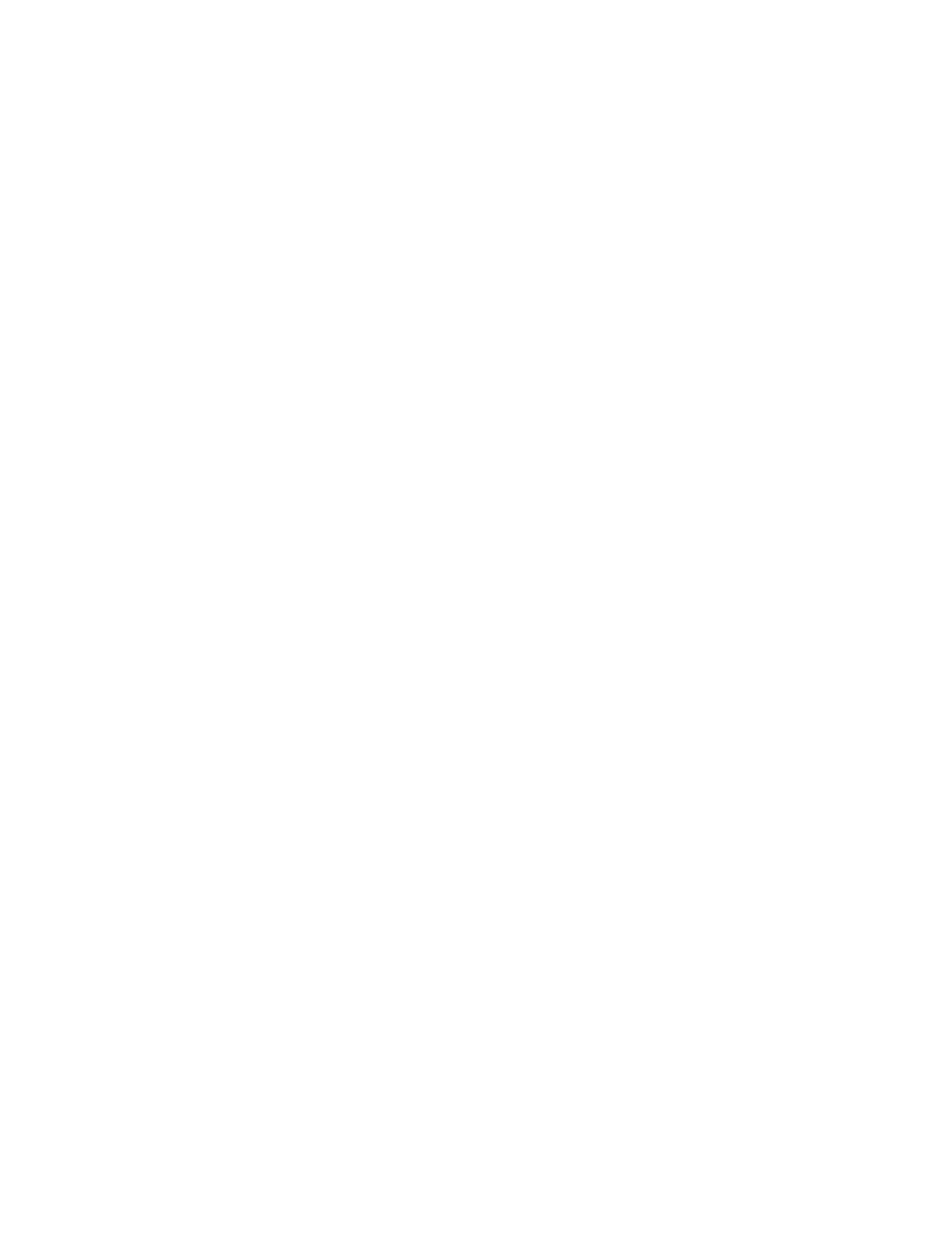
1 mísa prosit

vyšlehat

25 min 170°C

Medový mousse

100g smetany



Medová žemlovka

12 porcí

TĚSTO MEDOVÉ

Med	50 g
Mouka hladká	450 g
Cukr moučka	180 g
Máslo	180 g
Mléko	80 g
Jedlá soda	5 g
Vejce	1 ks

Do hrnce dám vejce, cukr, med, máslo a mléko a zahřejí, dokud se máslo nerozpustí. Pozor na přehřátí. Do mísy kuchyňského robota s hnětacím hákem navážím mouku a jedlou sodu. Přileji tekutou směs a na stupeň 1 míchám zhruba 15 minut. Těsto by nemělo být tuhé, ale hezky vláčné. Rozdělím jej na dva díly, zabalím do potravinářské fólie a nechám, nejlépe přes noc, v lednici. Těsto 2 hodiny před rozváláním vyndám z lednice.

NÁPLŇ TVAROHOVÁ

Tvaroh tučný	1000 g
Máslo kakaové	200 g
Žloutky	300 g

Vše smíchám v kuchyňském robotu plochým šlehačem a poté zabalím do utěrky a nechám přes noc vykapat přebytečnou vodu.

ŽEMLOVKA

Těsto medové (1. díl)	500 g
Náplň tvarohová	500 g
Povidla švestková	160 g
Jablka oloupaná	500 g
Rozinky v rumu	50 g
Skočice Ceylon mletá	8 g
Těsto medové (2. díl)	500 g
Smetana	50 g

Rozválím povolené těsto na rozměry pekáčku, navrch navrstvím tvarohovou náplň, potom povidla, nastrohaná jablka, rozinky v rumu a skořici. Zarovnam, přikryji druhým plátem medového těsta, povrch propíchám vidličkou a pečou na 180 °C asi hodinu. Po upečení ještě horké potřu smetanou. Nechám vychladnout a druhý den nakrájím na 12 stejných porcí.

ESPUMA RUMOVÁ

Smetana	500 g
Mléko	500 g
Žloutky pasterované	400 g
Med	40 g
Rum	160 g
Xanthan	3 g

Smetanu, mléko, cukr a med dáme do hrnce a zahřejeme (nevaříme). Část teplé hmoty nalijeme na žloutky a promícháme metličkou. Žloutkovou emulzi vmícháváme rychle zpátky do hrnce. Zahřejeme na 82 °C. Odstavíme, tyčovým mixérem přišleháme xanthan a nakonec rum. Zabalíme po 850 g, nebo rovnou nalijeme do šlehačkových nádob a natlakujeme.

SERVIS

Do misky rozetřeme lžící švestkových povidel, navrch posadíme nahřátý kousek žemlovky a zalijeme ohřátou rumovou espumou ze šlehačkové nádoby. Posypeme čerstvě nastrohanou citronovou kůrou a mletým badyánem.

KRABIČKA

Do prvního oddílu dám lžící povidel a na to posadím kousek žemlovky. Do druhého oddílu dám rumovou espumu, kterou posypu trochou mletého badyánu.

Beránek

1 ks

TĚSTO KOKOSOVÉ

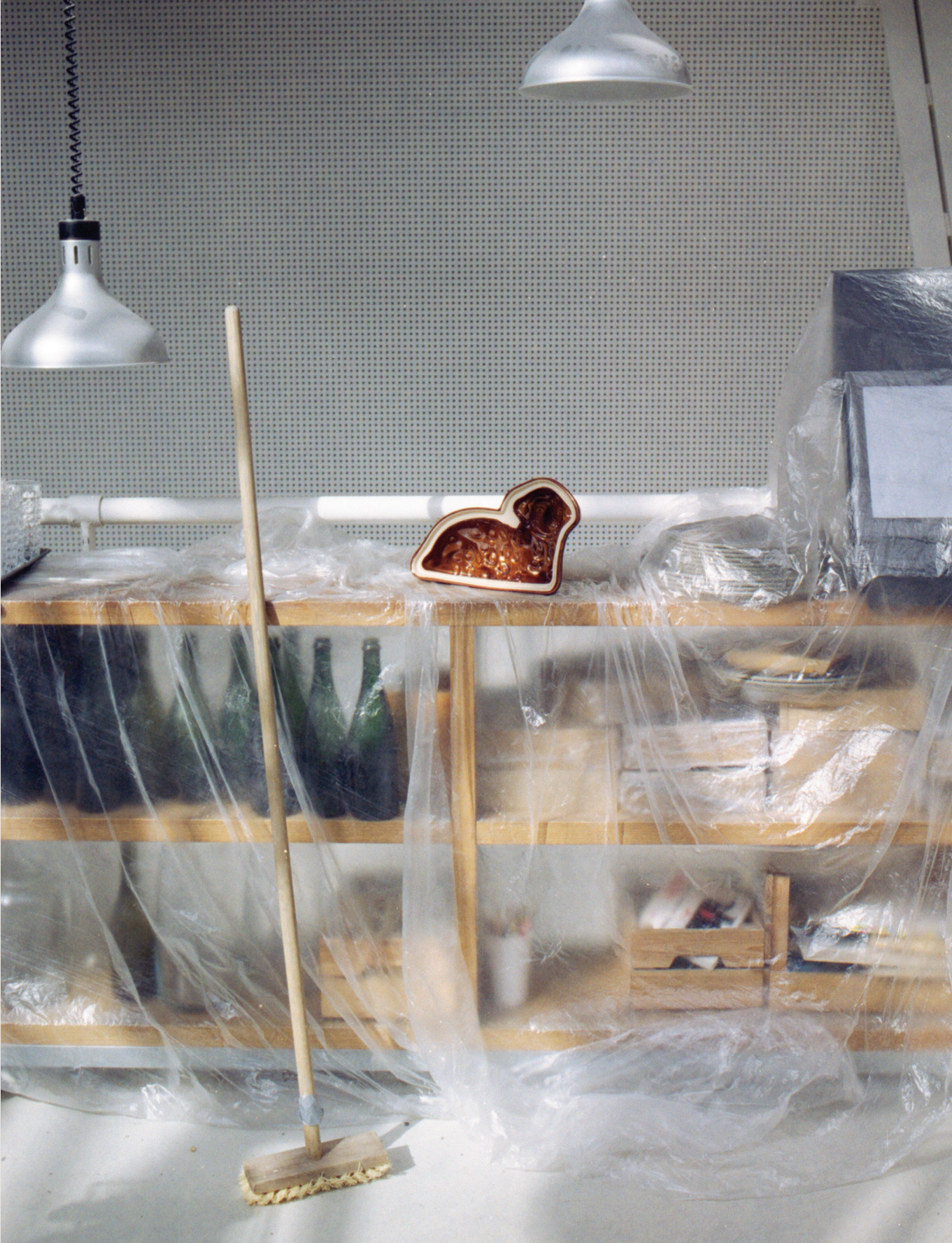
Máslo	160 g
Vejce	4 ks
Vanilka prach	špetka
Kůra citronová	z 1 ks
Cukr krupice	150 g
Sůl	špetka
Mouka hladká	280 g
Kokos strouhaný	80 g
Mléko vlašné	200 g
Prašek do pečiva	12 g

POLEVA ČOKOLÁDOVÁ

Čokoláda Valrhona 65% Kalingo	200 g
Máslo kakaové	20 g

Čokoládu i kakaové máslo rozpustím na vodní lázni (nesmí přesáhnout 40 °C) a směsí opatrně přeliji vychladlého beránka.

V kuchyňském robotu vyšlehám máslo, cukr, sůl, vanilkový prach a citronovou kůru do světlé pěny, trvá to asi 8 minut. Poté přišlehávám žloutky, jeden po druhém, a šlehám dalších 10 minut. Do jiné mísy proseji mouku s práškem do pečiva a nakonec přidám kokos a smíchám. Až úplně nakonec si vyšlehám bílky do skoro tuha. Do máslové směsi postupně přidávám mléko a moučnou směs a nakonec zlehka vmíchám sníh z bílků. Přendám do máslem řádně vymazané a kokosem vysypané formy na beránka a dám péct při 175 °C na asi 40 minut, nebo dokud není špejle po vytáhnutí ze středu čistá. Ještě teplého beránka vyklopím a nechám vychladnout.





Krupicová kaše

HNĚDÉ MÁSLA VANILKOVÉ

Máslo	1000 g
Vanilkový lusk použitý	12 ks

Do hrnce se silným dnem dám máslo a pomalu přepouštím. Počkám až zpění, odeberu pěnu a teprve poté přidám vanilkové lusky. Nechám dojít do oříškové barvy a poté máslo odstavím. Skladuji v lednici.

ESPUMA KRUPICOVÁ

Mléko	1000 g
Krupička jemná	80 g
Sůl Maldon	4 g
Hnědé máslo vanilkové	80 g
Cukr krupice	50 g

Nejlépe v thermomixu se šlehacím nástavcem zahřeji mléko, cukr a krupici na 85 °C při pomalém šlehání, po dobu 10–12 minut. Poté přidám máslo, naposledy zamíchám a dám do šlehačkové nádoby. Natlakuji NO₂. Před podáváním nahřeji na 60 °C.

»PIKAO«

Mléko	5000 g
Cukr krupice	1450 g
Sůl Maldon	30 g
Kakao	200 g
Čokoláda	200 g
Valrhona 53%	

Mléko pomalu svařím na 3500 g. Přidám cukr a opět pomalu zredukuji na 3750 g (nekaramelizovat). Odstavím a tyčovým mixérem promixuji s čokoládou, kakaem a solí. Dám do sklenic a zavařím. Skladuji v chladu a temnu.

»GRANKO«

Kakao	80 g
Cukr třtinový moučka	160 g
Vanilka prach	špetka

Vše smíchám dohromady, skladuji v uzavíratelné nádobě. Možno také použít jako pravé Granko.

SERVIS

Do hlubokého malovaného talíře nastříkám nahřátou krupicovou espumu. Ozdobím »grankem«, pikaem a rozpuštěným hnědým máslem. Množství dekorace alternuji dle libosti a nálady.



Odpočinek od rutiny

8 Na přelomu dubna a května začal počet zotavených z covidu-19 trvale převyšovat počet aktivních případů.

Dne 11. května byly povoleny hromadné akce s účastí do 100 osob, otevřena kadeřnictví, provozovny v nákupních centrech nad 5000m² a provozovny nad 2500m² mimo nákupní centra.

Dne 25. května došlo k otevření vnitřních prostorů např. kaváren, restaurací, zoologických zahrad, hradů a zámků. Povoleny byly nově i hromadné akce s účastí do 300 osob (ve vnitřních i venkovních prostorech).

Začalo léto. Léto vždycky znamená klid, který byl v tomhle roce mnohem přítomnější. Situace u nás vypadala optimisticky⁸, a bylo v pohodě trávit čas jakkoliv a kdekoliv. A tak jsme se potkávali a byli spokojeni.

Nakonec, ve všem co dělám, záleží hlavně na lidech, kterým je jídlo určené. Nejde o to, do jaké míry jsou moje suroviny originální, kolik vanilky do jídla přidám nebo jestli čekám tři týdny na ty nejlepší jablka. Dezerty jsou pro mě něco, co dělám rád, ale je to jenom jídlo. Může to být součást šestichodové večeře, může to být šest kamarádů, kteří jdou a opečou kynuté těsto s oSTRUŽINAMI na ohni. Vždycky je podstatné, když u toho lidi tráví nějaký společný čas. V létě šlo také o odpočinek od rutiny, do které se pravděpodobně na podzim zase vrátíme, aniž bychom si to v tu chvíli chtěli připustit.





Hadi na ohni

Kynuté těsto, emulze z planých
ostružin, skořicový cukr, klacek
na opékání a letní večer u ohně.





TĚSTO BRIOŠKOVÉ

Mouka hladká	250 g
Máslo	85 g
Droždí čerstvé	15 g
Cukr kokosový	60 g
Vanilka prach	špetka
Mléko	125 g
Vejce	1 ks
Sůl	špetka

V kuchyňském robotu s hnětačím hákem smíchám mouku, droždí, cukr, sůl, vanilkový prach a mléko. Zapracuji a postupně vlévám rozkvedlané vejce. Hnětu 10 minut na střední rychlost, dokud se těsto neodlepjuje od stěn. Poté po kouskách přidávám máslo pokojové teploty a dalších 5–10 minut hnětu do jemného elastického těsta. Těsto dám do olejem vymazané, uzavíratelné nádoby, dostatečně velké na další kynutí těsta.

CUKR SKOŘICOVÝ

Cukr kokosový
Skořice Ceyon

EMULZCE Z PLANÝCH OSTRUŽIN

Ostružiny plané	500 g
Máslo	60 g
Cukr kokosový	45 g
Šťáva citronová	z 1 ks
Pálenka domácí	40 ml

Plané ostružiny rychle povařím s cukrem, odstavím, přidám citronovou šťávu a máslo. Tyčovým mixérem rozmixuji a nakonec do lehce vychladlé směsi přidám pálenku.

SERVIS

Rozdělám oheň a najdu klacky. Kousek vykynutého těsta řádně obtočím kolem klacku a pečů na ohni, trvá to asi 10 minut. Během opékání hady potírám planými ostružinami a po upečení vyválím ve skořicovém cukru.





Moskva-Mir

Lehký dezert oslavující chleba s džemem. Výsledek spolupráce s pekařem Štěpánem Batelkou, který pro tento dezert přetvořil klasický ukrajinský žitný chléb Borodinsky s koriandrem a třtinovým karamellem. Mirabelkovo-šafránový sorbet, sirup ze spáleného pohankového medu, lehká pěny z koriandru a vanilky. Vše je pak zastříknuto vanilkou infuzovanou vodkou.

PYRÉ MIRABELKOVÉ

Mirabelky

Mirabelky vypeckuju, část pecek vymlátím a dám do sáčku. Vše velmi rychle přivedu k varu a pak na mírném plameni držet do chvíle, než mirabelky trochu povolí. Přiklopené nechám macerovat s peckami, které po macerování odstraním a tyčovým mixérem nebo v thermomixu vše rozmixuji na pyrė. Potė ještě propasírui, pro odstranění slupek.

SORBET MIRABELKA-ŠAFRÁN

Porce: 1 kopeček (60 g)

Mirabelky pyrė	1400 g
Voda	280 g
Šafrán	snítka
Cukr krupice	100 g
Glukóza suchá	100 g
Pektin	8 g
Šťáva citronová	z 3 ks

Vodu zahřeji na 50 °C, přidám směs glukózy, pektinu a cukru a vše svařím se šafránem 2 minuty. Promixuji tyčovým mixérem, nechám vystydnout a přidám propasírované mirabelkové pyrė. Znovu promixuji a nechám zmrazit.

CHLĚB BORODINSKY

Porce: 3 plátky

Chlėb nakrájím na plátky na kráječi na tloušťku 2 a kousek. Pro čistější řez je lepší použít zmlý chlėb (uchovávaný v mrazáku pečlivě zabalený do folie).

POHANKOVÝ MED SPÁLENÝ

Porce: 1 lžice

Med pohankový	450 g
Rum infuzovaný	90 g
Jahodavý fresh	80 ks
Sůl Maldon	8 g
Voda	70 g

Pohankový med spálím s teplem na 190 °C. Pozor, bude dost bublat a kouřit. Opatrně přileji vodu, rum infuzovaný švestkou a sůl. Do vychladlé směsi přidám propasírované jahody. Sirup musí být lehce nahořklý, ale zároveň vonět po jahodách a švestkových peckách.

KRÉM BORODIN

Porce: 2-3 lžice (35 g)

Smetana	2000 g
Med pohankový	210 g
Vanilka lusk	5 ks
Koriandr opražený	26 g
Sůl Maldon	12 g
Žloutky pasterované	110 g
Želatina plátková	2 ks

Smetanu s koriandrem, vanilkou a pohankovým medem přivedu k varu. 20 minut nechám zakryté infuzovat. Potė přidám žloutky a zahřeji na 82 °C. Odstraním vanilku, přimixuji tyčovým mixérem nabobtnalou želatinou. Vše přecedím přes kuželové síto. Nejlépe přes noc nechám v lednici a další den vyšlehám do jemné pěny (nepřešlehat).

VODKA-VANILKA

Vodku nechám infuzovat s použitými vanilkovými lusky na zastřiknutí dezertu.

SERVIS

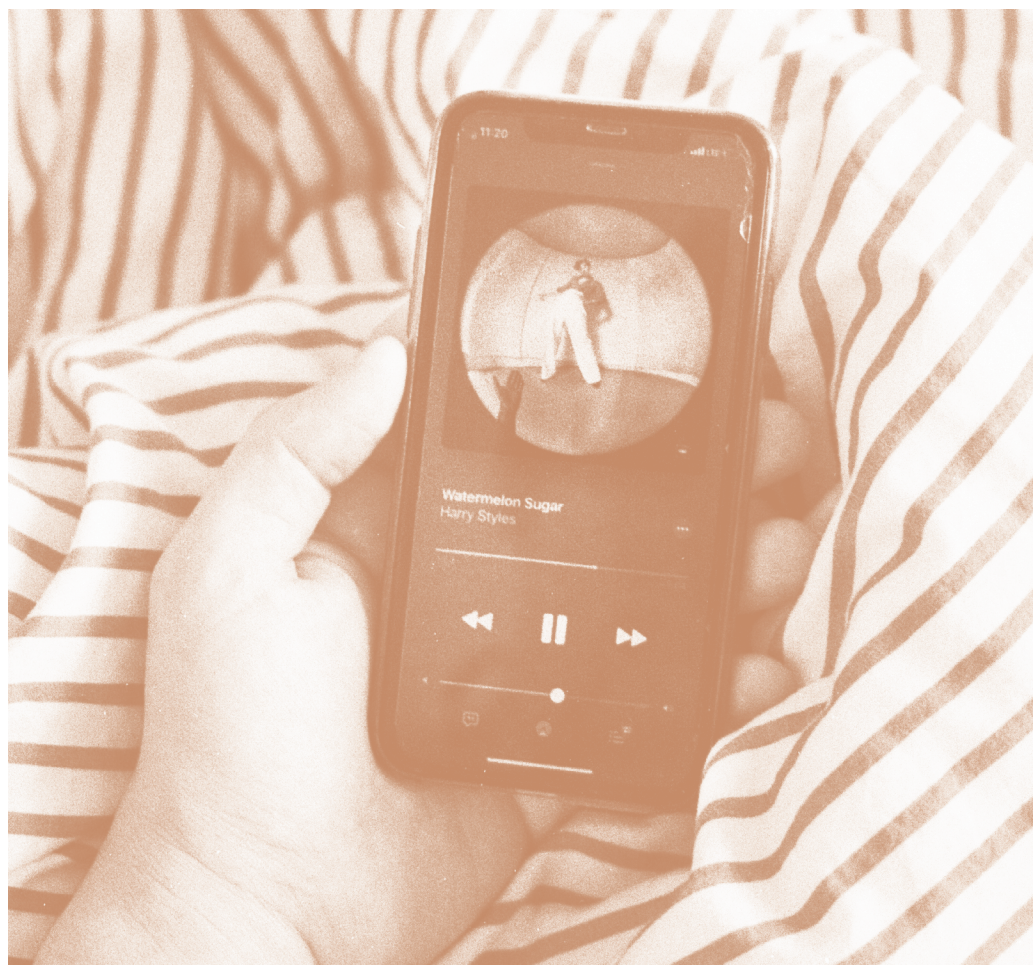
Na dno talíře dám vyšlehaný krém Borodin, pocákám trochou sirupu ze spáleného pohankového medu a zastřiknu trochou vodky. Doprostřed přijde hezký kopeček mirabelkového sorbetu a navrch opatrně polořím plátky chlebu.





Watermelon sugar high

České sladké melouny. Nakrájený meloun i se slupkou je naložen do medu a díky měsíci dlouhé fermentaci vzniká aromatická sladká melounová medovina. Sladkost medoviny vyvažuje hořký prach z bílých slupek citronu spolu s pšeničnou pěnou s růžemi a čerstvými jahodami. Pocta ulepenému srpnovému dni.



PRACH CITRONOVÝ

Citrony

Žlutou část kůry citronů nastrohám a uschovám na jiné upotřebení. Bílou část oloupu, nechám vysušit v sušičce a poté v thermomixu rozmixuji na prach. Udržuji ve vzduchotěsné nádobě, nejlépe s kapslí proti vlhkosti.

MEDOVINA MELOUNOVÁ

Meloun (kombinace odrůd, nejlépe BIO kvalita)
Med květový (chuť neutrální)

Meloun oloupu, slupky dám do plátýnka a zavážu. Kusy dužiny (nejlépe bez semínek) vložím do sklenice, přidám plátýnko se slupkami, zatížím čistým kamenem a zaliji medem. Vše musí být ponořeno. Nechám při pokojové teplotě na tmavém místě fermentovat, ideálně 3 měsíce. Poté tekutinu zcedím a lahvuji.

PŠENICE PUFOVANÁ

Pšenice červená

Uvařím červenou pšenici, zcedím, osuším a poté v nerezovém sítu nechám v horkém oleji napufovat. Z oleje přendám na papírovou utěrku, pro zbavení přebytečného oleje. Uchovávám ve vzduchotěsné nádobě.

ESPUMA PŠENIČNÁ S RŮŽÍ

Červená pšenice mletá	85 g
Ovesné mléko Oatly	1000 g
Panela	65 g
Sůl Maldon	10 g
Růže sušené BIO	10 g
Olej lískooříškový	40 g
Xantana	1 g

Mléko svařím s růží a 30 minut nechám infuzovat. Nejlépe v thermomixu se šlehačím nástavcem nahřeji infuzované mléko, panelu a čerstvě umletou pšenici na 85 °C při pomalém šlehání. 10–12 minut. Poté přidám olej, naposledy zamíchám a přesunu do šlehačkové nádoby. Natlakuji NO₂ a udržuji v chladu.

JAHODY ČERSTVÉ

Lesní jahody	30 g
--------------	------

SERVIS

Do hlubokého talíře nastříkám malý kopeček pšeničné pěny, povrch a okolí popráším citronovým prachem. Navrch nasypu lesní jahody, pufovanou pšenici a před hostem zaliji trochou melounové medoviny.

Transformace zpátky

9 Dne 30. září 2020 vláda vyhlásila na území České republiky nouzový stav na dobu 30 dnů, s platností od 5. října 2020.

Transformace restaurace zpátky na obchod⁹ nebyla příjemná, ale po jarních zkušenostech jednoduchá. Celé léto i podzim jsme strávili nakládáním, zavařováním, fermentováním a zaopatřováním se dostatečně rozmanitými zásobami. Rozšířila se nám tak škála jídel, které je možné dopravit k zákazníkům až domů.

Moje pole působnosti se už po druhé za rok schovalo do krabičky. Je to vlastně zajímavé. Nikdy nás nikdo neučil připravovat dezerty tak, aby byla prioritou snadný transport, vždy šlo o dotažení produktu do nejmenšího detailu. Servis jakéhokoliv jídla definuje zážitek, který si host odnáší. Jenže krabičky znamenají omezení, zjednodušení a návrat k určité rutině, ze které jsem měl strach.



Likérová špička

1 dort (10 porcí) /
20 jednotlivých porcí

Bezlepkový dort s pořádnou dávkou tuzemáku a tmavé čokolády Valrhona Belize.

Čokoládový piškot, pařížská šlehačka, rumová pěna à la vaječný likér a to vše zalité čokoládovou polevou.



Vanilkový prach 2g

35 g žloutku

95g pohankového medu

Svařit smetanu a vanilku skaramelizovat med na 150°. Pridat smetanu smíchat žloutky s cukrem, přidat karamel, a na 85°

Rumový krém

635g mléka

Jeden vanilkový lus

205g žloutku 285g

240g 260g-cukru krupice

16g želatiny 20g

85g rumu 105g 130g

635g smetany

480g φ 29 cm
480g

Vyšlehat smetanu svařit mléko a vanilku, vyšlehat žloutky s cukrem a přidat mléko zahřát na 85°, přidat želatinu nechat vychladnout a přidat šlehačku a rum

PIŠKOT ČOKO BERLEPKOVY

240g čokolady

100g másla

100g žloutků (+30g cukru)

170g cukru krupice

-150g bílků

POLEVA ČOKO

- 120g čokolady

- 280g vody

- 90g cukru

- 125g smetany 35%

100g čokolady

80g smetany

20g másla

100g čoko o máslu

KORPUS

Čokoláda	240 g
Valrhona 53%	
Máslo	100 g
Žloutky	100 g
Bílky	150 g
Cukr krupice	100 g

Čokoládu rozpustím na vodní lázni. Sejmu z lázně, přidám máslo o pokojové teplotě a žloutky a dobře promíchám. Bílky vyšlehám s cukrem a jemně vmíchám čokoládovou hmotu. Cukrářským sáčkem spirálově vytlačím na pečící papír 2 kruhy o velikosti dortového ráfku. Peču na 170 °C asi 15–20 minut. Najednotlivé porce se pečou kolečka o ø 6 cm 10–12 minut.

KRÉM RUMOVÝ

Mléko	318 g
Sůl Maldon	2 g
Vanilka lusk	1 g
Žloutky pasterované	145 g
Cukr krupice	120 g
Želatina	12 g
Rum	75 g
Smetana 35%	318 g

Mléko svařím s vanilkou a solí, nechám 10 minut infuzovat. V ruce vyšlehám žloutky s cukrem, přiliji horké mléko a zahřeji na 83 °C. Odstavím a přidám nabobtnalou želatinu, rum a vše promixuji tyčovým mixérem. Rychle zchladím v ledové lázni (ne příliš, jinak želatina zatuhne, často míchat). Přidám vyšlehanou smetanu a hned použiji. (Část si odložím na finální dekoraci, uchovávám při pokojové teplotě).

ŠLEHAČKA PAŘÍŽSKÁ

Smetana	550 g
Čokoláda Valrhona	100 g
75% Tulakalum	
Želatina plátková	1,5 ks
Sůl Maldon	3 g

Smetanu se solí svařím, odstavím a přidám čokoládu. Tyčovým mixérem promíchám dohladka společně s nabobtnalou želatinou. Na jednotlivé porce dvojité dávkou krému.

OMÁČKA ČOKOLÁDOVÁ

Čokoláda Valrhona	120 g
75% Tulakalum	
Voda	250 g
Cukr krupice	90 g
Smetana 35%	125 g

Svařím nakrájenou čokoládu s vodou, smetanou a cukrem do kompaktní lesklé hmoty. Odložím stranou.

POLEVA ČOKOLÁDOVÁ

Čokoláda Valrhona	100 g
75% Tulakalum	
Smetana	80 g
Máslo	20 g
Omáčka čokoládová	100 g

Svařím smetanu, kterou zaliju čokoládu. Nechám rozpustit, přidám máslo a čokoládovou omáčku.

HOBLINY ČOKOLÁDOVÉ

Porce na dort: cca 20 g
Jednotlivé porce: 2 g

Čokoláda Valrhona	
75% Tulakalum	

Na vodní lázni nahřeji ⅓ množství čokolády na 55 °C, zbylou čokoládu nasekám. Odstavím, mimo vodní lázeň vmíchám nasekanou čokoládu a za občasného míchání nechám vychladnout na 28 °C, poté znovu na vodní lázni zahřeji na 33 °C. Čokoládu vylijí na suchý povrch, nechám zatuhnout a poté špachtlí vytvořím čokoládové hoblinky. Udržuji v uzavřené nádobě v lednici.

KOMPLETACE DORT

Ø 24 cm

Strany nerezového ráfku vyložím folií, na dno položím jeden korpus, po obvodu cukrářským sáčkem s hladkou špičkou vytlačím část vyšlehané pařížské šlehačky a doprostřed rozprostřu 480 g rumového krému. Nechám chvíli zatuhnout a následně navrch položím druhý plát korpusu a vše přikryju 80 g rumového krému. Nechám zatuhnout (minimálně 2 hodiny, ideálně déle). Připravím čokoládovou polevu, kterou udržuji při 34 °C. Dort přelijí polevou a znovu nechám zatuhnout. Poté dort přemístím na zlatý karton. Vyšlehám zbytek pařížské šlehačky a pomocí cukrářského sáčku s likérovou špičkou vytlačím na zatuhlou polevu různě vysoké špičky. Povrch lehce posypu nevlhnuocím kakaem a vnitřek špiček naplním odloženým rumovým krémem. Vše završím čokoládovými hoblinkami.

JEDNOTLIVÉ PORCE

Všechny receptury jsou stejné, jen místo 75 % čokolády používat 53 % čokoládu.

KOMPLETACE JEDNOTLIVÉ PORCE

Korpus	15 g
Krém rumový	50 g
Šlehačka pařížská 53%	20 g
Korpus	14 g
Poleva čokoládová	30 g
Šlehačka pařížská 53%	25 g
Hoblinky čokoládové	
Kakao nevlhnuocí	

Malý dortový ráfek vyložím folií a naspod dám jeden díl korpusu, doprostřed trochu pařížské šlehačky a okolo rumový krém. Přiklopím druhým dílem korpusu a nechám přes noc odležet. Polevu zahřeji na 34 °C a polevu vyklopené porce, které následně oklepu, aby přebytečná poleva stekla. Nechám zatuhnout a navrch naaranžuji dva kopečky pařížské šlehačky cukrářským sáčkem s likérovou špičkou. Vše posypu nevlhnuocím kakaem a kopečky ozdobím trochu čokoládových hoblinek.



Buchtičky s krémem

1 gastroplech

TĚSTO KYNUTÉ

Mouka hladká	1000 g
Cukr krupice	180 g
Droždí	30 g
Smetana	750 g
Máslo	250 g
Kůra citronová	z 1 ks
Vanilka lusk	1 ks
Žloutky	4 ks
Máslo na vymazání plechu	

Smíchám všechny ingredience kromě másla v kuchyňském robotu po dobu 7 minut, dokud se těsto přestane lepit ke stěnám. Poté přidám velmi změkklé máslo a zadělávám dalších 8 minut. Těsto musí být elastické a bude také poměrně vláčné. Při natažení by se nemělo trhat. Dám vykynout do lednice na 30–40 minut. Těsto díky tomu zatuhne a lépe se s ním bude pracovat. Po vyndání z lednice těsto přendám na pracovní plochu a odřezávám si kousky těsta, která tvaruji do kuliček. Rozpuštěným máslem vymažu plech, do kterého postupně kuličky těsta skládám. Do jedné řady by se jich mělo vejít šest. Každou kuličku potřu řádně máslem, aby se nepřilepily k sobě, ani na dno. Překryji fólií, nechám 15–20 minut kynout a pak dám na noc do lednice. Peču na 170 °C 35–40 minut.

ESPUMA RUMOVÁ

Smetana	1000 g
Mléko	1000 g
Žloutky pasterované	800 g
Cukr krupice	300 g
Xanatana	6 g
Rum	100 g

Smetanu, mléko, žloutky a cukr zahřeji na 82 °C, přimixuji xanatanu a nakonec rum. Zavakuuji po 850 g. Pro servírování přendám do espumy a zahřeji ve vodní lázni.

OCHUCOVADLA

Mák mletý	100 g
(se švestkami a mákem)	

NÁPLŇ OVOCNÁ

3 vrchovaté lžíce, mít nahřáté

Džem Meruňkový
(s krémem a meruňkami)
Švestky pečené – bez cukru
(se švestkami a mákem)

SERVIS

Čtyři větší buchtičky poleji dostatkem krému, navrch přidám mramorování z ovocné složky a posypu moučkovým cukrem.

Míša dort

KORPUS

2 hranaté formy
2 × 985 g

Kakao	75 g
Mléko	315 g
Máslo	310 g
Cukr třtinový	300 g
Melasa	60 g
Vejce	6 ks
Mouka hladká	525 g
Jedlá soda	15 g
Sůl	15 g
Prášek do pečiva	6 g
Rum	30 g

Vše dohromady šlehám asi 2 minuty, do hladké pěny. Naleji do obdélníkové formy a pečú na 170 °C asi 35 minut.

KRÉM

Na 2 dorty
2 × 1750 g (1500 g + 250 g)

Tvaroh	2000 g
Smetana	1000 g
Cukr krupice	500 g

Vše dohromady vyšlehám v kuchyňském robotu do hladkého krému.

DŽEM MALINOVÝ

Na 2 dorty
2 × 400 g

POLEVA ČOKOLÁDOVÁ

na 2 dorty
2 × 300 g

Čokoláda	300 g
Valrhona 65%	
Smetana	300 g

Svařím smetanu a na třikrát jí přeliji nalámanou čokoládu.

KOMPLETACE

Seříznout korpus a rozkrojit. Poté 1500 g krému, navrch 400 g malinového džemu, druhý korpus, 250 g krému, nechat ztuhnout a poté polít 300 g polevy.

Krájet na 4 × 5 (delší stranu na čtvrtiny, kratší na pět dílů).

Jesenka

10 porcí

Protiklad dortu Likérová špička je dort inspirovaný Jesenkou, kondenzovaným mlékem v tubě. Korpus ze zkaramelizovaného vanilkového piškotu, malinový džem a domácí Salko vzniklé pomalým redukováním mléka se špetkou soli. Navrchu pařížská šlehačka z bílé čokolády, vanilky a smetany infuzované květy měsíčku.

KARAMELIZOVANÝ PÍŠKOT CITRONOVÝ

Cukr krupice	150 g
Kůra citronová	z 2 ks
Vejce	3 ks
Olej	70 g
Mouka hladká	170 g
Prášek do pečiva	4 g
Smetana	110 g

Citronovou kůru pořádně promnu s cukrem, přidám vejce a vyšlehám do pěny (10 minut). Do té zašlehám olej a proseju suché ingredience. Nakonec zlehka vmíchám vyšlehanou šlehačku. Rozetřu na plech a pečú 8–10 minut na 170 °C. Poté navrch rozetřu vrstvičku žlutkové pěny, posypu rovnoměrně moučkovým cukrem a nechám v troubě zkaramelizovat dalších 10 minut na 190 °C. Případně do karamelova opálím flambovací pistolí. Vykrojím obvodové pásy, o šířce 4 cm a celkové délce přibližně 80 cm, a dvě kola o ø 20 cm.

»SALKO«

Porce: 100 g

Mléko	1500 g
Mléko sušené	150 g
Cukr krupice	400 g
Máslo	50 g
Sůl Maldon	4 g

Vše smíchám a vařím na mírném ohni 30–60 minut. Nenechám zkaramelizovat. Krátce promixuju tyčovým mixérem a nechám vychladnout.

PĚNA ŽLOUTKOVÁ

Sirup 1:1 (možno uskladnit)	
Cukr krupice	100 g
Voda	100 g
Žloutky pasterované	50 g

Sirup 1:1 – minutu vařím cukr s vodou a poté odstavím. Žloutky vyšlehám a přilévám do nich pomalu 10 g teplého sirupu. Šlehám do zesvětlení.

ŠLEHAČKA PAŘÍŽSKÁ Z BÍLÁ ČOKOLÁDY

Smetana	650 g
Čokoláda Valrhona	280 g
Opalys 33%	
Sůl Maldon	2 g
Vanilka lusk	1 ks
Měsíček	4 g
Želatina plátková	2 ks

Svařím smetanu se solí, měsíčkem a vanilkou a nechám 20 minut infuzovat, poté přecedím. Přivedu k varu, odstavím a přidám čokoládu a nabobtnalou želatinu. Tyčovým mixérem promixuji a nechám v lednici do druhého dne. Vyšlehám.

DŽEM MALINOVÝ

Džem malinový	120 g
---------------	-------

MLÉKORUM

Mléko	
Med	
Rum	
Vanilkový lusk použitý	

KOMPLETACE

Formu vyložím fólií a obložím karamelizovaným piškotem (karamel směrem ven). Dospod položím jeden piškot, prokapu mléko-rumem, navrh navrstvím část pařížské šlehačky, džem a salko a přiklopím druhým plátem piškotu, který opět prokapu mlékorumem. Nechám zatuhnout a před podáváním nejdříve pocukruji hrany piškotu moučkovým cukrem a poté ozdobně cukrářským sáčkem s hladkou špičkou aplikuji zbytek pařížské šlehačky. Rovnoměrně, aby krém lehce vyčníval nad piškot. Ozdobím měsíčkem a popřípadě čerstvými malinami.



Odpočinek od stereotypu

10 Povinná karanténa se vztahuje na občany, kteří přišli do rizikového kontaktu s člověkem pozitivně testovaným na onemocnění covid-19. Karanténa trvá 14 dnů od posledního kontaktu s nakaženým, pokud dotyčný nejpozději do 10. dne od posledního rizikového kontaktu podstoupil RT-PCR test, který vyšel negativně a nevykazuje příznaky onemocnění.

11 Obec Praskolesy se nachází v střeďočeském kraji, okres Beroun.

Nikdy mě nenapadlo, že se ocitnu v situaci, kdy se zaseknu v jednom bodě a budu opakovat stejné věci dokola. Stereotyp, který vyžadoval hodně úsilí. Taký desetidenní karanténa¹⁰, kterou jsem strávil ve svém pražském bytě, velký prostor k přemýšlení, podzim, a když to konečně bylo možné — odjezd do Praskoles¹¹.

Znovu jsem měl mnohem víc volna. A po rutině, kdy jsem vyráběl věnečky a špičky, jsem znovu měl hodně času přemýšlet nad tím, co dělám a proč. Dezerty, které jsem během podzimu sestavil, vůbec nebyly o balancování hořkého, kyselého, sladkého nebo slaneého. Šlo o nalezení jedné konkrétní suroviny a té přizpůsobit všechno ostatní — přísady, texturu i příběh. Teď mě nezajímalo, jestli je jídlo moc výrazné nebo dostatečně vyvážené. Jediné na co jsem se soustředil, byl zážitek.





Paběrky

Variace na tradiční Žemlovku. Spálená povidla, dýňové pralíné, diviznová espuma a karamelizovaný dýňový nadýchaný chléb. Na vrch přijde už jenom nastrouhaná Tonka, jejíž vůně připomíná zasušenou trávu.

TANGZHONG DÝŇOVÝ

Dýně pyré	150 g
Voda	105 g
Mouka Manitoba	45-75 g

Vše smíchat v kastrolu a 3 minuty povařit do hutnější kašovitě konzistence. Nechat přes noc odležet v chladu. Tangzhong by neměl být starší dvou dní.

MILKBREAD DÝŇOVÝ

Mléko	150 g
Tangzhong dýňový	250 g
Cukr krupice	55 g
Mouka Manitoba	550 g
Droždí	12 g
Vejsce	1 ks
Sůl	4 g
Máslo	35 g

Mouku proseji do mísy, sůl a cukr přisypu do jednoho rohu, na opačný roh přidám droždí. Následuje mléko, vejce a tangzhong. Na stupeň 1 hnětu v kuchyňském robotu 10-12 minut, dokud se těsto neodlepí od stěn a nezíská elasticitu (během hnětení těsto seškrabáváš od háku). Přidám kousky másla a hnětu 4 minuty na stupeň 1 a nakonec poslední 4 minuty na stupeň 2. Těsto by mělo být lesklé, elastické a držet tvar. Přendám na pracovní plochu a ještě prohnětu ručně. Mělo by být velmi elastické, kompaktní a nemělo by se lepit. Popřípadě přidám trochu mouky (přidávám max. do 20g, rozdíl může být způsobený řidším dýňovým pyré). Těsto nechám kynout v plastové míse vytřené olejem a rádně přikryté folií při 27 °C 1,5 hodiny (těsto by mělo

ztrojnásobit objem). Vykynuté těsto dám na pracovní plochu a rozdělím na 6 stejných částí (po 186 g). Přeložím do bochánků a pod folií nechám kynout 20 minut. Každý díl rozválím do obdélníku, přeložím na třetiny, znovu rozválím a sroluji jako roládu. Dám do vymazané formy na chlebiček. Přikryté folií nechám kynout při 27 °C 1,5 hodiny. Těsto by se mělo dostat až ven z formy. Pečení probíhá v konvektomu na 160 °C, s párou na stupni 2 a ventilátorem na stupni 3, 25 minut. Po upečení ihned vyjmu z formy a nechám vychladnout na perforovaném plechu. Doba finálního kynutí se může měnit, ale nejlepší ukazatel je, pokud těsto vysoupá zhruba 2-3 cm nad hranu formy.

- ~~BUCHTIČKY~~
- ~~NETRANKY~~
- BANANKY
- ~~RAMLIE~~
- ~~RUM ESPUDA~~
- ~~KUŠTĚ - KROSTY~~
- ~~DÝŇ - KORPUS~~

06-10-2020 ✓

02-10-2020



Pakěry
 Dýně - semínka - prášek
 švestky - korpus
 Diaroma - horčík - jehla
 slepý susek

PABÉRKY



švestky
 dýňový krém
 diviana a vanilka slaha
 švestkový slepý
 dýňový mikrovolantový piskot

švestka-diviana
 - dýně

M

01-10-2020

KARAMELIZOVANÝ MILKBREAD DÝŇOVÝ

Porce: 35 g

Milkbread dýňový	
Smetana	300 g
Mléko	300 g
Salko	200 g
Koření perníkové	10 g
Sůl Maldon	špetka
Dýňě pyrė	200 g

Vše svařím a do ještě teplé směsi namořím kousky dýňového milk breadu, nechám minimálně 2 hodiny, ideálně přes noc, namočené. Poté dobře zakryté pečou na 160 °C asi 1 hodinu nebo dokud povrch není rovnoměrně zkaramelizovaný. Při servisu udržuji nahřáté v gastro nádobě, ale dávám pozor na vysychání. Dle potřeby podlévám smetanou a průběžně otáčím (aby jedna strana nebyla ponořená a druhá suchá). Ideální je měkká, vláčná konzistence.

PRALINÉ DÝŇOVÉ

Porce: 10 g

Semínka dýňová	190 g
Olej dýňový	20 g
Sůl Maldon	4 g
Vanilka prach	1 g
Cukr krupice	38 g
Cukr třtinový	38 g

Dýňová semínka opražím na 180 °C po dobu asi 15 minut. Z cukrů připravím tmavý karamel, který naliji na semínka na plechu a nechám ztuhnout. Po zatuhnutí roztluču a rozmixuji v thermomixu spolu s olejem, vanilkou a solí.

ESPUMA DIVIZNOVÁ

Porce: 40 g

Smetana	1000 g
Mléko	1000 g
Divizna sušená	22 g
Medová plástev	280 g
Žloutky pasterované	600 g
Vanilkový lusk použitý	2 ks
Sůl Maldon	10 g
Xantana	3 g

Svařím smetanu, mléko, diviznu, vanilkové lusky, sůl a medové plástve. Nechám přes noc infuzovat. Scedím, přidám žloutky a zahřeji na 82 °C, odstávím a tyčovým mixérem přimixuji xantanu. Dám do nádoby na espumu a při servisu udržuji při 64 °C ve vodní lázni.

ŠVESTKOVÁ POVIDLA SPÁLENÁ

Porce: 28 g

Švestková povidla spálená
Štáva citronová (na dokyselení)

SERVIS

Na dno misky rozetřu nepravidelně temperovaná spálená povidla, cukrářským sáčkem nastříkám dýňové pralíné, které udržuji v chladu. Přidám hezký kopeček diviznové espumy a lehce mimo střed opatrně položím karamelizovaný dýňový milk bread. Navrch nastrouhám trochu fazole tonka.





Topná sezóna

Hruškový koláč vyuzený kouřem. Krém s březovým sirupem, zžernalé hrušky zalité hruškovou esencí svařenou s kafiřovým listím a pokapané vlašským olejem s příchutí čaje Lapsang Souchong. Vše zasypané plundrovým »listím«.

HRUŠKY ZČERNALÉ

Hrušky na vrcholu zralosti
(jakákoli aromatická odrůda)
Hruškovice z dubového sudu

Hrušky oloupu, zavakuuju
a nechám minimálně 3 týdny při
60 °C v sušičce. Lepší je počkat
6–8 týdnů. Hrušky vložím do
zavařovačky, zaliju trochou
hruškovice takto skladuju. Před
servisem nakrájím na plátky.

OLEJ VLAŠSKÝ / LAPSANG SOUCHONG

Olej vlašský BIO	100 g
Lapsang Souchong	10 g

Společně zavakuuju a ve vodní
lázni nebo v sous-vide zahřeju
pod 60 °C a nechám celý den
macerovat. Macerace může
být i delší.

ESENCE HRUŠKOVÁ S KAFÍROVÝM LISTÍM

Hrušky na vrcholu zralosti
(jakákoli aromatická odrůda)
Kombucha
SCOBY
Listí káfirové

Hrušky odšťavním a smíchám
v poměru 2:1 s trochou základní
kombuchy. Nechám fermentovat
při nižší pokojové teplotě až
do zoctování. Svařím spolu
s káfirovým listím a vychladím.
Nechám infuzovat až týden.

KRÉM CHIBOUST, SIRUP BŘEZOVÝ, LISTÍ VLAŠSKÉ

Mléko	430 g
Listí vlašské	8 g
Žloutky pasterované	120 g
Sůl Maldon	6 g
Sirup březový	40 g
Škrob kukuřičný	30 g
Želatina plátková	3 ks
Bílky	240 g
Cukr krupice	40 g

Svařím mléko a vlašské listí
a nechám 30 minut infuzovat.
Přecedím. Želatinu nechám
nabobtnat v ledové vodě. Metlou
smíchám žloutky se sirupem,
přidám škrob a sůl. Následně
přidám mléko a vařím na plotně
asi 5 minut. Odstavím a nechám
zchladnout. Přendám do mísy
a přidám želatinu. Ušlehám
bílky s cukrem do sněhu (pozor,
nepřešlehat), který po částech
přidám k ještě trochu teplému
krému. Důležité je dobře promí-
chat, ale neutlouct. Dám do
silikonových forem, nechám
zmrazit. Po vyklopení z forem
skladuju pod fólií.

»LISTÍ« PLUNDOVÉ

Croissant čerstvý
(vlastní nebo Myšák)
Máslo přepuštěné

Z croissantu vytrhám středku,
kterou potřu rozpuštěným
máslem a na 180 °C pečú
dozlatova.

SERVIS

Dospod talíře dám kopeček
krému, stranou naleju hruškovou
esencí, kterou zakápnu trochou
infuzovaného vlašského oleje.
Ozdobně pokladu trochou zčer-
nalých hrušek v hruškovici a za-
sypu plundrovým »listím«.



Exotika, ale taky tradice

Minulý rok jsem strávil Vánoce na Kanárských ostrovech. Žije tam teta s rodinou, jezdím tam často. Když mám možnost se na stejné místo pořád vracet, chci rozumět životu místních. Začínám chápat jejich životní styl a návyky. Jenom k moučníkům, které se tam připravují běžně, jsem si hledal cestu trochu delší čas. Všechno je sladké a krémové. A tyhle španělské návyky jsem chtěl přenést i do dezertů, které jsem připravoval u nás. Vznikla tak jídla, která přinášejí exotiku, ale také naše tradice.





Vánoce I

Trochu český, trochu španělský vánoční dezert s norským karamelovým sýrem Brunos. Základem je sladký vanilkový flan, borůvková povidla, bezinkový likér a černý bez nakyselo.

**BRUNOST**

Porce: pár hoblinek

Syrovátka čerstvá	5000 ml
Smetana 33%	

Nepasterovaná syrovátku vařím pomalu do barvy a konzistence tekutého karamelu (trvá to několik hodin). Poté přidám smetanu a znovu svařím do stejné karamelové konzistence. Směs nesmí být ani moc řídká ani tuhá. V prvním případě vrátím na plotnu a pokračuji, ve druhém přidám trochu smetany a znovu chvíli provařím. Poté ihned přeliji do připravené formy (silikonové nebo do odřízlé krabice od mléka). Nechám v lednici ztuhnout a na hotový dezert nastrouhám hoblinky.

LIKÉR BEZINKOVÝ

Porce: 15 ml

Bez černý	1000 g
Voda	kapka
Cukr krupice	250 g
Rum Ron Miel Aguerre	500 ml
Vanilka lusk	1 ks
Badyán	3 ks
Šťáva citronová	z 1 ks

Otrhaný bez, vodu na podlití, cukr a koření svařím na mírném plameni asi 10–15 minut. Po odstavení přidám citronovou šťávu a nechám vychladnout. Poté přiliji rum a přes noc nechám macerovat. Další den likér přecedím přes síto a plátno a naplním do lahví. Minimálně 3 měsíce nechám odležet na tmavém a chladném místě.

BEZ ČERNÝ NAKYSELO

Porce: 10 g (1 lžičce)

Bez černý	
Voda	2000 ml
Ocet bílý	600 ml
Sůl	60 g
Cukr krupice	200 g

Vodu s cukrem a solí přivedu k varu, přidám ocet a 5 minut vařím. Odstavím. Opraný černý bez naskládám do pětilitrové sklenice a zaliji horkým lákem. Zavařím.

FLAN

Porce: 10 g (1 lžičce)

Smetana	550 g
Mléko	550 g
Cukr krupice	125 g
Žloutky vytlučené	280 g
Vanilka lusk	2 ks
Sůl Maldon	4 g

Svařím mléko, smetanu, sůl a vanilkové lusky a nechám 20 minut infuzovat. Poté znovu zahřeji. Mezitím v ruce prošlehám žloutky a cukr a za stálého míchání přiliji smetanovou směs. Naliji do 5 cm širokých silikonových formiček a pečú 40 minut na 90 °C. Nechám vychladnout a zamrazím. Poté vyklopím na plech a udržuji v chladu, přikryté fólií.

POVIDLA BORŮVKOVÁ

Porce: 10 g

Borůvky	2000 g
Cukr třtinový	200 g
Skořice Ceylonu celá	10 g
Vanilka prach	4 g
Hřebíček celý	8 ks
Rum	200 g

Vše dám do pekáče, dobře promíchám, přiklopím a 24 hodin pečú na 120 °C za průběžného míchání. Po upečení vylovím koření a vše rozmixuji tyčovým mixérem. Plním do sklenic, které doliji trochou rumu a zavařím.

SERVIS

Dospod a po stranách misky máznu trochu temperovaných borůvkových povidel, na to posadím kolečko flanu, které posypu trochou bezu nakyselo. Zaleji panákem lehce nahřátého bezinkového likéru (30 °C) a navrch nastrouhám hoblinky brunostu.







Vánoce II

Netradičním pojetí s tradičními příchutěmi. Slavnostní dezert s domácími citrony s anýzem a planými jablky. Domácí citrony v krému a marmeládě, planá jablka s anýzem a rozinkami.

MARMELÁDA CITRONOVÁ

Porce: 20 g

Citrony (nejlépe ze Sicílie nebo domácí)	1000 g
Cukr krupice	1000 g
Voda	
Pektin	10 g
Květy citronové	5 g
Champagne (Jérôme Prévost, La Closerie,...)	150 ml

Do velkého hrnce dám citrony, zaleji vodou, tak aby byly ponořené, a přivedu k varu. Vařím 10 minut. Vodu vyleji a napustím novou, znovu vařím 10 minut. Vodu ještě jednou vyměním a tentokrát vařím 3 hodiny. Citrony vylovím, nechám je vychladnout, ale vodu, ve které se vařily, nevylévám. Po vychladnutí citrony rozpůlím, zbavím je bubáků, pecek a bílého vlákna uprostřed. Dužinu dám do hrnce spolu s kůrou nakrájenou na malé nudličky, doleji citronovým vývarem do 1200 g. Přidám 500 g cukru a přivedu k varu, krátce povařím. Poté odstavím a za stálého míchání přidám zbytek cukru s dobře rozmíchaným pektinem. Provařím 2 minuty s citronovými květy. Nechám vychladnout na 60 °C a poté přidám Champagne. Dám do sklenic a zavařím.

KRÉM CITRONOVÝ

Šťáva citronová	130 g
Kůra citronová	ze 3 ks
Květy citronové	5 g
Vejce	170 g
Máslo	250 g
Cukr krupice	150 g
Želatina plátková	1 ks
Smetana 33%	350 g

Cukr řádně promnu s citronovou kůrou a květy, aby se uvolnil olej. Poté přidám vejce a šťávu z citronů. Zahřeji na 83 °C, směs zhoustne. Odstavím, vmíchám nabobtnalou želatinu a při 60 °C tyčovým mixérem zašlehám máslo pokojové teploty. Mixuji 10 minut, do teploty 35 °C, kdy zlehka vmíchám vyšlehanou smetanu a dám do silikonových forem ve tvaru disku o ø 6 cm. Nechám zmrazit. Disky krému vyklopím a udržuji dobře zabalené v chladu. Před servisem nechám alespoň 20 minut natemperovat.

JABLKA PLANÁ

Porce: 25 g

Jablka planá (přešlá mrazem)	1000 g
Cukr krupice	80 g
Anýz (čerstvě mletý)	5 g
SCOBY	1 ks
Kombucha	150 g

Odšťavním planá jablka, přidám anýz a základní kombuchu. Vše promíchám s cukrem a dám do sklenice. Navrch položím matku a nechám týden při pokojové teplotě. Po týdnu matku vyndám a jablkovou směs pomalu svařím na 1/2, do konzistence sirupu. Před podáváním lehce zahřeji na 50 °C.

SERVIS

Na jednu stranu hlubokého talíře dám citronovou marmeládu pokojové teploty, přes část marmelády položím disk citronového krému. Posypu trochou mleté cejlonské skořice a před hostem vše zaliji teplým sirupem z planých jablek.





Vosí hnízda

Kdyby měl na světě existovat jenom jeden druh cukroví, byla by to vosí hnízda. Mají všechno – piškot, kakao, máslo a vaječný likér. Komplexní dezert.

Před dvěma lety se začala v Esce připravovat vosí hnízda trochu jiným způsobem – rozložená. Každý rok mělo toto tradiční vánoční cukroví novou podobu, kterou letos nahradila ta úplně obyčejná, klasická verze. Podmínky nic jiného neumožnily. Tři roky. Tři různé varianty vosího hnízda.

VOSÍ HNÍZDA

VAJEČNÝ LIKÉR

celkem: 1,1 l; porce: ~~40 ml~~ 30 ml

- 300 ml salka
- 1 vanilkový lusť
- 120 g pasteurizovaný sloušť
- 400 ml smetany
- 300 ml rumu

salco + vanil. lusť + smetana + sloušť
→ 82°C; přidat rum.

VOSÍ HNÍZDA - KRÉM

celkem: 0,45 kg; porce: ~~35 g~~ 40 g

- 240 g másla
- 80 g cukru moučka
- 20 g drcených piškotů ^{polotovár}
- 40 g vaječného líkeru [↑]
- 60 g listkové pasty ^{polotovár}
- 20 g kakaa - 30 g kakaa pro tvaru

→ maslo + cukr do peny, 10 min
protlačou. přidat šlehačku
Ingredience: ~~uchovávat~~ používat
při pokojové teplotě.

PIŠKOTY

- 6 vajec
- 200 g cukru krupice
- 200 g mouky hladké

celkem: 0,70 kg; porce: 25 g

→ bílý + cukr vyšlehat + sloušť
a mouka, vařit na cukr.
Plech na tenkou vrstvu a
pečet na 140°C, pozná podle
dousání

Vosí hnízda II

PAŘÍŽSKÁ ŠLEHAČKA VLAŠSKÁ

Smetana	1000 g
Sůl Maldon	5 g
Praliné vlašské	220 g
Čokoláda Valrhona	285 g
Kalingo 65%	

Svařím smetanu se solí, odstavím a přidám čokoládu. Nakonec ještě tyčovým mixérem zašlehám vlašské praliné a nechám přes noc vychladit. Druhý den vyšlehám.

PIŠKOT

Na 2 cukrářské plechy

Vejce	6 ks
Cukr krupice	200 g
Mouka hladká	200 g

Vyšlehám žloutky s částí cukru a zbytek cukru s bílky vyšlehám do sněhu. Žloutkovou pěnu rychle zašlehám k bílkům a navrh zlehka proseju mouku. Rozetřu rovnoměrně na dva cukrářské plechy a pečú na 180 °C za častého kontrolování.

VAJEČNÝ LIKÉR INFUZOVANÝ

Porce: 30 g

Salko	1000 g
Smetana	1200 g
Rum infuzovaný	230 g
Vanilka lusk	2 ks
Žloutky pasterované	300 g

Salko, smetanu, žloutky a vanilku zahřejí na 82 °C. Odstavím a tyčovým mixérem zamixuji infuzovaný rum (vanilka / švestková pecka / citrónová kůra). Uchovávám v chladu.

SERVIS

Na spod talíře máznu vlašské praliné, na které aplikuji buď spirálovitě, nebo ve vlnkách pařížskou šlehačku. Posypu praženými vlašskými ořechy a část krému překryji střepem piškotového plátu. Vaječník naleji do konvičky nebo do zku-mavky a připravím k servisu.



Vosí hnízda III

PIŠKOTY

<u>Vejce</u>	<u>12 ks</u>
<u>Cukr krupice</u>	<u>400 g</u>
<u>Mouka hladká</u>	<u>400 g</u>

Oddělím žloutky od bílků. Bílky vyšlehám s cukrem do téměř tuhé konzistence, přišlehám žloutky a nakonec proseji mouku. Na plech cukrářským sáčkem s hladkou špičkou nakladu asi 4–5 cm dlouhé cukrářské piškoty. Peču zvolna na 150 °C asi 20 minut, dozlatova. Nechám vychladnout, část piškotů rozmixuji.

TĚSTO KAKAOVÉ

<u>Piškoty mleté</u>	<u>220 g</u>
<u>Cukr moučka</u>	<u>370 g</u>
<u>Máslo</u>	<u>135 g</u>
<u>Kakao</u>	<u>20 g</u>
<u>Mléko</u>	<u>40 g</u>
<u>Rum infuzovaný citronovou kůrou</u>	<u>40 g</u>

Vše smíchám v kuchyňském robotu s plochým šlehačem do hladké hmoty. Nechám vychladnout.

KRÉM

<u>Žloutky</u>	<u>20 g</u>
<u>Máslo</u>	<u>100 g</u>
<u>Cukr moučka</u>	<u>100 g</u>
<u>Rum</u>	<u>50 g</u>
<u>Vanilka prach</u>	<u>2 g</u>

Máslo vyšlehám s cukrem a vanilkou do pěny, do které zašlehám žloutky a nakonec rum. Nechám vychladnout.

KOMPLETACE

Rozevíratelné formičky na vosí hnízda pořádně vysypu moučkovým cukrem, dovnitř vtlačím kakaové těsto. Prstem nebo vařečkou vytvořím v těstu díru kterou naplním, pomocí cukrářského sáčku, vanilkový krém. Nakonec přikryju piškotem a nechám odležet v chladu.

Oslava obyčejnosti

Rok 2020 byl o pokoře. Pokoře k mému oboru i ke své výjimečnosti. Je jedno, na jak prestižní pozici pracuji, nakonec jde stejně především o adaptaci na danou situaci. Na chvíli zatnout zuby a dělat věci, které sám nepovažuji za nějak významné. Ale jsou důležité. Pro udržení byznysu, pro lidi, kteří si přijdou můj dezert koupit.

Na konci roku jsem začal připravovat dezert, který obsahuje běžné suroviny, zpracované způsobem, který obnáší minimálně tři měsíce čekání. Stačí ale trocha trpělivosti a z obyčejných surovin se stane něco hodnotného, krásného. Celý rok jsem na něco čekal. Nedělal jsem svojí práci tak, jak mě baví. Hledal jsem krásu v jednoduchosti a rutině a zjistil jsem, že když se i tyhle obyčejné věci dělají dobře, může z toho vzniknout něco hezkého a vzácného. Stačí jenom vytrvat.



Bez názvu

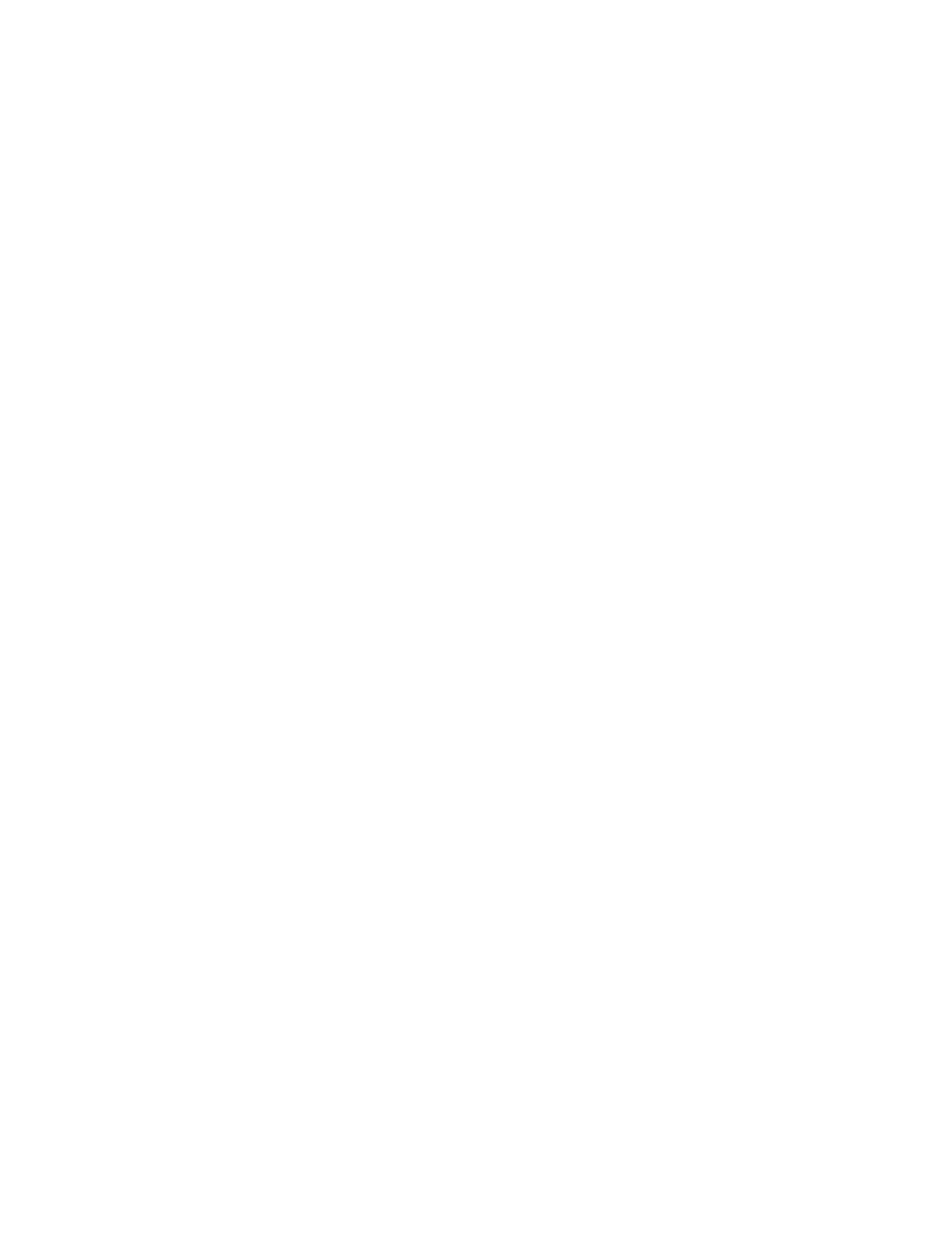
Miso pasta z hrachu a krup v krému spolu s myrhou a vanilkou, hlohový džem, kompot z temnoplodce a lehký karamelový piškot.



medem oplývající



Lined writing area with 20 horizontal lines.





AMARANT

známý také pod botanickým názvem laskavec, je další z pseudoobilnin pocházejících z Jižní Ameriky. Zrníčka amarantu jsou velmi drobná, mají jemnou oříškovou chuť a křupavou slupku, která nezměkne ani dlouhým vařením. Jako quinoa neobsahuje lepek.

BRUNOST

doslova „hnědý sýr“, také nazývaný jako mysost, švédsky mesost, je norský sýr. Vyrábí se dlouhým vařením směsi syrovátky, mléka a smetany. Původně se vyráběl pouze ze syrovátky, smetana se do výroby začala přidávat až v 18. století. Používá se jak kravské mléko, tak kozí mléko. Svou typicky nahnědlou barvu a nasládlou chuť tento sýr získává díky karamelizaci mléčného cukru během dlouhého vaření.

CRAQUELIN

je linecké těsto, které vytvoří křupavou popraskanou vrstvu, často na vrchu odpalovaného těsta.

CRÈME PÂTISSIÈRE

je cukrářský žlutkový vanilkový krém. Jednou ze základních cukrářských surovin.

ČERVENÁ PŠENICE

pochází z východní Afriky. Je to původní druh obilovin. Delší dobu téměř nebyla šlechtěna, ale dnes je opět pěstována po celém světě. Charakteristickou tmavší barvu dodávají zrnům barviva antokyany.

ČOKOLÁDY VALRHONA

jsou světoznámé francouzské čokolády. Vyrobeny z nejlepších kakaových bobů vybraných z jednotlivých zeměpisných oblastí.

EMULZE

je technika, která umožňuje spojit tučnou substancí s vodou. Díky tomu vznikají emulze, které přináší do jídla novou strukturu. Lze v nich ukrýt libovolnou chuť a zbarvit je do každého odstínu.

ESPUMA

je sladká nebo slaná pěna. Tento obecně používaný pojem se ovšem stal součástí kulinářského názvosloví. Espuma se zrodila ve španělské kuchyni. Velkou zásluhu na tom měl Ferran Adrià, španělský šéfkuchař a jeden z prvních experimentátorů s molekulární kuchyní.

FERMENTACE

nebo také kvašení či kysání. Při procesu vzniká například alkohol, kyselina mléčná nebo kyselina octová, které fungují jako přírodní konzervanty. Je to chemický proces přeměny přírodních látek za účasti mikroorganismů (bakterií a kvasinek) a jejich enzymů na látky jednodušší, pro lidské trávení snadněji využitelné.

FLAN

je španělský dezert z mléka, smetany a vajec. Zapečený krémový pudink políty karamelovou omáčkou, na rozdíl od crème brûlée, jehož karamelová vrchní vrstva je tvrdá.

FRANCOUZKÝ MERINGUE

jsou vaječné bílky šlehané za studena s cukrem. Vyžadují následný tepelný proces.

GASTRO NÁDOBA

nerozová nádoba patří k základní výbavě každé profesionální kuchyně.

GASTRO PLECH

plech využíván v gastronomii v běžném rozměru 600 × 400 mm.

GLUKÓZOVÝ SIRUP

také známý jako cukrářský cukr, je sirup vyrobený z hydrolýzy škrobu.

GRANKO

je český granulovaný kakaový nápoj vyráběný od roku 1979 národním podnikem Pražské čokoládovny, závod Sója Kolín.

HNĚDÉ MÁSLA

nebo beurre noisette, je v podstatě běžné máslo, které se jemně rozpustí a vaří, dokud nezhnědne. Díky tomuto procesu má máslo lahodnou chuť a karamelovou vůni.

HRUŠKY WILLIAMS

velmi stará velkoplodá letní odrůda pocházející z Anglie. Mají sladce navinulou aromatickou chuť.

CHIBOUST

nebo také crème chiboust je crème pâtissière odlehčený italskou pusinkou. Ačkoli se občas používá k zesvětlení šlehačka, jedná se tradičně o crème mille-feuille. Crème chiboust lze dochutit vanilkou, pomerančovou kůrou nebo likéry.

INFUZOVÁNÍ

neboli louhování různých ingrediencí v tekutině jako olej, voda, ocet nebo alkohol.

ITALSKÝ MERINGUE

jsou vaječné bílky šlehané za tepla s horkým cukrovým sirupem (112–126 °C). Nevyžadují další tepelný proces. Míchá se do krémů anebo se používá k dekoraci dezertů.

JABLKA GRANNY SMITH

mají kyselejší, osvěžující chuť, jsou křehká a šťavnatá. Jejich dužina je světlá a pevná.

KADIDLO

je vonná pryskyřice. Získává se z kmene kadidlovníku. Při pálení vydává kořeněné aroma. Často používáno v kombinaci s myrhou.

KOMBUCHA

je lehce perlivý fermentovaný nápoj vzniklý z oslazeného černého nebo zeleného čaje, který je užíván jako funkční potravina. K fermentaci je užívána symbiotická kolonie bakterií a kvasinek, nazývaná též zkratkou SCOBY.

KONVEKTOMAT

je profesionální kuchyňské zařízení, které kombinuje vlastnosti horkovzdušné a parní trouby. Tím pádem může produkovat jak suché, tak vlhké teplo nebo jejich kombinaci, a to při různých teplotách.

LAPSANG SOUCHONG

je velice aromatický černý čaj pocházející z Číny. Díky svému aromatu je také občas označován jako kouřový či uzený čaj.

MACERACE

je způsob louhování po určitou dobu surovin v tekutině, která přijímá jejich aroma i chuť.

MELASA

je zbytek po vykrystalizování cukrové řepy či cukrové třtiny. Je velmi mazlavá a lepkavá.

MILK BREAD

měkký mléčný chlebiček byl vyvinut v Japonsku ve 20. století pomocí tangzhongu, teplé pasty z mouky a vody, která se v Číně tradičně používá k výrobě housek s měkkou, pružnou strukturou a malými vzduchovými bublinami.

MIRABELKY

kulovité plody peckovice zlatožluté barvy jsou poměrně drobné. Slupka je tenká ale pevná a lze ji snadno sloupnout. Žlutá dužnina je sladká a příjemně aromatická.

MISO

je pasta ze sóji, používaná v japonské kuchyni jako ochucovadlo. Sójové boby se uvaří, smíchají s mořskou solí, naočkují se kulturou houby kóždži (kropidlovec rýžový) a nechají se několik měsíců až let pomalu kvasit.

MIŠPULE

mišpule obecná je malý strom ceněný pro své zajímavé chutné ovoce. Nezralé chutnají tříslovitě, dozrávají po přemrznutí a změknutí, jsou chutné se specifickou hruškovou chutí.

MOUKA MANITOBA

je extra silný typ mouky s vysokým obsahem proteinů a lepku. Manitoba je velmi zvláštní druh měkké pšenice, která dokáže růst ve velmi chladných oblastech.

PABĚRKOVÁNÍ

je jedním ze způsobů, jak snížit množství vyhozeného jídla. Pod tímto slovem se skrývá dříve běžná, ale dnes už téměř zapomenutá tradice. Jde o sbírání plodin, které by zůstaly po sklizni na poli či v sadu.

PANELA

neboli rapadura je nerafinovaný celý třtinový cukr, který je typický pro Střední a Latinskou Ameriku obecně. Je to pevná forma sacharózy získaná z varu a odpařování šťávy z cukrové třtiny.

PARIS-BREST

je tradiční francouzský dezert prstencového tvaru, vyrobený z odpalovaného těsta posypaného na vrchu plátky mandlí, který je po upečení naplněn krémem mousseline pralinée.

PASTERACE

je jednou z metod konzervace potravin. Pasterovaná vejce je možné díky procesu užívat i syrové a vydrží mimo lednici až šest měsíců.

PÂTE À CHOUX

neboli odpalované těsto. Charakteristickým rysem tohoto těsta je dvojí tepelná úprava.

PEKTIN

ovocný pektin je citrusové zahušťovadlo například pro domácí džemy a marmelády.

PIKAO

je zahuštěné slazené plnotučné mléko s kakaem od české značky Tatra.

PRALINÉ

je oříšková pasta ze zkaramelizovaných mandlí, lískových ořechů či jejich kombinace.

RUM RON MIEL AGUERE

je medový rum z Kanárských ostrovů.

SALKO

je slazené zahuštěné plnotučné mléko. K zahuštění dochází částečným odpařením vody.

SCOBY

je běžně používaná zkratka pro »symbiotickou kulturu bakterií a kvasinek« a vzniká po dokončení jedinečného procesu fermentace bakterií mléčného kvašení, bakterií kyseliny octové a kvasinek, za vzniku několika kyselých potravin a nápojů, jako jsou kombucha a kimchi.

SIRUP 1:1

je základní cukrový sirup, který je vytvořen z jednoho dílu vody a jednoho dílu cukru krystal. Velmi dobře se dávákuje a oproti samotnému cukru je okamžitě rozpuštěný.

SKOŘICE CEYLON

je usušená kůra skořicovníku, stromu pocházejícího ze Srí Lanky. Druh Ceylon má jemnější a sladší aroma než například druh Cassia.

SOFT PEAKS

je termín pro konzistenci vyšlehaných vaječných bílků »jemných vrcholků«.

SORBET

je dezert, který se vyrábí smícháním ledu s cukrem nebo medem a rozdrceným ovocem, může být dochucen vínem nebo destilátem.

SOUS-VIDE

je kuchařská metoda, při níž se potraviny připravují ve vzduchotěsném umělohmotném obalu ve vodní lázni s řízenou teplotou.

SŮL MALDON

je mořská vločková sůl, která se sklízí ručně u pobřeží Essexu, má významnou strukturu a výraznou chuť.

TANGZHONG

je způsob jak dosáhnout velmi nadýchaného, měkkého pečiva.

TEMPEROVÁNÍ ČOKOLÁDY

je proces, kdy se narušená krystalická mřížka kakaového másla uvede do správně organizovaného tvaru. To zajišťuje pevnost, kvalitu smrštění a lesk konečného produktu po jeho zchlazení.

THERMOMIX

je multifunkční hrnec od společnosti Vorwerk.

VANILKA Z MADAGASKARU

nebo také Bourbonská vanilka, je prvotřídní vanilkou. Vanilka z Madagaskaru vyniká intenzivní vůní a vysokým obsahem vlhkosti, který je zárukou čerstvosti a kvality vanilky.

VANILKA Z TAHITI

vznikla náhodným zkřížením pravé vanilky s vanilkovníkem rostoucím dívoce na Tahiti. Má obecně silnější lusky než pravá vanilka a vyznačuje se velice intenzivní a příjemnou vůní s tóny povidel a sušených švestek.

VODNÍ LÁZEŇ

je označení určitého způsobu ohřívání či vaření, které má být pomalé nebo nemá překročit určitou teplotu. Princip spočívá v tom, že mezi zdroj tepla a nádobu s ohřivanou látkou je vložena větší nádoba s vodou, do které je nádoba s ohřivanou látkou ponořena.

XANTHAN

neboli xanthanová guma je polysacharid, který se používá do potravin jako zahušťovadlo, např. do jogurtů a syrů, pod názvem E415. Též je používána jako náhradní pojivo do bezlepkových potravin.

MEDEM OPLÝVAJÍCÍ

Vizuální deník Jiřího Matějky,
zaznamenávající rok 2020
pohledem šéfcukráře restaurace
Eska v dobách pandemie. Sbírká
receptů, fotografií a myšlenek.

Vydání této knihy vzniklo jako
diplomová práce Terezy Fialové
na Západočeské univerzitě
v Plzni, fakultě umění a designu
Ladislava Sutnara, pod vedením
Rostislava Vaňka a Kristiny
Fišerové.

AUTOŘI KONCEPTU

Tereza Fialová
Jiří Matějka

SAZBA A GRAFICKÝ DESIGN

Tereza Fialová

FOTOGRAFIE

Filip Kettner
Jiří Matějka
Archiv Eska Karlín

TEXTOVÁ KOREKTURA

Magdaléna Bělohávková
Anna Eštoková

PÍSMO

Tabac Sans Regular,
Tabac G3 Regular
(Suitcase Type Foundry)

TISK A KNIHAŘSKÉ

ZPRACOVÁNÍ

Voala,
Dobrovského 8, Praha 7

PODĚKOVÁNÍ

Rostislavu Vaněkovi, Kristině
Fišerové, Anně Eštokové,
Filipu Kettnerovi, Magdaléně
Bělohávkové a Esce Karlín.

Děkujeme také všem, kteří
se na této knize podíleli.

Velmi si ceníme vaší pomoci
a dlouhodobé podpory.

