

Moderní česká cukrařina

Josef Maršálek



Moderní česká cukrařina

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na
www.xyz.cz
www.albatrosmedia.cz



Josef Maršálek

Moderní česká cukrařina – e-kniha Copyright
© Albatros Media a. s., 2020

Všechna práva vyhrazena.
Žádná část této publikace nesmí být rozšiřována
bez písemného souhlasu majitelů práv.

ALBATROS  **MEDIA**



x.y.z

**Moderní
česká
cukrařina
Josef
Maršálek**

© Josef Maršálek, 2020

Photos © Manuel Alejandro Cruz Dominguez, Kristýna Králová, 2020

Cover photo © Manuel Alejandro Cruz Dominguez, 2020

© NAKLADATELSTVÍ XYZ, 2020

ISBN tištěné verze 978-80-7597-624-6

ISBN e-knihy 978-80-7597-638-3 (1. zveřejnění, 2020)



**Mé milované babičky,
Josefko a Boženko, tahle
kniha je pro vás – bez vás
bych nebyl tam, kde jsem
dnes. Miluju vás.**

Úvod

Jsem nesmírně vděčný. Když mi byly asi tři roky a začal jsem se motat babičkám a taky mámě v kuchyni pod rukama, nevyhazovaly mě. Naopak. Postupně mě nechaly osahat si veškeré ingredience a postupy, které při vaření a pečení používaly. Krok za krokem jsem tak mohl proniknout do tajů toho, co mě fascinuje dodnes – do pečení. Měl jsem také obrovské štěstí, že se nejen u nás doma, ale všude kolem v naší malé vesnici Kyžlířově peklo. Teta Viktorka dělala výborné dorty. Teta Marta luxusní frgály a svatební koláčky. Teta Iveta výborné řezy a teta Mirka, moje milovaná kmotra, zase delikatesní vánoční cukroví. Babičky uměly výborně všechno. Výslužky se pořád nosily z jednoho domu do druhého. Nic se nevyhodilo. A když náhodou něco zbylo, pochutnala si na tom drůbež na dvoře. Nepamatuji si, že by mi od babiček, tet a sousedek někdy něco nechutnalo. Vlastně je to přesně naopak. Nešlo se od těch dobrot odtrhnout.

A tak, když mi bylo 15 let a měl jsem se rozhodnout, kam se budou moje kroky dál ubírat, byla cukrařina jasnou volbou. Ale původně tomu tak být nemělo. Rodiče chtěli, abych šel na gymnázium, a já jsem je poslechl. Strávil jsem čtyři nádherné roky na škole v Hranicích, kde jsem využíval každou příležitost k tomu, abych mohl něco upéct nebo uvařit. Ať už to byly zákusky pro spolužáky na třídní výlety anebo dorty do tomboly na školních plesech. Unikál jsem do toho tajemného světa plného mouky, cukru, másla, vajíček, čokolády a vanilky. Měl jsem neustálou potřebu a nutkání zkoušet nové a nové věci, naučit se základy klasické poctivé cukrařiny, a kdykoliv jsem potkal bratrovu spolužačku Hanku, která cukrařinu studovala, tahal jsem z ní rozumy,

jež pobrala ve škole a na praxi. Postupem času jsem ale získával pocit, že to, co mi vykládá, neodpovídá technologickým postupům v učebnicích, které jsem si nakoupil v knihkupectvích. Bylo to pro mne zklamání. Pravidla se přece mají dodržovat. Tou dobou mi také přestaly chutnat výrobky, které se daly v cukrárnách koupit. Bylo to období, kdy se ve velkém používal margarín, kakaové polevy, rostlinná šlehačka a hotové směsi téměř na všechno.

Po gymnáziu jsem rok učil na základní umělecké škole, pak jsem se vydal do Prahy a začal pracovat pro rodiče Patrika a Kristýny Schickových, kteří v Praze na Žižkově vlastnili dvě cukrářské výrobny. Dostal jsem u nich šanci a vydržel tam téměř tři roky, abych se poté dílem náhody nebo osudu ocitl na šest týdnů ve Velké Británii. Nakonec se z původně plánovaných prázdnin stalo téměř 12 let práce v zahraničí. Za tu dobu jsem procestoval polovinu kulinářského světa a ochutnal kdeco. Imponovala mi francouzská cukrařina. Líbila se mi hravost té americké. Zaujala mě jednoduchost a přímocarost anglické, stejně jako mě oslovila arabská nebo indická tradiční výroba. To všechno mě ovlivnilo. Jsem vděčný za každou zkušenost. Všechny byly dobré a všechny mě posunuly dál. Když jsem se v roce 2016 vracel ze zahraničí zpět do Prahy, myslel jsem si, že se jedná pouze o další epizodu v mém životě. Osud to ale chtěl jinak. Rozešel jsem se po dvou letech neúspěšné spolupráce s bývalým zaměstnavatelem, s největší pokorou jsem zarískoval a šel na volnou nohu. A potom následovaly reportáže na DTV, v České televizi a na Nově, navázal jsem také spolupráci s desítkami časopisů.

Obdržel jsem cenu Zlatý cukrář roku 2018, ale hlavně – dostal jsem od České televize nabídku stát se porotcem v nejúspěšnější cukrářské a pekařské soutěži světa, v reality show Peče celá země, jejíž předlohou je anglická The Great British Bake Off. Není to jednoduchá role, protože se zkrátka nemůžete zavděčit všem. Pak mě v jednom jediném týdnu oslovila dvě nakladatelství, abych pro ně napsal svůj životopis. To mě překvapilo, neboť jsem neměl potřebu o sobě nikomu nic vykládat. Ale dovedl jsem si představit, že dám dohromady to, co jsem se v cukrářském světě za téměř 30 let naučil. A tak vyšel můj životopis Péct, milovat a žít – a teď je na řadě má první cukrářská kniha. Samozřejmě ji věnuji českému cukrářství, jak ho vnímám já. Můj pohled ovlivnilo, co jsem kde ochutnal a také ti, které jsem na své cestě potkal. Je to splacení dluhu zemi, kde jsem se narodil a ve které žiju. Zemi, kterou miluju.

Víte, cukrařina a také pekařina u nás za posledních dvacet let dostaly pěkně na frak. Je načase s tím něco udělat. Zase budeme mluvit o kvalitních ingrediencích, klasických postupech a cukráři opět budou vnímáni tak, jak tomu u nás kdysi bývalo a jak je to ve světě naprosto běžné – jako lidé, kteří umí spojit řemeslo s výtvarnem. Každá země má anebo bude mít nejen svou kuchařskou, ale také cukrářskou celebritu, respektive několik. U nás tomu nebude jinak.

Recepty jsou jednoduché a srozumitelně napsané. V celé knize najdete pouze pár základních ingrediencí, které jsou dnes běžně dostupné, ale také pár vychytávek, které rád používám. Platí a také to vždycky říkám: kupte si ty nejlepší ingredience, které si můžete dovolit. Udělat moučník či dezert

ze špatných ingrediencí trvá stejně dlouho, jako je připravit z těch dobrých a kvalitních. V chuti je ale nepopsatelný rozdíl. Jsem eklektik, rád přejímám z různých oborů různé informace, které poté kombinuji tak, jak vyhovují mně.

Také vás asi potěší, že k přípravě vám bohatě postačí váš kuchyňský robot anebo mixér, někdy i tyčový. Většina receptů se dá zvládnout jen pomocí mísy, stěrky a ruční šlehačí metly. Jsem zvědavý na vaše výtvary. Nemůžu se dočkat, až uvidím, že se u vás doma peče stejně jako u nás, tenkrát na vesnici. Na vaši zpětnou vazbu se budu těšit na svém instagramu @marsalekjozef82.

Kam až moje paměť sahá, ty nejkrásnější vzpomínky, které mám, ty nejkrásnější situace, které jsem prožil – ať už doma na vesnici nebo ve velkém světě –, se týkají jídla. A sladké je jeho součástí. V jídle jsou totiž vzpomínky. Je to součást našeho odkazu, našeho dědictví, naší kultury a historie. Je to něco, co musíme nutně předat dále a o co se musíme starat, co je třeba opatrovat. Jako to právě naše babičky udělaly pro nás.

Tak přeju příjemné pečení a dobrou chuť! S přáteli, rodinou a partnery...

Moje ingredience, bez kterých nechci péct

Znovu připomínám: používejte ty nejlepší ingredience, jaké si můžete dovolit. Ošidit se dnes dá kdeco. Chuť ale neoklamete. U nás doma byste těžko našli jiný tuk než máslo a kvalitní olivový či řepkový olej. Vždycky mám po ruce i vynikající Pernerovu mouku, ať už špaldovou, pohankovou anebo nově rýžovou. Mám i velkou zásobu kakaa a čokolády Domori té nejlepší kvality od firmy Monaco Int. – bílé, mléčné, hořké a nově i červené Ruby od Callebaut. Miluju čokolády z Ekvádoru, Peru a Venezuely z plantáže Chuao. Cukr v různých formách a barvách, ovoce sezonní, kandované, sušené mrazem či horkým vzduchem, ve formě domácích marmelád a džemů. K želírování používám želatinu v plátcích, mořský agar či citrusový pektin. Mám vždy domácí či kvalitní vejce a 33% smetanu bez konzervantů – spolu s plnotučným

mlékem ji používám téměř do všeho. Mořskou solí a kořením opravdu nešetřím – zvýrazní chuť a špetka skořice či badyánu dokáže i z té nejobyčejnější buchty udělat delikatesu. V malých množstvích používám potravinářské barvy, nejlépe se mi pracuje s těmi gelovými. Metalické prášky v různých formách i barvách a pravé zlato či stříbro doslova a do písmene miluju! Mám rád také sušené či prosypané jedlé květiny – jen tak, potřené tenkou vrstvou bílku či želatiny a prosypané cukrem se třpytkami. Vlašské ořechy, mandle nebo pistácie, zejména pak iránské tmavě zelené, ty v dekorování udělají obrovský kus práce za vás.



Moje pomůcky, bez kterých to nejde

Všichni mi pořád říkají to samé: Určitě máte v kuchyni spoustu speciálních „udělátek“ a profesionální troubu, takže vám to jde, ale my doma prostě nemáme šanci... Naposledy a pro všechny ještě jednou: Ne, ne a ne. K pečení více než cokoli jiného potřebujete trpělivost a také čas. A dobrou troubu. Obvyčejnou. V té je celá tato kniha upečená na program horkovzduch. S jednou výjimkou, a tou je odpalované těsto, které při pečení koloběh horkého vzduchu opravdu nemá rádo. Ostatním to nevadí. Nutně potřebujete dobrou digitální váhu, bohatě stačí jakákoliv do 3 kg. Určitě si poříďte dobrou metlu a mísy v několika velikostech. Já miluju ty z Potten & Pannen. Kromě toho, že jsou funkční, jsou také nádherným doplňkem do každé kuchyně. I té vaší. Ke své práci potřebuju i rozkládací dortové formy – sadu kulatých dortových ráfků s odnímatelným dnem o různých

velikostech, malý obdélníkový ráfek a chlebičkovou formu, kulatá vykrajovátká, formičky na tartaletky a kovové trubičky na kremrole. Využití u vás najde i dobrý nůž, hladký paletový cukrářský a také pilkový na ostré krájení všemožných řezů a korpusů, hodí se i roztírací nůž. Poříďte si jednorázové cukrářské sáčky z plastu, klidně ty největší, vždycky se dají zastříhnout na menší. Skvěle se recyklují a vymývají, jsou to zkrátka nezmaři. K ruce budete tu a tam potřebovat nůžky a štětce. Vše doplňte silikonovou stěrkou – nebo raději dvěma, mašlovačkou, několika kovovými zdobicími špičkami, plechem a mřížkou na odkapávání či chlazení. A můžeme začít!



Obsah

ŠLEHANÉ HMOTY

- 1**
Pražské koule 16
- 2**
Ruby špičky 20
- 3**
Indiánky z mučenky, růže
a hřebíčku 24
- 4**
Maratonky s kávou, růží
a rebarborou 28
- 5**
Laskonky s citronem, bílou
čokoládou a pistáciemi 32
- 6**
Střecha praliné a černý lanýž 36
- 7**
Top florida 40
- 8**
Doboš 44
- 9**
Český punčák 48
- 10**
Zlatý pařížský dort 52
- 11**
Bezé z malin, červené řepy
a lékořice 56

ODPALOVANÁ HMOTA A LISTOVÉ TĚSTO

- 12**
Větrníčky z jahod
a jasmínového čaje 60
- 13**
Labutě 64
- 14**
Éclairs s olivovým olejem,
vanilkou a ananasem 68
- 15**
Éclairs s růží a malinami 72
- 16**
Smažené citronové věnečky 76
- 17**
Kremrole s medem, skořicí
a vlašskými ořechy 80
- 18**
Dýňové listové řezy
s karamelizovanými pekany 84
- 19**
Palmiers 88
- 20**
Chausson napolitain 92
- 21**
Ovocný závin 96

PEVNÁ TĚSTA A JÁDROVÉ HMOTY

22

Brooklyn 100

23

Meruňky s mákem
a pistáciemi 104

24

Exotické rohlíčky 108

25

Waflové řezy s kiwi zázvorovým
džemem 110

26

Koláč z hořké čokolády,
mořské soli a kmínu 114

27

Drobenkový koláč 118

28

Kokosky piña colada 122

29

Indická bezé roláda 126

30

Griliášové tyčinky s hořkou
čokoládou a levandulí 130

31

Marokánky s malinami
a mandlemi 134

TŘENÉ HMOTY A KYNUTÁ TĚSTA

32

Smetanové želé 138

33

Videňské oreo s olivami 142

34

Makové kornoutky
se švestkovým krémem 146

35

Datlový dort s balsamickým
karamellem 150

36

Francouzský biskupský
chlebiček 154

37

Vánočka 158

38

Koláče s malinovo fialkovou
náplní 162

39

Bratislavské rohlíčky
se švestkovou náplní 166

40

Bábovka s borůvkovým
džemem a mandlemi 170

41

Frgál 174

CUKROVINKY A SLADKÉ POMAZÁNKY

42

Marshmallows 178

43

Máslové lanýže
s mořskou solí 182

44

Kandované mandarinky
s mořskou solí a vodou z růží 184

45

Citronový krém s olivovým
olejem a rozmarýnem 186

46

Čokoládová pomazánka 188

47

Džem ze zahrady s tymiánem 189

01

Pražské koule

Skoro každé hlavní město na světě má svůj speciální dezert a Praha není výjimkou. Máme jich hned několik. Typické pražské koule byly sofistikovaným výrobkem – dva upečené a vydlabané piškoty (buflery) se spojily čokoládovým krémem s kandovaným pomerančem, po ztuhnutí se namočily do cukrového sirupu, obalily v hoblovaných arašidech a posléze namočily do čokoládové polevy. A teď se pojďme podívat, jak se to dělá v jednadvacátém století.

POČET KOUSKŮ

20

STUPEŇ OBTÍŽNOSTI



ČAS NA PŘÍPRAVU



NA PIŠKOTY:

- × 50 G CUKRU KRUPICE
- × 4 VEJCE
- × 10 G VANILKOVÉHO PUDINKOVÉHO PRÁŠKU
- × 30 G POMERANČOVÉHO DŽUSU
- × 90 G HLADKÉ ŠPALDOVÉ MOUKY
- × KŮRA Z 1 POMERANČE

Z bílků ušleháme pevný sníh za postupného přidávání cukru krupice. Nepřešleháme. Ve druhé míse ruční metlou rozšleháme žloutky s vodou, pudinkem a asi 1/3 mouky dohladka, vmícháme ihned lehce stěrkou sníh a zbylou mouku. Mícháme rychle, ale opatrně, aby hmota nezřídla. Poté ji naplníme cukrářský sáček s hladkou kulatou špičkou a na plech vyložený pečicím papírem stříkáme piškoty o průměru asi 4 cm. Pečeme pomalu při 170 °C dozlatova. Necháme zcela vychladnout.

NA KRÉM:

- × 50 G CUKRU KRUPICE
- × 250 G MÁSLA
- × 210 G 33% SMETANY KE ŠLEHÁNÍ
- × 75 G 70% HOŘKÉ ČOKOLÁDY
- × 75 G ARAŠÍDOVÉHO MÁSLA
- × 50 G KAKAA
- × 1 G SOLI

Cukr, šlehačku, arašídové máslo, sůl a kakao přivedeme za stálého míchání k varu, vaříme asi 1 minutu. Sejmeme z ohně a přidáme čokoládu. Dobře rozmícháme. Necháme vychladit a vyšleháme společně s měkkým máslem. Na polovinu buflerů nastříkáme sáčkem se špičkou krém, na něj umístíme několik menších kousků kandované mandarinky a přiklopíme druhým piškotem. Necháme v chladničce dobře ztuhnout. Ze zbylého krému nastříkáme na pečicí papír tři lístky a doprostřed každého vložíme lískový ořech. Necháme v chladničce ztuhnout, poté poprášíme zlatými třpytkami.

NA POLEVU:

- × 200 G MLÉČNÉ ČOKOLÁDY
- × 15 G OLIVOVÉHO OLEJE
- × 80 G SEKANÝCH PRAŽENÝCH LÍSKOVÝCH OŘECHŮ

Vše ve vodní lázni rozpustíme a nahřejeme asi na 35 °C.

NA DOHOTOVENÍ:

- × KANDOVANÁ MANDARINKA
- × LÍSKOVÉ OŘECHY
- × ZLATÁ PRÁŠKOVÁ BARVA
- × ZLATÉ TŘPYTKY VE SPREJI



Postup

Kouli pomocí párátka namočíme v polevě, necháme na papíře zatuhnout a pomocí štětce poprášíme zlatou barvou. Dozdobíme ztuhlou čokoládovou ozdobou.



tip

Zkuste bílou čokoládu místo mléčné, mandle místo oříšků a stříbrný prach k dohotovení.