

Monika Lazarová

Sladké mlsání

z mámina notýsku





Monika Lazarová

Sladké mlsání

z mámina notýsku



Grada Publishing

Monika Lazarová

Sladké mlsání

z mámina notýsku

TIRÁŽ TIŠTĚNÉ PUBLIKACE

Vydala Grada Publishing, a.s.
U Průhonu 22, Praha 7
info@grada.cz, www.grada.cz
tel.: +420 234 264 401, fax: +420 234 264 400
jako svou 5010. publikaci

Texty Monika Lazarová
Fotografie v knize a na obálce Monika Lazarová
Grafická úprava a sazba Eva Hradiláková
Jazyková úprava Mgr. Michaela Famfulíková
Odpovědná redaktorka Ing. Jana Minářová

Počet stran 200
První vydání, Praha 2012
Vytiskly Tiskárny Havlíčkův Brod, a.s.

© Grada Publishing, a.s., 2012
Cover Design © Eva Hradiláková

Upozornění pro čtenáře a uživatele této knihy

Všechna práva vyhrazena. Žádná část této tištěné či elektronické knihy nesmí být reprodukována a šířena v papírové, elektronické či jiné podobě bez předchozího písemného souhlasu nakladatele. Neoprávněné užití této knihy bude trestně stíháno.

Názvy produktů, firem apod. použité v knize mohou být ochrannými známkami nebo registrovanými ochrannými známkami příslušných vlastníků. Doporučení a pracovní postupy v této knize byly autorkou ověřeny, přesto nelze za ně převzít zodpovědnost. Autor ani nakladatelství neručí za jakékoliv věcné, osobní ani majetkové škody.

ISBN 978-80-247-4398-1

ELEKTRONICKÉ PUBLIKACE

ISBN 978-80-247-7929-4 (ve formátu PDF)
ISBN 978-80-247-7932-4 (ve formátu EPUB)

Obsah

Vážené a milé čtenářky a čtenáři	7	Čokoláda – hnědé zlato Aztéků	60
Než se pustíte do pečení	9	Řezy s čokoládovou polevou	65
Cukr, naše bílé zlato	19	Kakaové řezy	67
Rady pro pečení	22	Černá buchta	69
„Obyčejná“ jablka jsou nedoceněný zázrak	26	Řezy z tyčinky Margot	71
Závin z jogurtového těsta	29	Mraky z odpalovaného těsta	73
Štrůdl, po kterém se zapráší	31	Zázračný kefir, lahodný tvaroh	75
Jablečný koláč se smetanovým karamellem	33	Kefírové řezy s rozinkami a oříšky	79
Hraběčiny řezy	35	Tvarohové řezy s ovocem	81
Jablečný peřinkový koláč	37	Čokoládové řezy s tvarohovou náplní	83
Jablečný skládaný koláč	39	Luxusní řezy Míša	85
Linecké řezy s jablky a sněhem	41	Tvarohové řezy s rozinkami	87
Kakaové řezy s jablky	43	Tvarohové řezy s kokosovou pěnou	89
Jablečný moučník	45	Drobenkový koláč	91
Jablečná bábovka á la Sacher	47	Jahodové srdíčko	93
Jablečný dort nepečený	49	Tvarohové šátečky	95
Dvoubarevný třešňový koláč s mandlemi	51	Tvarohový koláč se švestkami	97
Křehký koláč s ovocem sněhovou čepicí	53	Ovocný táč kynutý	99
Bramborový makovec s rozinkami	55	Jogurtový táč s broskvemi a marcipánem	101
Bramborové řezy s mákem a povidly	57	Nepečený dort ze zakysané smetany a ovoce	103
Ořechové řezy v piškotu	59		

Šťavnatá mrkev chutná a zdravá 105

Mrkvový dort	107
Mrkváčky plněné	109
Mrkvová bábovka	111
Bábovka z kefiru	113
Mramorová bábovka	115
Šlehačková bábovka melírovaná kakaem	117
Bábovka z majonézy	119

Perník a jiné medové pečivo 120

Perníková bábovka z malých roládek	125
Perníkový dort s ořechy	127
Litý perník s povidly	129
Holandský perník s neloupanými mandlemi	131
Jemný marcipán s mandlemi	133
Perník s bramborem	135
Ovocný perník	137
Pomerančové perníčky	139

Koláče, to je tradice 140

Valašské frgály	145
Rychlé koláče s tvarohem	147
Olejové koláče	149
Rozpeky se švestkami	151
Béleše	153
Bramborové placky	155
Bramborové zahýbáky s jablky	157

Vánočka jako Jezulátko v zavinovačce 158

Vánočka	165
Panettone – italská vánočka s rozinkami	169
Tvarohový mazanec	171
Kynutý věnec s marcipánem	173
Jemné buchty „Honzovky“	175

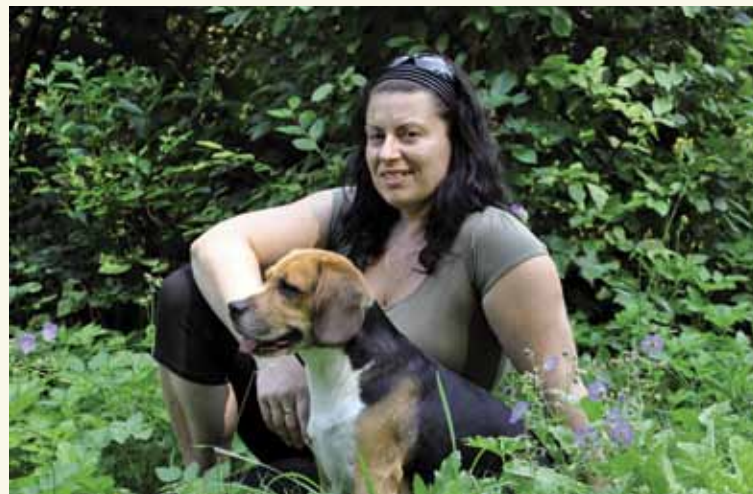
Tradice Vánoc a vánočního pečiva 176

Sušenky s kousky čokolády	179
Marokánky	181
Mandlové lupínky	183
Bílkový chlebiček	185
Ořechové hrudky	187
Čokoládové čtverečky	189
Sádlové koláčky	191
Oříškové hromádky	193
Skořicové kartičky	195
Máslové koláčky	197
Babiččiny kekсы	199

Vážené a milé čtenářky a čtenáři,

moučníky se staly neodmyslitelnou součástí naší kuchyně. Sladká tečka, to je tradice, sahající hluboko do minulosti a labužníci si bez ní neumí představit žádnou oslavu ani běžný oběd. Avšak vzhledem k tomu, že se v současné době stále více dostává do popředí racionální výživa, milovníci poctivé kuchyně našich předků mají stále méně možností uspokojit svůj apetit. A to je velká škoda, neboť kuchařské umění zakladatelek tuzemské gastronomie, kterými byly M. D. Rettigová a M. J. Sandtnerová, tak upadá v zapomnění. Jejich slavné kuchařky se dočkaly mnoha vydání a staly se z nich lexikony, podle kterých se svému kulinářskému umění naučily naše prababičky, babičky, maminky i tety. Tyto ženy pak dokázaly vyčarovat nejužasnější koláče, vdolky či bramborové placky na světě, aniž by v kuchyni používaly exotické nebo drahé suroviny či technické pomocníky. Tajemství jejich úspěchu spočívalo jen ve fortelu a ingrediencích dnešní zdravou výživou zavrhaných. Paradoxně se však právě díky těmto surovinám stala tradiční česká a moravská národní kuchyně jednou z nejvyhlášenějších na světě.

Ovšem není to jen racionální výživa, kdo královnu světové gastronomie zatlačuje do pozadí. Snad ještě smrtelnější nebezpečí pro ni představuje globalizace. Našinec je přímo zahlcen reklamou a množstvím lákavých fotografií, dráždících jeho chuťové pohárky. Ze stránek časopisů se na něj usmívají muffinky, tiramisu, donuts a jiné převážně zahraniční zákusy, vyrobené mnohdy z drahých a u nás těžko dostupných surovin. Často zbytečně pracné, přeslazené a nákladné recepty



tak zastíňují originalitu naší klasiky v podobě vdolků, ovocných knedlíků nebo taženého závinu. Moderní lidé chycení v tenatech konzumu otevřeného světa, tonou v záplavě zahraničních receptů, které je nutí zapomínat na delikatesy tuzemských mistrů kuchařů, cukrářů, pekařů či perníkářů, díky jejichž umění se naše národní kuchyně proslavila nejen doma, ale také za hranicemi naší země.

Je mi smutno z toho, jak utrácíme nemalé částky za časopisy s neoladatelnými fotografiemi nejrůznějších laskomin a zcela zapomínáme

na ručně psané a léty poznamenané sešity, kam své osvědčené recepty a zkušenosti psaly naše maminky a babičky. Přitom to byly právě ony, kdo dokázal vyčarovat neuvěřitelné gastronomické zázraky, které byly a stále jsou ozdobou každého stolu.

Pro naši kuchyni jsou charakteristické tři typy vymletí mouky, ořechy, sezónní ovoce, mák, tvaroh či kakao. Kuchařky „par excellence“ odjakživa věděly, že na to, aby mohly připravit chutný moučník, nutně potřebují vedle těchto ingrediencí také sůl, máslo a sádlo. Neboť právě tyto přísady dodávají výrobkům chuť, vlácnost a křehkost. Víím, že především v poslední době se stalo velmi moderní tvrzení o škodlivosti živočišných tuků, ale vězte, že pokud je budete stejně jako všechno ostatní používat v rozumné míře, pochutnáte si a navíc budete i zdraví.

Hospodyňky dříve neměly žádné mrazicí ani jiné moderní vymoženosti, a tak uchovávaly potraviny v chladných sklepech, komorách a dobře větrané půdě. Z ovoce vařily domácí džemy a marmelády, zavařovaly kompoty a připravovaly domácí šťávy i mošty.

Višně nakládaly do rumu, ze švestek vařily povidla a ze sušeného ovoce mlely tzv. prachandu, kterou používaly na sypání kaše, škusbánků či koláčů. Čerstvá jablka a hrušky pak ukládaly do sena anebo je sušily na křížaly, stejně jako švestky, meruňky, třešně,

rybíz či maliny. Důležitou součástí jídelníčku byl med, který je odjakživa považován za sladidlo a také za výživnou a zdravou potravinu i lék.

Myslím si, že zkušenosti a umění našich předků by neměly upadnout v zapomnění, ba naopak. Měli bychom je předat svým dětem. A proto jsem se rozhodla podělit se s vámi o několik osvědčených receptů a praktických rad, které jsem zdělila po své babičce a mamince. Společně zapomeneme na moderní svět a místo přeslazených a na přepáleném oleji připravovaných sladkostí zakoupených v hypermarketech či fast foodech, si zkusíme k odpolední kávě nebo dětem na svačinu připravit nefalšovaný štrůdl nebo třenou bábovku. Na to, abychom byli schopní vyčarovat rychlé a velmi chutné moučníky z darů naší země, nepotřebujeme kupovat reklamou propagované instantní polotovary plné stabilizátorů, barviv a konzervačních látek či drahé zahraniční ingredience. Stačí nám suroviny běžně dostupné v obchodech a úroda z naší zahrádky.

Podle mé kuchařky, která se Vám nyní dostává do rukou, budete schopní připravit babiččiny koláče, beléše a jiné moučníky, kterými můžete mile překvapit návštěvu nebo rodinu. Přeji Vám mnoho zdaru, a pokud Vám bude tato kniha přínosem, bude to pro mě tou největší odměnou.

Dobrou chuť!

Než se pustíte do pečení

Než se pustíte do pečení, chtěla bych Vám povědět několik slov o jeho samotné podstatě. Obor, který se zabývá pečením sladkostí, se nazývá cukrářská výroba a její výrobky se připravují z mouky, cukru, tuku, vajec, mléka, kaka, jádrovin, medu, ovoce, čokolády a dalších ingrediencí. Skládají se obvykle ze tří částí, a to korpus jakožto základní hmota, obvykle pečená, dále náplň, kterou tvoří různé krémy a nádivky a nakonec poleva.

Korpusy jsou upečená těsta, která se rozdělují podle výroby na:

Linecké těsto zadělávané: základní surovinou je mouka hladká, tuk a moučkový cukr v poměru 3:2:1. Dále se do něj přidává vejce a jemně strouhaná citrónová kůra. Linecké těsto zadělávané se nejčastěji používá na drobné nebo čajové pečivo.

Pozor, pokud se linecké těsto dlouze zpracovává rukama, dojde k jeho spaření! To znamená, že rozpouštějící se tuk je nasáván moukou. Spařené těsto je krátké, lepivé, rozpadá se a výrobky z něj jsou málo objemné. Dá se částečně napravit přidáním malého množství tekutiny anebo postupným vmísením do dobrého těsta. Ale výsledný produkt již nikdy nebude takové kvality, jak by měl být.

Linecké těsto třené: připravuje se ze stejných surovin jako linecké těsto zadělávané, avšak obsahuje více tuku, který má vliv na křehkost výrobků. Těsto má volnější kašovitou konzistenci a zpracovává

se pomocí cukrářského sáčku stříkáním. Nejčastěji se používají dva druhy: buď bílé anebo kakaové a výrobky z něj se nejčastěji slepují marmeládou.

Vaflové těsto: vyrábí se z mouky hladké, tuku, moučkového cukru a jádrovin v poměru 2:2:1:1. Jeho vadou je stejně jako u těsta lineckého tzv. spaření. Nejčastěji se z vaflového těsta připravují vanilkové rohlíčky.

Křehké těsto: zhotoveno z hladké nebo polohrubé mouky, vajec nebo jen žloutků, cukru, másla nebo jiného tuku popřípadě mléka a kypřícího prášku. Ochucuje se strouhanou citrónovou kůrou i šťávou, kakaem, ořechy, mandlemi, kokosovou moučkou, strouhanou mrkví, strouhanými vařenými bramborami, škrobovou moučkou, sýrem, ovesnými vločkami nebo kořením jako je vanilka, skořice nebo hřebíček. Zadělané křehké těsto se nechává v chladu uležet a výrobky se před pečením potírají pro lesk a barvu rozšlehaným vejcem nebo bílkem. Tento druh těsta se používá na přípravu závinů, ovocných a tvarohových koláčů, košíčků, koláčků, tyčinek, korpusů pod ovocné dorty a nejrůznější čajové pečivo.

Slané těsto: skládá se z mouky hladké, tuku, vody nebo mléka, prášku do pečiva, vajec a soli. Používá se k přípravě slaných tyčinek a jiných slaných krekrů. Povrch výrobků ze slaného těsta se před pečením

potírá rozšlehaným žloutkem a posypává se solí, kmínem, strouhaným tvrdým sýrem, mákem či mletou paprikou. Záleží na chuti a fantazii.

Listové těsto: základní suroviny jsou mouka, tuk, vejce, ocet a sůl. Poměr tuku k mouce je 1:1–1,8 a je závislý na kvalitě mouky. Tuková část se připravuje z mouky a tuku a množství mouky se stanovuje v poměru k obsahu vody v tuku. Aby tuková část neobsahovala kousky, tuk do něj nastroujeme. Tukovou část upravíme do nižší kostky a dáme do chladu.

Vodová část neboli vodánek se skládá z mouky, soli, octu, vody a vajec. Všechny suroviny spojíme buď na robotu, nebo ručně na vále, vodou upravíme jeho tuhost a vypracujeme. Správně vypracovaný vodánek se nelepí a na jeho povrchu vznikají puchýře. Nechává se přikrytý asi 40 min odpočívat.

Odležení vodánek se vyválí do tvaru kříže se silnějším středem. Na něj se položí tuková kostka, která se zabalí do cípů vodánku. Vodová a tuková část se společně několikrát provalují a překládají. Množství ohybů závisí na kvalitě mouky, což znamená, že čím je kvalitnější, tím více se může těsto překládat. Obvykle se listové těsto překládá natříkrát nebo na čtyřikrát a tato přeložení se opakují tři až čtyřikrát. Před každým přeložením necháme těsto odležet. Aby neoschlo, přikrývá se utěrkou.

Z listového těsta nejčastěji připravujeme trubičky (tzv. kremrole), kremeše, slané tyčinky, koláče nebo záviny. Nejběžnější vadou listového těsta je jeho proválení, ke kterému dochází během špatného technologického postupu při jeho výrobě či příliš násilném rozvalování. Výrobky z takto poškozeného těsta jsou málo objemné a tvrdé.

Plundrové těsto: Podobně jako klasické listové těsto se dá připravit i těsto kynuté neboli plundrové. Připravuje se taktéž ze dvou částí, a to

kynuté a tukové. Kynutá část je v podstatě kynuté těsto s menším obsahem tuku a tuková část je oproti tukové části v klasickém listovém těstě menší. Vykynuté těsto se rozválí do tvaru kříže, do středu se položí část tuková, zabalí se a po rozválení se překládá dvakrát, třikrát. Poté se nechá krátce nakynout a tvarují se z něj koláče, šátečky či záviny.

Kynuté těsto: základní suroviny jsou mouka, cukr, tuk, vejce, droždí, tekutina a sůl. Na ochucení se používá citrónová kůra, rum, vanilka, muškátový oříšek, rozinky, mandle, ořechy, kandované ovoce nebo proslazená pomerančová či citrónová kůra. Naše babičky přidávaly do kynutých těst jednu nebo dvě jemně strouhané ve slupce vařené a vychladlé brambory, díky nimž zůstaly hotové výrobky i po delším čase vláčné.

Podstatou kypření kynutého těsta je rozpínání plynů vlivem tepla, jehož příčinou jsou **kvasnice**. Tyto slisované kvasinky po svém rozmnožení produkují potřebné enzymy zodpovědné za pochody, zaručující požadované vlastnosti těsta. Do daného typu těsta se mohou používat kvasnice buď čerstvé, anebo sušené. Jejich dávkování závisí na obsahu tuku, cukru a vajec, ale většinou postačí na 500 g mouky 42 g, tedy jedna kostka kvasnic.

Důležitou součástí kynutého těsta je **mouka** a v ní obsažený lepek, který má vliv na objem, pórovitost a v neposlední řadě také stravitelnost finálních výrobků. Mouka průměrné kvality by jej měla obsahovat nejméně 30 %. Na moučníky pečené je nejlepší mouka hladká extra 00 anebo mouka polohrubá, kterou naše babičky získávaly tak, že míchaly mouku hladkou a hrubou v poměru 1:1. A na moučníky vařené v páře anebo ve vodě se zase používá mouka hrubá či krupice, která dělá těsto tužší a pevnější.

Další z důležitých surovin je **cukr**. Tento slouží v kynutém těstě především jako výživa kvasinkám, ale mimo to má vliv i na barvu, chuť,

vzhled a vůni výrobků. Ale pozor, nepřehánějte to s ním, neboť jeho nadbytek způsobuje, že těsto špatně kyne a v troubě se roztéká. Množství cukru v kynutém těstě se pohybuje nejčastěji kolem 10–15 %.

Podobné je to i s **tukem**. Jeho optimální obsah by se měl pohybovat zhruba kolem 15–25 %. Tuk má v kynutém těstě vliv na křehkost, chuť, vůni, životnost, stravitelnost i energetickou hodnotu výrobků. Naše babičky věděly, že když použijí na přípravu kynutého těsta směs másla, sádla nebo vnitřního sádla a loje, stanou se z finálních výrobků neobyčejně chutné a křehké delikatesy. I přestože moderní kuchyně pracuje spíše s máslem, umělým tukem, olejem popřípadě vepřovým sádlem, doporučuji přidávat do kynutých těst směs sádla a másla nebo Hery či Zlaté Hané. Výrobky pak budou výrazně křehčí a chutnější.

Vejsce ovlivňují křehkost a navíc dodávají výrobkům z kynutého těsta také barvu. Pamatujte si, že vaječný bílek ovlivňuje tvrdost, a proto pokud budete chtít mít koláče a jiné kynuté výrobky křehké, přidávejte do kynutého těsta pouze žloutky.

Sůl dodá těstu lepší chuť, ale pozor, ničí kvasinky. Proto se musí vmíchat do mouky vždy tak, aby nepřišla do styku s kvasnicemi nebo s kváskem. Do sladkých těst se přidává na 1 kg mouky asi 10 g soli a do slaných těst pak dvojnásobek.

Z **tekutiny** se používá vlažné mléko, kyselé mléko, kefír, smetana, šlehačka nebo směs vody a sušeného mléka. Tekutina se přilévá do těsta postupně a její množství je závislé na kvalitě mouky. Pamatujte si, že tekutina se přidává do kynutého těsta vždy po částech a dobře se zapracovává. Pokud bychom ji vlili naráz, mohli bychom těsto přelit, tedy lidově „utopit mlynáře“.

Kynuté těsto je v české kuchyni velmi oblíbené a suroviny na jeho přípravu nesmí být příliš chladné. Kynuté těsto připravujeme

klasickým způsobem z kvásku nebo pomocí domácí pekárny. Peče se z něj jak sladké tak pikantní pečivo, jako například vánočky, mazance, koblihy, vdolky, buchty, různé koláče, pizza, chléb, housky, preclíky či pagáče. Ovoce se na kynuté těsto dává vždy slupkou dolů, aby se upečený moučník lépe krájel.

Kynuté těsto rozlišujeme lité (vhodné na bábovku anebo jiné kynuté lité buchty), polotuhé (používáme na buchty, koláče, vdolky, jidáše, rohlíčky, záviny ale i bábovky) a těsto tuhé (příprava vánoček, mazanců, brišek nebo tyčinek). Dále z kynutého těsta můžeme připravit kynuté těsto plundrové, které se hodí na přípravu hřebců, šátečkových koláčů či závinů a kynuté těsto slané vhodné na housky, rohlíky, tyčinky nebo dalamánky).

Příprava kynutého těsta v domácí pekárně:

Do hnětací mísy vsypeme mouku a zamícháme do ní sůl tak, aby nepřišla do styku s kváskem, tzn., že ji zamícháme do části mouky a větším zbytkem mouky pak místo se solí pečlivě zasypeme. Přidáme vejce či žloutky, cukr, jemně strouhanou citrónovou nebo pomerančovou kůru, rum a popřípadě strouhaný muškátový oříšek. Máslo nebo jiný tuk rozpustíme v kastrolku, vlijeme do něj mléko a zahřejeme asi na 45 °C. Poté vsypeme vanilkový cukr a rozdrobíme kvasnice. Vše metličkou našleháme, abychom ke kvasnicím vehnali dostatek vzduchu a ony mohly lépe vzejít. Mléko zahřáté na teplotu 45 °C poznáte podle toho, že v něm ještě udržíte prst. Při teplotě nad 50 °C již denaturují bílkoviny a umírají kvasinky. Vzniklou tekutinu nalijeme k ostatním ingrediencím a spustíme program těsto. Jakmile začne pekárna vydávat signál, přidáme rozinky, oříšky, sekané kandované ovoce anebo jiné přísady, jež budou součástí kynutého těsta.

Přípravova kynutého těsta klasickým způsobem:

Nejprve si připravíme kvásek, a to tak, že mléko zahřejeme na cca 45 °C, poté do něj vsypeme cukr, rozdrobíme kvasnice a vše důkladně našleháme metličkou. Povrch kvásku jemně zasypeme hladkou moukou, přikryjeme utěrkou a necháme na teplém místě vzejít. Mezitím do mísy vsypeme mouku a zamícháme do ní sůl tak, aby nepřišla do styku s kváskem, tzn., že ji zamícháme do části mouky a větším zbytkem mouky pak místo se solí pečlivě zasypeme. Dále přidáme rozpuštěný nebo nastrohaný tuk, vejce či žloutky, jemně strouhanou citronovou kůru popřípadě strouhaný muškátový oříšek. Vzešlý kvásek přilijeme k ingrediencím a vařečkou vypracujeme hladké těsto, které se nelepí na vařečku ani na stěny mísy. Vypracované kynuté těsto přikryjeme utěrkou a necháme na teplém místě nakynout.

Pokud se chystáte smažit vdolky, koblihy, anebo jiné pečivo, musíme do kynutého těsta přidat rum – pokud tak neučiníme, bude náš konečný výrobek velmi nasátý tukem. Jakékoli pečivo ihned po vysmažení klademe na papírový ubrousek, aby se odsál přebytečný tuk.

Nakynuté těsto zvětší svůj objem, ale pozor na překynutí. U některých výrobků se těsto během kynutí dvakrát přepracovává, aby se provzdušnilo. Těsto necháváme kynout vždy přikryté a na teplém, nikoli však horkém místě. Těstu nesvědčí také chlad či průvan. Na plechu těsto kyne asi 10–20 min a nezapomeňte na dostatečné rozestupy výrobků od sebe, neboť během kynutí i pečení zvětšují svůj objem. Před pečením je potíráme rozšlehaným žloutkem s trochou mléka, který výrobkům dodá lesk a barvu.

Pokud nechceme pečivo příliš tmavé, potřebujeme pouze bílkem rozmíchaným s trochou vody. Před pečením vždy řádně předejdeme troubu na vyšší teplotu, neboť ta je důležitá pro rychlé ukončení kynutí.

Pokud bychom tak neučinili, mohlo by se pečivo srazit. Po krátkém zapečení teplotu vždy snížíme a dopékáme mírněji. Teplota i doba pečení závisí na velikosti výrobků. Menší kousky jako koláče obvykle pečeme na zhruba 180 °C a větší nejprve zapékáme tak na 200 °C a poté dopékáme při asi 150–180 °C. Povrch vánočky, panattone nebo bábovky po prvotním zapečení raději přikryjeme alobalem, aby během pečení příliš neztmavnul. Zkoušku propečenosti provádíme testem špejlí – nedopečené těsto na ní zanechává lepkavé stopy. Kynuté těsto se krájí vždy až po úplném vychladnutí.

Pálené těsto: základní suroviny jsou voda, mouka, vejce, tuk a sůl. Těsto se připravuje tak, že se za občasného míchání dá vařit voda s tukem a solí. Vroucí roztok se zasype moukou a za stálého míchání se vzniklé těsto restuje na ohni tak dlouho, až se nelepí na vařečku ani na stěny kastrolu. Dobře urestovaná hmota přijme větší množství vajec, a výrobky z něj jsou pórovitější a objemnější.

Urestované těsto necháme částečně vychladnout a poté do něj za stálého míchání, nejlépe hnětačem na těsto, postupně zamícháváme vejce. Z páleného těsta nejčastěji připravujeme věnečky, větrníky anebo mraky, které tvarujeme na dobře vymazaný plech. Povrch výrobků před pečením pokropíme vodou, aby vznikl dostatek páry, která zvedne pečivo. Pálené těsto pečeme při vyšší teplotě okolo 220 °C. Správně zapečený výrobek z páleného těsta musí být na povrchu lehce zabarvený a při otáčení plechu nesmí zapadnout. Po otočení plechu snížíme teplotu cca na 180 °C a dopékáme.

Pamatujte, že během zapékání páleného těsta se nesmí otvírat trouba. Nahromaděná pára totiž zvedá výrobky, a pokud by došlo k jejímu úniku při otevření trouby, výrobky by zapadly a byly nízké.

Perníkové medové těsto: toto těsto patří mezi nejstarší druhy pečiva na světě. Základní suroviny jsou mouka, cukr, med, tekutiny, vejce, koření a kypřidlo.

Perníkové těsto: rozlišujeme těsto na litý perník a těsto na perníkové tvary. Stejně jako do těsta kynutého můžete i do tohoto typu těsta pro vlácnost a kyprost přidat jednu až dvě jemně strouhané ve slupce vařené a studené brambory.

Na nakypření všech typů perníkových těst používáme kypřící prášky, amonium nebo sodu bicarbonu. Preferuji místo pečicího prášku do perníku obyčejný kypřící prášek či jedlou sodu, a to 1 balení prášku do pečiva či 1 lžičku jedlé sody na 500 g mouky. Mletou skořici, tlučenný hřebíček, nové koření, popřípadě badyán přidávám do těsta zvlášť. Koření dodává charakteristickou chuť a vůni, proto s ním nešetřete.

Na rozředění těsta používám mléko sladké, kyselé či smetanu, vařenou odstátou silnou černou nebo bílou kávu, šťávu z pomeranče nebo jejich kombinaci. Z přísad kakao, čokoládu na vaření, strouhané jablko, povidla, džem, strouhanou pomerančovou kůru, kandované ovoce, prosladenou pomerančovou či citrónovou kůru, sušené ovoce, ořechy, mandle, rozinky – vše podle chuti.

Litý perník: těsto na litý perník by mělo mít hustotu asi jako na lívance, pečeme jej ve středně vyhřáté troubě, aby perník příliš nezžhněl a nevysušil se. Můžeme jej péci rovnu s náplní nebo rozkrojit a naplnit až po upečení. Vhodná nádivkou jsou povidla, různé zavařeniny nebo ochucený tvaroh. Fantazii a chuti se meze nekladou. Po vychladnutí povrch perníku potáhneme jakoukoli oblíbenou polevou, čokoládou, posypeme strouhaným kokosem, ořechy, plátky mandlí či jej jen pocukrujeme.

Perníkové tvary pečeme při vyšší teplotě a jen krátkou dobu, aby se příliš nevysušily. Doba pečení záleží na jejich velikosti. Po upečení se ještě horké potírají rozšlehaným vejcem a poté se ihned sundají z plechu a nechají se na rovném podkladu vychladnout. Pokud bychom perníčky nechali zchladnout na plechu, ztvrdly by a lámaly by se. Skladují se v papírové krabici zabalené v igelitovém pytli, neboť tak vydrží měkké a vláčné. Zdobí se nejlépe druhý den bílkovou polevou. Já preferuji na zdobení perníčků, rozpuštěnou čokoládu, kterou povrch perníčků ozdobím pomocí kornoutku.

Šlehané hmoty: se vyrábí šlehaním vajec s cukrem a přidáním mouky a přísad. Podle obsahu tuku rozlišujeme šlehané hmoty lehké a těžké. Mezi lehké šlehané hmoty patří hmota dortová, dobošová, sněhová, žloutková, cukrářské piškoty a buflery. A mezi těžké pak řadíme hmotu terstskou a sachrovou.

Šlehané hmoty dělíme na:

- *lehké šlehané hmoty piškotové*, u nichž se šlehané bílky a žloutky odděleně.
- *šlehané hmoty nahříváné*, tzv. písčité, u nichž se vaječný obsah vždy nahřívá za stálého míchání s cukrem a vodou na 45 °C. Připravují se z nich nejčastěji pláty, dorty, bábovky atd.
- *těžké šlehané hmoty*, které obsahují vždy tuk.
- *speciální šlehané hmoty*, z nichž se vyrábí laskonky, bezé, rakvičky atd.

Třené hmoty: jsou charakteristické poměrem tuku a vaječného obsahu 1:1. Z třeného těsta připravujeme nejčastěji bábovky, biskupské chlebíčky, beránky nebo řezy.

Jádrové hmoty: jejich základními surovinami jsou jádroviny jako vlašské ořechy, lískové oříšky, mandle, kokos, podzemnice olejná atd., cukr a bílky. Charakteristickým znakem kvalitní hmoty je lesklý stejnoměrně popraskaný povrch výrobků, které jsou po upečení křehké a vláčné. Naopak vadou jsou nízké, malé a rozteklé výrobky, velmi rozpraskaný nebo naopak hladký povrch a také když výrobek během pečení či po upečení zapadne nebo je bez lesku. Nejčastějším výrobkem z jádrové hmoty jsou kokosky, griliášové trubičky či jádrové kornoutky.

Náplně

- bílkový sníh
- šlehačka (karamelová, kávová, žloutková či obyčejná)
- těžký a lehký pařížský krém – ušlehaná svařená smetana s čokoládou
- tukové a žloutkové krémy
- vinná pěna neboli šodó
- tuhé nádivky – jádrová, tvarohová, maková, povidlová aj.

Bílkový krém na kremrole

Podle originální receptury se připravuje vařený. Potřebujeme na něj bílky, krystalový cukr, vanilku a vodu. Nejprve si dáme vařit vodu s 2/3 cukru. V okamžiku, kdy cukerný roztok dosáhne bodu varu, začneme šlehat bílky. Až jsou částečně ušlehané, po částech do nich zasypáváme zbylou 1/3 cukru a následně pořádně vyšleháme. Mezi tím cukerný roztok svaříme na 115 °C a poté jej za stálého šlehání na nízkou rychlost postupně tenkým pramínkem zaléváme do bílků. Vzniklý krém šleháme do lehkého vychladnutí. Úplně nakonec jej ochutíme vanilkovým cukrem.

Na 1 bílek dáváme 30–60 g cukru, který působí jako stabilizátor pěny. S cukrem se totiž bílky nedají tak snadno přešlehat. Dobrým pomocníkem při zjišťování správně uvařeného cukerného rozvaru je mimo teploměru drátěné očko o průměru asi 6 mm. Po jeho namočení do hustého cukerného roztoku a následném fouknutí do něj, se musí udělat bublinky, podobně jako u bublifuku. A jedna rada navíc. Pokud se cukerný roztok uvaří na požadovanou konzistenci dříve, než se vyšlehají bílky, stačí do něj přilít trošku vody anebo jej odstavit z plotny.

Pokud potřebujeme připravit bílkový krém ovocný, například na indiánky, dají se šlehat bílky, třetina cukru, ovocná marmeláda či džem a kyselina citrónová, která má společně s cukrem a pektinem obsaženým v ovoci vliv na pevnost a stálost pěny. Další postup je stejný jako u klasického vařeného bílkového krému.

Pudinkový krém

Do kastrolu se dá vařit mléko, cukr a pudingový prášek. Za stálého míchání, nejlépe metlou se z něj uvaří hustý pudink, který se asi 2–3 min povaří tak, aby se pudinkový prášek dobře provařil. Pamatujte, že doba vaření pudinku je velmi důležitá. Pokud jej totiž nedovaříte, bude cítit škrobem a pokud jej převaříte, zřídne. Uvařený pudink se nechá částečně zchladnout. Vzhledem k tomu, že během procesu chladnutí se na povrchu pudinku začne rychle tvořit škráloup, musí se buď stále míchat anebo se jeho povrch zasype moučkovým cukrem. Vlažný pudink se rozšlehá a na nízkou rychlost se do něj postupně přidávají malé kousky másla. V této fázi je velice důležité dbát na to, aby se krém nesrazil. Doba přidávání tuku je závislá na jeho tuhosti. Je-li máslo příliš chladné, přidává se do vlažného pudinku. Sražený krém se dá napravit mírným nahřáním a vyšleháním. Hotový krém se může ochutit například rumem.

Do klasického žloutkového krému se společně s mlékem dávají vařit i žloutky. Já je nepoužívám. V dnešní době je nebezpečí nákazy salmonelou. Na finální chuti stejně jejich nepřítomnost není nijak znát.

Šlehačkové náplně

Připravují se buď za studena, nebo vařené. Pro náplně za studena se vyšlehá šlehačka a přidá se do ní cukr a ostatní ingredience. A vařené náplně, jak již je v jejich názvu, se připravují vařením.

Karamelová šlehačka

Cukr utavíme na karamel zlatavé barvy a poté jej zalijeme vařící šlehačkou. Po zalití směs začne okamžitě silně bublat a vyběhne, tak pozor na popálení, neboť teplota karamelu je v tomto okamžiku velmi vysoká. Vše na mírném plameni za stálého míchání nejlépe metličkou povaříme tak, až se hrudky karamelu zcela rozpustí. Pak odstavíme z ohně, necháme vychladit a umístíme do lednice. Řádně vychlazenou karamelovou šlehačku všleháme nejlépe druhý den.

Těžká pařížská šlehačka

Za stálého míchání přivedeme k varu šlehačku, cukr a kakao a asi 15 minut povaříme. Odstavíme z ohně, necháme vychladnout a uložíme do chladu. Řádně vychlazenou šlehačku, nejlépe druhý den, začneme šlehat, a jakmile bude mít podobu krému, zašleháme do ní rozpuštěnou směs 100% tuku a čokolády na vaření a krátce vyšleháme. Ale pozor, čokoláda nesmí být příliš horká!

Lehká pařížská šlehačka

Šlehačku, cukr a kakao za stálého míchání přivedeme k varu, sejmem z ohně, necháme vychladnout a poté uložíme v chladnici. Nejlépe druhý den studenou vyšleháme.

Šlehačka z ledových kaštanů

Ve vodní lázni rozpustíme dvě tyčinky ledových kaštanů, vlijeme do nich 250 ml šlehačky, dobře zamícháme a necháme zchladnout. Poté uložíme do lednice a dobře vychlazené nejlépe druhý den, vyšleháme.

Vinná pěna neboli šodó

Na šodó šleháme nad párou ve vodní bílé víno, cukr, vanilkový cukr nebo vanilku, žloutky, vejce a kus citrónové kůry do zhoustnutí. Hmotu se nesmí vařit, neboť poté by se srazila! Z hotové pěny vyjmem kůru popřípadě vanilku a servírujeme ještě teplou například na dukátové buchtíčky.

Ostatní nádivky

Tvarohová nádivka: na kynuté koláče vyrábíme nádivku vždy z tvarohu z kostky. Přidáme do něj moučkový cukr, vanilkový cukr a vše důkladně rozmíchám. Nakonec vmícháme opané popřípadě v rumu namočené rozinky. Pokud potřebujeme do určitých moučníků tvarohovou náplň řidší, používáme tvaroh z vaničky.

***Moje rada:** Tvaroh do koláčů musí být co možná nejtužší, aby během pečení nevytékal. Proto kostku i s obalem zabalíme po zakoupení do novin a necháme v lednici nejlépe do druhého dne. Anebo před tím, než zaděláme těsto, tvaroh vybalíme a nechám na sítu okapat anebo jej vymačkáme přes plátýnko.*

Ořechová nádivka: v kastrolku přivedeme k varu mléko nebo smetanu ochucenou cukrem a vanilkovým cukrem. Jakmile začne vřít, vsypeme do něj mleté ořechy a krátce povaříme. Na zahuštění se mohou přidat piškotové drobečky nebo strouhaný perník.

Maková nádivka: v kastrolku přivedeme k varu mléko nebo smetanu ochucené cukrem a vanilkovým cukrem. Jakmile začne vřít, vsype-
me do něj mletý mák a krátce povaříme. Nakonec dochutíme mletou
skořicí, popřípadě jemně strouhanou citrónovou kůru a marmeládou.
Mohou se přidat i rozinky.

Povidlová nádivka: povidla rozmícháme s rumem a skořicí. Pokud
jsou příliš tuhá, přidáme trošku převařené teplé vody. Může se přidat
i jemně strouhaná citrónová kůra, strouhaný perník, a kdo má rád
sladké, i cukr.

Jablková nádivka: oloupaná jablka rozkrájíme, zbavíme jádřinců, na-
krájíme na dílky a zaliji trochou vody. Pod pokličkou dusíme a podle
potřeby podléváme vodou. Nakonec podle chuti osladíme, ochutíme
jemně strouhanou citronovou kůrou i šťávou a nakonec vmícháme
strouhaný perník, rozinky a sekané ořechy.

Polevy

fondánová, bílková, citrónová, rumová, čokoládová aj. Nebo můžeme
použít želatinu, griláž či marcipán

Bílková poleva: bílek dáme do mísy, zasypeme moučkovým cukrem,
zakapeme citrónovou šťávou a třeme tak dlouho, až je poleva lesklá
a hustá. Pokud je stále příliš řídká, přidáme moučkový cukr a v opač-
ném případě ji rozředíme citrónovou šťávou. Na 1 bílek dáme asi 100 g
moučkového cukru a 1 lžici citrónové šťávy.

Citrónová poleva: moučkový cukr dáme do mísy, zalijeme jej horkou
vodou, zakapeme citrónovou šťávou a třeme tak dlouho, až je poleva

hustá, lesklá a hladká. Na zahuštění použijeme trochu moučkového
cukru. Na 100g moučkového cukru přijde asi 1 lžice horké vody
a 2 lžice citrónové šťávy.

Rumová poleva: ingredience i postup je stejný jako u polevy citróno-
vé, jen citron nahradí rum.

Žloutková poleva: připravuje se stejně jako poleva bílková. Na 2 žlout-
ky přijde asi 100 g moučkového cukru a pro zvýraznění chuti můžeme
přidat 1 lžici citrónové šťávy.

Čokoládová poleva: pokud máme čokoládu na vaření, rozpustíme ji
ve vodní lázni a podle potřeby pak naředíme 100% tukem. Já přidávám
na 100 g čokolády 1 tyčinku ledových kaštanů neboť poleva je pak
chutnější a lépe se krájí.

Pokud nemáme doma čokoládu na vaření, nevádí. Do kastrol-
ku dáme ztužený tuk a necháme jej ve vodní lázni rozpustit. Přidá-
me moučkový cukr, kakao, škrobovou moučku, vodu nebo mléko
a mícháme ve vodní lázni tak dlouho, až je poleva hladká a hustá.
Ihned použijeme. Na 80 g ztuženého tuku přijde 80 g moučkového
cukru, 1 lžice kakaa, 1 lžice škrobové moučky a asi 1 lžice vody
nebo mléka.

Pamatujte si, že čokoládovou polevu ředíme vždy jen 100% tukem
a naopak zahušťujeme vodou.

Pokud budete používat želatinové polevy, dávejte přednost takovým,
které jsou vyrobené z **agaru**. Tato mořská řasa má vysokou geluji-
cí schopnost. Velkou výhodou agarové polevy je, že po nanesení
na moučník rychle tuhne a v případě potřeby se dá ještě jednou roz-
hřát. Poleva ze želatiny tuto schopnost nemá.

Marcipán

Historie marcipánu sahá hluboko do minulosti a je opředená množstvím legend. Za kolébku mandlového cukru je považován Orient, kde tvořil sladkou tečku slavnostních hostin sultánova dvora. Cestu do Evropy si marcipán našel prostřednictvím křižáckých výprav a na stolech aristokracie se začal objevovat ve 14. století. Po objevení Ameriky a velkém boomu výroby cukru z cukrové řepy a třtiny, se marcipánu otevřely dveře do celého světa. Z dříve drahého dezertu určeného pouze pro nejbohatší vrstvy, se stala dostupná a běžná pochoutka. Marcipán se stal velmi populární a začaly se z něj vyrábět různé figurky a jiné ozdoby.

Modelovací marcipánová hmota se vyrábí z mandlí a cukru v poměru nejčastěji 1:1, ale obsah cukru v nejkvalitnějším marcipánu je mnohem menší. Všeobecně platí, že čím méně cukru marcipán obsahuje, tím je kvalitnější. V dnešní době je za marcipánovou velmoc považováno Německo. Tajné receptury na pravý marcipán se dědí z generace na generaci stejně jako jejich přesné hmotnostní tabulky a poměry přidávaných ingrediencí jako je skořice, kardamon, badyán, růžová voda a nové koření, které dodávají tomuto nebývale kvalitnímu marcipánu jeho jedinečnou chuť.

Modelovací marcipánová hmota se dá velmi dobře tvarovat a obarvovat, a proto si získala velkou oblibu v cukrářské výrobě. Vyrábí se z ní ozdoby na dorty, různé figurky či imitace ovoce. Fantazii se meze nekladou.

Rozeznáváme dva typy marcipánů:

- *pravý*
- *falešný*

Na pravý marcipán se spaří mandle, propláchnou se studnou vodou, zbaví se slupek, operou se, částečně se nechají oschnout a pomelou se na pastu. Poté se smíchají s cukrem a zpracují se na tuhou hmotu, která se dále barví a ochucuje.

Falešný si můžeme připravit v domácích podmínkách ze směsi sušeného mléka, kukuřičného sirupu nebo medu, vody, moučkového cukru, sladkého mandlového aroma a popřípadě barviv.

Recept na falešný marcipán

250 g sušeného polotučného nebo tučného mléka

500 g moučkového cukru

1 lžice aroma sladké mandle

2 lžice vody

2 lžice medu

Cukr a mléko prosejeme, abychom je zbavili případných nežádoucích kousků, přidáme med, aroma a vodou zaděláme marcipán. Při vyvalování jej podsypáváme Solamylem, popřípadě moučkovým cukrem. Vhodné je marcipánovou hmotu vyvalovat mezi dvěma igelitovými sáčky neboť takto odpadá podsypávání. Finální produkt z modelovací hmoty se pro vyšší lesk může lehce přetřít štětečkem namočeným v oleji. Na potažení jednoho dortu a drobné ozdoby postačí poloviční dávka.

Pokud nemáte rádi příliš sladké, uberte do marcipánové hmoty cukru.



TRADICE DOBRÉ KVALITY
CUKROVÁŘ

BRIDŽ

BRIDŽ

Cukr, naše bílé zlato

Bílé zlato, jak se cukru poeticky říkalo, byl velmi žádaný a ceněný vývozní artikl naší země. V Čechách se začaly zakládat malé cukrovary již v osmnáctém století. Tehdejší cukrovary zpracovávaly importovanou třtinu i tuzemskou cukrovou řepu a z čistého cukru vyráběly cukr moučku, krupici, krystal, homole, klobouky, kubesy a chipsy. První kostka spatřila světlo světa na Moravě v roce 1840. Jejím otcem se stal ředitel dačické rafinérie Jakub Kryštof Rad, který si svůj objev nechal patentovat dne 23. ledna 1843. Obchodníci ve svých krámcích od té doby začali prodávat cukr kostkový, který si velmi rychle získal velkou oblibu. Balíček kostkového cukru obsahoval 514 g bílých a růžových kostek a prodával se pod názvem „Čajový cukr“ nebo také „Viedeňský kostkový cukr“.

Dnes se na pultech obchodů tak můžeme setkat s cukrem extra bílým, bílým a polobílým, a to v podobě krystalu, krupice, moučky nebo kostek. A také s přírodním světle žlutým krystalem. Sladivost a kvalita dnešního cukru se však v žádném případě nemůže rovnat kvalitě cukru ještě poměrně nedávno vyráběného v našich dnes již uzavřených a mnohdy i zbouraných cukrovnách. Cukr velmi dobře natahuje vzdušnou vlhkost, a proto se musí skladovat v suchém, čistém a dobře větratelném prostoru při teplotě 5–10 °C. Ve skladovací místnosti na něj nesmí svítit slunce ani nesmí docházet ke kolísání teplot. Cukr se používá nejen ke slazení, ale i k výrobě cukerných roztoků.

Cukerné roztoky se připravují svařením cukru s vodou, a to v poměru 1:1. Čím vyšší je teplota rozvaru, tím vyšší je i jeho hustota.

Rozdělení cukerných rozvarů:

- **tekutý rozvar** (102 °C) jakožto nejslabší hustota cukerného roztoku se používá na vlhčení korpusů, přípravu náplní a také je důležitou surovinou při výrobě zmrzlin
- **slabá nit** (104 °C) vzniká zhruba po 5-ti minutách varu a poznáme ji tak, že do rozvaru namočíme například vařečku, vyjmeme ji a „tupneme“ na ni prsem namočeným ve studené vodě. Vzniklá nit nám mezi prsty po natažení praskne.
- **silná nit** (108 °C) vzniká po dalším vaření a při zkoušce prsty se vzniklá nit již nepřetrhne. Slabá a silná nit se používá k přípravě pišingrových nebo nugátových náplní. kandys je cukr vařený na 105 °C a používá se na výrobu arabesek
- **cukr svařený na slabý a silný led** (115 °C) neboli na bublinu a na řetěz vzniká asi po 15 minutách vaření a zjišťuje se pomocí drátěného očka. Na slabý led se po fouknutí do očka vytvoří více nespojených bublinek a na led silný pak odlétávají bublinky spojené do řetízku. Slabý a silný led se používá při výrobě bílkových krémů, sněhových hmot, fondánů atd.
- **fondán** je cukr svařený s vodou (109 °C), do kterého se za stálého míchání přidává škrobový sirup a dovaří se na 115 °C. Tato bílá cukrová hmota se používá na potahování věnečků, větrníků atd.
- **cukr svařený na kouli** vzniká v okamžiku, kdy rozvar dosáhne teploty 122 °C a praktická zkouška se provádí tak, že se maličká

část rozvaru vezme mezi studenou vodou navlhčené prsty, ihned se zchladí studenou vodou a z cukru se vytvaruje kulička

- **cukr vařený na slabý a silný lom** se zjišťuje špejlí nebo dřevěnou vařečkou tak, že se ponoří do rozvaru a po vytažení se ihned zchladí studenou vodou. Cukr se po zatuhnutí nesmí lepit a musí se od vařečky křehce odlamovat. Slabí lom má teplotu 130 °C a silný lom 138 °C. Používá se k dekorativním účelům, k namáčení ovoce a k výrobě kanditů.
- **karamel** se připravuje tavením cukru zhruba kolem 145 °C do zlatohnědé barvy, který se používá na výrobu griliáše, jádrových past, dále jako poleva, do krémů a atd.
- **kuler** je poslední stádium cukerného rozvaru, který vzniká utavením (pálením) cukru do tmavé barvy a zalití vodou. Kuler se používá k barvení piva, rumu, polévek, cukrářských výrobků atd.

Karamel

Představuje důležitou součást mnoha krémů a omáček. Můžeme jej připravit dvěma různými způsoby:

Karamel tavený – do hrnce vsypeme krystalový cukr a za stálého míchání pomalu zahříváme tak dlouho, dokud se nezačne tavit. Nejprve se objeví ojedinělé hrudky, které se budou postupně rozpouštět. V této fázi má cukr teplotu asi 150 °C a je rozumné snížit teplotu, aby se proces karamelizace zpomalil a zabránilo se připálení cukru. V případě, že cukr začne tuhnout, opět zvýšíme teplotu.

Ve chvíli, kdy vznikne tekutý karamel s charakteristickou vůní a zlatohnědou barvou, stáhneme teplotu a opatrně do něj po částech vmícháme vřící vodu, mléko, smetanu, kondenzované mléko nebo šlehačku. Rozžhavený cukr při kontaktu s tekutinou začne prskat, pře-

nit a tuhnout, proto musíme pořádně míchat! Jakmile se nám podaří tekutina zapracovat do karamelu a hrudky se úplně rozpustí, přidáme kousek másla na zjemnění a máme hotovo. Množství přidané tekutiny ovlivní konzistenci vzniklé karamelové hmoty. Pokud do karamelu nepřidáme žádnou tekutinu, po zchladnutí ztvrdne jako sklo.

Karamel vařený – do kastrolu dáme krystalový cukr, zalijeme jej několika lžícemi vody a na mírném plameni za stálého míchání přivedeme k varu. Stáhneme teplotu, a jakmile vzniklý sirup začne tmavnout, další postup bude stejný jako u karamelu připravovaného nasucho. Konzistence záleží na požadované hustotě finálního produktu.

Vzhledem k tomu, že měď velice dobře vede teplo, je nejlepší připravovat karamel právě v nádobí z mědi. A pokud máme k dispozici ještě plotýnku, bude se cukr rovnoměrně a lépe tavit. Vařený karamel se používá na modelování různých ozdob a na výrobu tvrdých bonbonů, lízátek a tmavého kandysu tedy cukrkandlu. Slabý karamel lze upravit foukáním jako sklovinu a tuhnoucí karamelová hmota se pak může vytahovat na tzv. benát. Tavený karamel se používá jako poleva, chuťová přísada a základ na výrobu griliáše neboli krokantu, který vznikne poté, co se do správně utaveného karamelu přidají sekané mandle a ořechy. Krokant čili griliáš se používá na zdobení dortů nebo jiných cukrovinek a také jako chuťová přísada. Pálením cukru do tmavohnědé barvy a jeho zalitím malým množstvím vody, získáme hořký kuler, který se používá jako barvivo a jako ochucovadlo omáček.

Výborný karamel se dá připravit z plechovky kondenzovaného slazeného mléka Salka, kterou vložíme do hrnce s vodou tak, aby byla ponořená, a necháme asi 2 hodiny vařit. Poté ji vyjme z vody, necháme vychladnout a do ještě vlažného karamelu můžeme vmíchat kousek másla.