

Vojtěch
Vrtilška

Kuchařka



Vojtěch Vrtiška: Kuchařka

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na

www.cpress.cz

www.albatrosmedia.cz



Vojtěch Vrtiška

Vojtěch Vrtiška: Kuchařka – e-kniha

Copyright © Albatros Media a. s., 2024

Všechna práva vyhrazena.

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



Vojtěch
Vrtiška

Kuchařka

Anežce.

Vždy pro mě budeš mou malou sestřičkou.

Vždy tě budu mít rád.





Tato kuchařka je jiná než ostatní. Je v ní více než rok času, práce, mého života. Pokusil jsem se do ní vložit vše, co jsem se za léta svého pečení naučil, abyste mohli na mých zkušenostech dále stavět a posouvat je výš.

Moc bych si přál, aby vám ukázala jiný pohled na cukrařinu. Tak, jak ji vnímám já. Přál bych si, abyste ji znovu a znovu brali do rukou, aby vás inspirovala a motivovala jít po cestě, která nemusí být vždy správná, ale bude vaše. Přál bych si, aby vám přinesla radost z každého upečeného dezertu, z každé nové chuti, textury i techniky, kterou poznáte.

Protože jen díky vám bude mít vše, co jsem do této kuchařky vložil, smysl.

Kuchařka se skládá ze šedesáti zrcadlově postavených receptů. Je jen na vás, jestli si vyberete složitější podání, nebo jednodušší verzi receptů, kterou zvládne v podstatě každý.

Základní chuť bude vždy stejná. A o ní to přeci stejně celé je...

Kuchařka, kterou právě držíte v rukou, by nikdy nevznikla bez podpory mé rodiny, především maminky a babičky, a bez pomoci mých úžasných přátel Ondry Krásy, který byl během celého focení knížky mou pravou rukou, Viky Pekarníkové-Kudinové, Zdendy Sebastiana Felbingera, Martina Šlence a Martinky Dulanské.

Tato kniha by nevypadala tak, jak vypadá, bez skvělých spolupracovníků Kataríny H. Belejové, Tomáše Cikána, Vladimíra Kivi Novotného a Jany Lhotové.

Chtěl bych vám všem moc poděkovat. Že jste to se mnou vydrželi, že jste tu byli pro mě.

© Vojtěch Vrtiška, 2024

Fotografie na obálce © Vladimír Kiva Novotný, 2024

ISBN tištěné verze 978-80-264-5469-4

ISBN e-knihy 978-80-264-5376-5 (1. zveřejnění, 2024) (ePDF)

Obsah

	Trochu cukrářské teorie	8
→	Malé	
	Paris-brest	17
	Kaviár	23
	Virus	29
	Camembert	35
	Churros	41
	Řasokoule	47
	Růže	53
	Madeleine	59
	Financier	65
	Perla	71
→	Střední	
	Špička	79
	Charlotta	85
	Sacher	91
	Kefírová buchta	97
	Millefeuille	103
	Saint Honoré	109
	Tarte Tatin	115
	Flan	121
	Tiramisu	127
	Lipový koláč	133
→	Velké	
	Bûche de Noël	141
	Mangovník	147
	Srdce	153
	Bánh Bông Lan	159
	Pavlova	165
	Tres leches	171
	Mt. Blanc	177
	David	183
	Peppermint	189
	Kokedama	195

Než začnete péct, bude se hodit trocha cukrářské teorie...

TECHNIKY

Šlehaná hmota

Základem je pěna vzniklá vyšleháním vajec a dalších přísad upravujících finální chuť výrobku. Řadit sem můžeme různé verze piškotů, některé dortové korpusy, buflery, roládové pláty a další.

Zárukou úspěchu u tohoto druhu těsta je správné vyšlehání. Můžete buď šlehat celá vejce s cukrem, což trvá déle, ale minimálně za mě je výsledný korpus jemnější, nebo vyšlehat bílky a poté do nich rychle zamíchat žloutky. Tato pěna je většinou stabilnější. Směs vajec s cukrem můžete rovněž zahřívát v páře pro docílení lepšího nášlehu, ale rozhodně to není nutné.

Důležité je i správné zapracování dalších surovin, aby hmota nepadla a zůstala kyprá. Já celou směs velice rychle ručně promíchám pomocí balonové metly vyndané z robota. Tenké pláty těsta pečeme zprudka na teplotu okolo 200 °C. Korpusy potřebují teplotu nižší, okolo 170 °C.

Třená hmota

Každému se zřejmě jako první vybaví třená bábovka nebo chlebiček. Těsta jsou typická vyšším obsahem tuku a přidaným kypřidlem. Ať už práškem do pečiva, nebo jedlou sodou. Tuk je dobré mít vždy pokojové teploty, aby se spojil s ostatními surovinami v těstě.

Litá hmota

Hutnější těsta, založená jen na promíchání všech základních přísad, popřípadě dodání kypřidla. Typické pro bublaniny, řezy, brownies.

Kynuté těsto

V této kuchařce se setkáte pouze s kynutým těstem na babu. Nebojte se zadělat těsto najednou ze všech surovin, pouze mu dopřejte delší čas na propracování (opravdu nějakých 15–20 minut). Těsto je více hydratované, lesklé a krásně elastické.

Křehké těsto

Hlavním a v podstatě jediným úskalím křehkých těst je jejich spaření. Pracujte výhradně se studenými ingrediencemi, zejména se studeným máslem. Těsto nechte vypracovat v robotu pomocí K-metly, ať jej zbytečně nezahříváte rukama, nebo pracujte velice rychle. Rozvalujte mezi pečicími papíry, popřípadě acetátovými fóliemi – vyhněte se zbytečnému zapracování další mouky do těsta.

Vychlazené výrobky pečte v perforovaných ráfcích nebo ve formách se zátěží. V případě plněných koláčů dejte pozor na řádné propečení křehkého základu ještě před tím, než do nich nalijete náplň. Pak už těsto nikdy nedopečete.

Odpalované těsto

Každý recept na odpalované těsto v podstatě funguje, pokud zvládnete jeho základní principy.

Důležité je správné odpalování těsta. To by mělo trvat alespoň 2–3 minuty, dokud se nevytvoří kompaktní koule a na dně hrnce nezbude napečená světlá vrstvička.

Objem vajec v těstě je velice variabilní. Záleží na typu použité mouky, její hydrataci i době odpalování. Nechceme těsto tak husté, že ho máme problém protlačit skrz sáček, ani tak řídké, že z něj samo vytéká.

Troubu doporučuji předeheat na vyšší teplotu, která zajistí prvotní nabytí pečiva. Během pečení troubu nikdy neotvíráme a nepoužíváme režim horkovzduch.

Listové a plundrové těsto

Kromě plundrového kynutého těsta, určeného například pro přípravu croissantů nebo v případě této kuchařky flanů, se setkáme se třemi druhy listového těsta.

Těsto základní, kde se máslová kostka balí do vodového těsta, je typické třeba pro kremrole. U inverzního těsta, které je oblíbené ve Francii, balíme vodánek do máslové kostky. U zrychlené verze se těsto dělá z překládané hrubé máslové drobenky.

Při překládání těst používáme termíny single sklad, při kterém jde o skládání na třetiny, a double sklad, kdy těsto přeložíme na polovinu a pak opět na polovinu.

Meringue

Bílkový sníh s cukrem a popřípadě dalšími přísadami. Existují tři metody jeho přípravy.

Prvním typem je francouzská technika založená na vyšlehání bílků spolu s cukrem zastudena, popřípadě s přidáním vinného kamene pro větší stabilitu.

Druhým typem je švýcarská metoda, kdy zahříváme bílky spolu s cukrem ve vodní lázni na 55–65 °C a poté vyšleháme do zchladnutí. Pokud nemáte teploměr, stačí sáhnout do teplé směsi a v okamžiku, kdy necítíte mezi prsty zrnka cukru, je hmota připravena ke šlehání. Třetí typ je založen na italské technice, kdy bílky necháme šlehat s třetinou cukru a postupně přiléváme horký cukrový sirup svařený na 118 °C.

Přidávání soli do bílků pro lepší nášleh není ani v jedné metodě dobrý nápad, protože sůl v druhé fázi šlehání sníh destabilizuje.

Ganache

V základu se jedná o emulzi z čokolády a smetany v různých poměrech. Pokud ve směsi převládá objem čokolády, mluvíme o těžkých nebo obmazových ganache. Lehké šlehané ganache docílíme přidáním většího množství smetany, popřípadě dalších složek zlepšujících nášleh a stabilitu emulze, jako je glukózový

sirup nebo želatina. Pro dobré vyšlehání je rovněž potřeba nechat ganache vykrytalizovat v chladu, ideálně přes noc.

Máslový krém

Ideální krémy na finální obmaz dortů. Mluvíme buď o velice světlém a stabilním švýcarském krému s meringue, ruském krému na bázi slazeného kondenzovaného mléka, nebo o francouzské verzi doplněné žloutky.

Při výrobě se řídíme heslem, že „krém, který je sražený, je nedošlehaný“.

Mousse

Složka pěnových dezertů, většinou postavená na teplém základu s rozpuštěnou želatinou, do kterého opatrně zabalíte napůl vyšlehanou smetanu. Použít se mohou i další alternativy – například bílky.

Základním pravidlem je pěnu nepřemíchat, aby si zachovala svůj objem.

Glazé

Můžeme sem zařadit jak průhledná neutrální a ovocná glazé na bázi pektinu, tak plně krycí zrcadlové polevy s čokoládou, želatinou a kondenzovaným mlékem.

Pokud vám poleva při promixování matně vlivem vhnětní vzduchu mixérem, doporučuji mixovat pouze před vychlazením a při rozpuštění polevy před samotným poléváním směs vymíchat už jen pomocí stěrky.

Glazé lépe sedne na zmrzlý dezert, který před poléváním otřete rukou od ojínění a vysrážené vody.

V mých receptech vám vždy určitý objem polevy zbude. Není problém ji zamrazit a znovu použít.

Čokoládové polevy a velvet efekt

Čokoládu můžeme ředit do podoby polevy buď pomocí rostlinného oleje (nejčastěji kokosový, olivový), nebo jako v případě velvet efektu kakaovým máslem v různých poměrech. Směs zahřejeme ve vodní lázni na 45 °C a polijeme jí zvolený výrobek, popřípadě ji nastříkáme pomocí pistole na zmrzlý dezert a docílíme tak sametového efektu. V cukrářských potřebách můžete koupit již připravené velvet spreje pro domácí použití. Doporučuji je před použitím nahřát a výrobek stříkat v uzavřeném prostředí, nejlépe krabici, abychom se vyhnuli zašpinění kuchyňské linky.

Temperování čokolády

Temperování dodává čokoládě lesk a pevnost. Principem je vlastně navrácení narušené krystalické mřížky kakaového másla do správného tvaru.

Temperovat můžeme pomocí mramorové desky, mycrya – tedy tím, že dodáme procento krystalů v podobě mletého kakaového másla, nebo přidáním části samotných kakaových pecek do rozpuštěné čokolády. Správné teploty a podrobné postupy najdete u jednotlivých receptů.

Plastická čokoláda

Kombinace čokolády a glukózového sirupu, který jí propůjčí tvárnost a elasticitu. Oproti běžným modelovacím hmotám je její hlavní výhodou chuť odpovídající opravdové čokoládě. Čokoládovou hmotu nikdy nepropracovávejte příliš dlouho, jinak začne pouštět tuk. Stejně tak ji není dobré skladovat v lednici nebo mrazáku, protože ji poté velice špatně uvedete zpět do tvárného stavu.

Tažený karamel

Má oblíbená technika dodávající výrobkům křehkost a lesk opravdového skla.

Základem je isomalt svařený spolu s vodou a glukózovým sirupem. Z této směsi můžeme odlévat nebo ještě zatepla modelovat. Nezbytnou pomůckou jsou minimálně jedny bavlněné a na nich gumové rukavice, které zamezí popálení o horký karamel. Pokud

chcete, aby isomalt neabsorboval tolik vody a neztrácel lesk, doporučuji jej důkladně propracovat nejlépe pod infralampou. Posloužit může i zapnutá otevřená trouba.

SUROVINY

Mouka

Recepty v této knížce obsahují především klasickou pšeničnou hladkou mouku, nicméně do plundrových nebo listových těst lze doporučit mouku se zvýšeným obsahem lepku označovanou jako 00 nebo T55.

Dále často využívám mouky ořechové, především mandlovou a pistáciovou. Obě můžete připravit i doma, rozmixováním zmrzlých ořechů.

Vejce

Poměr vajec neuvádím v receptech po kusech, ale v gramech. Díky tomu máme vždy konstantní výsledek pečení. Gramáže si však můžete zjednodušeně přepočítat – 1 vejce velikosti „M“ odpovídá přibližně 55–60 g, z toho 15–20 g tvoří žloutek a 35–40 g bílek.

Máslo

V případě listového a plundrového těsta používáme tzv. Beurre Sec neboli suché máslo. Tento druh másla má vyšší procento tuku (84 %) a nižší obsah vody. Díky tomu se s ním lépe pracuje, není tak měkké a dobře laminuje. Když použijete běžné máslo, počítejte s delším chlazením a méně konstantním výsledkem.

Ovocná pyré

Pokud nechcete investovat do pyré prodávaných často o velkých objemech nebo nemůžete sehnat potřebnou příchut', stačí krátce povařit, rozmixovat a přecedit vámi zvolené ovoce. Nevyužité koupené pyré doporučuji nalít do forem na led a zamrazit pro další použití.

Ořechové pasty

Ve většině receptů používám 100% ořechové pasty, popřípadě praliné obsahující kromě ořechů i zkaramelizovaný cukr.

Smetana

Používejte vždy smetanu určenou ke šlehání, s minimálním obsahem tuku 33 %. Čím vyšší obsah tuku bude smetana mít, tím stabilnější šlehačku z ní vyšleháme.

Čokoláda

V uvedených receptech používám hořkou čokoládu s obsahem kaka 72 % a 31% mléčnou čokoládu.

Dále v mých receptech naleznete bílou čokoládu. Jejím zkaramelizováním vzniká gold čokoláda, popřípadě se do ní přidává prach z lyofilizovaného ovoce.

Čtvrtým druhem čokolády je ruby, která se vyrábí z nefermentovaných kakaových bobů za pomoci kyseliny. Je přirozeně růžová s mírně sladkokyselou chutí po ovoci. Čokolatiérovi ji nenabízejte, protože je díky vyššímu průmyslovému zpracování a kvalitě použitých ingrediencí často považována za podřadnou.

Kakaové máslo

Vzniká lisováním kakaových bobů. Využívá se do čokoládových polev, kde jej můžeme nahradit i olejem (například kokosovým), ale v takovém případě se už poleva nebude tolik lesknout a křupat.

Kakaové máslo dále hraje nezastupitelnou roli při výrobě velvet efektu a v temperování čokolády jako tzv. mycryo (mleté kakaové máslo).

Isomalt

Náhražka cukru s nízkým glykemickým indexem – je tedy vhodná i pro diabetiky. Navíc karamelizuje při vyšších teplotách než běžná

sacharóza, díky čemuž se používá při výrobě dekorací z taženého karamelu.

Koupíte jej nejčastěji v podobě bílých perliček v cukrářských potřebách.

Glukózový sirup

Směs sacharidů získaných hydrolýzou škrobu. Zlepšuje texturu a nášleh ganache, zamezuje předčasné krystalizaci karamelu, používá se k výrobě cukrových dekorací a plastických hmot. Jedním z jeho druhů je kukuřičný sirup.

Želatina

Nejčastěji se používá plátková želatina s označením Silver. Její bloom neboli želírující schopnost odpovídá hodnotě 160–180. V supermarketech nejspíše koupíte želatinu Platinum, která je silnější. Nicméně plátek jakéhokoli druhu želatiny má sice jinou velikost a gramáž, ale stejnou želírující sílu. Doporučuji tedy nevážit plátkovou želatinu na gramy, ale počítat na plátky. Tak se vyhnete přepočítávání a neuděláte chybu.

Před použitím je důležité namočit želatinu na několik minut do studené vody, aby nabobtnala. Poté ji přidáváme do teplé směsi, ale nikdy nevaříme.

Mletá želatina má většinou zmíněný bloom okolo 225.

Pektin

Pektin je přírodní polysacharid, který se používá k zahušťování džemů, glazur, compoté a gelů. Je dobré mít na paměti, že pracuje jen v kyselém prostředí s relativně vyšším podílem cukru.

Nejčastěji se setkáme s citrusovým pektinem a NH pektinem. Použití NH pektinu je v cukrařině variabilnější, protože nepotřebuje tak vysoké množství cukru a lze jej opětovně rozpouštět (využijeme především u polévání glazé).

Agar

Polysacharid získaný z mořských řas. Oproti želatině je pevnější, ale není tolik pružný a čirý. Také příprava je rozdílná. Agar vždy krátce povaříme a pracujeme rychle, protože tuhne již při pokojové teplotě.

Xanthan

Další z polysacharidů, tentokrát získaný fermentací sacharidů pomocí bakteriální kultury. Používáme ho jako zahušťovadlo.

Vinný kámen

Neboli Cremor Tartar je sůl kyseliny vinné, kterou můžeme pozorovat jako jemný sediment ve víně. V cukračině se využívá jako emulgátor a kypřidlo.

Jedlý papír

V podstatě „oplatka“ ze škrobu, vody a oleje. Prodává se v několika tloušťkách a využívá se k modelování jedlých květů a dalších dekorací na dorty. Pro tvarování je potřeba papír navlhčit. Mně se osvědčilo nahřátí nad vodní párou.

Potravinářská barviva

Potravinářských barev je obrovské spektrum. Základním způsobem je můžeme rozdělit na barvy určené do tuků a barvy na vodní bázi.

Barvy do tuků najdeme většinou v podobě olejového barviva, prachu nebo obarveného kakaového másla. Využíváme je především při barvení čokolády, polev s vysokým obsahem tuku a do máslových krémů.

Mezi barviva na vodní bázi řadíme především gelové a prachové barvy. Využíváme je k barvení glazur, meringue, isomaltu, krémů s vyšším obsahem vody (šlehačka, šlehané ganache).

Často používám i metalické barvy. Ať už ve formě spreje, prachové barvy samotné, nebo naředěné alkoholem.

Jedlé kovy

Zvláštní druhy zlata a stříbra schválené k potravinářskému užití. Koupit je můžete jako tenké plátky ve složkách o různé ryzosti nebo jako vločky a prášek.

POMŮCKY

Ráfek

Místo klasických dortových forem používám k pečení korpusů nastavitelné nerezové ráfky bez dna, které obalím alobalem. Díky tomu, že formy nevymazávám tukem ani nevysypávám moukou, nemají tendenci okraje těsta po upečení klesnout a hotové korpusy jsou pak krásně rovné.

Na pečení koláčů nebo tartaletek z křehkého těsta doporučuji použít perforované ráfky. Těsto v nich nemá tendenci při pečení padat, a není tedy nutné používat zátěž v podobě pečicích kamínků, luštěnin nebo další formy.

Silikonová forma

Dobrý pomocník, ale špatný pán. Silikon vydrží teplotu od -60 °C do 230 °C. Můžete v něm tedy mrazit i péct. Použití silikonové formy k sestavování dezertů i dortů dovoluje zakomponovat i jemnější textury a neubírat na složitosti vizuálu výrobku. Doporučuji dávat přednost formám v základních tvarech, u kterých konečný vzhled výrobku záleží na našich rukou, ne na silikonu.

Specifickým druhem silikonových forem jsou žilkovače. V podstatě se jedná o raznice, jejichž otiskem vytvoříte strukturu například listům, okvětním plátkům květin a podobným výrobkům při modelování z fondánu, jedlého papíru nebo isomaltu.

Polykarbonátová forma

Forma z tvrdého plastu určená především pro práci s čokoládou. Nevymýváme ji saponáty, pouze leštíme pomocí vaty.

Acetátová fólie

Praktická pomůcka pro práci s čokoládou nebo při sestavování dortů. Vysoký dortový ráfek vyložíme po stranách acetátovou fólií, sestavíme do něj dort a necháme zchladit. Poté ráfek sundáme, fólii strhneme a máme rovný dort připravený k finálnímu obmazu. Použitím fólie a nerezového ráfku můžeme rovněž nahradit silikonovou formu při mražení pěnových dortů typu entremet.

Stencil šablona

Plastové šablony s prosekávaným vzorem. Dají se využít k dekoraci čokoládových či fondánových povrchů i máslových krémů. Postačí položit šablonu na suchý, zchlazený podklad a přetřít krémem, polevou, přestříkat barevným sprejem, airbrushem nebo jen poprášit moučkovým cukrem.

Airbrush

Stříkací pistole napojená na kompresor. V cukrařině má mnoho podob od malých fixírek určených především pro barvení a stínování fondánu, po větší pistole potřebné pro práci s čokoládou a kakaovým máslem při výrobě pralinek a velvet efektu na dortech. Nahradit ho lze komerčně vyráběnými barvami ve sprejích.

Perforovaná podložka

Je silikonová podložka s laminátovým jádrem. Praktická na pečení odpalovaných a křehkých těst místo pečicího papíru. Výrobky jsou symetricky propečené a podložka zanechává hezkou texturu.

Dortová točna

Dobrá pomůcka pro kompletaci dortů a jejich finální dokončení. Pokud se rozhodnete pořizovat dortovou točnu, investujte do kvalitního kovového výrobku. Nebude na ni problém dorty vycentrovat a zajistí hladký a symetrický obmaz.

Teploměr

Základ pro každého, kdo to myslí s cukrařinou alespoň trochu vážně. Pro temperování jsou vhodné digitální teploměry se zápichem nebo bezkontaktní infračervené. Ty naopak nejsou použitelné pro vaření a práci s karamellem, kde využívám nejčastěji teploměr se sondou. Teploměr by se neměl dotýkat dna hrnce, především ne u indukce.

Mikrováha

Důležitá pro vážení surovin, které se používají v malém množství, jako agar, mycryo nebo kyselina citronová. Můžete ji částečně nahradit tím, že na běžné váze navážíte větší hmotnost surovin a dosypete menšími gramážemi, na které bude již klasická váha citlivější, než kdybyste vážili pouze je samotné.



Malé →





Paris-brest

Pokud chci poznat, jestli je daná patisserie opravdu dobrá, dám si paris-brest. Je to dezert, na kterém nejde nic ošidit. V klasickém podání stojí na mandlovém praliné, ale já ho vyšperkoval jemnou chutí makadamů.

SUROVINY NA 20 KS

Odpalované těsto:

60 g plnotučného mléka
60 g vody
1 g soli
3 g cukru krupice
50 g sádla
65 g hladké mouky
110 g vajec
100 g sekaných makadamů
75 g hrubého cukru

Crème pâtissière:

360 g plnotučného mléka
40 g smetany ke šlehání
95 g žloutků
100 g cukru krupice
1 vanilkový lusk
36 g kukuřičného škrobu
80 g másla

Francouzský máslový krém:

50 g vody
140 g cukru krupice
35 g žloutků
300 g másla

Makadamové praliné:

150 g makadamů
1 vanilkový lusk
1 g fleur de sel
75 g cukru krupice

Krém diplomat:

100 g smetany ke šlehání
270 g crème pâtissière

Krém mousseline:

385 g crème pâtissière
170 g praliné
520 g francouzského máslového krému

Čokoládová dekorace:

150 g gold čokolády
1,5 g mycrya

Makadamy v cukru:

40 g cukru krupice
5 g glukózového sirupu
20 g vody
50 g makadamů
1 g fleur de sel