

Koláče

Chez Lucie



Koláče Chez Lucie

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na
www.cpress.cz
www.albatrosmedia.cz



Lucie Dvořáková
Koláče Chez Lucie – e-kniha
Copyright © Albatros Media a. s., 2020

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



Obsah

Úvod	6
Než začnete	9
Úplný základ	10
Základní techniky a pojmy	12
Recepty	15
OVOCNÉ.....	17
Švestkový koláč s mandlovou náplní / Frangipane tart. . . .	19
Čokoládový koláč s hruškami – bez mouky.	21
Nadívajna / Clafoutis s višněmi	25
Jablečný koláč se slaným karamellem.	27
Citronové řezy.	29
Malinový koláč s podmáslem	33
Koláč s malinami a tymiánem.	35
Jablečný páj	37
Galetky s meruňkami	41

KYNUTÉ	45
Borůvkový koláč na plech.	47
Kynuté buchty s tvarohem a povidly.	49
Pražský koláč	53
Tlačené koláče s mákem.	57
Frgály	59
Dvojitihodné koláče	63
SNADNÉ	67
Kefírová buchta.	69
Švédský tvarohový koláč	71
Tvarohová zebra	73
Jogurtový koláč s jahodami a drobenkou	75
Cuketový koláč s citronovou polevou.	79
Brownies	81
Citronovo-makové muffiny – bez mouky	83
Perník s povidly a čokoládou	85
Mřížkový koláč s tvarohem.	87
BÁBOVKY	91
Tvarohová mramorová bábovka.	93
Pomerančová bábovka.	95
Extra čokoládová bábovka s kávou	97

Prezidentská bábovka.	101
Tvarohová bábovka s citronem a levandulí	103
CHLEBÍČKY	107
Banánový chlebiček	109
Banánový chlebiček s čokoládou a ořechy	111
Citronový chlebiček s kokosem.	113
Pomerančový chlebiček s mákem.	115
Makový chlebiček s citronovou polevou	119
SVĚTOVÉ	123
Skořicové šneky s kardamonem / Kanelbullar.	125
Skořicové šneky s ořechy / Cinnamon Rolls.	127
Tříkrálový koláč / Galette de Rois	131
Obrácený jablečný koláč / Tarte Tatin	135
Plněné mandlové koláčky / Gevulde koeken.	139
Plněné perníkové koláčky / Gevulde speculaas	141
Francouzský jablečný koláč / Tarte aux pommes	143
Linecký koláč s marmeládou.	147
Děkuji	150

Úvod

V pátek odpoledne...

Po pěti náročných dnech v práci byste rádi měli „nějakou buchtu“ pro rodinu k sobotní snídani. Ale už je šest večer, nemáte robota, nemáte náladu, nemáte sílu. Alespoň tak to asi měla moje máma, když jsme byly děti.

Nejčastěji jsme měli perník (z prášku) s polevou z Ledových kaštanů (ano, z té tyčinky), každá porce byla ozdobená půlkou vlašského ořechu. Perník jsem milovala a možná to byla první „buchtá“, kterou jsem kdy upekla; nic se nevážilo, jen se ke směsi z krabice přidalo vejce a několik lžic oleje. Polevu máma rozpouštěla v bílém plecháčku ponořeném ve vodě – až mnohem později jsem se dozvěděla, že takhle se vodní lázeň nedělá – a se sestrou jsme se hádaly, která bude moct zbytek polevy vylízat.

Další oblíbený kousek byl štrůdl. Z kupovaného listového těsta, s velkými kusy jablek. Nerolovat, jen přehodit kraje těsta přes sebe. Táta trhá půlku ještě horkého štrůdlu a utíká s ním z kuchyně. Nechává za sebou drobečky. Máma šílí.

Někdy jsme mívali olejovou bábovku – když se přidaly ořechy, tak docela ušla –, jindy „švédskej“, ten jsem z duše nesnášela, ale s věkem se ho naučila milovat, tak ho najdete v kapitole „Snadné“.

Vyloženě za trest pak byl „piškot“. Bylo to tuhé, přeslazené a navrch namazané marmeládou. Kdoví, jestli to byl záměr, nebo ne, každopádně „piškot“ bych vám skutečně k sobotní snídani nepřála. Bohužel by vám stejně zůstal na neděli, a tak byste ho radši snědli hned v sobotu.

... a nebo kdykoliv jindy

Snad máte spoustu času a energie, ale nechcete to všechno věnovat pečení. I tak byste si ale dali „nějakou buchtu“ k snídani. Nebo odpoledne ke kávě.

Možná nemáte času ani málo ani moc, ale je vám tak trochu smutno a chcete si udělat radost. Provonět svoji kuchyň čerstvě upečenými koláči. Udělat ze šedivého dne barevný a sladký. Nebo třeba promě-

nít svůj první podnájem v domov. Potěšit rodinu domácí „buchtou“, kterou zatím neznají.

Koláče můžete začít péct právě teď

Samozřejmě, některé jsou snadné a jiné už chtějí trochu cviku. Taky budete potřebovat pečící troubu, nějakou mísu, vařečku nebo lžíci, váhu a formu nebo plech. Ingredience budou mít v každém obchodě na rohu. To nezní tak složitě, ne?



Než začnete

Úplný základ

Vždy si přečtěte celý recept včetně postupu a ujistěte se, že máte všechny suroviny a pomůcky. Než těsto nalijete do formy a dáte péct, ještě jednou si zkontrolujte, že jste opravdu na nic nezapomněli.

Jak připravit formu na pečení

Aby šly koláče a bábovky po upečení bez problémů vyklopit z forem, je třeba je nachystat.

Formy z nepřilnavých materiálů – jako třeba silikonové bábovky nebo formy s vyndavacím dnem, do kterých se dělá korpus z lineckého či křehkého těsta, které obsahuje vysoký podíl másla – nijak připravovat nemusíme.

Bábovkové formy je třeba pečlivě vymazat máslem – nejlépe to jde pomocí prstů. Pozorně vytvoříme tenkou vrstvu másla po celém povrchu i v každém záhybu formy. Potom do formy nasypeme asi 2 lžíce mouky (použijeme tu, která patří do daného receptu) a otáčením a naklápěním formy jí celý povrch pokryjeme. Nakonec formou důrazně klepneme o stůl a zbytek mouky vysypeme a vyhodíme. Místo mouky můžeme formu vysypat třeba strouhaným kokosem.

Na ostatní formy použijeme pečicí papír.

Na kulatou formu si připravíme čtverec pečicího papíru, přehneme ho na čtyřikrát tak, aby vznikl trojúhelník a jeho základnu odstříháme. Po rozložení nám vznikne kruh, který bude hezky pasovat do formy.

Hranaté formy jdou nejlépe vyložit mokrým papírem. Ustříháme odpovídající rozměr, namočíme ho, zmačkáme a vyždímáme. Papír tak bude poddajnější a lépe padne do formy.

Pomůcky

I přesto, že v této kuchařce nenajdete žádnou vysokou cukrařinu, jsou pomůcky, které vám pečení usnadní. Kromě běžného vybavení kuchyně využijete:

- váhu,
- gumovou nebo silikonovou stěrku,
- balonovou metlu,
- mašlovačku; ať už klasickou z peří nebo silikonový štětec,
- váleček (i když rozvalovat těsto můžete i prázdnou lahví od vína),
- rádlo nebo krájecí kolečko na pizzu,
- ruční mixér (pokud nemáte stolní, ten práci usnadní ještě více).

Pravdou ovšem je, že některé recepty si vystačí opravdu jen s mísou, vařečkou a vaší vlastní silou.

Suroviny

Všechny suroviny je možné zakoupit v běžné maloobchodní prodejně síti.

Nezapomeňte, že nahrazovat ingredience jinými, se nemusí vždy vyplatit pokud nemáte zkušenosti, raději dodržujte recept.

Pro příklad – místo 70% čokolády použijete jen 50% čokoládu na vaření. Nasekaná na kousky v bábovce bude fungovat, jen je třeba počítat s tím, že výsledek bude sladší. Ovšem poleva z této čokolády vám nejspíš neztuhne.

Pečení

Koláče pečte v obyčejné elektrické troubě nastavené na „horní a dolní ohřev“ bez horkovzduchu. Plechy a formy dávám do středu trouby.

Teplota a čas pečení mohou být v různých troubách rozdílné. Při pečení tedy berte v potaz zkušenosti s vaší troubou. Zda je koláč propečený zkusíme pomocí dřevěné špejle. Zapíchneme ji do středu koláče, pár vteřin vyčkáme a špejli vytáhneme. Pokud vyjde čistá nebo na ní ulpívají jen suché drobečky, je hotovo. V případě, že na špejli zůstane těsto, pečeme dalších 5 minut a test zopakujeme.

Základní techniky a pojmy

Věřím, že je znáte, ale jistota je jistota.

„Utřete máslo s cukrem“

Máslo musí být velmi změkklé, ale ne rozpuštěné. Vyndávám ho z lednice klidně den předem, protože mám dost studenou kuchyň. Máslo dáme do mísy robotu, použijeme třecí, tzv. K-metlu, a robot pustíme na nižší rychlost asi na 2 minuty. Přidáme cukr a necháme třít, tedy míchat na střední rychlost, až směs zesvětlá a nabude na objemu. Máslo s cukrem můžeme třít i ručně, je to ovšem dřina na zhruba půl hodiny – máslo s cukrem roztíráme pomocí vařečky po stěnách mísy, hmota musí být světlá a nadýchaná.

„Šlehejte“

Na šlehání použijeme balonovou metlu, ať už šleháme ručně nebo pomocí šlehače.

Při šlehání bílků se ujistíme, že mísa je zcela odmaštěná, lépe se šlehají bílky pokojové teploty. Smetana naopak musí být důkladně vychlazená, do lednice můžeme dát nachladit i šlehačí mísu.

Šleháme vždy nejprve na nižší rychlost, postupně ji zvyšujeme, až dosáhneme požadované konzistence.

„Smíchejte/Zamíchejte“

Pokud se jedná o sypké suroviny, můžeme je prosít přes cedník, čímž se nejen promíchají, ale i odstraní případné hrudky.

Když mluvíme o promíchání těsta, použijeme stěrku, pomocí které od středu a zesponu mísy jakoby obracíme těsto navrch a ke krajům, otáčíme přitom mísou proti směru pohybu stěrky.

„Rozpusťte ve vodní lázni“

Připravíme si kastrol, do kterého nalijeme několik centimetrů vody a dáme vařit. Vezmeme žáruvzdornou mísu, která pasuje na hrnc

tak, aby se její dno nedotýkalo hladiny vody. Do mísy dáme např. nasekanou čokoládu, která se rovnoměrně pomalu rozpustí a nespálí.

„Drobenka“

Někdo říká žmolenka či posýpka.

Směs másla, cukru a mouky. Základní poměr vhodný zejména na ovocné koláče je 1 : 1 : 2, pokud drobenku sypeme na sušší koláče, můžeme ho upravit na 1 : 1 : 1. Používáme cukr krupici a polohrubou či hrubou moukou, dobrá je i drobenka z krupičky. Všechny suroviny dáme do mísy a pomocí prstů „rozdrobíme“.

Druhou možností je rozpustit máslo, přidat cukr a mouku a pomocí vidličky všechno načechrat.

U drobenky s vyšším podílem másla použijeme raději první možnost.

Drobenku můžeme podle potřeby ochutit například skořicí nebo perníkovým kořením, přidat marcipán, ořechy, vločky nebo kapku alkoholu.

„Pokožová teplota surovin“

Aby se nám těsto nesrazilo, je dobré mít všechny suroviny ve stejné teplotě. Pokud tedy máme změkklé máslo, které třeme s cukrem a poté do něj zašleháváme vejce, neměla by ani ta být přímo z lednice.

„Necháme vzejít kvásek“

Abychom se ujistili, že droždí je čerstvé a těsto opravdu vykyne, připravíme vždy nejprve tzv. „omládek“, kterému se běžně v domácích podmínkách říká kvásek, i když pracujeme s droždím. Nejprve smícháme droždí s lžičkou cukru, vznikne tekutá „kašička“. Přidáme vlažnou tekutinu a lžičku mouky. Směs promícháme, zakryjeme utěrkou a necháme 15 minut na teplém místě. Kvásek začne pěnit a zvětšovat svůj objem. Pokud se tak nestane, je třeba použít nové čerstvé droždí.

Kvásek můžeme připravit v misce bokem a poté ho přidat k ostatním ingrediencím, ale já jsem si oblíbila přípravu přímo v nádobě, ve které

se bude těsto následně vypracovávat, jak je uvedeno v postupu u každého receptu.

„Špetka soli“

Záměrně se vyhýbám používání pojmu „špetka soli“, protože vím, že některé začátečníky může i taková maličkost znejistit. Místo toho sůl odměřuji plastovou odměrkou z IKEA na $\frac{1}{4}$ lžičky, která má i rysku na půlku tohoto množství. Pokud je tedy v receptu $\frac{1}{8}$ lžičky, myslím tím špetku, pokud více, recept si to opravdu žádá.

Receipty