

Chez Lucie

Dorty



Dorty Chez Lucie

Vyšlo také v tištěné verzi

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



Lucie Dvořáková

Dorty Chez Lucie – e-kniha
Copyright © Albatros Media a. s., 2018

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


ALBATROS MEDIA a.s.

Dorty Chez Lucie



Obsah

Můj příběh	6
Než začnete	13
Rady	14
Suroviny	16
Recepty	19
Podzimní dort s hruškami pošírovanými v červeném víně ..	21
Čokoládový dort s citrusy	25
Tarte au citron meringuée / Citronový koláč se sněhovou čepicí	29
Mrkvový dort s ořechy	31
Brownies s ořechy	35
Čokoládový dort s tvarohem, slivovicí a švestkovým želé ..	37
Vánoční dort s perníčky	41
Makovo-citronový dort	45
Tvarohovo-citronový dort s malinami	49
Čokoládový cheesecake s chilli	53

Minicheesecakes s kozím sýrem a brusinkami	55
New York cheesecake	59
Cheesecake s bezovým květem a citronem	61
Red Velvet Cake / Dort červený samet	65
Ořechový mocca dort.	67
Prinsesstårta / Dort Princezna	72
Malé Princezny s malinami.	75
Schwarzwald	77
Joconde Imprime Entremet / Malovaný piškot s karamelovou pěnou, banány a čokoládou	81
Duhový dort	85
Pěnové dortíky s tmavou a bílou čokoládou	89
Pavlova s matcha šlehačkou a lesním ovocem	93
Sněhová roláda s pařížskou šlehačkou	95
Croquembouche	99
Pastel de Tres Leches / Třímlékový dort s mangem a koriandrem	103
Choux au craquelin / Křupavé větrníčky s čokoládovým krémem	105
Sacher	109

Fraisier / Jahodový dort	113
Dort z čokoládové pěny s malinami	117
Charlotta s ovocem	121
Arašídové dortíky s jahodovým kompotem	125
Jogurtové dortíky s kokosem a malinami	129
Mangové dortíky s čokoládovým krémem a marakujou . .	133
Ultra čokoládový dort s čokoládovo-karamelovým krémem	137
Macarons / Makronky s čokoládovým krémem	139
Éclairs s vanilkovým a čokoládovým krémem	143
Paris-Brest	147
Mille feuilles s malinami	151
Borůvkový pěnový dort	155
Tvarohový nepečený dort s limetami a mátou	157

Můj příběh

Pamatuji si, že v naší rodině se nikdy žádné dorty nepekly. Když měl někdo narozeniny, dort jsme objednali v cukrárně. Výběr nebyl nic moc; vzpomínám si tak jen na ořechový s máslovým krémem, ze kterého jsme sundávali ozdobné hrudky másla, protože to „rostlo v puse“, a na prázdninové dorty pro sestru – piškot s ovocem a želatinou (hlavně žádný ananas). Já dorty nedostávala, protože mezi Vánoci a Silvestrem, kdy mám narozeniny, bylo doma ještě cukroví, a tak přece nebudeme kupovat dorty. Taková křivda! Naštěstí byla napravena a já dostala – už ani nevím ke kolikátým narozeninám – Princeznin dort, který mi táta výjimečně objednal v hotelu Olympik. Stál prý „nekřesťanský peníze“ a já byla strašně šťastná, že mám konečně vlastní opravdový narozeninový dort.

Občas se samozřejmě máma nebo babička pokusily o nějaký ten cukrářský výtvar (a možná jim křivdím), ale v paměti mám jenom řadu sladkostí rozpadlých na kusy.

„Dort“ ze zakysané smetany a piškotů, který nešel vyklopit z mísy. „Roláda“, kterou jsme museli jíst rovnou z alobalu, do kterého byla zamotaná. „Rakvičky“, které se vysypaly z formiček, a jako dezert jsme tedy měli drť se šlehačkou. Bábovka, která se nikdy nevyklopila z krásné srdcové formy.

Všechno (dobře, skoro všechno) to chutnalo báječně a já jako dítě samozřejmě měla za to, že máma s babičkou jsou nejlepší. Jsou! Ale postupem času se ukázalo, že jsou nejlepší jinde než v kuchyni.

Tyhle dětské zkušenosti ve mně zanechaly dojem, že k upečení dortu potřebuji nejen výuční list v oboru cukrářka, ale hlavně cosi jako tajnou superschopnost.

A tak jsem prostě nepekla. K narozeninám jsem svým chlapcům plácala dorty z rozvařených jablek a piškotů, hostům předkládala Krtkův dort z krabice anebo se tvářila, že já tedy rozhodně netuším, co mám v té kuchyni dělat.

Až jsem si založila blog. O vaření. První příspěvek byl salát. První dort byl fiasko.

Najednou jsem se spontánně přihlásila na cukrářský kurz – tedy rovnou na tři kurzy. Celkem jsem za ně tenkrát zaplatila přes deset tisíc korun a doteď mi to připadá – jemně řečeno – neuvěřitelné. Přisuzuji to podzimní „depce“ a upozorňuji, že to dost pomohlo.

Nejen s podzimem, ale hlavně se strachem – vždyť dort je vlastně jen „načančaná“ buchta s krémem!

Začala jsem pomalu a nenápadně. Místo dáreků jsem kamarádům nosila vlastnoručně upečené dorty. Nejdřív byly upatlané a celé nakřivo. Ani zdaleka nevypadaly jako jejich předlohy v časopisech nebo na různých blozích, ale časem se to začalo zlepšovat. Co chybělo vizuálně, to jsem se jim snažila dát v chuti.

Moje okolí to zjevně ocenilo, protože najednou to přišlo – známá si ode mě objednala dva narozeninové dorty a chtěla mi za ně zaplatit víc než suroviny. Byla jsem na rozpacích. Nebo spíš totálně vynervovaná.

Samozřejmě na jednu stranu jsem byla neuvěřitelně pyšná, ale na druhou jsem se strašlivě bála. Co když se to nepovede? Co když jim to nebude chutnat? Co když čekají něco lepšího? Profesionálního!

Asi tušíte, že všechno dopadlo dobře, dorty přežily převoz (což je doteď moje největší noční můra) a všichni na oslavě byli spokojeni. Dmula jsem se jako páv, ne že ne.

Další šílenou metou pro mě byl patrový svatební dort potahovaný marcipánem, který se – oproti mým obavám – nejenže nepropadl, ani neroztek, ale dokonce si svatebčanky přicházely pro recept.

Každý dort na zakázku pro mě byl vždycky výzva a trochu stres. Pořád to tak je, asi se toho nikdy nezbavím. Když vám pak ale řeknou, že lepší dort nejedli, víte, že to stojí za to. Nebo když jste se svým dortem hostem na svatbě a sní se celý, do posledního drobků, přímo před vašimi zraky. Boží!

Jelikož nemám tolik přátel a známých, kteří by si ode mě objednávali tolik dortů, kolik bych si přála vyzkoušet, a – řekněme si to upřímně – většinou nemám při pečení ani volnou ruku, velmi se mi hodilo, že jsem v roce 2011 objevila Odvážné pekaře. Tedy The Daring Bakers, skupinu nadšených pekařů, kteří se každý měsíc pokoušeli upéct



něco, co pro ně vybral jeden z členů. Většinou se jednalo o nějakou národní specialitu ze země hostitele měsíční výzvy. Bylo to báječné a naučila jsem se spoustu nových receptů a cukrářských technik.

Zakladatelka Odvážných pekařů Lis v roce 2013 bohužel zemřela a s komunitou to šlo z kopce. I když jsem moc chtěla, a dokonce jsem jednu výzvu připravila i já, už mě to nebavilo; bez Lis to zkrátka nebylo ono. Poslední recept jsem vyzkoušela v roce 2015 a v současné době už The Daring Bakers vůbec nefungují.

V roce 2011 jsem se vůbec projevila poměrně odvážně – alespoň na svoje poměry – a poprvé jsem se přihlásila na Appetit piknik. Byly to nervy, byla to legrace, byl to úspěch. Další dva roky to byly ještě větší nervy, mnohem větší legrace i neuvěřitelný úspěch.

Během těch let mi začalo pomalu docházet, že konečně možná vím, co bych v životě chtěla skutečně dělat. Že to nebude sezení v kanceláři, dělání zbytečné práce bez skutečného výsledku – snad kromě hromady papírů, které někdo bez přechtení skartuje.

A tak jsem dala výpověď a šla dělat cukrářku.

Nebylo to samozřejmě takhle jednoduché a rozhodovala jsem se skutečně dlouho, ale i po více než třech letech stále nelituji. Ano, je to náročné a ne, není to žádná romantika v růžové zástěrce. Vstávám uprostřed noci, v kuchyni je horko a hluk, někdy padám únavou. Ale dělám to, co mě baví, a většinou se do práce skutečně těším. Domů chodím s čistou hlavou a zůstává po mně lednice plná sladkostí. A hlavně – spokojení strávníci.

Abyste zažili ten báječný pocit, vůbec není potřeba stavět patrové dorty a vyrábět neuvěřitelné dekorace z cukrové pasty. Nemusíte dokonce ani měnit zaměstnání. Pro mě je nakonec nejvíc udělat Princenzin dort pro moji mámu k narozeninám. Nebo domácí baklavu pro tátu. Duhový dort pro neteř nebo jakýkoliv dort pro svoje přátele. Teď už vím, že pro ně by mohl být i nakřivo, hlavně že je dělaný s péčí a láskou. Zároveň taky vím, že není tak těžké, aby nakřivo nebyl. Stačí se jen nebát.

Snad vám moje kuchařka pomůže případné obavy překonat.

Držím palce!





Než začnete

Rady

Většina dortů není nijak složitá, chtějí jen čas

Je třeba dodržet doporučení ohledně vychlazení či odležení jednotlivých komponentů, aby se krém neroztekł nebo korpus nedrobil. Pokud je uvedeno, že krém je nutné šlehat těsně před sestavením dortu, udělejte to tak.

Nejprve si přečtete celý recept

Suroviny i postup uvádím tak, jak přijdou během přípravy na řadu. I tak se může stát, že zbrkle nalijete či nasypete do mísy suroviny, které se měly šlehat odděleně. Když si přečtete recept předem, postup si ujasníte.

Dodržte postup

Pokud máte spoustu zkušeností s pečením, víte, co si můžete dovolit. Pokud jste začátečník, respektujte instrukce a neexperimentujte. Na to přijde řada, až si budete jisti „v kramflecích“.

Bud'te pečliví

Čím pečlivěji budete postupovat, tím lépe výsledek dopadne. Třeba z důkladně připravené formy půjde korpus dobře ven, nebude po stranách rozdrobený a půjde lépe namazat krémem.

Teplota a čas pečení mohou být v různých troubách rozdílné

Všechny dorty pečte v obyčejné elektrické troubě, nastavené na „horní a dolní ohřev“ bez horkovzduchu. Plechy a formy dávám do středu trouby. Při pečení tedy berte v potaz zkušenosti s vaší troubou. Zda je korpus propečený, vždy vyzkoušejte pomocí špejle. Zapíchněte ji do středu dortu, pár vteřin vyčkejte a špejli vytáhněte. Pokud vyjde čistá nebo na ní ulpívají jen suché drobečky, je hotovo. V případě, že na špejli zůstane těsto, pečte dalších 5 minut a test zopakujte.

Karamel

Nikdy, opravdu nikdy neochutnávejte karamel. Je horký (mluvíme o teplotě kolem 140 °C) ještě dlouho potom, co si myslíte, že už horký není. Nesnažte se prstem nabrat a olíznout ani kapku karamelu, která ukápla na kuchyňskou linku.

Neváhejte použít videonávody na internetu

Slovní popis toho, jak potáhnout dort marcipánem nebo jak prokrojit korpus, může být jak chce přesný, ale nic nenahradí to, když postup uvidíte. Využijte toho, že na internetu je dnes video návod na skoro všechno.

Speciální vybavení

Pokud budete péct dorty často, budete možná chtít investovat do speciálního cukrářského vybavení. Jestli se ale chystáte jen na pár dortů ročně pro rodinu, bohatě vystačíte s pomůckami z běžné obchodní sítě. Například není potřeba kupovat mnoho metrů drahé dortové pásky, ale stačí jedny desky na vysvědčení z papírnictví. Ty rozstříháte na pásky a po použití umyjete. Naopak dlouhý zoubkovaný nůž na prokrajování korpusů bych doporučila. Využijete také gumové stěrky, sadu kovových metliček (balonovou do mís s kulatým dnem a plochou do kastrolů) a jednorázové zdobící sáčky.

Krájení dortů

Nůž namočte do horké vody, utřete dosucha a zakrojte. Před dalším řezem znovu nahřejte a usušte.

Nebojte se

Poslední rada zní: Nebojte se a zkuste to! Možná váš první dort nebude úplně dokonalý, ale s každým dalším to bude lepší.

Suroviny

Téměř všechny dorty upečete ze surovin dostupných v běžných obchodech s potravinami. Pokud výjimečně ne, dají se bez problémů objednat v e-shopech s cukrářským zbožím.

Čokoláda

Většinou používám velká balení čokolády v čočkách; dobře se s nimi pracuje, nemusíte čokoládu sekat a krásně se rozpouští. I cena je mnohem nižší než u tabulkové čokolády, a to už i u kilogramového balení. Doma ale používám i „normální“ čokoládu z obchodu. U každého receptu je uvedeno, kolik procent kakaa by měla mít. Radím, abyste nezkoušeli nahrazovat čokoládou na vaření, většinou má méně kakaa a může obsahovat i další ingredience, a chovat se tedy jinak.

Smetana

Používám smetanu ke šlehání s obsahem tuku 33 % balenou v papírovém „domečku“, se smetanami v kelímku, které mají někdy jen 30–31% tuku, nemám dobrou zkušenost.

Ovocná pyré

Nakupuji mražená či chlazená 90–100% ovocná pyré. Dají se koupit v Makru nebo právě v cukrářských e-shopech. Pokud máte zdroj dobrého ovoce, můžete si vyrobit vlastní. Ovoce je třeba povařit a přepasírovat přes jemný cedník. Mangové a marakujové pyré doporučuji vždy kupované.

Krémový sýr

Pro dosažení opravdu krémového cheesecaku nebo správné konzistence krému je důležité, aby byl sýr tučný. Používám sýr Philadelphia.

Potravinářské barvivo

Nepoužívám ho ráda, ale na duhový dort, red velvet nebo macarons udělám výjimku. Nejlépe se mi pracuje s gelovým potravinářským barvivem. Dá se koupit v běžném obchodě, ale kvalitnější nabízejí cukrářské e-shopy. U nich lze vybírat dokonce i z přírodních barviv.

Želatina

Ve všech receptech je použita plátková želatina Dr. Oetker. Práškovou nelze nahradit 1 : 1, množství je třeba vyzkoušet.

Ořechové a mandlové mouky

Jedná se o velmi jemně mleté ořechy nebo mandle. Doma se mi nikdy nepovede je namlít tak najemno, jako když koupím mouku hotovou; z ořechů se začne uvolňovat tuk a místo jemné mouky vznikne pasta.

Recepty



Podzimní dort s hruškami pošírovanými v červeném víně

Hrušky, víno a čokoláda, podle mě ideální lék proti podzimu.

Ingredience

Korpus

250 g másla
180 g vody
250 g hořké čokolády
(70 % kakaa)
300 g polohrubé mouky
½ lžičky prášku do pečiva
½ lžičky jedlé sody
¼ lžičky soli
60 g holandského kakaa
400 g cukru krupice
4 vejce
35 g oleje
140 g podmáslí

Pošírované hrušky

2 středně velké hrušky
3 malé hrušky
400 g červeného vína
4 hvězdičky badyánu
2 ks celé skořice
10 ks hřebíčku
30 g cukru krupice

Krém

250 g mascarpone
250 g smetany ke šlehání
90 g cukru moučka
1 lžička mleté skořice

Na dokončení

200 g hruškového pyrě nebo dětské
přesnídávky

Postup

Korpus a hrušky si připravíme den dopředu.

Korpus

Troubu předehřejeme na 160°C. Připravíme si dvě dortové formy o průměru 18 cm – dno vyložíme pečicím papírem, boky vymažeme máslem a vysypeme moukou.

Máslo nakrájíme na kousky a spolu s vodou ho zahřejeme, až se rozpustí. Do horkého másla s vodou přidáme nasekanou čokoládu,

minutku počkáme, až se čokoláda začne rozpouštět, a pak rozmícháme dohladka. Dáme stranou.

Do velké mísy prosejeme mouku s práškem do pečiva, jedlou sodou, solí a kakaem. Vmícháme cukr a přilijeme čokoládovo-máslovou směs. Důkladně zamícháme.

Vejce přidáváme po jednom, vždy pečlivě promícháme.

Nakonec vmícháme olej a podmáslí.

Těsto rovnoměrně rozdělíme do připravených forem a pečeme v předehřáté troubě 40 minut. Necháme vychladnout asi 10 minut ve formách, poté korpusy vyjmeme a necháme vychladnout úplně. Zabalíme je do potravinové fólie a necháme do druhého dne v chladu.

Pošírované hrušky

Hrušky oloupeme, větší rozkrojíme na čtvrtiny a zbavíme jádřince, menší necháme vcelku. Do kastrolu nalijeme víno, přidáme koření a osladíme. Nálev přivedeme k varu, ztlumíme, aby jen velmi lehce pobublával, a vložíme do něj připravené hrušky.

Když jsou hrušky měkké, ale ne rozvařené, odstavíme kastrol ze sporáku a necháme vychladnout. Dáme do lednice a necháme přes noc louhovat. Scedíme a rozkrojené hrušky pokrájíme na tenké plátky. Malé hrušky si schováme na ozdobu.

Nálev nevytléváme, ale svaříme ho asi na čtvrtinu objemu, až získá sirupovitou konzistenci, a dáme stranou.

Krém

Krém připravujeme až těsně před sestavením dortu.

Všechny ingredience dáme do mísy a ušleháme do pevného krému. Nejprve šleháme na nízké otáčky, a teprve až se smetana a mascarpone spojí, můžeme rychlost zvýšit.

Sestavení dortu

Korpusy si aspoň hodinu předem vyndáme z lednice, bude se s nimi lépe pracovat.