

KÁ~EHKĀ•KOLĀ•ĀĀE OD FLORENTĀ•NY

PĀjtek, 09 Ā™Ā-jen 2015

Dnes mám pro vás jeden z nezákladnĀjšich receptĀ, na který bude staĀit jen mouka a máslo a který se dá pouĀít na víc neĀ¼ sto zpĀsobĀ. Na slano i na sladko, za tepla i za studena, výsledek má Ā¼ete jíst v ruce i zpĀsobnĀ u s. ZáleĀí jen na vás, Āím tohle tĀsto naplníte a k jaké společenské situaci ho vyuĀijete. Zvládne všednodenní veĀe vyvolá obdiv u kolegĀ, hodí se na noblesní raut i na piknik do pĀtírody.

Ovšem i kĀ™ehké tĀsto má jedno velké ALE. Musí být perfektní. Znáte má. Āím ménĀ surovin je potĀ™eba musí dávat pozor na to, jak s nimi zacházet. KĀ™ehké tĀsto na koláĀ volá k vyzkoušení v této roĀní době víc neĀ¼ kdy jindy. Hned po pĀ™eĀtení seznamu surovin nejspĀš zajásáte: to zvládne i dítě! Tohle tĀsto totiž obsahuje pouze tĀ™i poloĀky: mouku, máslo a vodu. No dobĀ™e, ještĀ špetku soli. Vyrobit z toho tĀsto, rozválet ho do koláĀové formy, upéct společnĀ s libovolnou náplní a podávat jako slaný nebo sladký koláĀ opravdu dokĀ¼e kaĀ¼dý. JenomĀ¼e ne kaĀ¼dému se povede tĀsto, které je opravdu kĀ™ehké, jak praví jeho název. TĀsto, které bez vynaloĀení velkého tlaku ukrojíte dezertní vidlíškou a které na Ā™ezu nevypadá sraĀenĀ, nýbrĀ¼ nadýchanĀ a vrstevnatĀ. ZdvihnĀ komu uĀ¼ se pĀ™i pokusu o uklovnutí tuhého koláĀe na talíĀ™ku stalo, Ā¼e Āást koláĀe odlétla pryĀ a div Ā¼e netrefila nĀkoho pobavenĀ pĀ™ihlíĀ¼ejícího. Ráda bych vás uklidnila, Ā¼e za to nemohla špatná práce pĀ™iborem, nýbrĀ¼ špatná práce s tĀstem pĀ™i pĀ™ipravĀ koláĀe. A ráda bych vás vyzbrojila takovými vĀdomostmi a znalostmi, abyste uĀ¼ nemuseli malovat po kaĀ¼dé návštĀvĀ, kterou k sobĀ domĀ pozvete na koláĀ. PojĀme si nejdĀ™ív vede k výsledné kĀ™ehkosti tĀsta a co ji naopak spolehlivĀ zabije. UĀ¼ jsem naznaĀila, Ā¼e hlavními souĀástmi tĀsta jsou mouka, tuk a voda. V prvním kroku smĀcháte mouku s tukem a potom pĀ™ilijete tolik vody, aby vzniklo tĀsto, které se dá hnĀst a rozválet na placku. A pĀ™esnĀ v tom, jak tohle udĀláte, je celĀ ta vĀda. Tuk Jako tuk se nejĀstĀji pouĀívá má nebo sádlo, takĀ¼e se nabízí logická otázka, zda se mají nejdĀ™ív rozpustit nebo zda se s moukou mĀchají v tuhém stavu. Pravidlo Āislo jedna zní, abyste vzali tuk tak, jak je, pevný z lednice, a rozsekali ho do mouky. Āím míĀ se budete tuku dotýkat teplými prsty, tím líp, ale k tomu se ještĀ dostanu. Vaším úkolem by málo být vytvoĀ™it drobenku s kousky tuku velkými asi jako hrášek. Āím líp zapracujete tuk do mouky, tím hĀĀ™ pro výsledek. KdyĀ¼ naopak v tĀstĀ necháte viditelné kousky tuku, zpĀsobíte, Ā¼e ty se pĀ™i pobytu v troubĀ rozpustí, vsáknou do mouky a zĀstanou po nich prázdné vzduchové kapsy. Jinými slovy, vznikne vrstevnatĀ a doslova kĀ™ehké tĀsto. Āím menši kousky tuku, tím menši kapsy a tím menši kĀ™ehkost. Āím víc propracované a hladké tĀsto, tím spĀ se koláĀ nebud dá ukrojit. V tĀstĀ uĀ¼ totiž není Ā¼ádná jiná ingredience, která by ho nadlehĀila. Mouka Jednou z dĀleĀ¼itých s kaĀ¼dé pšeniĀné mouky je lepek. Bílkovina, která obĀas vyvolává alergie a nesnášenlivost, ale která dokĀ¼e vytvoĀ™it pevné nosné pilíĀ™e v jakémkoli nadýchaném tĀstĀ. Bez lepku tĀsto nevykyne a neudrĀí v sobĀ bub. Takové tĀsto nemá co podpírat. U kĀ™ehkého koláĀe je jasné, Ā¼e o nĀjakou pevnost tĀsta tu vĀbec nepĀjde. Lepek je nĀco, co budete chtít upozadit a potlaĀit jeho efekt. Ale jak, kdyĀ¼ se lepek nachází v kaĀ¼dé pšeniĀné mouce? Za prvé, vyhnĀte se mouce s vysokým obsahem lepku, pĀ™edevším chlebové mouce Āi speciální mouce na pizzu, ale sáhnĀte po úplnĀ obyĀejné hladké mouce, která vĀbec nemusí být vĀrová. Za druhé, chovejte se k mouce tak, aby se lepek, který v ní je obsĀen, nezaĀal pĀ™iliš rychle projevovat. JelikoĀ¼ se lepek probouzí tekutinou a nebo hnĀ na obojí si tu musíte dát pozor. Voda pĀ™ijde do tĀsta aĀ¼ úplnĀ na samotný závĀr pĀ™ipravy a finální hnĀtení se odehra bĀhem pár vteĀmin, jen co by se tĀsto spojilo dohromady. Uznávám, je to tĀĀ¼ké ještĀ si s tĀstem chvíli nepohrá nepomazlit se s ním v dlaních, kdyĀ¼ je tak hebouĀké a voĀvé. PĀ™esto si nechte svou slabou chvíli aĀ¼ na okamĀ¼ik, vás k ochutnávání a osahávání bude svĀdĀt hotový upeĀený koláĀ. PĀ™iprava tĀsta

Lepek je dĀvod, proĀ byste tuk nemĀli do tĀsta zapracovávat prsty, ale nĀjakým jiným nástrojem. Teplo z vašich rukou vede k mĀknutí a rozpouštĀní tuku, to k vyvíjení lepku a tĀsto se pak tzv. spaĀ™í. Jinými slovy, bude tuhé a nekĀ™upavé. Tuk s moukou MoĀností je tu hned nĀkolik a záleĀí na vás, která se ujme ve vaši kuchyni. MĀĀ si k ruce vzít jeden nebo dva pĀ™iborové noĀ¼e a tuk do tĀsta s trochou úsilí rozsekát. Jako za ĀasĀ babiĀek. StejnĀ máĀ¼ete tuk do tĀsta rozšĀřouchat vidlíškou. Dalši vtipný zpĀsob spoĀívá v nakrájení tuku na kostiš smĀchání s moukou, a pak rozválení váleĀkem na tĀsto. ObĀas akorát rukou promĀcháte smĀs, která se pod váleĀkem tvoĀ™í. Tuk toutle cestou vytvoĀ™í placaté vložky v mouce, coĀ¼ je znaĀka ideál. S tukem a moukou si sn poradí i kuchyĀský robot. Máte-li nádobu se sekacím nástavcem, dejte do ní tuk, mouku a nĀkolikrát zapulzujte. Nenechte se tou rychlostí unést a pĀ™estaĀte vĀas, jinak to budete mít moc najemno. A koneĀnĀ existují i speciální kovové cukrá™ské kolébky, které tuk rozsekají a zároveň zapracují do mouky.

Jak pĀ™idat vodu KdyĀ¼ uĀ¼ všechno udrĀ¼ujete chladné a snaĀíte se tuk zbyteĀnĀ nezahĀ™át, i voda, která pro dokonĀení tĀsta, by mála být studená. NĀkteĀ™í autoĀ™i dokonce doporuĀují, aby mála teplotu kolem nuly, tedy aby nejprve vykoupali pár kostek ledu. PomĀry, které u kĀ™ehkého tĀsta fungují, Ā™íkají, Ā¼e tuku musíte vzít jen polovinu toho mouky, a vody sotva polovinu toho, co tuku. Na 250 g mouky tak pĀ™ijde 125 g tuku a zhruba 50 ml vody, Āili doslova pár lĀ¼ic. Vody tedy budete potĀ™ebovat jen velmi málo a budete ji pĀ™ilĀvat postupnĀ, abyste si vĀas všimli, Ā¼e je na pĀ™estat. Funguje to asi takhle: Do drobenky pĀ™ilijete Ā¼ici vody, bleskovĀ promĀcháte a zkusíte trochu vzniklé hmoty zmĀknout mezi prsty, jestli uĀ¼ drĀ¼í pohromĀ. Pokud ne a stále se rozpadá, pĀ™ilijete dalši Ā¼ici vody, promĀ a test zopakujete. PĀ™iliš mnoho vody zpĀsobí, Ā¼e tĀsto se bude pĀ™i rozvalování lepit a po upeĀení navíc ztvrd. PĀ™iliš málo vody a tĀsto se bude pĀ™i rozvalování trhat a po upeĀení bude pĀ™iliš drobivé. TĀsto je hoto kdyĀ¼ ještĀ vĀbec nevypadá jako tĀsto. ÚplnĀ staĀí, kdyĀ¼ pĀ™ilijete jen tolik vody, aby to poĀ™ád vypadalo jak

drobká, které ovšem nějakým zázrakem dráží pohromadě, když je zkusmo zmáknete mezi prsty. ĀĀím víc byste pak snažili přilít vody, tím hezčí to sice vznikne, ale tím hutnější výsledek dostanete. Jelikož se tohle těsto ješně nedá rozválet, musíte mu dopřát čas. Nemyslím dvacet minut, ale chci po vás aspoň dvě hodiny odpoinku v lednici. Odlešení přes noc nebo přes den mu prospěje ješně víc. Zabalte vzniklou hroudu do fólie, rozplácněte placku a odložte do lednice. Když na ni pro dnešek úplně zapomenete, vůbec nic se nestane. Dokonce se nic nestane ani zítra. Rozválení a přenesení do formy

Na tuhle fázi se vždycky nejvíce těší. Tady to totiž vypadá, že opravdu a konečně něco tvořím. Jenomže radostné události se hodí udržet temperament na uzdě a pamatovat na dobré kuchařské vychování. Každý, kdo už zkoušel rozválet kus těsta ví, že nejlip se rozválí těsto podsýpané moukou. Zde by to ale byla škoda, přidaná mouka totiž ubere na křehkosti. Protože hrozí, že se těsto přece jen bude chtít občas nakam přilep nebo na váleček, dejte ho mezi dva kusy papíru na pečení nebo ho rozválejte mezi dvěma kusy potravinové fólie. Pokud se ptáte, jak to udělat, aby okraje těsta tolik nepraskaly a netrhaly se, odpověď je snadná. Těsto se trhá a prská obvykle v místech, kde přejedete válečkem přes okraj. Když tedy válečkem nebudete vyjíždět ven, ale budete těsto roztlačovat jen kolem prostědky a vnitřních okrajů, bude to vypadat o něco líp. Zkuste se naučit tuhle šikovnou rutinu pro rozválení těsta: rozválejte trochu těsto v jednom smáru, těstem pootořte o štvrtinu kruhu po smáru hodinových ručiček, a to samé opakujte znovu a znovu, až dosáhnete kýžené tloušťky a velikosti. Jak těsto dostanete do koláčové formy, aniž by se potrhalo? Když už ho máte na folii, tak je to jednoduché. Horní vrstvu folie sejměte, na těsto položte koláčovou formu dnem vzhůru a pak to celé opatrně převráte. Těsto upravte na místo a odstraňte i druhou folii. Jinou možností je rozválené těsto přeložit na polovinu a pak ješně na štvrtinu, takže změňte na rozměr, který snadno uchopíte do ruky. Takhle poskládané těsto položte do formy, aby špička štvrtkruhu ležela přesně uprostřed formy, a pak zase těsto rozložte. A konečně můžete těsto kolem dokola válečkem a pak ho zase odmotat do formy. Nakonec nezapomeňte těsto opatrně špičkou ukazováku po celém vnitřním obvodu formy jemně vtlačit do spodního okraje. Pokud se vám přitom někde něco potrhalo, nebojte se a klidně záplatujte. Použijte na to útržky a přilepovací okraje těsta. Co s přilepovacími okraji těsta? Nejlépe se samozřejmě odkrajují ješně zasyrova, stačí na to pár rychlých tahů nožem. Má to však jistou nevýhodu – někdy s prázdným korpusem pečení smrskne, a jak zákony schválnosti velí, nesrazí se rovnoměrně, ale na jedné straně víc než na druhé. Pokud si nejsem jistá, že přímé zpracování těsta jsem dodržela všechna pravidla, že těsto bylo stále dobře vychlazené a nedošlo k jeho přepřecování, raději přepékám korpus i s přilepovacími okraji a špičku ješně upeření, když je korpus ješně horký. Pečení korpusu

Jestliže nechcete korpus přepékat, protože to znamená o trochu víc práce, uložte ho i s formou zpět do ledničky, připravíte náplň. Drážíte prostě těsto v chladu, co to jen jde. Já si ale myslím, že byste korpus přece jenom měli ne přepéct nenaplněný, když už jste si dali tu práci s těstem. Všude se to doporučuje, ale málokdo to dělá. Přepéčený korpus je mnohem křupavější, protože se tolik nepromáčí vlivem náplně. A nepromáčí se proto lze po upeření snadno naimpregnovat. Jak na to? Přímým vložením do trouby koláč trochu vidličkou propíchejte na dně nasypete do něj něco drobného, pevného, kulatého, co už nikdy nebudete jíst – obvykle stačí trocha suchých bílých fazolí nebo hrachu. To zabrání tomu, aby se korpus zhroutil nebo vybořil. Pečete přímě 180 stupních zhruba 8 minut, jen co by těsto zpevnilo, ale přímělešně; nezmenšilo barvu. Ihned po vytažení z trouby, ješně za horka, vysypete fazole a potěte přímělešně korpus šloutkem nebo bílkem nebo rozlehaným vajíčkem. To hned zatuhne a vytvoří tím nepropustnou vrstvu, čímž korpus opravdu dobře naimpregnujete a ochráníte přímělešně rozměněním pod vlivem náplně. Přímělešně dalším plněním a použitím nechte korpus opatř vychladnout, stačí na kuchyňské lince. Dnes však všude spousta a tak vám tohle experimentování nepoleze do peněz. Klidně ale můžete vzít náplň úplně jinou, pokud nějakou svou oblíbenou už dávno máte. Kopusy se navíc dají plnit i slanými vaječnými náplněmi na způsob quiche. Aby se jejich náplň zbytečně nesrazila a zůstala pěkně krémová, je třeba dodržet zase všechna pravidla, která by ale vydala na samostatný článek. Takže ješně poslední nápad na obměnu: korpus můžete naplnit krémem, který nepotřebuje upéct a který se jen nechá ztuhnout v lednici, třeba šokoládovou pěnu. V takovém případě ale nestačí korpus jen přímělešně, musíte ho rovnou jedním vrzem upéct, špičkou prodloužit čas pečení z 8 minut na 15.

Jablečný koláč z křehkého těsta Těsto najít něco ješně klasičtějšího, než elegantní fr základem jsou aromatická, se skořicí podšená jablka, návrh ozdobená plátka šerstevých jablek a po upeření potěná meruňkovou zavaženinou, která zajistí lesklý a jemně pikantní povrch. Suroviny Na těsto: 250 g hladké mouky 125 g másla velká špetka soli 50 ml ledové studené vody sádlo, máslo nebo aspoň trochu oleje na vymazání formy na koláč

Na náplň: 1 kg středně velkých jablek 1 citron 120 g cukru krupice špetka mleté skořice 1 vrchovatá lžice meruňkového džemu trochu šloutku nebo bílku nebo rozlehaného vajíčka na potěnění přímělešně

Postup

- M^áslo rozkrájejte na centimetrové kostky a smíchejte je s prosátou moukou a solí. Pomocí dvou nožů m^áslo v mouce rozsekejte a^á na velikost o^oky nebo p^áleného hrachu. P^átmípadně m^áete pou^áít robot s míchacím nástupem zapnutý na nejní^á rychlost. Jakmile se m^áslo v mouce rozdrobí a rozptýlí, p^átmilijte dv^á t^áetiny p^átmipravené ledové vody a krátce zapracujte. T^ásto je hotové tehdy, kdy^á na to rozhodně n^ávypadá — sta^áí se jen dostat do fáze dostate^á vlhké drobenky. Poznáte ji tak, ^áe kdy^á trochu t^ásta stisknete mezi prsty, kupodivu dob^á dr^áí u sebe, i kdy^á to, co je v míse, p^ásobí viditeln^á su^á. Je-li v^áak t^ásto i mezi prsty rozpadavé, p^átmilijte je^á l^áíci vody a op^át krátce zapracujte - tímto zp^ásobem pokra^áujete a^á do dosa^áení finální konzistence.

- T^ásto rukama zformujte dohromady, vytvo^áte z n^áj men^áí placku, zabalte do fólie a ulo^áte do lednice nejmén^á na dv^á hodiny, ale lépe do druhého dne.

- P^átmipravte si formu na kolá^á: vyma^áte ji nejlépe sádlem, nebo aspo^á m^áslem. Pokud máte nep^áilnavou, dvoudílnou kolá^áovou formu, ze které snadno vyndáte celý upe^áený kolá^á, a^á bude zcela hotový i s náplní, bod pro vás. Stejn^á ji ale lehce vyma^áte tukem.

- Odpo^áaté t^ásto rozválejte na plát silný kolem p^á centimetru, m^ál by být o n^áco málo v^át^á ne^á kolá^áová forma. Nejlépe to jde mezi dv^áma kousky potravinové fólie.

- Vyválené t^ásto p^ámeneste do formy. T^áeba tak, ^áe ho p^áehnete nap^á, polo^áte na vále^áek a opatrn^á dop^á formy. Vále^áek ^áetrn^á vytáhn^áte zpod t^ásta a t^ásto op^át rozlo^áte. Tím byste ho m^áli bezpe^á a bez pot^á dostat na místo ur^áení. Jemn^á, ale d^ásledn^á v^áte do dolního okraje formy a^á ke kraj^ám a zbytky t^ásta, které p^áenívají p^áes horní okraj, od^ázn^áte. P^átmipravenou formu odlo^áte zatím do lednice, aby se t^ásto nestihlo zah^á pokojové teplot^á. I to má toti^á vliv na výslednou k^áehkost a rozplývavost korpusu.

- Pokud budete korpus p^áedpékat, rozeh^áejte troubu na 180 stup^á a pak do ní rovnou z lednice p^áesu^áte form^á t^ástem. T^ásn^á p^áed vlo^áením do trouby korpus trochu vidli^ákou propíchejte na dn^á a nasyp^áte do n^áj n^áco drobné pevného, kulatého, co u^á nikdy nebudete jíst — t^áeba trochu suchých bílých fazol^á. Pe^áte zhruba 8 minut, jen co t^ásto zpevnilo, ale p^áíli^á nezm^ánilo barvu.

- Ihned po vyta^áení z trouby, tedy je^á za horka, pot^áete p^áedpe^áený korpus ^áloutkem nebo bílkem n^á roz^álehaným vají^ákem. To hned zatusne a vytvo^áí tenkou, t^átm nepropustnou vrstvu, ^áím^á korpus naimp^á a ochrání p^áed rozm^áením pod vlivem tekuté nápln^á.

- P^ámed dal^áím pln^áním a pou^áítím nechte korpus op^át vychladnout, sta^áí na kuchy^áské lince.

- Teplotu v troub^á nastavte na 160 stup^á. Jablka oloupejte, rozpul^áte a zbavte jád^áinc^á. T^ámi o^áí^á t^áná jablka nakrájejte na co nejten^áí p^álm^ásí^áky, vlo^áte do misky a promíchejte se ^áávou z poloviny citronu, aby zatím nehn^ádly. Zbytek o^áí^á t^áných jablek nakrájejte na kosti^áky a zakápn^áte ^áávou z druhé p^álky citronu.

- V kastrolu smíchejte cukr se 100 ml vody a sko^áíci. P^átmive^áte k varu, vlo^áte jablka pokrájená na kosti^áky a zpru^á bez zakrytí va^áte, dokud se ve^ákerá tekutina neodpa^áí, trvá to kolem 15 minut. Ob^áas nezapome^áte promíchat. Uva^áená jablka nechte zchladnout.

- Do kolá^áové formy rozlo^áte na p^áedpe^áený korpus uva^áená jablka a uhla^áte st^árkou. Na povrch rozlo^áte nakrájené plátky jablek do ozdobné vrstvy, vlo^áte do trouby a pe^áte 40 minut, a^á okraj t^ásta p^ávabn^á zezlátne.

- Meru^ákovou zava^áeninu zah^áejte v kastr^álku se l^áíci vody, aby povolila a prom^ánila se v p^áim^á t^áen^á h^á k potírání. Pokud máte ^áas, je^á t^á ji prot^áete p^ámes sítko. Zatepla s ní pot^áete povrch jablek na upe^áeném ko^á.

Jablka tím nalešete a zabráníte tomu, aby osychaly. Tohle je totiž kouzlo, které odlišuje nejlepší koláče od těch dobrých. FLORENTÝNA Ještě mám pro vás připraven další recept, tentokrát opravdu minimalistický...