

DOMÁ•CĀ• ZMRZLINA PODLE FLORENTĀ•NY

ĀĀEtrtek, 23 Ā•erven 2016

Abychom se pohybovali na stejné myšlenkové vlně, prozradím vám, co považuju za dobrou zmrzlinu. Když zmrzlina při výrobě postupně tuhne pod bodem mrazu, potom se musí promíchat, aby s ní bylo neustále promícháváno, protože jen tak neutvoří velké krystalky vody. Čím lépe a hustěji se míchá, tím menší krystalky a tím hebká a hladší pocit budete mít v ústech.

Obvykle by tedy recept na domácí zmrzlinu měl obsahovat pokyny typu „když dojde k vytáhnutí zmrzliny z mrazáku, rychle promícháme a zase ji tam vrátíme“. Jenomže ne každá má tu možnost pohybovat se v těsné blízkosti kuchyně, aby byl výsledek u mrazáku.

Tenhle problém domácími stroji, které mrazí a zároveň míchají, jsou to tak zvané výrobky zmrzliny a u se s nimi v létě dosytosti vyřídíte, neboť zvládnou promíchat ve zmrzlinu ledacos. Bohužel je to nemalá finanční investice a taky to zabírá nemalé místo na lince. Krom toho o výrobku obvykle víte, protože ho slyšíte, když zrovna mrazí. A poslední nevýhoda? Domácí výrobky zmrzliny bývají poměrně pomalé, zvládnou zhruba při ať s tímto tvrdě kila zmrzliny za půl hodiny. Jejich malý motor obvykle většinou zmrzliny nepokojí.

I Magdalena Dobromila Rettigová a její vrstevnice připravovaly doma zmrzlinu z nejčistších surovin: jen je to stálo mnohem víc času a tělesné námahy. Za neustálého promíchávání míchaly metličkou směs postavenou na ledu (který mimochodem opravdu nevyndaly ze soudobé mrazničky), dokud nebyla dost tuhá. Dokonce už tehdy existovali domácí výrobky zmrzliny, samozřejmě na ruční pohon a s chlazením přírodním ledem v dvoupláňové nádobě. Pokud se ptáte, zda se nějaké uspokojivě dobré zmrzliny můžete dobrat doma i bez drahého výrobku, odpověď je ano. Další možnostmi jsou speciální chladicí mísy ke kuchyňským robotům jako je Kitchen Aid. Taková mísa má dvojité dno, protože v meziprostoru se nachází jaké kapalně médium s velkou tepelnou kapacitou. Když si vás vzpomenete a dáte tuhle mísu do mrazáku, médium se stihne dost vychladit a naakumulovat do sebe hodně chladu. Mísu pak vytáhnete z mrazáku, nalijete do ní zmrzlinovou směs k zamražení, a robot už se postará o to, aby se ve klidu několik minut promíchávalo, dokud namražená mísa nepřivede svůj chlad zmrzlinovému krému. Mícháním se zároveň do krému promíchává vzduch, takže zmrzlina bude tak akorát nadýchaná. Vzniklá zmrzlina má sice teplotu pod bodem mrazu, ale je měkká, dobře se s ní pracuje a skvěle se servíruje – na rozdíl od výrobků, které koupíte hluboce zmražené a snažíte se je lící udlob horším pádem někdy utlouct. Poslední možnost výroby domácí zmrzliny bez drahého vybavení skrývá ještě dnešní recept. Princip přípravy spoívá v tom, že zmražené kousky ovoce rozsekáte mixérem s nezbytným minimem tekutiny, což velmi rychle vede ke krému s konzistencí zmrzliny. Musíte však sáhnout ve skříně svou důvěrou síle, výkonnosti a kvalitě technického provedení svého kuchyňského robota, s pomocí kterého hodláte zmražené ovoce rozsekat.

Zásadně však s příslušným návodem k vašemu stroji a hledejte zmínku robot zvládne pokojit led nebo zda se tomu máte vyhnout. Za případné škody na vašem kuchyňském vybavení neručím.

Ovocné občerstvení nechávám na vás. Stejně tak si můžete vyhrát s mléčnou složkou. Já doporučuju kvalitní zakysanou smetanu, ale pokud se rozhodnete pro šlehačku, mascarpone, jogurt, řecký jogurt, tvaroh, přiblížím vám tak. Nebojte se místo cukru sladit medem či banánem, oba dva jsou vazké a je třeba o ně co vylepšit strukturu zmrzliny. Stačí, když se budete držet hesla, že každé ovoce potom sebuje jiné množství cukru a je třeba zprávně sobit. (To je samozřejmě záminka, abyste v práci buhu přípravě ochutnávali.)

Domácí zmrzlina

Suroviny Množství: 4 porce 500 g přírodně zmraženého ovoce (jahody, lesní směs, meruňky, broskve, tepelně upravená rebarbora, jednotlivě nebo v libovolné kombinaci) – v dnešním receptu jsou použity kunratické zamražené jahody a směs lesního ovoce ze supermarketu 2-3 lžíce cukru podle sladkosti ovoce 1 kelímek zakysané smetany trocha studeného mléka, nejvýše 100 ml Postup Všechny suroviny kromě mléka umístíte do kuchyňského robota se sekacím nástavcem, případně do výkonného mixéru. Zapněte na plné obrátky a pozvolna

přimíchejte mléko – ale jen malinko, aby se obsah nádoby mohl spojit dohromady. Pár vteřin úplně stačí. Když to přeměnete, udělejte si ledový ovocný koktejl, ne zmrzlinu. Raději, místo přimíchevání mléka, několikrát zastavte robota, stačí promíchejte obsah nádoby a pokračujte v mixování. Mixujte, dokud nevznikne mražený krém, asi 1 minuty až minutu. Ihned podávejte. Pokud byste tuhle zmrzlinu chtěli zmrazit, počkejte s tím, protože tím přestane být tak hebká a krémová.

FLORENTÝNA