

ÄCEOKOLÄ•DOVÄ• MOUÄCENÄ•K PRO HÄ~Ä•Ä NÄ%o DUÄ E

PondÄ•lÄ-, 16 Ä•ervenec 2018

Historie brownies se zaÄ•ala psÄjt v Americe pÄ™ed sto lety a za tu dobu se tenhle Ä•okolÄj dovÄ½ mouÄ•nÄ-k staÄ•il napevno uhnÄ-zdit v americkÄ© povaze. VysvÄtlenÄ- je naprosto jednoduchÄ©: vÄjecho, co obsahuje hodnÄ Ä•okolÄjdy, je hÄ™Ä-Ä-Ä, svÄdnÄ© a nÄjvykovÄ© a snadno nakaÄ¾livÄ©. Tak trochu si myslÄ-m, Ä¾e se na popularitÄ brownies dost zaslouÄ¾ili i teh vÄ½robci Ä•okolÄjdy, protoÄ¾e to pro nÄ byl jeden z prvÄ-ch Ä•okolÄj dovÄ½ch mouÄ•nÄ-kÄ-, do kterÄ©ho pÄ™iÄjla rozpuÄÄ•okolÄjda, nikoli prÄjÄjkovÄ© kakao.

A takovÄ½ recept je pochopitelnÄ, tÄ™eba podporovat, protoÄ¾e se pak prodÄj mnohem vÄ-c Ä•okolÄjdy.

RÄjda bych za sebe dodala, Ä¾e mÄ to tÄjÄ- a Ä¾e by bez nÄj nebylo moje vaÄ™enÄ- kompletnÄ-. Brownies uÄ¾ se staly nedÄ-lnou souÄ•ÄjstÄ- mÄ© kuchynÄ a kdo znÄjte moji VÄjnoÄ•nÄ- kuchaÄ™ku pro dceru, tak vÄ-te, Ä¾e kousky tohoto dezertu ochotnÄ schovÄjvÄjm do dospÄlÄjckÄ©ho adventnÄ-ho kalendÄjÄ™e.

Kdyby se mÄ nÄkdo nÄjakÄ½ nedopatÄ™enÄ-m zeptal, v jakÄ© podobÄ, mÄjm Ä•okolÄjdu nejradÄji, nebudu muset dlouho pÄ™emÄ½Äjlet o odpovÄdi. SamozÄ™ejmÄ se vÄ¾dycky hodÄ- mÄ-t po ruce nÄjakou mimoÄ™ÄjdnÄ Ä¾Ä¾asnou bonboniÄ©ru. LÄjska prochÄjzÄ- Ä¾aludkem za vÄjech okolnostÄ-, ale opentlenÄ© a s kyticÄ- rÄ¾Ä¾- poblÄ-Ä¾jÄ- to tam klouÄ¾e trochu lÄ-p. Pak bych pokraÄ•ovala peÄ•enou Ä•okolÄjdou, kterou uÄ¾ ode mÄ znÄjte, Sacher dortem, kterÄ½ jsem tu taky vychvÄjlila, a do tÄ™etice je mojÄ- pekaÄ™skou Ä•okolÄj dovou lÄjskou tohle dneÄjnÄ- brownies.

PÄ™Ä-prava brownies

NeÄ¾ v kastrÄlku rozpustÄ-te prvÄ- tabulku Ä•okolÄjdy, mÄli byste vÄdÄt, Ä¾e existujÄ- dva druhy brownies. VlhkÄ© a vlÄjÄ•nÄ© a temnÄ Ä•okolÄj dovÄ½ a jakoby dortovÄ©. RozdÄl mezi nimi je hlavnÄ v mnoÄ¾stvÄ- mouky a v pomÄru ostatnÄ-ch surovin. A protoÄ¾e receptÄ na dorty a Ä•okolÄj dovÄ© Ä™ezy se v nÄjich konÄinÄjch pohybuje dost, budu dnes psÄjt o tÄjch prvÄ-ch, vlÄjÄ•nÄ½ch a ÄjÄ¾avnatÄ½ch.

Na brownies je hÄ™Ä-ÄjnÄ© uÄ¾ jen to, jak snadno se pÄ™ipravujÄ-. VlastnÄ se jednÄj o pokuÄjenÄ-, sotva na nÄ pomyslÄ-te, protoÄ¾e k realizaci toho opravdu moc nepotÄ™ebujete ä€ ani co do surovin, ani co se Ä•asu nebo prÄjce tÄ½kÄj.

Budete potÄ™ebovat jen pÄt pÄ™Ä-sad. ÄCEokolÄjdu, vejce, mÄjslo, cukr a mouku. VÄjecho ostatnÄ- jako suÄjenÄ© ovoce, oÄ™Äjky, mandle, vÄ-c Ä•okolÄjdy nebo Ä•okolÄj dovÄ© kousky uÄ¾ jsou jen bonus.

Mouka

S tou je to opravdu jednoduchÄ©. ÄCEÄ-m mÄnÄ ÄjÄ¾avnatÄjÄ- a ÄjÄ¾avnatÄjÄ- brownies dostanete. VezmÄte dobrou hladkou mouku, pÄ™Ä-padnÄ polohrubou, se kterou se vÄjm obvykle dobÄ™e daÄ™Ä- kynutÄ© tÄsto. Lepek je zde totiÄ¾ Ä¾Äj doucÄ-, vede k tomu, Ä¾e budete mÄ-t do Ä•eho kousnout a celÄj ta Ä•okolÄj dovÄj vÄc se vÄjm jen tak snadno

nerozplyne na jazyku. Nic nezkazá-te ani s dobrou bílou pájeničnou chlebovou moukou, která má lepku fakt hodně.

Máslo

Přidání

brownies na chuti a taky ho trochu nadýchají. Pokud chcete tenhle dezert opravdu hutnější a je třeba máti nadýchání, pak másto másla vezměte nějakou neutrální rostlinnou olej, přání-padně je namáchejte pán na pán.

Ekoláda

Easto

v receptu natrefte na požadavek, je ekoláda má bílý hotový, v rozdílu a hlavně rozpuštění, ale jsou i recepty, která si vystačí pouze s kakaovým práškem. Ten ale přisobí spíše jako mouka a vede k suššímu výsledku, pokud to nějak nevyvážíte v množství množství tekutiny, takže ekoládu včete máte brownies vládní a ekoládu máti nadýchání, tře spíše byste se měli držet tabulkových ekolád.

Ekoláda

včete máte v sledek tmavší a v rozdílu, tře lepší ekoládu byste měli vzít. Zase si ale nemyslete, že se to nedá upravit z ekolády na vanilovou, že to jde. Chce to trochu snížit obsah cukru a svěží ekoládou oekávní, ale i tak se po brownies zapráží jak nic. Zejména pokud se chystáte pro dávkování nenasytných kobytek, která si fajnovec ani nevímnou, nechte to, ekoláda na vanilové bude fajn.

Cukr

U

cukru panuje jednoduchý vztah. Ekoláda máti ho je v samotné ekoládě, tře včete ho musí dát do tře. Na je znám ekolády na vanilové ho obsahují poměrně dost, takže se nebojte snížit obsah cukru v máti receptu tře o tře, nic se nestane.

Zase

se ale v rámci honby za lepší hluhliničku nesnažte cukr omezit moc, protože přisobí jako zvláštní ujáč a zvláštní initel. Jakmile ho skrouhnete, dostanete moc suchý v sledek. Zato se ho ale nebojte z ekolády nebo zcela nahradit hnuďm cukrem, přidání to v sledku zajímavost i v kavost, smá-li to tak nazvat.

Vejce

Ekoláda

vládní a tekutí brownies chcete, tře včete vajec budete potřebovat. Pokud nebudete napoprvé spokojeni s výsledkem, vejce jsou první položka, kterou mážete snadno doplnit.

Ostatné suroviny jako sušené ovoce nebo ořechy vmáchejte a až naplně nakonec. Mážete experimentovat i s tekutími přídavnými jako je nutella nebo érství krémová sá, pak je ale zkuste dát do tře a na plechu a vytvořte s nimi na povrchu nějakou přisobivou abstraktní vzor.

Jak se to dělá

Á-~Á-kÁ

se, Á¾e brownies je recept vhodný pro zaÁ-ÁjteÁ-nÁ-ky a jÁ s tÁ-m plnÁ souhlasÁ-m. Neobsahuje Á¾ÁdnÁ kypÁ™idlo, Á¾ÁdnÁ½ prÁ;Ájek na peÁ-enÁ- ani sodu a postup je velmi jednoduchÁ½ a rychlÁ½. JestliÁ¾e jsou hrnkovÁ© buchty doporuÁ-ovÁiny zaÁ-Á-najÁ-cÁ-cm pekaÁ™kÁim z prvnÁ- tÁ™Á-dy zÁ;kladnÁ- kuchaÁ™skÁ© Á;koly, zde se dostÁ;vÁjme do mateÁ™skÁ© Á;kolky.

ÁEokolÁ;du musÁ-te rozpustit, ale to je jednoduchÁ;

zÁ;leÁ¾itost. Je Á°plnÁ, jedno, jak se k tomu dopracujete, zda opatrnÁ na mÁ-rnÁ©m Á¾Áiru v kastrÁlku, ve vodnÁ- lÁ;zni nebo dokonce v mikrovlnce. RozpouÁ;tÁ;jte ji spoleÁ-nÁ s mÁ;slem, lÁ-p se tak ubrÁ;nÁ-te pÁ™Á-padnÁ©mu spÁ;lenÁ-.

potom

do nÁ- postupnÁ, staÁ-Á-

vmÁ-chat zbylÁ© suroviny v poÁ™adÁ- cukr, vajÁ-Áka a nakonec mouka.

NetÁ™eba mÁ-chat dlouho, jen neÁ¾ se mouka v tÁ;stÁ rozptÁ½lÁ- bez nÁ;znaku Á¾molká.

JÁ;

mÁim rÁ;da brownies pÁ™ece jen trochu nadÁ½chanÁ©, a tak nejdÁ™Á-v Á;lehÁim vejce s cukrem do hustÁ© a bohatÁ© pÁ;ny, neÁ¾ do nich vmÁ-chÁim rozpuÁ;tÁ;nou Á°okolÁ;du a mouku.

Pokud je pro vÁ;s ale pomý;lenÁ- na chvÁ-li Á;lehÁ;nÁ- v robotu utrpenÁ-m, kterÁ© oddaluje poÁ¾itek z hotovÁ©ho dÁ-la, rozhodnÁ se k nÁ;mu nenuÁ;te, protoÁ¾e to opravdu jde i bez nÁ;j.

Jak pÁ©ct brownies

Rychle

a pozornÁ. Na rozdÁ-l od jinÁ½ch mouÁ-nÁ-kÁ na plech zde neplatÁ- pravidlo, Á¾e pÁ;t minut v troubÁ navÁ-c a pro sichr tu nemÁ-Á¾e Á;kodit. Tady byste se dopustili fatÁ;lnÁ- chyby.

Brownies

totiÁ¾ vÁ¾dycky budete chtÁ-t mÁ-t tak trochu nedopeÁ-enÁ©. Jak budou postupnÁ chladnout, tak jeÁ;tÁ zpevnÁ-, pÁ™edevÁjÁ-m dÁ-ky zbytkovÁ©mu teple a vysokÁ©mu podÁ-lu Á°okolÁ;dy. NesnaÁ¾te se je vÁ;jak pevnÁ© vytÁ;jhnout uÁ¾ z trouby. JedinÁ©, o co byste se tak postarali, by byly suchÁ© a drobivÁ© Á™ezy.

VÁ¾dycky

kontrolujte brownies pÁ;t

minut pÁ™ed tÁ-m, neÁ¾ doporuÁ-uje recept. VezmÁ;te pÁ;rÁ;tko,

vpÁ-chnÁ;te ho nÁ;kam 5 centimetrÁ- od okraje plechu a vytÁ;jhnÁ;te. Je jasnÁ©, Á¾e nemÁ-Á¾ete Á°ekat, aÁ¾ bude pÁ;rÁ;tko suchÁ©, jako v pÁ™Á-padÁ; jinÁ½ch buchet. Brownies jsou hotovÁ©, jakmile na pÁ;rÁ;tku uvÁ-znou prvnÁ- nÁ;znaky drobeÁ-kÁ, i kdyÁ¾ znaÁ-nÁ vlnkÁ½ch.

DajÁ- se brownies udÁ;lat

zdravÁ;jÁ;Á-?

Spousta

autorÁ- se snaÁ¾Á- do receptu na brownies vpa;jovat tady trochu Á°ervenÁ© Á™epy, tady cukety nebo strouhanÁ© mrkve, tady zdravÁ;jÁ;Á- mouku. Jako by vÁ;jichni zapomnÁ;li,

3/4e brownies vzniklo jako dezert a 1/4dycky to bude jen dezert. 1/2dn1/2 p1/2midan1/2
1/2pen1/2t z n1/2j zdravou a nekalorickou sva1/2inku neud1/2l1/2.

M1/2j
m1/2sto na j1/2deln1/21/2ku jen ob1/2as, jen ke k1/2v1/2 a jen ke zvl1/21/2tn1/2m p1/21/2le1/21/2itostem,
jinak si koledujete o protek1/2n1/2- d1/2vku 1/2peku (te1/2 nemysl1/2m toho od 1/2ezn1/2ka).

P1/21/2esto1/2e
se o n1/2sleduj1/2c1/2- dezert velmi 1/2patn1/2, d1/2l1/2-, ud1/2lejte to. Nejen v1/21/2 sv1/2t pak bude
zas o n1/2co hez1/21/2- a slad1/21/2- m1/2sto pro 1/21/2ivot.

1/2Eokol1/2dov1/2
brownies

Mno1/2stv1/2-: zhruba 24 kousk1/2

Brownies,
jeden z nejzn1/2m1/2j1/2ch americk1/2ch mou1/2n1/2k1/2, se py1/2n1/2- typicky vl1/21/2nou,
skoro a1/2 mokrou konzistenc1/2- a intenzivn1/2- 1/2okol1/2dovou chut1/2-. N1/2vykovost
je tedy zna1/2n1/2- vysok1/2, na1/2t1/2st1/2- se v1/2je v kuchyni odehraje tak rychle, 1/2e
m1/21/2ete m1/2t brownies v podstat1/2- kdykoli po ruce. Cel1/2
sv1/2t v1/2- a j1/2 ochotn1/2- potvrd1/2m, 1/2e od mokr1/2ho k vysu1/2en1/2mu to v p1/21/2pad1/2
brownies trv1/2 jen p1/2r kr1/2tk1/2ch okam1/2ik1/2-. Bu1/2te proto koncem pe1/2en1/2- ve
st1/2ehu. Po vyta1/2en1/2- z trouby odolejte poku1/2en1/2- ihned ukrojit kousek
ochutn1/2n1/2-, proto1/2e brownies ztuhnou a1/2 chladnut1/2m. Suroviny 3 vaj1/21/2ka
150 g cukru
200 g m1/2sla
200 g dobr1/2 ho1/2k1/2 1/2okol1/2dy
110 g hladk1/2 mouky
dv1/2 hrsti (asi 50 g) ke1/2ju nebo jin1/2ch o1/2ech1/2- Postup
Troubu p1/2edeht1/2ejte na 180 stup1/21/2. M1/2slo i 1/2okol1/2du nakr1/2ejte na men1/21/2- kousky.

Ve
vodn1/2- l1/2zni nebo jen tak na plot1/2nce rozpust1/2te m1/2slo a do tepl1/2ho
nal1/2mejte v1/2echnu 1/2okol1/2du. Dob1/2e rozm1/2chejte na hladk1/2 kr1/2m.
Vaj1/21/2ka
vy1/2lehejte s cukrem s pomoc1/2- elektrick1/2ho 1/2leha1/2e do sv1/2tl1/2 hust1/2 p1/2ny.
Potom pozvolna za1/2n1/2te p1/2m1/2vat rozpu1/2t1/2nou 1/2okol1/2du. St1/2le p1/2itom
m1/2chejte, aby se vaj1/21/2ka s 1/2okol1/2dou spojila.

Nakonec na toto t1/2sto prosijte polovinu mouky, zapracujte metli1/2kou, a tot1/21/2 u1/2i1/2te i se zb1/2vaj1/2c1/2- moukou a o1/2me
Mal1/2

pek1/21/2ek (nanejv1/21/2 1/2 o rozm1/2rech 25 x 30 cm) vylo1/2te pap1/2rem na pe1/2en1/2- a
nalijte do n1/2j p1/2mipraven1/2t1/2sto. Vlo1/2te do trouby a pe1/2te 20-25 minut,
ne d1/2le.

Brownies
i s pek1/21/2kem nechte 5 minut zchladnout na m1/21/2ce, potom zvedn1/2te za
p1/2e1/2n1/2vaj1/2c1/2- pap1/2r a odlo1/2te je k dal1/2mu chladnut1/2- tentokr1/2t u1/2 bez
pek1/21/2ku. Vydr1/2te aspo1/2 4 hodiny, ne1/2 dob1/2e zpevn1/2-. Teprve dob1/2e zchladl1/2
a zpevn1/2n1/2 je nakr1/2ejte na sp1/21/2je men1/21/2- d1/2lky. Pozn1/2mky, rady, tipy: Brownies

připravíme pečivo - vytvoříme na povrchu typickou lesklou, papírovou tenkou vrstvu, a jakmile jsou hotové, objeví se mezera mezi těstem a pekáčkem. Klasický test se dělá - v něm tentokrát nepomůže, protože brownies mají uprostřed zůstat mokré a vláčné. Vyjměte je z trouby, jakmile se na pečivu objeví první vlhkost, nikoli suché drobenky těsta. Tak co myslíte? Svedla jsem vás?

FLORENTINA