

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•okolÄjdovÄ½ mouÄ•nÄ-k staÄ•il napevno uhnÄ-zdit v americkÄ© povaze. VysvÄtlenÄ- je naprosto jednoduchÄ©: vÄjehno, 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•okolÄjdovÄ½ch 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- kompletÄ-. 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 Ä°Ä¾asnou bonboniÄ©ru. LÄjska prochÄjzÄ- Ä¾aludkem za vÄjch okolnostÄ-, ale opentlenÄ© a s kyticÄ- rÄ¾Ä- 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•okolÄjdovou 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. VlhÄ© a vlÄjÄ•nÄ© a temnÄ Ä•okolÄjdovÄ½ a jakoby dortovÄ©. RozdÄl mezi nimi je hlavnÄ v mnoÄ¾stvÄ- mouky a v pomÄru ostatnÄ-ch surovin. A protoÄ¾e receptÄ na dorty a Ä•okolÄjdovÄ© Ä™ezy se v nÄjich konÄinÄjch pohybuje dost, budu dnes psÄjt o tÄjch prvÄ-ch, vlÄjÄ•nÄ½ch a ÄjÄvnatÄ½ch.

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. VÄjehno ostatnÄ- jako suÄjenÄ© ovoce, oÄ™Äjky, mandle, vÄ-c Ä•okolÄjdy nebo Ä•okolÄjdovÄ© kousky uÄ¾ jsou jen bonus.

Mouka

S tou je to opravdu jednoduchÄ©. ÄCEÄ-m mÄnÄ mouky, tÄ-m vlÄjÄ•nÄjÄjÄ- a ÄjÄvnatÄjÄjÄ- 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•okolÄjdovÄj 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 jeť má nadýchán, pak másto másla vezměte nějakou neutrální rostlinnou olej, přání je namáchejte pl na pl.

Ekoláda

Easto

v receptu natrefte na požadavek, je ekoláda má bílý hotový, v rozdílu a hlavně rozpuštěná, 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 má-t brownies vládně a ekoládu má nadýchán, t-m spíše byste se měli držet tabulkových ekolád.

Ekoláda

včete má-t výsledek tmavší a v rozdílu, t-m 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 oekávně, ale i tak se po brownies zapráží jak nic. Zejména pokud se chystáte pro dáv nenasytných kobytek, která si fajnoveš- ani nevímnou, nechte to, ekoláda na vanilové bude fajn.

Cukr

U

cukru panuje jednoduchý vztah. Ekoláda má ho je v samotné ekoládě, t-m vč ho musí-te přidat do těsta. Na je znám ekolády na vanilové ho obsahují poměrně dost, takže se nebojte snížit obsah cukru v má receptu těba o tětinu, nic se nestane.

Zase

se ale v rámci honby za lepší hluví- nesnažte cukr omezit moc, protože přisobí jako zvlášť ušlech- a zvlhčující- initel. Jakmile ho skrouhnete, dostanete moc suchý výsledek. Zato se ho ale nebojte z šesti nebo zcela nahradit hůdím cukrem, přidání to výsledku zajímavost i v kavost, sm-li to tak nazvat.

Vešce

Ekoláda

vládně a tekutě- brownies chcete, t-m vč vajec budete potěbovat. 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 tekutě- mi přání- sadami jako je nutella nebo érství krémová sár, pak je ale zkuste přidat do těsta až na plechu a vytvořte s nimi na povrchu nějakou přisobivě abstraktní- vzor.

Jak se to dělá

Ā~Ā-kĀj

se, Ā¾e brownies je recept vhodnĀ½ pro zaĀ•ĀjteĀ•nĀ-ky a jĀj s tĀ-m plnĀ souhlasĀ-m. Neobsahuje Ā¾ĀdnĀ© kypĀ™idlo, Ā¾ĀdnĀ½ prĀjĀjek na peĀ•enĀ- ani sodu a postup je velmi jednoduchĀ½ a rychlĀ½. JestliĀ¾e jsou hrnkovĀ© buchty doporuĀ•ovĀjny zaĀ•Ā-najĀ-cĀ-cm pekaĀ™kĀjm z prvnĀ- tĀ™Ā-dy zĀjkladnĀ- kuchaĀ™skĀ© Ājkoly, zde se dostĀjvĀjme do mateĀ™skĀ© Ājkolky.

ĀEokolĀjdu musĀ-te rozpustit, ale to je jednoduchĀj

zĀjleĀ¾itost. Je Ā°plnĀ jedno, jak se k tomu dopracujete, zda opatrnĀ na mĀ-rnĀ©m Ā¾Ājru v kastrĀlku, ve vodnĀ- lĀjzni nebo dokonce v mikrovlnce. RozpouĀjtĀjte ji spoleĀ•nĀ s mĀjslem, lĀ-p se tak ubrĀjnĀ-te pĀ™Ā-padnĀ©mu spĀjlenĀ-.

potom

do nĀ- postupnĀ staĀ•Ā-

vmĀ-chat zbylĀ© suroviny v poĀ™adĀ- cukr, vajĀ-Āka a nakonec mouka.

NetĀ™eba mĀ-chat dlouho, jen neĀ¾ se mouka v tĀstĀ rozptĀ½lĀ- bez nĀjznaku Ā¾molkĀ.

JĀj

mĀjm rĀjda brownies pĀ™ece jen trochu nadĀ½chanĀ©, a tak nejdĀ™Ā-v ĀjlehĀjm vejce s cukrem do hustĀ© a bohatĀ© pĀny, neĀ¾ do nich vmĀ-chĀjm rozpuĀjtĀnou ĀokolĀjdu a mouku.

Pokud je pro vĀjs ale pomyĀjlenĀ- na chvĀ-li ĀjlehĀjnĀ- v robotu utrpenĀ-m, kterĀ© oddaluje poĀ¾itek z hotovĀ©ho dĀ-la, rozhodnĀ se k nĀmu nenuĀte, protoĀ¾e to opravdu jde i bez nĀj.

Jak pĀ©ct brownies

Rychle

a pozornĀ. Na rozdĀ-l od jinĀ½ch mouĀ•nĀ-kĀ na plech zde neplatĀ- pravidlo, Ā¾e pĀt minut v troubĀ navĀ-c a pro sŃch tu nemĀĀ¾e Ājkodit. Tady byste se dopustili fatĀlnĀ- chyby.

Brownies

totiĀ¾ vĀ¾dycky budete chtĀ-t mĀ-t tak trochu nedopeĀ•enĀ©. Jak budou postupnĀ chladnout, tak jeĀjtĀ zpevnĀ-, pĀ™edevĀjĀ-m dĀ-ky zbytkovĀ©mu teple a vysokĀ©mu podĀ-lu ĀokolĀjdy. NesnaĀte se je vĀjak pevnĀ© vytĀjhnout uĀ¾ z trouby. JedinĀ©, o co byste se tak postarali, by byly suchĀ© a drobivĀ© Ā™ezy.

VĀ¾dycky

kontrolujte brownies pĀt

minut pĀ™ed tĀ-m, neĀ¾ doporuĀuje recept. VezmĀte pĀjrĀtko,

vpĀ-chnĀte ho nĀkam 5 centimetrĀ od okraje plechu a vytĀjhnĀte. Je jasnĀ©, Ā¾e nemĀĀ¾ete Āekat, aĀ¾ bude pĀjrĀtko suchĀ©, jako v pĀ™Ā-padĀ jinĀ½ch buchet. Brownies jsou hotovĀ©, jakmile na pĀjrĀtku uvĀ-znou prvnĀ- nĀjznaky drobeĀ•kĀ, i kdyĀ¾ znaĀ•nĀ vlhkĀ½ch.

DajĀ- se brownies udĀlat

zdravĀjĀjĀ-?

Spousta

autorĀ se snaĀ¾Ā- do receptu na brownies vpaĀjovat tady trochu ĀervenĀ© Ā™epy, tady cukety nebo strouhanĀ© mrkve, tady zdravĀjĀjĀ- mouku. Jako by vĀjichni zapomnĀli,

Če brownies vzniklo jako dezert a vÁdycky to bude jen dezert. Ádn½ pÁmidan½ ÁpenÁjt z nÁj zdravou a nekalorickou svaÁinku neudÁlÁj.

MÁj
mÁsto na jÁdelnÁÁku jen obÁas, jen ke kÁivÁ a jen ke zvlÁÁitnÁ-m pÁleÁitostem, jinak si koledujete o protekÁnÁ- dÁvku Áipeku (teÁ nemyslÁ-m toho od ÁeznÁ-ka).

PÁestoe
se o nÁsledujÁ-cÁ- dezert velmi ÁpatnÁ dÁlÁ-, udÁlejte to. Nejen vÁÁi svÁt pak bude zas o nÁco hezÁÁ- a sladÁjÁ- mÁsto pro Áivot.

ÁEokolÁdovÁ©
brownies

MnoÁstvÁ-: zhruba 24 kouskÁ

Brownies,
jeden z nejznÁjmÁjÁch americkÁch mouÁnÁ-kÁ, se pyÁnÁ- typicky vlÁÁnou, skoro a¼ mokrou konzistencÁ- a intenzivnÁ- ÁokolÁdovou chutÁ-. NÁvykovost je tedy znaÁnÁ vysokÁj, naÁitÁstÁ- se vÁje v kuchyni odehraje tak rychle, Áe mÁÁete mÁ-t brownies v podstatÁ kdykoli po ruce. CelÁ½ svÁt vÁ- a jÁj ochotnÁ potvrdÁ-m, Áe od mokrÁho k vysuÁenÁmu to v pÁÁ-padÁ brownies trvÁj jen pÁr krÁtkÁ½ch okamÁikÁ. BuÁte proto koncem peÁenÁ- ve stÁehu. Po vytaÁenÁ- z trouby odolejte pokuÁenÁ- ihned ukrojit kousek k ochutnÁnÁ-, protoÁe brownies ztuhnou a¼ chladnutÁ-m. Suroviny 3 vajÁ-Áka
150 g cukru
200 g májsla
200 g dobrÁ© hoÁkÁ© ÁokolÁjdy
110 g hladkÁ© mouky
dvÁ hrsti (asi 50 g) keÁju nebo jinÁ½ch oÁmechÁ Postup
Troubu pÁedehtÁejte na 180 stupÁÁ. Máj slo i ÁokolÁjdu nakrÁjjejte na menÁjÁ- kousky.

Ve
vodnÁ- lÁjni nebo jen tak na plotÁnce rozpustÁte máj slo a do teplÁho nalÁjjejte vÁjchnu ÁokolÁjdu. DobÁme rozmÁchejte na hladkÁ½ krÁm.

VajÁ-Áka

vyÁlehejte s cukrem s pomocÁ- elektrickÁho ÁjlehaÁe do svÁtlÁ© hustÁ© pÁny.

Potom povolna zaÁnÁte pÁilÁvat rozpuÁtÁnou ÁokolÁjdu. StÁjle pÁitom mÁchejte, aby se vajÁ-Áka s ÁokolÁjdou spojila.

Nakonec na toto tÁsto prosíte polovinu mouky, zapracujte metliÁkou, a totÁ¼ uÁiÁte i se zbÁ½vajÁ-cÁ- moukou a oÁme
MalÁ½

pekÁjÁek (nanejvÁjÁ o rozmÁrech 25 x 30 cm) vyloÁte papÁrem na peÁenÁ- a nalijte do nÁj pÁmipravenÁ© tÁsto. VloÁte do trouby a peÁte 20-25 minut, ne dÁle.

Brownies

i s pekÁjÁkem nechte 5 minut zchladnout na mÁÁce, potom zvednÁte za pÁeÁnÁ-vajÁ-cÁ- papÁr a odloÁte je k dalÁjÁ-mu chladnutÁ- tentokrÁjt u¼ bez pekÁjÁku. VydrÁte aspoÁ 4 hodiny, ne¼ dobÁme zpevnÁ-. Teprve dobÁme zchladlÁ© a zpevnÁnÁ© je nakrÁjjejte na spÁÁje menÁjÁ- dÁlky. PoznÁjmký, rady, tipy: Brownies

připravené - vytvořené - na povrchu typickou lesklou, papírovou tenkou vrstvu, a jakmile jsou hotové, objeví se mezera mezi těstem a pekáčkem. Klasický test se připraví - v tomto případě nepomůže, protože brownies mají uprostřed zůstat mokré a vláčné. Vyjměte je z trouby, jakmile se na přípravě objeví první vlhkost, nikoli suché drobenky těsta. Tak co myslíte? Svedla jsem vás?

FLORENTINA