

# MRAMOROVÁ BÁBOVKA

Pondělí, 25 leden 2016

Mramorová bábovka perfektně povede, jste připraveni na jakoukoli návštěvu. Pokud si ale na opravdovou moučkovou bábovku netroufáte, pokusím se vám dodat trochu sebevědomí. Bábovka je sice nedělní moučník, ale měli byste ho upéct v sobotu. Na bábovku se totiž používá moučkové těsto a to je lepší a navíc na druhý den. A moučkové bábovkách existují celé kuchyně, základních receptů je jen málo.

Mramorová bábovka z moučkového těsta. Každé těsto musí něco nadlehčovat. Cílem musí uvnitř těsta vytvořit vzduch – někdy méně, někdy více, někdy dokonale pravidelně, někdy každou jinak velkou. Způsob, jak nadlehčit těsto a dostat do něj vzduch, je celá věda. Každý má svá pravidla a své zákonitosti. Proto je péčení je vlastně takový malý chemik v roztomilé domácí podobě, je jasné, že přesnost a dodržování postupů je víceméně. Nedodržení postupů sice asi nezpůsobí nějaký výbuch (stran množství a tvaru nádoby se nelze – koda na surovinách i na dušnosti má být patrná. Jednou vám napíšu recept s moučkovým těstem, jaké dostupné způsoby odlehčení těsta existují, co je pro ně důležité a na co si dát pozor, aby se to povedlo. Dnes se ale budu věnovat jednomu konkrétnímu druhu těsta, a to je moučkové těsto. V ideální podobě má tvar bábovky, ale existují i chlebičky do formy, srnčí hřbety, dokonce se dá nalít na plech. V té nejtypičtější podobě pak představuje rozdobené cupcakes, které si spousta pekařek bohužel stále mylně plete s muffiny. Základy moučkového těsta. Asi je vaše názvu těsta dávno jasné, že se bude něco s moukou a cukrem. Tak se na to podívejme. Nadlehčení máslem. První do těsta vnášejí vzduchové bubliny, je máslo utřené s cukrem. A teď věc nemyslím máslo jen tak ledabyle vařkou smíchané s trochou cukru, to zdaleka nestačí. Je potřeba, abyste vzali máslo a krupicový cukr. Ten má ostré krystalky, líp se zakousne do másla a pomůže mu rychleji a lépe vstřebat vzduch. Takže ani cukr moučka, ani cukr krystal, prostě něco mezi tím. Dále je potřeba, abyste máslo s cukrem proháněli kolem dokola mísy aspoň půl hodinu. Opravdu. Schválně se podívejte do starých kuchyňek, kde takový časový údaj dost často stojí. Ale pokud máte po ruce nějakou moderní kuchyňskou techniku, ideálně samostatně stojící a samostatně pracující, pak zajásejte, protože máslo s cukrem budete mít utřené asi tak za 10 minut. V robotu by se máslo s cukrem nemělo lehát, ale míchat –li těsto. Někteří roboty k tomu mají nástavec, který se jmenuje těstecí. Tak to je těstecí on.

Váším cílem je v tomto kroku vyrobit světlou máslovou pěnu, nikoli trochu povolené máslo smíchané s cukrem. Musíte tu nadýchanost vidět a cítit. Máslo musí zhruba dvojnásobně nabýt na objemu, zesvětlat a nadýchat se. Teprve pak do něj můžete přidat mouku a mléko.

Nadlehčení sněhem z bílků. Druhá věc, která do moučkového těsta vnášejí vzduchové bubliny, je sníh z bílků. Asi dobře víte, že když uleháte jen samotné bílky, stádium toho správně pevného sněhu trvá jen pár vteřin. Je velmi snadné si nevědomně, že u tam jste, a následně sníh přelehat dosucha a do stavu, kdy se začne trhat a rozpadat. Navíc je takový sníh dost nestabilní, smíchává se do zbytku těsta a bublinky v něm rychle praskají, takže toho vzduchu zas tak moc nepřidá. Mnohem lepší je, když po chvíli lehání samotných bílků přidáte něco cukru. Já obvykle беру moučkovou mouku, který vyžaduje recept. Opět není jedno, jaký cukr vezmete. Moučkový cukr obsahuje protihrudkovací látku a množství i křehkost, takže to s ním moc nefunguje. Cukr krystal je zase moc hrubý a velký a nestačí se v té rychlosti dobře rozpustit. Nejlepší opět je cukr krupice alias pískový cukr. Cukr postupně vsypte k bílkům, jakmile budete mít ulehání měkký, středně hustý sníh. Pokračujte ve lehání, dokud sněhu nevytvoříte pevný sníh, a pak klidně ještek; pár minut dál. Tím se sníh postupně zpevní, pozorovat těsto, že se s piškotem sněhu čím dál tím méně ochotněji ohýbají dolů. Nemusíte dosáhnout dokonale pevných piškotek, to je v moučkovém těstu bábovky zbytečné, ale úplně měkké piškoty taky neberte. Asi i zde dáte zavdát kuchyňskému přístroji, že? Ruční je to poádání, takže. Sníh, který takto připravíte, věc nezapracovávat nijak mimořádně – etrně. Je pevný a něco vydrží. Všechno se připe, že sníh se do těsta přidává tak zvaným překládáním, aby v něm zůstalo co nejvíce vzduchu, ale tady na něj klidně berte s metličkou a ho do těsta jemně a krátce vmíchejte. Prásk do pešiva. Věc na něj nemyslete. Ani na petku no. Pokud jste dobře odvedli svou práci, těsto másla a lehání sněhu, tak ho nepotřebujete. Jen vám bude v tiskazit chuť a bude vám hošknout a trpknout na jazyku, protože to mu jde výborně. Nepatrný nárůst objemu těsta když se peš v troubě, nevyskočí tolik co jiná těsta. Ano, nabude, ale asi jen o moučkovou mouku a polovinu svého objemu za sebou. To znamená, že bábovkovou formu vám vyplní zhruba do dvou třetin a po upečení bude forma plná tak akorát. Když se podíváte na bábovku na plechu, má zcela malinkaté, skoro pravidelné bublinky a má jich hodně. To je pro moučkové těsto zcela typické. Přesně poměrně hutně, ale těstem se lehce krájí a lehce kouše. Péčení nepřesně těsto zprudka. Těsto nemá rádo moc vysokou teplotu. Ideálně se mu vede v troubě zahřáté kolem 160 stupňů. Jakmile byste bábovku pekli při 180 stupních, stane se tohle: Na povrchu těsta se rychle vytvoří pevná kůrka, se pak bábovka postupně propéká, rozpínají se vzduchové bublinky uvnitř těsta a těsto roste. Zároveň se tekutiny mění páru a potěbují někud ven. Jenomže to všechno udrží pevná kůrka. Pára a vzduch tu přetahovanou brávyhrají, takže kůrka praskne, v bábovce vzniknou podélné krátery a je to parádě. Na talíři pak často stojí poněkud nažklmo a rozhodně si nezaslouží stejný obdiv, jako v Pise. Takže čím víc zprudka přejdete na bábovku bude popraskaná. Na druhou stranu, lehké popraskání věc nevedí, ztěm se vám bez něj ani bábovku upéct

nepodařímí. Test upečení Pásmi dotyku prstem musí být bábovka pružná a pevná na dotek, nesmíte uvnitř cítit žádný bahenní pohyb. Pokud máte pochyby, zapíchněte do ní špejli, počkejte do té chvíle, vytáhněte a olízněte. Špejle nesmí být mokrá od nedopečeného těsta a nesmí chutnat po syrové mouce. Vyklopení z formy Bábovku dává krásnou krásnou formu. Takže určitě budete chtít, abyste z ní bábovku dostali v jednom kusu a beze ztrát. Vždycky vyklápejte bábovku ještě za tepla. Když ji necháte asi dvě minuty po vytažení z trouby stát na kuchyňské lince, uvidíte, že se jakoby odtáhne od stěny formy. To je ideální okamžik pro vyklopení. Kdybyste čekali, až zcela zchladne ve formě, těsto se opět přilepí a už ho z formy nejspíš nedolujete. Jedno pásmo upozornění k nepřilnavým teflonovým formám: jsou báječné, pásmo je lepší je vymazat a naim vysypat. A pamatujte, že pásmo jde jednou okamžik, kdy nepřilnavá vrstva ztratí svou nepřilnavost. Nikdy nevíte, kdy to pásmo jde. Ale až to pásmo jde, oplakejte nepovedenou bábovku, proveďte poslední rozloučení s formou a běžte si počkat novou. Takhle už bude navždy pásmo, když ji pečlivě vymažete a vysypete. Jak se dělá mramorování Je to jednoduše, ne to vypadá! budete mít kompletně připravené svátě těsto, odeberete do další misky zhruba třetinu, prosijete na ni kakaový prášek a metličkou vmícháte. Tím těsto obarvíte. Potom budete do bábovkové formy stádat vrstvit svátě &ndash; tmavé &ndash; svátě &ndash; tmavé &ndash; svátě těsto, celkem 5 vrstev. Nemusíte je nijak dále promíchávat. Pásmo se těsto trochu pohybuje formou, místy se nadzvedává, takže se vytvoří lehký mramorový efekt sám od sebe.

Suroviny 180 g másla 330 g pískového cukru 4 vejce 330 g polohrubé mouky 125 ml mléka tuk a hrubá mouka na přípravu formy 1 lžička kakaového prášku

Ultra nepřilnavý vnitřní povrch bábovkové formy vymažete zhruba jednou lžičkou oleje a vysypte těmi až těmi mouky. Zbytek mouky, který se nenalepí na vymazané stěny, vysypte. Dejte si pásmo vymazávání záležet zejména ve vřech tmavých zákoutích a na středovém kolíku, právě tam se bábovka vyklápění často zákeřně přilepí. Troubu předehřejte na 160 stupňů, horkovzdušku pouze na 140. Máslo těsto za pečení ručně nebo lehacího mixéru nebo těstecího nástavce kuchyňského robota tak dlouho, až pásmo estane klávodní odpor a změkne, zhruba jednu až dvě minuty. Pásmo idejte od oka stanovené dvě třetiny cukru a ještě těsto (ručně těsto ještě déle). Máslo musí ztuhnout a zesvětlá a nenápadně nabýt na objemu. Oddělte bílků. Žloutky jeden po druhém zašlehejte do máslové pěny, další vady až poté, co těsto dojde ke stopě zmizí. Mouku prosijte. Ve středech dávkách pak postupně, tentokrát už jen vačkou bez robota, zapracujte třetinu mouky a třetinu mléka. Chovejte se ke vznikajícímu těstu jemně, abyste se zbytečně nepřipravili o vzduchové bublinky, které jste do něj pásmem pracně vetřeli. Nemíchejte těsto déle, než je nezbytně nutné ke vstřebání suroviny. Z bílků a jedné malé špetky zbývajícího cukru ušlehejte ručně nebo elektrickou metličkou měkký a těsný sníh. Pak po lžičkách zašlehejte zbytek cukru a pokračujte dál ve šlehání, až bude sníh lesklý a zhoustne &ndash; pásmo nadzvednutí metličky se na něm vytvoří špičky, které se jen pozvolna ohnou dolů. Teprve takto cukrem ztužený sníh opatrně vyklopte z misky k těstu.

Sníh vložíte do těsta. Mážete ho špejli vložit velkou lžičkou, zabořte ji v polovině mísy skrz sníh a těsto a špejle odeberete směrem k sobě a dolní část obsahu mísy vyzdvihnete nahoru. Pak mísu otočíte o devadesát stupňů proti směru hodinových ručiček a akci se středem zopakujete. Pak znovu otočíte a znovu zabořte, a znovu a znovu se těsto se sněhem rovnoměrně promíchá. Pásmo estate co možná nejdříve. Oddělte jednu třetinu těsta a prosijte kakaový prášek. Vložíte ho do těsta stejným způsobem jako sníh, až se těsto rovnoměrně obarví dohněda. Do bábovkové formy opatrně nalijte jednu třetinu svátěho těsta. Pásmo této akci budete muset formou otáčet (nejspíš svojí těstí rukou), aby se těsto rovnoměrně rozlilo dokola. Pokračujte první polovinou hnědého těsta, nato totéž zopakujte druhou třetinu svátěho, zbývající polovinou tmavého a na závěr se zbytkem svátěho těsta. Ve formě tedy nyní leží tři vrstev v pořadí svátě &ndash; tmavá &ndash; svátě &ndash; tmavá &ndash; svátě. Nemusíte jimi nikterak promíchávat, aby vzniknul mramorový efekt, těsto se pásmo pohybuje formou a mramorování se vytvoří tak nějak mimochodem. Bábovku vložíte do vyhřáté trouby a pečte asi 50 minut, až povrch zežltne, bábovka v nejvyšším místě vystoupí těsto k vrcholu formy, těsto se pásmo letmým dotyku nenalepí na prsty a špejle zapíchnutá do bábovky, pár vteřin podržená v těstě a poté vytážená, nebude lepkavá, a když ji olíznete, nebude chutnat po syrové mouce. Pokud si nejste jisti a máte pochyby o pečení těsta, klidně 10 minut pásmo idejte. Bábovce to nijak neškodí, protože ji pečete pásmo celkem nízké teplotě. Vytaženou bábovku nechte dvě minuty stát ve formě. Pak ji pásmo ikryjte obráceným a dostatečně velkým talířem a obojí najednou pásmo evraňte &ndash; talířem pmanévru skloňte dole a bábovka nahoru. Ruku si pásmo spalněním pochopitelně chraňte chapkou nebo aspoň utěrkou. Zkuste formu sundat z bábovky, někdy se to podaří hned na první pokus. Pokud to nepásmo jde, talířem i bábovkou lehce klepněte o stůl. Těsto krát. Když ani to nepomůže, vezměte špejli utěrkou a namořte ji do studené vody. Důkladně pásmo eložte nadvrát a složenou vlhkou utěrkou položte na formu. Nechte dvě minuty odpařovat, pak už by bábovka vyklouzla lehce, nanejvýš s malým klepnutím. Pokud se tak nestane, buď se stala chyba pásmo vymazávání formy (té byste si ale měli být vědomi), anebo zrovna dosložit nepřilnavý povrch. Ještě teplý bábovkový skvost pocíťte moučkovým nebo vanilkovým cukrem a pásmo krájením nechte vychladnout, jinak se bude ukrutně drobit. Nejlepší ovšem bábovka chutná až druhý den. Pásmo oschnutím ji chraňte plastovým poklopem, velkým sáčkem nebo potravinovou fólií.

Až se vám povede a až vám chutná, FLORENTÝNA

