

MRAMOROVÁ BĀBOVKA

Pondělí, 25 leden 2016

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

Mramorová bábovka z tušeného 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. Protože pečeni je vlastně takový malý chemik v roztomilé ženské podobě, je jasné, že přesnost a dodržování postupů je víceméně. Nedodržení postupů sice asi nezpůsobí nějaký výbuch (stran množství a tvaru nádoby se nelze srovnávat na surovinách i na důsledcích, ale být patrná. Jednou vám napíšu recept s přehledem, 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 těsto tušené. V ideální podobě má tvar bábovky, ale existují i chlebičky do formy, srnčí huby, 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 tušeného těsta. Asi je vaše názvu těsta už dávno jasné, že se bude něco s ním dělat. Tak se na to podívejme. Nadlehčení máslem. První do těsta vnášejí vzduchové bubliny, je máslo utušené s cukrem. A teď věc nemyslím máslo jen tak ledabyle vařené s cukrem, 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 silikonovou kuchyňskou techniku, ideálně samostatně stojící a samostatně pracující, pak zajísejte, protože máslo s cukrem budete mít utušené asi tak za 10 minut. V robotu by se máslo s cukrem nemělo lehat, ale míchat a tím těsto. Některé roboty k tomu mají nástavec, který se jímá nazývá těstecí. Tak to je přesně ono.

Vaším 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 tušeného 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 už tam jste, a následně sníh přelehat dosucha a do stavu, kdy se začne trhat a rozpadat. Navíc je takový sníh dost nestabilní, srovnatelně se smíchává do zbytku těsta a bublinky v něm rychle praskají, takže toho vzduchu zas tak moc nepřidá. Mnohem lepší je, když po chvíli přelehání samotných bílků přidáte něco cukru. Já obvykle беру tušenou cukru, který vyžaduje recept. Opět není jedno, jaký cukr vezmete. Můj cukr obsahuje protihrudkovací látku a možná i křemík, 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, tušidký sníh. Pokračujte ve přelehání, dokud sněhu nějakého nevytvoříte pevný sníh, a pak klidně je srovnat; pár minut dál. Tím se sníh postupně zpevní, pozorovat těsto, že se srovná; píky sněhu tím dál tím méně ochotněji ohýbají dolů. Nemusíte dosáhnout dokonale pevných píček, to je v případě bábovky zbytečné, ale úplně měkké srovná; píky taky neberte. Asi i zde dáte zavdávající kuchyňskému přístroji, že? Ruční je to poštědná miska. Sníh, který takto připravíte, věc nelze zapracovávat nijak mimošedně srovná; 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. Přesně do peřiva. Věc na něj nemyslete. Ani na přepetku ne. Pokud jste dobře odvedli svou práci přímě tušené másla a přelehání sněhu, tak ho nepotřebujete. Jen vám bude v kázi chuť a bude vám hošknout a trpknout na jazyku, protože to mu jde výborně. Nepatrný nárůst objemu těsta když se peře v troubě, nevyskočí tolik co jiná těsta. Ano, nabude, ale asi jen o tušenou a polovinu svého objemu za sebou. To znamená, že bábovkovou formu vám vyplní zhruba do dvou tušetin a po upečení bude forma plná tak akorát. Když se podíváte na bábovku na tušezu, má zcela malinkaté, skoro pravidelné bublinky a má jich hodně. To je pro tušené těsto zcela typické. Přesně poměrně hutně, ale přímě se lehce krájí a lehce kouše. Pečení nepřímě zprudka. Tušené těsto nemá rádo moc vysokou teplotu. Ideálně se mu vede v troubě zahřáté kolem 160 stupňů. Jakmile byste bábovku pekli přímě 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 někudy ven. Jenomže to všechno už drží pevná kůrka. Pára a vzduch tu přetahovanou brá vyhrájí, takže kůrka praskne, v bábovce vzniknou podélné krátery a je to parádě. Na talíři pak často stojí poněkud našikmo a rozhodně si nezaslouží stejný obdiv, jako věc v Pise. Takže čím víc zprudka přímě na bábovku bude popraskaná. Na druhou stranu, lehké popraskání věc nevedí, ztěmně se vám bez něj ani bábovku upéct

