

Máte rádi sladké? Tak pojdte s námi na návštěvu do Čokoládové cukrárny v Praze. Klára nebo její kolegyně vám tu nabídnou úžasné dorty, vlastnoručně vyrobené pralinky i horkou čokoládu.

Klára Frycová nepochází z cukrářského rodu, ani si jako malá nehrála na kuchařinku. Jak tedy přišla k cukrárně? „Po gymnáziu jsem studovala francouzštinu, pak jsem na rok odjela do Švýcarska, kde jsem hlídala děti a trochu cestovala. Myslím, že láska k čokoládě se zrodila právě tam,“ tvrdí. Řadu let pracovala jako manažerka, jenže také miluje dobré jídlo a odmala má ráda ruční práce. „Když se mi narodil druhý syn, začala jsem uvažovat o něčem vlastním; co by mě bavilo a zvládla bych to i s dětmi,“ říká. Prvotní přání – obchod s horkou čokoládou – se zrodilo díky návštěvám zahraničí a ochutnání pravé horké čokolády, nikoli nápoje z prášku. „K tomu jsem přidala dorty a myšlenka na vlastní cukrárnu byla na světě.“

Pochoutka i s čajem

Přestože tady nenabízejí desítky sladkostí, zaručeně si vyberete. Co třeba rýžový nebo brusinkový páj, dort s povídky a vanilkovým krémem nebo z lívancového těsta s borůvkami a šlehačkou, případně specialitku – dort s čokoládou, ořechy a karamellem? Klára je objednává u cukrářů, které byl docela problém sehnat. „Odebírám malé množství, a to se

málokomu vyplatí, hlídám si použité suroviny a ještě chci lidem nabízet to, co není běžné. Já sama vyrábím pralinky a čokoládové novinky, třeba linecké košíčky s čokoládou a ořechy, perníkem nebo skořicí. Kde hledám recepty? Většinou v zahraničních kuchařkách a pro další inspiraci jezdím na čokoládový veletrh do Paříže. Letos jsem si odsud přivezla i japonský

čaj Matcha, který se dá využít také do pečiva a čokolád. A teď už tyhle čokolády s čajem prodáváme.“

Z mnoha koutů Evropy
V cukrárně však nemají jen dorty nebo pralinky, které vyrábějí z belgické čokolády Belcolade, ale i tabulky čokolád, bodující v celosvětových soutěžích. Najdete tu italské i francouzské výrobky, včetně značek Amadei, Michel Cluizel, Francois Pralus, Valhrona

nebo Bonnat. „Právě Bonnat, malá čokoládovna z Voironu poblíž Grenoblu, byla první, kdo u svých čokolád označil původ kakaových bobů, a začala je vyrábět z bobů z jedné plantáže. Jako jedna z mála firem prodává hořkomléčné čokolády s vysokým podílem kakaa, například 65 procent, a zároveň s mlékem,“ prozrazuje Klára. A protože kvalitní čokoládu



Vídeňský dort



Tartaletky



Košíčky s náplní



Klára s kolegyně

Jak si vyrobit PRALINKY

Zvládnete je i doma, pokud máte mikrovlnnou troubu, tvořítka a dobré suroviny.



JAK na to

1 Zhruba na 25 pralinek potřebujete

350 g mléčné čokolády. Asi 300 g rozdělte na pětiny, jednu si odložte a zbytek zahřívajte v mikrovlnce: nalámané kousky dejte do misky a 30 vteřin zahřívajte, vyndejte, promíchejte, znovu 30 vteřin zahřívajte a opakujte, dokud se čokoláda nerozpustí. Teplota nesmí přesáhnout 44 °C.

2 Do rozpuštěné hmoty vložte zbývající čokoládovou pětinu a rozmíchejte – výsledná hmota by měla mít do 33 °C.

3 Čokoládu nalijte do tvořítka až po okraj a několikrát s nimi bouchněte o stůl,

abyste se zbavili vzduchových bublin. Pak ji vylijte – část ulpí na stěnách tvořítka a tak vznikne „obal“ pro náplň. Tento základ uložte do lednice, ideálně na 12 °C.

4 Vytvořte si náplň, například rozehřátou čokoládu smíchejte s horkou smetanou, můžete přidat oříšky, rozinky, alkohol... Vyndejte tvořítka a hmotou naplňte budoucí pralinky. Opět nechte v lednici ztuhnout.

5 Zbylou, už roztavenou čokoládu, znovu rozpusťte a zchlaďte odloženými 50 g čokolády podle bodů 1. a 2. Zalijte pralinky a dejte do lednice. Asi po 20 minutách pralinky vyklopte a máte hotovo.

radím sledovat údaje o surovinách na obalech.“ Co je ještě dobré vědět? „Čokoláda má být lesklá, vonět kakaem a při zlomení hlasitě křupnout.

Mléčná musí obsahovat minimálně 25 % kaka a hořká 35 %. U hořkých čokolád platí, že čím vyšší podíl kaka, tím je výrobek více hořký, zároveň to ale není jediný ukazatel kvality. Stejně důležité je složení a obsah kakaového másla, které dává jemnou chuť,“ upozorňuje Klára. Kdybyste ji chtěli rozpustit třeba na plevu, pak pomalu buď v mikrovlnce (návod je u výroby pralinek), nebo ve vodní lázni. Spálená je nepoživatelná a také vám domácnost pěkně „zasmradne“. Skladujte ji při asi 12 °C, nesmí však být ve vlhku, a zabalenou, jinak ve pochytí všechny okolní pachy, třeba i papírový sáček nebo plast. A až na ni dostanete chuť, kousek si odlomte. Kvalitní čokoláda se vám nikdy nepřejí. ■

SOUTĚŽ • SOUTĚŽ • SOUTĚŽ

Oslad'te si život

Čokoládová cukrárna je místo, kde můžete ochutnat poctivé cukrářské výrobky se zaměřením na kvalitní čokoládové speciality. Horkou čokoládu vyrobenou z belgické čokolády, ručně vyrobené pralinky i tabulkové čokolády. V cukrárně najdete i nejlepší čokolády na světě, které lze ochutnat i na pořádaných ochutnávkách. Čokoládová cukrárna je místo, kde si užijete kvalitní čokoládu a můžete se o ní vše dozvědět. Více na internetu: www.cokoladovacukrarna.cz.

HRAJETE O: 5x KURZ NA VÝROBU PRALINEK

Soutěžní otázka:

V jakém stylu je zařízený interiér cukrárny?

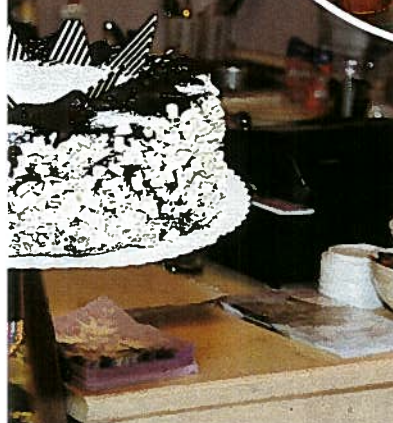
A) ve francouzském B) v německém C) ve švédském



Svou odpověď nám zasílejte prostřednictvím SMS odeslaných výhradně mobilním telefonem v období od 8. 12. 2010 0.00 hodin do 11. 1. 2011 24.00 hodin na telefonní číslo 907 99 09 ve tvaru: CUKRARNADPOVEDMEZERAJMENDMEZERAPRIJMENIMEZERAADRESAMEZERApsc.

Příklad: CUKRARNAD EVA NOVAKOVA HLAVNI 5 PRAHA2 120 00

Ze všech správných odpovědí vyhrává 5 výherců. Cena jedné SMS zprávy je 9 Kč včetně DPH pro všechny mobilní operátory v ČR. Soutěž provozuje a technicky zabezpečuje Ringier Axel Springer CZ a.s. Podrobná pravidla najdete na hobby.blesk.cz, www.platmobilem.cz.



VIZITKA

Klára Frycové

DATUM NAROZENÍ: 9. 3. 1973

VZDĚLÁNÍ: gymnázium

PROFESE: majitelka čokoládové cukrárny

SPLNĚNÉ PŘÁNÍ: Pracovat s jídlem.

RÉDO: Dělat to, co mě baví a má smysl.

mnozí lidé ani neznají, pořádá ochutnávky s povídáním o historii a výrobě, které ji baví stejně jako kurzy výroby pralinek.

Pozor na procenta

Kvalitní čokoláda obsahuje kakao a kakaové máslo (společně se označují jako kakaová hmota), cukr, emulgátor (nejčastěji sójový lecitin) a vanilku. U mléčné čokolády se ještě přidává mléčný prášek. „Nejcennější je kakaové máslo,

které se často nahrazuje rostlinnými tuky, což už pro mě není kvalitní čokoláda. Proto

