

3x čokoláda

Jestli před vámi tabulka čokolády nevydrží vcelku déle než pár minut, zkuste se téhle pochoutce podívat blíž pod alobal a vyzkoušejte si její výrobu doma na vlastní kůži.

TEXT: KRISTINA KOMŮRKOVÁ
PŘIPRAVILA: ILONA SMETANOVÁ



Kdyby Kryštof Kolumbus před 519 lety neobjevil Ameriku, nejspíš bychom dneska netušili, co je to hamburger, kola, ale hlavně čokoláda. Tehdy kakaovník rostl v okolí Amazonky a Mexičané spolu s obyvateli Střední Ameriky popíjeli z jeho plodů čokoládový nápoj a indiáni měli kakaové boby jako platiadlo. Možná už tehdy tušili, že bez hnědé sladké vody a karbanátku v housce jde žít, bez kvalitní čokolády ne.

Kakaové boby se zmíněným nápojem dovezl do Evropy Španěl Hernando Cortés o pár let později, který v Americe nějaký čas pobýval a založil zde bobové plantáže. Čokoládu začala popíjet elita na královských dvorech, a než se dostala mezi nás, obyčejné smrtelníky, trvalo do začátku 19. století, kdy Holanďan Conraad Van Houten přišel na to, jak oddělit kakaové máslo od kakaové hmoty. Sláva mu!

Dneska je snad už nemožné, abyste ve svém okolí našli někoho, kdo čokoládu nikdy neochutnal. Jenže je čokoláda a čo-

koláda. Možná jste doteď „ujžděli“ na klasické mléčné, která vás vyjde na pětadvacet korun. Pak vezte, že o kvalitní čokoládě nevíte vlastně nic a pravou čokoládu jste nikdy nejedli.

Kvalita čokolády se odvíjí od kvality kakaových bobů, nejvíc je ceněn typ fine. Častěji se čokolády ale vyrábějí z typů flavour a ordinary. Následuje obsah kakaového másla – čím víc, tím líp (rozhodně se vyva-

rujte výrobků, kde je máslo zcela nahrazeno ztuženými či rostlinnými tuky) a důležitá je také délka tzv. konšování, což je míchání při teplotě 50–65 stupňů, které musí být dost dlouhé na to, aby se všechny suroviny a chutě pořádně smísily a rozložily.

Pravá čokoláda by měla obsahovat minimálně 50 % kakaa a jako jediný tuk kakaové máslo. Mléčná čokoláda by měla mít kakaa alespoň 25 %. Mimochodem, mléko do čokolády začali přidávat Švýcaři a dodnes patří k národům s největší spotřebou téhle sladkosti.

Poznat kvalitní čokoládu lze ale i bez obalu, stačí, když si ji prohlédnete a přivoníte. Měla by silně vonět po kakau, její povrch by měl být lesklý, při lámání se ozve hlasité křupnutí a objeví se ostrý zlom, a když ji konečně vsunete do úst, lehce a rychle se rozplývá... Možná vám při prvním ochutnání bude připadat hodně hořká a netypická. Ale věřte, že po pár kostičkách už obyčejnou čokoládu chtít nebudete. ■

kristina.komurkova@mfdnes.cz

Ochutnávka!

Čokolíkově nebe existuje – nachází se v Čokoládové cukrárně v Ostrovského 20, v Praze 5. Kromě nabídky božských cukrovinek tady pro vás paní majitelka na objednávku uspořádá ochutnávku nejlepších čokolád světa. Za 250 Kč na osobu vezmete svůj jazyk na výlet kolem světa po nejlepších kakaových plantážích.
www.cokoladovacukrarna.cz

Mléčná čokoláda s chilli a mořskou solí

PŘÍPRAVA 30 MINUT + CHLAZENÍ

NA 1 TABULKU

- 125 g ztuženého tuku
- 125 g moučkového cukru
- 6 lžic kakaa
- 4 lžice sušeného mléka
- špetka chilli
- 1/2 lžičky mořské soli

1 Menší nádobu vyložíme pečicím papírem. Ve vodní lázni rozehtáme tuk.

3 Moučkový cukr prosejeme s kakaem, sušeným mlékem a chilli do misky.

4 Rozehřátý tuk přelijeme do misky s cukrem a kakaem a dobře promícháme, dokud není hmota hladká a nezhoustne.

5 Čokoládu promícháme s mořskou solí a přelijeme ji do nádoby, uhladíme

nožem nebo obrácenou lžící a necháme asi 10 minut zchladnout.

6 Do měkké čokolády vtiskneme obrácený nůž nebo špejli a tabulku rozdělíme na dílky. Necháme úplně vychladnout, zabalíme do alobalu a uložíme v chladu.

NÁŠ TIP Kakaový prášek použijte co nejkvalitnější, s vysokým procentem kakaového másla.



Bílá čokoláda s kávovými zrny

PŘÍPRAVA 20 MINUT + CHLAZENÍ

NA 1 TABULKU

- 200 g ztuženého tuku
- 200 g cukru moučka
- 100 g sušeného mléka
- 2 lžice škrobové moučky
- 1 vanilkový cukr
- 40 g kávových zrn

1 Menší obdélníkovou nádobu vyložíme pečicím papírem.

2 Ve vodní lázni rozpustíme ztužený tuk.

3 Moučkový cukr prosejeme se sušeným mlékem, škrobem a promícháme s vanilkovým cukrem.

4 Do rozpuštěného tuku vmícháme prosáté

suroviny a vše vymícháme dohladka.

5 Bílou čokoládu promícháme s kávovými zrny a směs přelijeme do nádoby. Uhladíme a necháme ztuhnout.

NÁŠ TIP Kávová zrna nebo oblíbené oříšky obalte v bílé čokoládě.



Čokoláda s mátou

PŘÍPRAVA 20 MINUT + CHLAZENÍ

NA 1 TABULKU

- 125 g ztuženého tuku
- 150 g cukru moučka
- 80 g kakaa
- 2 lžičky škrobu
- 1 lžice mentolového likéru
- 1 kapka peprmintové trestí

1 Ztužený tuk rozpustíme ve vodní lázni.

2 Moučkový cukr, kakao a škrob společně prosejeme.

3 Do rozpuštěného tuku vmícháme moučkový cukr s kakaem a škrobem a dohladka vymícháme.

4 Přidáme mentolový likér a peprmintovou trestí a čokoládu vylijeme

do připravené nádoby, uhladíme a necháme krátce zchladnout.

5 Tupou hranou nože vyznačíme dílky tabulky a necháme úplně vychladnout.

NÁŠ TIP Vynechte peprmintovou trestí, nádobu vysypte několika rozdrčenými mentolovými bonbony a přelijte čokoládou.

