



CUKRÁRNA, kde voní čokoláda

K VELIKONOČNÍM SVÁTKŮM PATŘÍ ČOKOLÁDOVÉ BONBÓNY. CO TAKHLE TŘEBA RUČNĚ VYROBENÉ PRALINKY Z NEJLEPŠÍ ČOKOLÁDY OD KLÁRY FRYCOVÉ Z ČOKOLÁDOVÉ CUKRÁRNY?

1 NEJDŮLEŽITĚJŠÍ ZÁKLADNÍ INGREDIENCÍ NA PRALINKY JE KVALITNÍ ČOKOLÁDA

Čokolatéři neboli cukráři, kteří pracují s čokoládou, používají čokoládové pecky z kvalitní kakaové hmoty a kakaového tuku. Před dalším zpracováním se musí rozpustit a temperovat. Pecky se při tom nahřejí, potom se rozmíchají, znovu se nahřejí a znovu rozmíchají. Tento postup se opakuje, až je čokoládová hmota perfektně zpracovaná.

Špatně temperovanou čokoládu hned poznáte – je šedivá a neleskne se. Z té dobře vytemperované pak můžete začít vyrábět pralinky, polevy, ozdoby na dorty a jiné sladkosti.

2 NA ÚHLEDNÉ PRALINKY POTŘEBUJETE FORMU

Vytemperovaná čokoláda se vlije do formy a nechá se v ní jen krátce ztuhnout. Formou se při tom poklepává, aby se vytlačily všechny vzduchové

bubliny a aby čokoláda rovnoměrně pokryla stěny a zatuhla na nich. Zbytek se vylije. Ve formě zůstane jen tenká čokoládová mistička, základ na pralinu. Ta se nechá zchladit v lednici a poté se naplní vybranou náplní.

3 NÁPLŇ SKRYTÁ POD ČOKOLÁDOVOU VRSTVOU MUSÍ BÝT LAHODNÁ

Základní hmota náplně je z rozpuštěné čokolády umíchané s čerstvou smetanou. Ta se nazývá ganáž. Do ganáže se přidávají další ingredience podle chuti čokolatéřů i zákazníků. Velmi oblíbená je směs s lískovými ořechy nebo s grilášem. Velmi chutná je ganáž s kapkou alkoholu nebo s kávou a kávovým likérem. Do bílé ganáže se zase míchá nastrouhaný marcipán a pistácie. Naplněné pralinky se zalijí rozpuštěnou tmavou čokoládou. Přebytná čokoláda se setře a pralinky se nechají zatuhnout. Pak už se jen vyklopí z formy a dokráší drobnou ozdobou. ■

KDE KOUPIŤ ČOKOLÁDOVÉ PRALINKY A KDE SI JE VYROBIT

*Čokoládová cukrárna, (www.cokoladovacukrarna.cz). Sami ručně vyrábějí pralinky z nejemnější čokolády s mnoha náplněmi. *Cukrářství Viktoria prodává pralinky z kvalitní čokolády, tahitské vanilky

a další exotické ingredience (www.cukrarstvi-viktoria.cz). *Cacao Sampaka (www.sampaka.cz) je úžasný čokoládový butik, kde si mimo pralinek vyberete třeba afrodiziakální čokolády zabalené v krásné růžové krabičce. *Gold Pralines (www.goldpralines.cz), specialista na belgické pralinky nabízí bonbóny

z mléčné, hořké i bílé čokolády s mnoha náplněmi. Vyrábět pralinky se naučíte: 1. V ateliéru Ola Kala, pod vedením známého šéfcukráře Lukáše Pohla. 2. V cukrárně Saint Tropez vede kurzy francouzský chocolatier, ale jen anglicky a francouzsky. 3. V Čokoládové cukrárně vás lahodné pralinky naučí majitelka Klára.



