

Chez Lucie

Doroty



Dorty Chez Lucie

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na
www.cpress.cz
www.albatrosmedia.cz



Lucie Dvořáková

Dorty Chez Lucie – e-kniha
Copyright © Albatros Media a. s., 2018

Všechna práva vyhrazena.
Žádná část této publikace nesmí být rozšiřována
bez písemného souhlasu majitelů práv.


ALBATROS MEDIA a.s.

Dorty Chez Lucie



Obsah

Můj příběh	6
Než začnete	13
Rady	14
Suroviny	16
Recepty	19
Podzimní dort s hruškami pošírovanými v červeném víně ..	21
Čokoládový dort s citrusy	25
Tarte au citron meringuée / Citronový koláč se sněhovou čepicí	29
Mrkvový dort s ořechy	31
Brownies s ořechy	35
Čokoládový dort s tvarohem, slivovicí a švestkovým želé ..	37
Vánoční dort s perníčky	41
Makovo-citronový dort	45
Tvarohovo-citronový dort s malinami	49
Čokoládový cheesecake s chilli	53

Minicheesecakes s kozím sýrem a brusinkami	55
New York cheesecake	59
Cheesecake s bezovým květem a citronem	61
Red Velvet Cake / Dort červený samet	65
Ořechový mocca dort.	67
Prinsesstårta / Dort Princezna	72
Malé Princezny s malinami.	75
Schwarzwald	77
Joconde Imprime Entremet / Malovaný piškot s karamelovou pěnou, banány a čokoládou	81
Duhový dort	85
Pěnové dortíky s tmavou a bílou čokoládou	89
Pavlova s matcha šlehačkou a lesním ovocem	93
Sněhová roláda s pařížskou šlehačkou	95
Croquembouche	99
Pastel de Tres Leches / Třímlékový dort s mangem a koriandrem	103
Choux au craquelin / Křupavé větrníčky s čokoládovým krémem	105
Sacher	109

Fraisier / Jahodový dort	113
Dort z čokoládové pěny s malinami	117
Charlotta s ovocem	121
Arašídové dortíky s jahodovým kompotem	125
Jogurtové dortíky s kokosem a malinami	129
Mangové dortíky s čokoládovým krémem a marakujou . .	133
Ultra čokoládový dort s čokoládovo-karamelovým krémem	137
Macarons / Makronky s čokoládovým krémem	139
Éclairs s vanilkovým a čokoládovým krémem	143
Paris-Brest	147
Mille feuilles s malinami	151
Borůvkový pěnový dort	155
Tvarohový nepečený dort s limetami a mátou	157

Můj příběh

Pamatuji si, že v naší rodině se nikdy žádné dorty nepekly. Když měl někdo narozeniny, dort jsme objednali v cukrárně. Výběr nebyl nic moc; vzpomínám si tak jen na ořechový s máslovým krémem, ze kterého jsme sundávali ozdobné hrudky másla, protože to „rostlo v puse“, a na prázdninové dorty pro sestru – piškot s ovocem a želatinou (hlavně žádný ananas). Já dorty nedostávala, protože mezi Vánoci a Silvestrem, kdy mám narozeniny, bylo doma ještě cukroví, a tak přece nebudeme kupovat dorty. Taková křivda! Naštěstí byla napravena a já dostala – už ani nevím ke kolikátým narozeninám – Princeznu dort, který mi táta výjimečně objednal v hotelu Olympik. Stál prý „nekřesťanský peníze“ a já byla strašně šťastná, že mám konečně vlastní opravdový narozeninový dort.

Občas se samozřejmě máma nebo babička pokusily o nějaký ten cukrářský výtvar (a možná jím křivdím), ale v paměti mám jenom řadu sladkostí rozpadlých na kusy.

„Dort“ ze zakysané smetany a piškotů, který nešel vyklopit z mísy. „Roláda“, kterou jsme museli jíst rovnou z alobalu, do kterého byla zamotaná. „Rakvičky“, které se vysypaly z formiček, a jako dezert jsme tedy měli drť se šlehačkou. Bábovka, která se nikdy nevyklopila z krásné srdcové formy.

Všechno (dobře, skoro všechno) to chutnalo báječně a já jako dítě samozřejmě měla za to, že máma s babičkou jsou nejlepší. Jsou! Ale postupem času se ukázalo, že jsou nejlepší jinde než v kuchyni.

Tyhle dětské zkušenosti ve mně zanechaly dojem, že k upečení dortu potřebuji nejen výuční list v oboru cukrářka, ale hlavně cosi jako tajnou superschopnost.

A tak jsem prostě nepekla. K narozeninám jsem svým chlapcům plácala dorty z rozvařených jablek a piškotů, hostům předkládala Krtkův dort z krabice anebo se tvářila, že já tedy rozhodně netuším, co mám v té kuchyni dělat.

Až jsem si založila blog. O vaření. První příspěvek byl salát. První dort byl fiasko.

Najednou jsem se spontánně přihlásila na cukrářský kurz – tedy rovnou na tři kurzy. Celkem jsem za ně tenkrát zaplatila přes deset tisíc korun a doteď mi to připadá – jemně řečeno – neuvěřitelné. Přisuzuji to podzimní „depce“ a upozorňuji, že to dost pomohlo.

Nejen s podzimem, ale hlavně se strachem – vždyť dort je vlastně jen „načančaná“ buchta s krémem!

Začala jsem pomalu a nenápadně. Místo dáreků jsem kamarádům nosila vlastnoručně upečené dorty. Nejdřív byly upatlané a celé nakřivo. Ani zdaleka nevypadaly jako jejich předlohy v časopisech nebo na různých blozích, ale časem se to začalo zlepšovat. Co chybělo vizuálně, to jsem se jim snažila dát v chuti.

Moje okolí to zjevně ocenilo, protože najednou to přišlo – známá si ode mě objednala dva narozeninové dorty a chtěla mi za ně zaplatit víc než suroviny. Byla jsem na rozpacích. Nebo spíš totálně vynervovaná.

Samozřejmě na jednu stranu jsem byla neuvěřitelně pyšná, ale na druhou jsem se strašlivě bála. Co když se to nepovede? Co když jim to nebude chutnat? Co když čekají něco lepšího? Profesionálního!

Asi tušíte, že všechno dopadlo dobře, dorty přežily převoz (což je doteď moje největší noční můra) a všichni na oslavě byli spokojeni. Dmula jsem se jako páv, ne že ne.

Další šílenou metou pro mě byl patrový svatební dort potahovaný marcipánem, který se – oproti mým obavám – nejenže nepropadl, ani neroztekla, ale dokonce si svatebčanky přicházely pro recept.

Každý dort na zakázku pro mě byl vždycky výzva a trochu stres. Pořád to tak je, asi se toho nikdy nezbavím. Když vám pak ale řeknou, že lepší dort nejedli, víte, že to stojí za to. Nebo když jste se svým dortem hostem na svatbě a sní se celý, do posledního drobků, přímo před vašimi zraky. Boží!

Jelikož nemám tolik přátel a známých, kteří by si ode mě objednávali tolik dortů, kolik bych si přála vyzkoušet, a – řekněme si to upřímně – většinou nemám při pečení ani volnou ruku, velmi se mi hodilo, že jsem v roce 2011 objevila Odvážné pekaře. Tedy The Daring Bakers, skupinu nadšených pekařů, kteří se každý měsíc pokoušeli upéct



něco, co pro ně vybral jeden z členů. Většinou se jednalo o nějakou národní specialitu ze země hostitele měsíční výzvy. Bylo to báječné a naučila jsem se spoustu nových receptů a cukrářských technik.

Zakladatelka Odvážných pekařů Lis v roce 2013 bohužel zemřela a s komunitou to šlo z kopce. I když jsem moc chtěla, a dokonce jsem jednu výzvu připravila i já, už mě to nebavilo; bez Lis to zkrátka nebylo ono. Poslední recept jsem vyzkoušela v roce 2015 a v současné době už The Daring Bakers vůbec nefungují.

V roce 2011 jsem se vůbec projevila poměrně odvážně – alespoň na svoje poměry – a poprvé jsem se přihlásila na Appetit piknik. Byly to nervy, byla to legrace, byl to úspěch. Další dva roky to byly ještě větší nervy, mnohem větší legrace i neuvěřitelný úspěch.

Během těch let mi začalo pomalu docházet, že konečně možná vím, co bych v životě chtěla skutečně dělat. Že to nebude sezení v kanceláři, dělání zbytečné práce bez skutečného výsledku – snad kromě hromady papírů, které někdo bez přechtení skartuje.

A tak jsem dala výpověď a šla dělat cukrářku.

Nebylo to samozřejmě takhle jednoduché a rozhodovala jsem se skutečně dlouho, ale i po více než třech letech stále nelituji. Ano, je to náročné a ne, není to žádná romantika v růžové zástěrce. Vstávám uprostřed noci, v kuchyni je horko a hluk, někdy padám únavou. Ale dělám to, co mě baví, a většinou se do práce skutečně těším. Domů chodím s čistou hlavou a zůstává po mně lednice plná sladkostí. A hlavně – spokojení strážníci.

Abyste zažili ten báječný pocit, vůbec není potřeba stavět patrové dorty a vyrábět neuvěřitelné dekorace z cukrové pasty. Nemusíte dokonce ani měnit zaměstnání. Pro mě je nakonec nejvíc udělat Princzinn dort pro moji mámu k narozeninám. Nebo domácí baklavu pro tátu. Duhový dort pro neteř nebo jakýkoliv dort pro svoje přátele. Teď už vím, že pro ně by mohl být i nakřivo, hlavně že je dělaný s péčí a láskou. Zároveň taky vím, že není tak těžké, aby nakřivo nebyl. Stačí se jen nebát.

Snad vám moje kuchařka pomůže případné obavy překonat.

Držím palce!

Lucie





Než začnete

Rady

Většina dortů není nijak složitá, chtějí jen čas

Je třeba dodržet doporučení ohledně vychlazení či odležení jednotlivých komponentů, aby se krém neroztekł nebo korpus nedrobnil. Pokud je uvedeno, že krém je nutné šlehat těsně před sestavením dortu, udělejte to tak.

Nejprve si přečtete celý recept

Suroviny i postup uvádím tak, jak přijdou během přípravy na řadu. I tak se může stát, že zbrkle nalijete či nasypete do mísy suroviny, které se měly šlehat odděleně. Když si přečtete recept předem, postup si ujasníte.

Dodržte postup

Pokud máte spoustu zkušeností s pečením, víte, co si můžete dovolit. Pokud jste začátečník, respektujte instrukce a neexperimentujte. Na to přijde řada, až si budete jisti „v kramflecích“.

Bud'te pečliví

Čím pečlivěji budete postupovat, tím lépe výsledek dopadne. Třeba z důkladně připravené formy půjde korpus dobře ven, nebude po stranách rozdrobený a půjde lépe namazat krémem.

Teplota a čas pečení mohou být v různých troubách rozdílné

Všechny dorty pečte v obyčejné elektrické troubě, nastavené na „horní a dolní ohřev“ bez horkovzduchu. Plechy a formy dávám do středu trouby. Při pečení tedy berte v potaz zkušenosti s vaší troubou. Zda je korpus propečený, vždy vyzkoušejte pomocí špejle. Zapíchněte ji do středu dortu, pár vteřin vyčkejte a špejli vytáhněte. Pokud vyjde čistá nebo na ní ulpívají jen suché drobečky, je hotovo. V případě, že na špejli zůstane těsto, pečte dalších 5 minut a test zopakujte.