

# 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 v sobotu. Na bábovku se totiž používá tušené těsto a to je lepší a na druhý den. A v těstěsto 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 pravidelné, někdy každou jinak velkou. Způsob, jak nadlehčit těsto a dostat do něj vzduch, je celá věda. Každý má svá pravidla a své zákonitosti. Protože péčení 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 – koda na surovinách i na dušnosti má být patrná. Jednou vám napíšu lánek 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 hřbety, dokonce se dá nalít na plech. V té nejtěsnější podobě pak představuje rozdobené cupcakes, které si spousta pekařek bohužel stále mylně plete s muffiny. Základy tušeného těsta. Asi je vaše názvu těsta dávno jasné, že se bude něco s ním dělat. Tak se na to podívejme. Nadlehčení máslem. První do těsta vnášejí vzduchové bublinky, je máslo utušené s cukrem. A teď věc nemyslím máslo jen tak ledabyle vařkou smíchané s trochou cukru, 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 kuchařek, kde takový časový údaj dost často stojí. Ale pokud máte po ruce nějakou šikovnou 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 – li těsto. Některé roboty k tomu mají nástavec, který se jím nazývá těstecí. Tak to je těstěson.

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 bublinky, 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 u tam jste, a následně sníh přelehat dosucha a do stavu, kdy se začne trhat a rozpadat. Navíc je takový sníh dost nestabilní, smíchává se do zbytku těsta a bublinky v něm rychle praskají, takže toho vzduchu zas tak moc nepřidá. Mnohem lepší je, když po chvíli lehání samotných bílků přidáte něco cukru. Já obvykle беру těstětinu cukru, který vyžaduje recept. Opět není jedno, jaký cukr vezmete. Můj cukr obsahuje protihrudkovací látku a možná i křob, 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, těstědký sníh. Pokračujte ve lehání, dokud sněhu nevytvoříte pevný sníh, a pak klidně ješkerou pár minut dál. Tím se sníh postupně zpevní, pozorovat těstěba tak, že se špičky sněhu šim dál tím méně ochotněji ohýbají dolů. Nemusíte dosáhnout dokonale pevných špiček, to je v případě bábovky zbytečné, ale úplně měkké špičky taky neberte. Asi i zde dáte zavdávající kuchyňskému těstětoji, že? Ruční je to poštědná mokačka. Sníh, který takto připravíte, věc nezpracovávat nijak mimoštědně škerou. Je pevný a něco vydrží. Všechno se připe, že sníh se do těsta přidává tak zvaným těstěkládáním, aby v něm zůstalo co nejvíc vzduchu, ale tady na něj klidně berte s metličkou a ho do těsta jemně a krátce vmíchejte. Přesně do věce. Věc na něj nemyslete. Ani na špetku nože. Pokud jste dobře odvedli svou práci těstěni másla a lehání sněhu, tak ho nepotřebujete. Jen vám bude v taktit chuť a bude vám hošknout a trpknout na jazyku, protože to mu jde výborně. Nepatrný nárůst objemu těstěni když se peče v troubě, nevyskočí tolik co jiná těsta. Ano, nabude, ale asi jen o těstětinu a polovinu svého objemu za sebou. To znamená, že bábovkovou formu vám vyplní zhruba do dvou těstětin a po upečení bude forma plná tak akorát. Když se podíváte na bábovku na těstězu, má zcela malinkaté, skoro pravidelné bublinky a má jich hodně. To je pro tušené těsto zcela typické. Přesně poměrně hutně, ale těstěm se lehce krájí a lehce kouše. Pečení nepřetáhne zprudka těstě těsto nemá rádo moc vysokou teplotu. Ideálně se mu vede v troubě zahřáté kolem 160 stupňů. Jakmile byste bábovku pekli těstěni 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 udrží pevná kůrka. Pára a vzduch tu těstětaňovanou brá vyhrájí, takže kůrka praskne, v bábovce vzniknou podélné krátery a je po parádě. Na talíři pak často stojí poněkud našikmo a rozhodně si nezaslouží stejný obdiv, jako věc v Pise. Takže šim víc zprudka přejdete na bábovku bude popraskaná. Na druhou stranu, lehké popraskání věc nevedí, ztějemně se vám bez něj ani bábovku upéct

nepodařímí. Test upečení Pářmí dotyku prstem musí být bábovka pružná a pevná na dotek, nesmíte uvnitř cítit žádný bahenní pohyb. Pokud máte pochyby, zapíchněte do ní špejli, počkejte do té chvíle, vytáhněte a olízněte. Špejle nesmí být mokrá od nedopečeného těsta a nesmí chutnat po syrové mouce. Vyklopení z formy Bábovku dává krásnou krásnou formu. Takže určitě budete chtít, abyste z ní bábovku dostali v jednom kusu a beze ztrát. Vždycky vyklápejte bábovku ještě za tepla. Když ji necháte asi dvě minuty po vytažení z trouby stát na kuchyňské lince, uvidíte, že se jakoby odtáhne od stěny formy. To je ideální okamžik pro vyklopení. Kdybyste čekali, až zcela zchladne ve formě, těsto se opět přilepí a už ho z formy nejspíš nedolujete. Jedno pářmí upozornění k nepřetlínání teflonovým formám: jsou báječné, pářmí je lepší vymazat a nůžem vysypat. A pamatujte, že pářmí jde jednou okamžik, kdy nepřetlíná vrstva ztratí svou nepřetlínávnost. Nikdy nevíte, kdy to pářmí jde. Ale až to pářmí jde, oplakejte nepovedenou bábovku, proveďte poslední rozloučení s formou a běžte si počkat novou. Tahle už bude navždy pářmí, když ji pečlivě vymažete a vysypete. Jak se dělá mramorování Je to jednoduše, ne to vypadá! budete mít kompletně připravené svátlé těsto, odeberete do další misky zhruba třetinu, prosijete na ni kakaový prášek a metličkou vmícháte. Tím těsto obarvíte. Potom budete do bábovkové formy stádat vrstvit svátlé &ndash; tmavé &ndash; svátlé &ndash; tmavé &ndash; svátlé těsto, celkem 5 vrstev. Nemusíte je nijak dále promíchávat. Pářmí upečení se těsto trochu pohybuje formou, místy se nadzvedává, takže se vytvoří lehký mramorový efekt sám od sebe.

Suroviny 180 g másla 330 g pískového cukru 4 vejce 330 g polohrubé mouky 125 ml mléka tuk a hrubá mouka na přípravu formy 1 lžička kakaového prášku

Ultra nepřetlínávný vnitřní povrch bábovkové formy vymažte zhruba jednou lžící oleje a vysypte těmi až těmi mouky. Zbytek mouky, který se nenalepí na vymazané stěny, vysypte. Dejte si pářmí vymazávání záležet zejména ve vřechových zákoutích a na středovém kolíku, právě tam se bábovka vyklápění často zákeřně přilepí. Troubu předehřejte na 160 stupňů, horkovzduškou pouze na 140. Máslo těsto za pečení vařky, ručního šlehačového mixéru nebo těstecího nástavce kuchyňského robota tak dlouho, až pářmí estane klápním vodní odpor a změkne, zhruba jednu až dvě minuty. Pářmí idejte od oka stanovené dvě třetiny cukru a ještě těsto (ruční těsto je lepší déle). Máslo musí ztuhnout, zesvátlat a nenápadně nabýt na objemu. Oddělte bílků. Žloutky jeden po druhém zašlehejte do máslové pěny, další vady až poté, co pářmí edchozí beze stopy zmizí. Mouku prosijte. Ve středech dávkách pak postupně, tentokrát už jen vařkou bez robota, zapracujte třetinu mouky a třetinu mléka. Chovejte se ke vznikajícímu těstu jemně, abyste se zbytečně nepřetlínali o vzduchové bublinky, které jste do něj pářmí tím pracně vetřeli. Nemíchejte těsto déle, než je nezbytně nutné ke vstřebání suroviny. Z bílků a jedné malé špetky zbývajícího cukru ušlehejte ruční nebo elektrickou metličkou měkký a šedý sníh. Pak po lžících zašlehejte zbytek cukru a pokračujte dál ve šlehání, až bude sníh lesklý a zhoustne &ndash; pářmí nadzvednutí metličky se na něm vytvoří špičky, které se jen pozvolna ohnou dolů. Teprve takto cukrem ztužený sníh opatrně vykopete z misky k těstu hotovému těstu.

Sníh vložíte do těsta. Mážete ho šlehačovou vložkou vložit velkou lžící, zabořte ji v polovině mísy skrz sníh a těsto a šlehačovou podeberete směrem k sobě a dolní část obsahu mísy vyzdvihnete nahoru. Pak mísu otočíte o devadesát stupňů proti směru hodinových ručiček a akci se středem zopakujete. Pak znovu otočíte a znovu zabořte, a znovu a znovu se těsto se sněhem rovnoměrně promíchá. Pářmí estaže co možná nejdříve. Oddělte jednu třetinu těsta a prosijte kakaový prášek. Vložte ho do těsta stejným způsobem jako sníh, až se těsto rovnoměrně obarví dohněda. Do bábovkové formy opatrně nalijte jednu třetinu svátlého těsta. Pářmí této akci budete muset formou otáčet (nejspíš svojí těstí rukou), aby se těsto rovnoměrně rozlilo dokola. Pokračujte první polovinou hnědého těsta, nato totéž zopakujte druhou třetinu svátlého, zbývající polovinou tmavého a na závěr se zbytkem svátlého těsta. Ve formě tedy nyní leží tři vrstev v pořadí svátlé &ndash; tmavé &ndash; svátlé &ndash; tmavé &ndash; svátlé. Nemusíte jimi nikterak promíchávat, aby vzniknul mramorový efekt, těsto se pářmí upečení pohybuje formou a mramorování se vytvoří tak nějak mimochodem. Bábovku vložíte do vyhřáté trouby a pečte asi 50 minut, až povrch zežltne, bábovka v nejvyšším místě vystoupí těsto k vrcholu formy, těsto se pářmí letmém dotyku nenalepí na prsty a špejle zapíchnutá do bábovky, pár vteřin podržená v těstě a poté vytážená, nebude lepkavá, a když ji olíznete, nebude chutnat po syrové mouce. Pokud si nejste jisti a máte pochyby o propečení těsta, klidně 10 minut pářmí idejte. Bábovce to nijak neškodí, protože ji pečete pářmí celkem nízké teplotě. Vytaženou bábovku nechte dvě minuty stát ve formě. Pak ji pářmí ikryjte obráceným a dostatečně velkým talířem a obojí najednou pářmí evraže &ndash; talířem pmanévru skloňte dole a bábovka nahoře. Ruku si pářmí ed spálením pochopitelně chraňte chápku nebo aspoň utěrkou. Zkuste formu sundat z bábovky, někdy se to podaří hned na první pokus. Pokud to nepřijde, talířem i bábovkou lehce klepněte o stůl. Těsto. Když ani to nepomůže, vezměte špejli a namořte ji do studené vody. Důkladně v pářmí elože nadvakrát a složenou vlhkou utěrkou položte na formu. Nechte dvě minuty odpařovat, pak už by bábovka vyklouzla lehce, nanejvýš s malým klepnutím. Pokud se tak nestane, buď se stala chyba pářmí vymazávání formy (té byste si ale měli být vědomi), anebo zrovna dosložit nepřetlínávný povrch. Ještě teplejší bábovkový skvost pocití moučkovým nebo vanilkovým cukrem a pářmí ed krájením nechte vychladnout, jinak se bude ukrutně drobit. Nejlepší ovšem bábovka chutná až druhý den. Pářmí ed oschnutím ji chraňte plastovým poklopem, velkým sáčkem nebo potravinovou fólií.

Až se vám povede a až vám chutná, FLORENTÝNA

