

NAHATĀ• DORT OD FLORENTĀ•NY

PĀjtek, 29 duben 2016

Naked cake si dovolím pĀ™eloĀ³ait jako nahatý, obnaĀ³ený Ā• odhalený dort, který se stal velkým hitem poslední doby. UrĀ•it pokud aspoĀˆ jedním oĀ•kem sledujete zahraniĀ•ní fotografie se sladkými domácími výtvy. A hitem se stal hned ze dvou dĀˆvodĀˆ. Je opravdu krásný na pohled, plný ladné elegance, ovoce a kvĀˆtĀˆ, a pak taky nevyĀ³aduje témĀˆĀ™ Ā³ádnou pra peĀ•ení dortĀˆ, natoĀ³ zruĀ•nost pĀ™i zdobení.

ĀEeasto se mĀˆ v e-mailech ptáte, zda bych vám prozradila nĀˆjaký svĀˆj pomĀˆrnĀˆ snadný a spolehlivý a základní re dort. Tak tohle je pĀ™esnĀˆ on. Nechte se zlákat a oslnit. TĀ™eba proto, Ā³e v úterý 26. dubna roku 2014 se v 11:15 hodin narodil a ukázal na svĀˆtĀˆ první pravidelný ĀˆtvrteĀ•ní e-mail v novĀˆ zaloĀ³eném E-mailovém klubu KuchaĀ™ky pro dceru. T je mĀˆj dort pro vás. Pokud se do nĀˆj pustíte, nemusíte se trápit tím, Ā³e vám nejde zarovnat krém do roviny, Ā³e vám nejdou hladce natĀ™it strany nebo Ā³e neumíte dort potáhnout cukráĀ™skou hmotou Ā•i marcipánem. A uĀ³ vĀˆbec si nemu zoufat se zdobícími sĀ•ky a trubiĀ•kami, které sice vypadají neškodnĀˆ, ale bez pĀ™islušných pokynĀˆ a dostateĀ•né praxe se s nimi nedá zas tak rychle kamarádit. ProĀ• je naked cake tak snadný?

Na naked cake budete potĀ™ebovat jen základní dortové tĀˆsto, sirup na potĀ™ení korpusu a nĀˆjaký pevnĀˆjš k kterým jednotlivá patra spojíte dohromady. A pochopitelnĀˆ nĀˆco nahoru na ozdobu, i kdyby to mĀˆl být jen poprašek mouĀ•kového cukru nasypáný tĀ™eba pĀ™es hvĀˆzdiĀ•kovou šablonu. Základní dortový korpus

Prozradím vám své oblíbené tĀˆsto, se kterým se snadno spĀ™átelíte. Je totiĀ³ pomĀˆrnĀˆ lehké a nadýchané a pĀ™est dost vrstev nad sebou, aniĀ³ by se deformovalo. VyznaĀ•uje se totiĀ³ pomĀˆrnĀˆ slušnou pevností. Jak je u mĀˆj opĀˆt se tu snaĀ³ím vyhýbat prášku do peĀ•iva. Jednak dĀˆlá pĀ™iliš velké a nepravidelné bubliny, které v dortu na Ā™ezu vadí, a jednak kazí chuĀˆ jemného peĀ•iva na jazyku. Prášek do peĀ•iva je trpký a svíravý; kdyĀˆ nad jedním soustem v ústech dĀˆkladnĀˆji zamyslíte, tak ho snadno v peĀ•ivu odhalíte. Na jednopatrové rychlé dorty pouĀ³ívám piškotové tĀˆsto, které je zaloĀ³ené na pevnĀˆ našlehaných bílcích. Ty šlehám s cukrem tak dlouho, aĀ³ v nĀˆm zĀˆstávají pevné špiĀ•ky, které se neohýbají dolĀˆ. Nedá se svítit, kdyĀ³ se chci vyhnout chemickému kypĀ™idlu, musím to nahradit dĀˆkladnou prací. Nebo spíš zapojením kuchyĀˆské elektrizované mechanizace, pak se o nĀˆjaké námaze vlastnĀˆ nedá ani mluvit. Do pevného snĀˆhu poté jeden za druhým vešlehám zbylé Ā³loutky, aby nezĀˆstaly ladem, a pak ještĀˆ smĀˆs polohrubé mouky a kukuĀ™iĀ•ného škrobu. To je celá vĀˆda, pak uĀ³ jde tĀˆsto do dortové formy a posléze do trouby vyhĀ™áté na 180 stupĀˆĀˆ. Tahle teplota platí bez pouĀ³ítí horkovzduchu, v opaĀ•ném pĀ™ípadĀˆ ji rozehĀ™ejte jen na 160 stupĀˆĀˆ. Forma na dort

Délka peĀ•ení záleĀ³í na velikosti formy, do které tĀˆsto nalijete. V široké formĀˆ o prĀˆmĀˆru kolem 26-28 cm mu bude staĀ•it 25 minut, v úzké formĀˆ mající jen 16-18 cm v prĀˆmĀˆru klidnĀˆ i 40 minut. MĀˆj dnešní dort se pekl ve formĀˆ s prĀˆmĀˆrem 17 cm. PropeĀ•ení poznáte nejen podle zlatavé barvy na povrchu, ale hlavnĀˆ jemným dotykem. Prst se nesmí snadno proboĀ™it. Navíc kdyĀ³ jemnĀˆ zatĀ™esete formou, nevidíte Ā³ádné chvĀˆní á la Ā³elatina. Po rychle zlátne, ale víte, Ā³e se ještĀˆ nepropekl uvnitĀ™, hned sníĀ³te teplotu na 150 stupĀˆĀˆ a dopeĀ•te ho radĀˆji pomaleji. Pro naked cake se ze všeho nejvíc hodí úzké a vysoké tvary dortových korpusĀˆ. AspoĀˆ tak vysoké, jako jsou široké, jinak uĀ³ nevyjadají tak nádhernĀˆ, jak by mohly. JestliĀ³e máte doma nastavitelnou kruhovou dortovou formu, rozhodnĀˆ ji vyuĀ³ijte, je to výborný a pĀ™itím levný pomocník. StaĀ•i ji vymazat máslem, vysypat hrubou moukou, poloĀ³it na plech vyloĀ³ený papírem na peĀ•ení a je pĀ™ipravená k pouĀ³ítí. Pokud máte strach, Ā³e by vám z n vyteklo, protoĀ³e forma nemá Ā³ádné dno, klidnĀˆ formu pro klid duše papírem na peĀ•ení obalte. NicménĀˆ tĀˆsto z formy nemá dĀˆvod utíkat, rychle se pĀ™i okraji zapeĀ•e a zpevní a stane se nepropustné pro jakékoli pokusy o únik.

ObmĀˆny tĀˆsta KlidnĀˆ si lĀ³íci mouky (nebo dvĀˆ) vymĀˆĀˆte za mleté oĀ™echy, mandle, kokos, kakaový prášek, strouhanou Ā•okoládu – jak je libo. Získáte tím jinak zabarvený a jinak ochucený korpus, aniĀ³ by se mu nĀˆjak podstatnĀˆ zmĀˆnily vlastnosti. Rozkrojení korpusu Korpus musíte po upeĀ•ení nechat asi 3 minuty odpoĀ•inout, teprve p vyprostít z formy a pak ještĀˆ nechat minimálnĀˆ dvĀˆ hodiny Ā™ádnĀˆ vychladnout. Potom ho teprve mĀˆĀ³ete krájet. Jestli si troufnete a jestli máte malý dort, klidnĀˆ na nĀˆj bĀˆĀ³te s pilkovým noĀ³em a snaĀ³te se udrĀ³et Ā™ez rovný. Pokud naznaĀ•te si noĀ³em, kde má vést Ā™ez, potom dort omotejte nití tak, aby vklouzla do tohoto naznaĀ•eného záĀ™ezu, a jako kdyĀ³ hrajete s malým díĀˆtem hru Ā™eĀ³me dĀ™íví na polínka, stĀ™ídavĀˆ tahejte za oba konce nitĀˆ a postupnĀˆ smyĀ•. Anebo zainvestujte necelou stovku do dortové pilky, která sama drĀ³í stejný odstup od podloĀ³ky v kterékoli fázi Ā™ezu. Naked cake by mĀˆl mít ideálnĀˆ tĀ™i patra, takĀ³e prokrojte korpus dvakrát. Cukrový sirup JestliĀ³e chcete, aby dort n chvíli stál pro okrasu, musíte poĀ•ítat s tím, Ā³e zaĀ•ne vysychat. Nemá na povrchu Ā³ádnou vrstvu krému, která by tomu zabránila. A tak není na škodu trochu napustit jednotlivá patra cukrovým rozvarem nebo šĀˆávou, která mu dodá vlhkost. Neberte to jako dalši pĀ™ídávání cukru, kdyĀ³ uĀ³ se peĀ•e dort, tak stejnĀˆ nemĀˆĀ³ete Ā•ekat, Āˆ bude dietní. PoĀ•ítat kalorie je tu ponĀˆkud bezpĀ™edmĀˆtné. Dortový krém

Bude to teĀ• znít asi divnĀˆ, ale jsem zároveĀˆ velký odpĀˆrce i velký zastánce máslových krémĀˆ. Nemám ráda krémy,

kteře jsou po mÁsle hutné, tÁĚké, tuhé, plné mÁslové chuti. Takový kousek dortu je pak do ÁĚaludku jako úĚinný špunt. Na druhou stranu mÁslovým krémÁm musím pÁĚiznat, ÁĚe se s nimi nejlépe pracuje ze všech moÁĚných dortových náplní a ÁĚe mohou být pÁĚipraveny dobÁĚe, lehce, hebcce. Tedy ÁĚe mohou být pochváleny i tím, ko mÁslové krémy z principu odmítá. Jde jen o to dobÁĚe zvládnout pÁĚípravu a neudĚlat zbyteĚnou chybu. Prvním pÁĚedpokladem úspĚchu je dobÁĚe vyšlehat mÁslo s cukrem. Pak se stane takový malý mÁslový zázrak, mÁslo nabude na objemu, zesvĚtlá a odlehĚí se. Našlehané mÁslo je témĚÁĚ bílé a lehkost v nĚm v podstatĚ vidíte pouhým okem. Druhým pÁĚedpokladem úspĚchu je našlehané mÁslo nastavit jakýmkoli krémem, který má pokojovou teplotu, který není vodnatý a který se do mÁsla zašlehá postupnĚ, trpĚlivĚ, po lÁĚících. MÁslo takto dokÁĚe pojmout aĚ dvakrát tolik krému, co samo váĚí. Jako krém mÁĚete pouĚít cokoli od neslazeného pudinku, citronového krému, ÁĚloutkového krému aĚ po tvaroh, krupiĚnou kaši Ěi bešamel. NepĚĚijde vám to sexy? MnĚ rozhodnĚ ano. Sestavení dortu Celé kouzlo nahatého dortu spoĚívá v tom, kam a jak nanesete krém. Jak uvidíte, jednodušší to uĚ být nemĚĚe. Na první patro naneste štĚkem trochu sirupu, pÁĚidejte vel vrchovatou lÁĚící krému a rozetĚete aĚ do stran. Nebojte se nechat krém jeden celý centimetr na výšku. Na to poloĚte druhé patro a postup si zopakujte. Zakryjte horním dílem. Pokud nejste spokojeni s tím, jak vršek korpusu vypadá, klidnĚ rozetĚete krém i nahoĚe. PoĚítejte s tím dopĚedu, aĚ si rozdĚlíte krém na pÁĚíslušný poĚ – buĚ dva, nebo dva a pĚl.

Nyní vezmĚte stĚrku nebo cukráĚskou špachtli, pÁĚiloĚte ji z boku k sestavenému dortu a dortem pomalu otĚeje nebo ho stĚrkou nĚkolikrát obtáhnĚte. Krém, který z dortu mezi jednotlivými vrstvami trochu pÁĚeĚníval, se tím rozetĚe po boĚní stranĚ, ale nebude staĚit na to, aby ji celou zakryl. Dortu tak zĚstane pÁĚiznaná struktura, ale pÁĚest bude vlastnĚ hladký. Nic víc a nic míĚ se od vás neoĚekává.

Je to jen na vás, kam aĚ vás pustí váš cit pro krásno. Pro zaĚátek rozhodnĚ staĚí, kdyĚ na dort dáte trochu Ěerstvého ovoce a trochu kvĚtĚ. Tím spolehlivĚ zapĚsobíte. Malou hrst téhoĚ mÁĚete pÁĚídat i na dortový podnos hned vedle dortu.

Pokud si chcete nastĚíkat pár mušliĚek, špiĚek nebo kytiĚek ze zbytku mÁslového krému, je to jen na vás. StejnĚ tak mÁĚete dort ozdobit nĚkolika bílkovými pusinkami. Dnešní doba fandí asymetrii a nepravidelnosti, tak se nebojte, ÁĚe musíte mít kaĚdou pusinku nebo kaĚdou mušliĚku stejnou.

Na tomto základním dortu se nauĚíte spoustu dĚleĚitých věcí. Nejprve vás Ěeká obyĚejný, leĚ jemný a kÁ piškotový korpus. Budete muset sebrat odvahu k jeho rozĚíznutí. NauĚíte se korpus provlĚít sirupem, pÁĚipravit základ univerzálního mÁslového krému, ale nemusíte se bát, ÁĚe váš dort tím pÁĚíbere na tĚĚkosti, odlehĚíte ho totiĚ pudinkem. A všechno to sestavíte do podoby pĚknĚ na pohled. Suroviny Na piškotový korpus:
3 vajíĚka
150 g cukru krupice
1 lÁĚiĚka vanilkového extraktu
100 g polohrubé mouky

70 g kukuřičného škrobu Na citronový sirup:

Šťáva z 1 menšího citronu

50 g cukru krupice

Na krém:

250 g másla

100 g cukru moučka

1 sáček pudinku

500 ml mléka

Postup

- Troubu předehřejte na 180 stupňů. Rozevřací formu vymažte trochou oleje nebo másla a pokud není nepřilnavá, ji vysypte hrubou moukou. Vajíčka rozdělte na bílky a žloutky. Pokud máte elektrickou metličkou ulehejte z bílků a šlehačky cukru tuhý sníh. Šlehačte dál a předtím postupně po lžičkách vstříkejte cukr. Poté je pár minut šlehačte, až sníh značně zhoustne, začne se lesknout a metličkou vytáhnutí zanechá ve sněhu špičky, které se neohybují dolů. Celkem od začátku do konce bude šlehat robotem trvat 10 minut, ručně raději nepřehřejte.

- Do sněhu jeden po druhém zašlehačte vanilkový extrakt. Mouku smíchejte se škrobem a opatrně předtím nejmenší rychlostí ji jemně vpracujte do našlehaného základu. Pokud máte pocit, že váš robot není dost výkonný a bílky budou málo našlehané, můžete pro jistotu obohatit mouku 1/2 lžičkou prášku do pečiva, ale předtím správném našlehaní je to zcela zbytečné a rušivé. Těsto nalijte do formy, zarovnejte a formu předtím vložte do trouby. Předtím 25 minut, předtím pokud je forma menší, tak o 10-15 minut déle.

- Vyndejte korpus z trouby a nechte předtím minuty odpočinout. Sundejte formu a dort předtím klepnete nebo předtím vložte na mramorovou desku, mohl snadno vychladnout. Nechte dvě hodiny pozvolna vytemperovat. Mezitím svažte scezenou citronovou šťávu, doplněnou vodou na 100 ml celkem, s cukrem – obojí smíchejte a pak postupně zahřívajte, dokud se cukr nerozpustí. Nechte předtím minuty předtím varem, odstavte a ponechte vychladnout.

- Dál uvařte podle návodu na obalu pudink z 500 ml mléka, ale neslaďte ho. Uvařený pudink odstavte, vhoďte do něj lžičku másla a míchejte, dokud se nerozpustí. Poté povrch pudinku předtím pokryjte potravinářskou fólií, která zabrání tvorbě kraloupů, a nechte zcela vychladnout na pokojovou teplotu. Než vychladne dort, měl by pudink být dost studený.

- Vychladlý korpus v jedné předtím a ve dvou předtím výšce rozkrojte pilkovým nožem, nití nebo pilkou na dort.

- Zbytek másla (lžičky už jste odebrali do pudinku) rozkrájejte na kostky, předtím dejte cukr a v robotu nechte zpracovat míchacím (špičkovým) nástavcem, až změkne. Vytrvejte v míchání dalších 5-10 minut, dokud máslo zcela neteče, nenabude na objemu a nezesvltá. Pak jemně a po lžičkách předtím dáváte zchladlý pudink, který musí mít nezbytně pokojovou teplotu, sic si nebude rozumět s máslem. Teplejší pudink vede k rozpouštění másla, studený ke srážení a hrudkovatění a oddělování krému. Nemusíte spotřebovat všechny pudink, zejména pokud máte pocit, že nedovedete předtím máslo dostatečně vyšlehat. Krém bude dobrý a lehký už předtím předtím zhruba 2/3 pudink. Pokud máte odvalu a trpělivost a budete jemně zapracovávat i zbytek pudinku, vznikne mimořádně nadýchaný a jemný krém.

- Všechny díly korpusu pokážete citronovým sirupem. Nebojte se a buďte se sirupem velkorysí, pikantní, korpus jinak snadno sobě suší. Dávejte pozor pouze na to, ať korpus doslova nerozmožíte. Spodní díl dortu natete více než předtím máslového krému, předtím klepnete prostřední díl, naneste dalších předtím předtím krém předtím klepnete poslední část dortu. Nebojte se, že je krém opravdu hodný, předtím chcete, aby byl mezi patry věc vidět. Na horní část rozetete zbytek krému. Nyní dort kolem dokola předtím obtáhněte stěrkou nebo šlehačkou a pachtlí a zarovnejte krém, který vyčnívá mezi patry. Nic víc a nic méně. Odolejte pokušení předtím dort z vnější strany nějakým odloženým zbytkem krému.

- Ideální je, když v této fázi necháte dort ztuhnout do druhého dne v lednici. Máslový krém je tak jemný a poddajný, že mu prospěje, když trochu zpevní. Potom povrch dortu ozdobte květinami, ovocem, ořechy, šokoládou, sněhovými pusinkami, makronkami – jak je libo, a buďte hned někomu pográtulovat... Ať vám stále chutná!!! FLORENTÝNA