

PANNA COTTA PRO OSTĀ•CHAVĀ%

ĀĀEtrtek, 09 Ānor 2017

Panna cotta, velmi oblíbený restaurační dezert, má tĀ™i ukazatele úspěšnosti: míru tĀ™aslavosti, míru sladkosti a míru smetanovosti. Stačí věřeno tohle správně odhadnout a budete za hvězdu témĀ™ michelinskou. Ze věřeno nejlepší na tom je, že pokud víte, jak na to, ze tĀ™i surovin vyrobíte během tĀ™i minut tĀ™ihvězdkový dezert. Pokud jaký se podává po nedělním obědě a společně se pak pĀ™jí ody stran kuchařky, která se tak pĀ™kná postarala o blaho blízkých.

Pokud věřeno netušíte, o čem mluvíme, popis mi nezabere víc než samotná příprava: panna cotta pochází z italské kuchyně a doslova znamená vařená smetana. Ta je však jemná, oslazená a ztužená želatinou. Tradičně se panna cotta dochucuje pravou vanilkou a méně tradičně pak šimkoly, co vás napadne ‐ ale k tomu se ještě dostanu.

Pravé kouzlo panna cotty se rozvine až na talíři. Šikovní kuchař totíž ztuhlý dezert umně vyklopí z formy a trochu přizdobí ‐ tĀ™eba ovocem, bylinkami, ovocnými a šokoládovými omáčkami. Když se talířku dotknete s ním potěsíte, správně připravená panna cotta se bude chovat jako sulc. Nesmí být ani málo ztužená, aby se roztékala, ale ani příliš ztužená, aby byla výživná. Jak se panna cotta připravuje

Během zmíněných tĀ™i minut, které jsem slibovala na přípravu dezertu, stihnete tohle: namožit želatinu vypláchnout studenou vodou přivést smetanu k varu, rozpustit v ní cukr a vyluhovat v ní vanilku nebo jiné chuť smíchat nabobtnanou želatinu s horkou smetanou a šimkoly do misek a zavřít do lednice

To je celé. Panna cotta pak potěbuje nejméně 4 hodiny v chladu, aby pořádně ztuhla, ale protože želatina zraje i potom, vám doporučuji začít s přípravami den předem a nechat dezert ztuhnout v lednici přes noc. Když se nemůžete dočkat, až se vám vyzkoušíte, tak už jen pár slov stran jednotlivých kroků, a pochopíte, jak recept funguje. Díky tomu se pak můžete odchýlit od základního receptu a nechat se unést momentální inspirací.

1. Namáčení želatiny

Raději používám želatinu plátkovou, takže i v tomto receptu jsem po ní šáhla. Plátkovou želatinu je třeba namožit předem namožit do studené vody. Plátky tak nabobtnají a snadno se následně v teplé tekutině rozpustí. Před tím namožením vždy nejprve připravte misku s vodou a pak do ní kladte plátky želatiny jeden po druhém, nikdy ne všechny najednou. Když je od sebe oddělte, jinak se voda nedostane mezi ně a nabobtnání neproběhne rovnoměrně. Druhé důležité upozornění se týká cukrářské želatiny. To, co koupíte v běžném obchodě, je želatina na domácí přípravu menší velikost plátek. To, co koupíte ve velkoobchodě s cukrářskými nebo kuchařskými surovinami, má dvakrát tak velké plátky. Pokud se vám tedy někdy dostane do rukou recept z profesionální kuchyně, vždy se ptejte, jak velké plátky želatiny se v něm myslí. Obvykle to budou ty větší. Jakmile želatina během pár minut ve vodě nabobtná vylovte ji rukou nebo lžící, jemně z ní vymačkejte zbylou vodu a pak použijte podle instrukcí v receptu.

2. Příprava

Na želatinové dezerty se obvykle misky vyplachují studenou vodou, aby pak želatina snadněji vyklouzla ven. Tak trochu mám pocit, že je to jen babská rada, každopádně to ale dělám, protože se jedná o pár vteřin času. A co kdyby na ně co přece jenom bylo.

3. Zahřátí smetany

Smetanu je třeba zahřát k varu a je třeba ji zahřát společně s cukrem a příchutí vanilky volby rozpustí, příchutě se rozvoní a o to tu jde. Jako nejjednodušší pro panna cotta uvidíte pravou vanilku, respektive jen vnitřek lusku, šimkoly. Ta se v misticích tĀ™i tuhnutí usadí na dně a po vyklopení se na vás budou sypat z první strany. Tak je neomylně identifikujete. Pokud se chcete používat do svých vlastních experimentů, smetanu snese i ochucení karamelom, šokoládou, kávou, ovocem, bylinkami, jedlými květy, pomerančovou kůrou, kořením, likéry. Jen pozor, abyste s ochucením nepřidali příliš tekutiny, pak by panna cotta nemohla fungovat správně. Po zahřátí smetany ji můžete ješit, pokud jste v ní louhovali nějaké vůně, nebo šimkoly, pokud jste v ní louhovali nějaké vůně. 4. Spojení želatiny a smetany

Slibovala jsem, že nabobtnaná želatina se v teplé tekutině snadno rozpouští. Aby rozpouštění želatiny bylo rovnoměrné, je lepší to udělat ve dvou krocích. V tom prvním smíchejte nabobtnanou želatinu se zhruba 100 ml horké smetany. Metličkou míchejte, dokud se želatina perfektně nerozpustí, šimkoly asi minutu. Ve druhém kroku nalijte smetanovou želatinu zpět do kastrolku ke zbytku horké smetany a znovu poctivě zamíchejte metličkou. Nic už nezahříváte ani nevařete. Tuto směs už šimkoly jen jediný krok, a to rozlítí do připravených forem.

5. Ztuhnutí

Směs rozlijte do misticích nebo forem. Můžete použít i kávové hrnky. Podstatné je, aby misky byly pokud možno typický kónický tvar, kterým je panna cotta proslulá. Můj recept tvrdí, že je pro 4 osoby, ale v takovém případě se jedná opravdu o velkorysou porci dezertu. Pokud chcete jen něco malého na chuť po nedělním obědě nebo slavnostní večeři, rozlijte směs do 6 nebo 8 malých misticích. Nakonec nechte ztuhnout v lednici nejméně 4 hodiny, ale lépe do druhého dne.

Jak se vyklopí a podává panna cotta

Jakmile se budete chystat na servírování, čeká vás závěrečná bojovka: vyklopit ztuhlou panna cottu z mističek na talíř. Ze strachu o dobré vyklopení můžete často vidět dezert ponechaný jen v prázdné misce nebo sklenice, a je velká škoda. Pak se s panna cottou nedá na talířku pořítky potásat. Na vyklopení jsou dvě krátké jednoduché finty. Ze svého nejdrtivějšího objevte panna cottu v misce ostrým nožem. Tím ji uvolníte od stěny misky. Potom je misku na pár vteřin ponořte. Dejte ruku přes misku, otočte dno vzhůru a miskou jemně zatlačte, panna cotta vypadla do vaší dlaně. Pak už ji snadno položíte na talíř. Pádně můžete vyklápat rovnou to jde. Co se týká závěrečného ozdobení, není nad ovoce nebo ovocné kompoty. Ty s vanilkovou smetanou ladí jedna radost. Pokud jste se však odváželi a panna cottu ochutnali podle svého, volte takovou omáčku nebo doplněk na talíř, který bude ladit zase s vaší chuť. Tak ať se u vás těší nejen panna cotta na talíři, ale i vaši strávníci samou nedokávností.

R E C E P T Suroviny 2 kelímky smetany ke šlehání (každý 200 ml) 1 kelímek smetany na vmaření (200 ml) 60 g cukru moučka 1 vanilkový lusk 5 plátek želatiny (balíček o hmotnosti g má obvykle 6 plátek)

Postup

- Do mísy napusíte aspoň l litru studené vody a vložíte do ní plátkovanou želatinu, aby nabobtnala.
- Misky na dezert vypláchněte studenou vodou.
- Oba druhy smetany nalijte do kastrolku a přidejte cukr. Vanilkový lusk rozčiňte po délce, pak nožem vykrábněte mazlavý vnitřek plný semínkem. Všechny části vanilky, tedy vnitřek i zbylé poloviny lusků, vhoďte ke smetaně.
- Ochucenou smetanu přiveďte k varu, pak hned odstavte a sceďte, nebo aspoň vylovte obě poloviny vanilkových lusků.
- Želatinu slijte a vyčistěte, pak vraťte do misky, ve které se namáčkala. Přilijte 100 ml horké smetany a důkladně rozmíchejte metličkou, až se všechna želatina rozpustí. Smetanu s rozpuštěnou želatinou nalijte zpět ke zbytku horké smetany, opět důkladně zamíchejte.
- Směs rozlijte do mističek, vložíte do lednice a nechte aspoň 4 hodiny zatuhnout, lépe do druhého dne.
- Ztuhlé dezerty vyklopte na talířky, pomozte si prstem tím, že nožem objedete vnitřek misky a pádně misku na pár vteřin namořte do horké vody. Ozdobte podle svého nejlepšího kuchařského vdomí, svdomí cítí.

Díky za pozornost a patříkám zdar, Dobrou chuť vaše FLORENTÝNA