# Cukrářské a pekařské S.O.S.



## Sražený krém

- Ten je nejspíš jednou z nejčastějších nehod, které vás při pečení mohou potkat. Než s ním zamíříte do koše, **zkuste krém lehce zahřát ve vodní lázni nebo na mírný stupeň v mikrovlnné troubě**. **Poté ho znovu zlehka vyšlehejte.**
- Sražený krém **můžete také nastavit alespoň z jedné třetiny zahřátým máslem** , k němuž budete sraženou hmotu postupně přidávat a zašlehávat.
- **Pomoci může i rozpuštěná vysokoprocentní čokoláda** přimíchaná do sraženého krému.
- Přemýšlíte, co je příčinou cukrářského neúspěchu? **Abyste eliminovali riziko zdrcnutí krému, měly by mít všechny suroviny stejnou teplotu.** Do cukru vyšlehaného s máslem přidávejte ostatní ingredience postupně, ideálně je přesejte přes sítko.

## Sníh z bílků

- Nedaří-li se vám vyšlehat z bílků tuhý sníh, nejspíš se přes veškerou snahu dostala k bílkům i malá část žloutku. **Spadne-li nám kousek žloutku k bílkům, musíme jej beze zbytku vyndat**

, třeba pomocí kousku skořápky.

- Při šlehání bílků musíme mít **nádobu na šlehání i metlu naprosto čisté**. Problém může představovat **také vlhká mísa nebo šlehací metly**.
- K pevnějšímu sněhu z bílků **dopomůže přidání čerstvě vymačkané citronové šťávy nebo lžíce bílého octa se špetkou soli**.
- Aby se bílky při šlehání nesrážely, **přisypeme k nim během šlehání část cukru**. Vždy však cukr krupicový nikoliv moučkový.
- Rychleji vyšleháte **bílky, které mají pokojovou teplotu**. Pokud pospícháte a vajíčka jste právě vyndali z lednice, ponořte je na chvíli do teplé vody.
- Chceme-li mít z jednoho bílku více sněhu, **přidáme na jeden velký bílek jednu lžíci studené vody**. Bílek vodu dobře přijímá, aniž by to vadilo při šlehání.

# Šleháme žloutky

- Žloutky zůstanou čerstvé několik dní, když je **ponoříme do studené vody či mléka a dáme do lednice**. Bílky můžeme zmrazit.
- Žloutky se více vyšlehají, když k nim rovněž **přidáme lžíci vody**.

# Šlehačka

- Stejná potíž se může vyskytnout při šlehání šlehačky. Na rozdíl od vajíček ovšem **musí být jak smetana ke šlehání, tak samotné náčiní studené**. **Do poslední chvíle nechte smetanu v lednici, do mrazáku můžete dát i mísu**, ve které budete šlehačku vytvářet.
- Pokud chcete mít jistotu, že vám šlehačka nespadne ani druhý den po ozdobení moučníku, **sáhněte po ztužovači**. Kvalitní výrobek v chuti nepoznáte a naopak vám pomůže docílit krásného estetického výsledku.
- Ještě větší **opatrnost vyžaduje pařížská šlehačka**. **Použijete-li místo vysokoprocentní čokolády pouze kakao**, není riziko přešlehání tak vysoké. **Po svaření je také zapotřebí šlehačku nechat odležet a vychladit**, ideálně přes noc.

# Těsta

- Droždí vám nevzešlo? **Kvasnice nemají rády chladno.**Na nakynutí potřebují teplotu minimálně 22 °C. **Dáváme-li je vzejít do mléka, mělo by mít teplotu lidského těla, tj. kolem 36 °C.**

- Abyste vykouzlili nadýchané kynuté těsto, **přidávejte tekutinu vždy po částech, nikdy ji nevlijte do mouky celou**. V opačném případě byste mohli utopit mlynáře a místo nadýchaných moučníků byste měli pouze těsto tuhé jako houžev. Lepek by příliš nabobtnal a vysněné „hrnečku dost“ by se nekonalo.
- **Hnětené těsto je drobivé? Musíme přidat mléko.** Doprostřed těsta uděláme důlek, vlijeme do něj mléko, lehce do těsta zapracujeme. Nakonec těsto dohladka utřeme.
- **Velmi jemnou práci potřebuje také linecké těsto.** Jeho samotná příprava vyžaduje, aby měly **všechny suroviny pokojovou teplotu**. Zpracovat dohromady se musí rychle, aby se těsto v rukách moc nezahřálo. V opačném případě by se vám trhalo a nešlo zachránit ani nastavením moukou. Než byste ho vyhodili, raději ho využijte do podobných receptů a vytvořte z něj např. křehké košíčky na plnění krémem a ovocem.
- **Příliš mazlavý koláč?** Mazlavé a lepivé pruhy jsou **důsledkem toho, že jsme do těsta dali příliš mléka**. Těsto má obsahovat jen tolik tekutin, aby se od zdvižené měchačky ztěžka odlepovalo.
- **Stalo se vám, že olejové těsto s tvarohem je příliš měkké? To znamená, že tvaroh obsahoval příliš vláhy.**Před jeho přidáním do těsta jej proto musíme nechat vykapat nebo jej vymačkat v utěrce.
- Jemné piškotové těsto je základem pro rolády i lehké dezerty. Důležitá jsou **správně vyšlehaná vejce s cukrem**. **Vytvoření požadované pěny trvá klidně i čtvrt hodiny!** Do pěny se pak zlehka proseje mouka. Pokud recept vyžaduje přidání vody, použijte místo studené velmi teplou vodu. **Těsto můžete nadlehčit kypřicím práškem, s tím ovšem zacházejte opatrně.** Pokud by vám takzvaně ujela ruka, mohl by být výsledný piškot tvrdý. Piškotové těsto pečte zvolna na 160 °C a během pečení neotevírejte troubu.
- **Piškotové těsto nastavujeme vodou** – mlékem se zředí a jde pak špatně zpracovat. Zašleháme-li do těsta s každým žloutkem **lžíci teplé vody (nebo rumu),** bude lehčí a zvětší svůj objem.
- **Perník bude vláčný, přidáme-li do těsta místo mléka čaj.**
- **Rozinky klesají při pečení do těsta: Máme příliš řídké těsto.** Hustotu kontrolujeme pomocí zvednuté vařečky, těsto se od ní musí těžce oddělovat.
- Do každého (i sladkého) zákusku patří **štipec soli – zlepšuje chuť**. Solí také posypeme **váleček od těsta před umytím – sůl rukou rozetřeme** a zbytky těsta se tak snáze uvolní.
- Chceme-li udělat **vanilkový cukr z proutku vanilky**, nikdy ji do cukru neroztloukáme. Stačí ji zapíchnout na pár dní do uzavřené sklenice s cukrem a budeme mít cukr se silnou vanilkovou vůní.

- Odměřené **kakao do pečiva malinko polijeme horkým mlékem** – bude lépe barvit. **Řídkou marmeládu zahustíme piškotovými drobečky nebo namletými ořechovými jádry**.
- **Suroviny, které na těsta používáme, mají mít přibližně stejnou teplotu** a musí být zpracovávány co nejrychleji, aby nedošlo ke spaření těsta. Spařené těsto praská při vyvalování a upečené výrobky jsou potom tvrdé.
- **Při pečení těsto klesne:** Příčin může být několik. Buď jsme do těsta dali více tekutiny, než je uvedeno v předpisu, nebo jsme jej příliš intenzivně hnětli ve šlehači. V těchto případech těsto sice krásně naběhne, ale později klesne.
- **Vánočka neoschne a zůstane déle vláčná, přidáme-li do těsta nastrouhaný vařený brambor**.
- **Ořechy, které vzdorují louskáčku, vložíme do hrnce a přelijeme vařící vodou s hrstičkou soli**. Po 20 minutách půjdou rozlousknout lehce. **Mandle se dobře půlí, dáme-li je na pár hodin do studené vody, potom je spaříme** a oloupeme. Rozinky, které delším skladováním vyschly, krásně změknou, **namočíme-li je na půl hodiny do citrónové vody**. Chceme-li, aby v těstu nabyly, namočíme je na chvíli **do horké vody nebo do rumu**.
- **Plechy a formy na pečení vymastíme nejlépe ztuženým tukem**, který se málo přepaluje, a pečivo proto odspodu nehnědne tak prudce. **Vytvarované vánoční cukroví pečeme vždy v troubě předem vyhřáté** na patřičnou teplotu. Dojde-li k přehřátí trouby, zchladíme ji zasunutím prázdného plechu na 2-3 minuty.
- **Růžový prášek do pečiva:** Prášek do pečiva se nesnáší s různým kořením. Ponecháme-li ho příliš dlouho v sousedství skořice nebo vanilkového cukru, dostane růžový nádech. **Změna barvy však nemá vliv na kypřící schopnosti.**

# Ach, ty formičky

- Pokud vždy bojujete s tím, že vám cukroví nejde vyklepnout z formiček, **místo vymazání olejem sáhněte po másle nebo ztuženém tuku**. Pokud se přece jen stane, že hotový výrobek nemůžete z formy vyklepnout, **vložte formičku do studené vody nebo na formu položte mokrou utěrku**.
- Neodpovídá upečený výrobek vašemu očekávání, nejde vyklepnout z formy nebo má drobivou konzistenci? Neplýtvejte surovinami a **vytvořte z nepovedeného dezertu moderní trhanec**. Do mističek nebo dortové formy rozdrobte nepovedené těsto, proložte vyšlehanou smetanou (můžete doplnit o tvaroh, zakysanou smetanu, mascarpone apod.), pokapejte likérem, přidejte čerstvé ovoce a vrstvěte jako při přípravě tiramisu.

# Z trouby ven

- ***Koláč při pečení příliš zhnědl?*** Špatně jsme nastavili teplotu v troubě či jsme koláč pekli příliš dlouho. Ostrým nožem tmavé části oškrábeme, v horším případě okrájíme. Abychom takto ošetřené plochy zamaskovali, přelijeme moučník polevou.
- **Čokoládu na polévání ředíme kokosovým tukem a nahříváme ve vodní lázni**. Teplota polevy nesmí být vyšší než teplota lidského těla.
- ***Cukroví nelze sundat z plechu:*** Cukroví musíme sundat hned po upečení, jinak se k plechu přilepí. Pokud jsme to nestihli, dáme plech na chvilku do trouby nahřát a pak cukroví rychle sejmeme. Tomuto nešvaru můžeme předejít použitím pečicího papíru.
- ***Cukroví se při sundávání láme:*** Takovéto cukroví pečeme zásadně na pečicím papíru. Jinak se rozlámaných kousků nezbavíme!
- **Pečivo si uchová vláčnost, když jej uložíme do uzavřených krabic v chladné místnosti.**Do krabice můžeme**dát také rozkrojené jablko.**
- ***Sýrový koláč při pečení klesne:*** S nepatrným poklesem většinou ve středu bychom měli u sýrového koláče vždy počítat. Doprostřed proto dáváme více těsta. Navíc upečený koláč necháme v rozehřáté troubě tak dlouho, dokud její teplota neklesne na pokojovou.
- ***V bábovce jsou vzduchové bubliny:*** Je to důsledkem příliš intenzivního šlehání těsta. Příště to chce přidávat mouku po částech a jen krátce promíchávat.
- ***Dort příliš nasákne ovocnou šťávu:*** Mnoho druhů ovoce obsahuje velké množství tekutiny. Korpus ji potom vsákne a je mazlavý. Abychom tomu předešli, posypeme jej ztužovačem šlehačky a teprve poté pokládeme ovocem.
- ***Koláč se nedá krájet a drobí se:*** Na nůž nesmíme tlačit směrem dolů, ale spíše krájíme řezem, jako když řežeme pilou. Ke krájení koláčů je nejvhodnější použít nůž s pilkou.
- ***Dort plněný krémem se špatně krájí:*** Nejprve nakrojíme vrchní část korpusu na požadovaný počet kousků, teprve potom prokrojíme i krém.