

ONLINE PÂTISSERIE

Sweet Flow

Klasický Věneček

Sladký tak akorát, aby vynikla jeho chuť.

Odpalované těsto, recept na 15 ks

75 g vody
75 g mléka
60 g másla
112 g hladké mouky
2 g soli
4 g cukru krupice
150 g vajec (3 ks)

Postup na věnečky:

- › Je třeba dodržet postup přípravy odpalovaného těsta.
- › Na stříkání použij 12mm řezanou trubičku a nastříkej na silikon nebo pečící papír. Pozor na techniku. Je to jeden z nejčastějších problémů nedokonalosti, který může nastat.
- › Technika stříkání je velmi důležitá.
- › Posyp nastříkané těsto moučkovým cukrem. Pomůže to těstu, aby se nerozpadlo.
- › Vlož do trouby předehřáté na 200 °C na 6 minut. Poté sniž teplotu na 170 °C a peč dalších 14 – 16 minut, v závislosti na síle trouby.
- › Pečeme do pěkné zlaté až hnědé barvy. Těsto musí být křupavé. Nech Věnečky vychladnout na plechu.

Žloutkový krém (Crème diplomate)

400 g mléka
1/2 vanilkového lusku
6 ks žloutků
80 g cukru krupice
46 g kukuřičného škrobu
200 g šlehačky 35%

Postup na žloutkový krém

- › Svař mléko s vanilkovým práškem a polovinou cukru.
- › Zvláště připrav do mísy žloutky, kukuřičný škrob a zbývající cukr. Rozšlehej až do pěny.
- › Do žloutkové směsi přidej polovinu vroucího mléka. Přilévej pomalu, ale za neustálého míchání.
- › Když se zbývající mléko vaří, přidej žloutkovou směs a vař na nízkém středním stupni po dobu 3 - 4 minut. Energicky šlehej od rohů a dělej kruhy do centra.
- › Přendej do pastové krabičky. (Pokud je žlouták trochu spálený, což se někdy stává, projed' ho cedníkem, ale nemixuj jej, protože bys rozbil strukturu škrobu a proměnil by se v polévku.)
- › Nech krém půl hodiny vychladnout, než jej vložíš do chladničky. Tam by měl být nejméně 4 hodiny a až 1 den.

Sweet Flow

- › Vyjmi žlouták z ledničky. V míchací misce robota použij stromeček (plochý šlehač) na 1 - 2 minuty.
- › Vyšlehej šlehačku 35%, aby byla pěkně pevná. Začleň jemně do žloutáku stěrkou. Pro zvýraznění chuti můžeš (a nemusíš) přidat špetku soli. Test správné konzistence: krém by měl držet na lžici.
- › Použivej ihned nebo nech v lednici. Žloutkový krém na Věnečky můžeš stříkat řezanou trubičkou č.12.

Domácí fondant

225 g cukr krupice
95 g glukóza
68 g voda

Jak na domácí fondant?

- › Svař mléko s vanilkovým práškem a polovinou cukru.
- › Cukr krupici, glukózu a vodu vaříš na 114 °C, a pak rychle nalít a schladit na pracovní ploše.

Kupovaný fondant

200 g Fondant potahovací hmota
1 lžice rumu

Co s kupovaným fondantem?

- › Záleží na konzistenci fondánu, kolik rumu dáš. Fondán se musí v lázni prohřívát, dokud nedosáhne 35 – 40 °C. Poté postupně přidávej rum, dokud nebude fondán měkký a nepůjde snadno míchat stěrkou.

Potažení věnečku fondantem:

- › Zkus potáhnout jeden Věneček. Pokud těsto nevidíš skrz polevu, je fondán příliš hustý. Pokud poleva proteče, pak příliš tekutá.
- › Teplota nesmí překročit 40 °C. Pokud je poleva příliš chladná, bude naopak obtížné věnečky potáhnout. Je tedy potřeba polevu znovu zahřát.