Věneček

Základem je odpalované těsto
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:

- Úspěch je zaručen vždy, když se dodrží přesné množství ingrediencí.
- V hrnci zahřívej vodu, mléko a máslo dohromady téměř do bodu varu. Sundej z plotýnky a přidej mouku s cukrem a solí.
- Mouku nepřidáváme, když je hrnec přímo na sporáku, protože by to mohlo vytvořit nežádoucí hrudky. Jakmile se z těsta udělá koule, dej zpět na plotýnku. Těsto míchej stěrkou po dobu nejméně 3 minut, abys mouku uvařil.
- Jakmile na dně nádoby vidíš tenký povlak škrobu, je těsto připraveno.
- Přendej těsto do mísy a v robotu míchej stromečkem po dobu 2 minut, aby se uvolnila pára.
- Nech těsto vychladnout před přidáním vajíček. Ta potom přidávej jedno po druhém. Teplota pod 60 °C je v pořádku. Příliš horké těsto by vajíčka srazilo.
- 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. (Podrobně se s ní můžeš seznámit v kurzu Sweet Tapas.)
- Posyp nastříkané těsto moučkovým cukrem. Pomůže to těstu, aby se nerozpadlo.
- Vlož do předehřáté trouby na 240 °C a troubu ihned vypni. Po 10 minutách troubu znovu zapni a nastav na 170 °C a pečeš dalších 15 - 20 minut. Krásně dozlatova. Hotové věnečky necháš vychladnout na plechu.

Žloutkový krém
600 g mléka
1 vanilkového lusku
180 g žloutků
120 g cukru krupice
70 g kukuřičného škrobu
300 g šlehačky 40%

Postup na žloutkový krém:

- Svař mléko s vanilkovým luskem a semínky z něj (rozpůlený a vyjmutá semínka) a polovinou cukru. Zvlášť 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 plastové krabičky. Dej krém na hodinu do lednice.
- Vyjmi krém z ledničky. V misce robota použij násadu stromeček (plochý šlehač) jemně, pár sekund. Ručně stěrkou také není problém. Pozor na přemíchání! Rozbila by se struktura a byl by řídký.
- Vyšlehej šlehačku 40%, aby byla pěkně pevná. Začleň ji jemně do krému stěrkou. Pro zvýraznění chuti můžeš (ale nemusíš) přidat špetku soli.
- Použij ihned, nebo nech v lednici.
- Na stříkání krému použij řezanou trubičku č. 12.

Poleva
300 g Fondant potahovací hmota
Rum od oka (cca 50 g)

- Záleží na konzistenci fondánu, kolik rumu dáš. Fondán se musí v lázni prohřívat, dokud nedosáhne 35 - 40 °C. Poté postupně přidávej rum, dokud nebude fondán měkký a nepůjde snadno míchat stěrkou.
- Zkus potáhnout jeden Věneček. Pokud těsto nevidíš skrz polevu, je fondán příliš hustý. Pokud poleva proteče, pak příliš tekutá.