Čokoládová pěna

Elegantní dezert za 15 minut

Pomysli na neuvěřitelně jemnou, vzdušnou, ale bohatou texturu.
Potřebuješ pouze 5 ingrediencí, které máš pravděpodobně ve své kuchyni.

A čokoládová pěna je tu pro tebe!

Tento klasický francouzský dezert je tak snadné vyrobit. Budeš se divit, proč jsi ho ještě nezařadil do tvé kuchařky k oblíbeným dezertům ke kávě.

Pečeme spolu!
www.sweetflow.cz

Cukrář Xavier, Martina a Michaela
tým Sweet Flow

Příběh pěny

Kamkoliv se ve Francii podíváte, ať už jste v Paříži nebo v krásné provensálské vesničce, narazíte na čokoládovou pěnu. Na tomto božském francouzském dezertu si můžete pochutnat na každém rohu, a to doslova. Čokoládová pěna je servírována v oblíbených kavárnách ale i v luxusních restauracích oceněných michelinskými hvězdami. Není tedy překvapením, že Francouzi jsou „vynálezci“ tohoto skvostu.

Trochu historie

Slovo “mousse” je francouzské slovo, které znamená pěnu, takže Mousse au Chocolat znamená čokoládová pěna. Když pěna poprvé zasáhla kulinářskou scénu v roce 1894, byla vyhrazena pro pikantní pokrmy z ryb a zeleniny. Pak na počátku roku 1900 slavný francouzský umělec Toulouse Lautrec dostal skvělý nápad smíchat čokoládu do nadýchané struktury. Byl to elegantní vynález. Naštěstí jméno, které poprvé použil, “čokoládová majonéza”, bylo změněno, a dnes se tak můžeme těšit i z elegantního názvu.

Receptů je stovky, klíčem je jednoduchost

Původních receptů na tento čokoládový dezert naleznete v kuchařkách po celém světě spousty. Někteří se mohou pochlubit luxusními přísadami, jako je alkohol, máta peprná nebo pomeranč. My se ale držíme tradičního francouzského receptu. Klíčem k úspěchu je jednoduchost a základem je kvalita. Potřebujeme kvalitní tmavou čokoládu. Nešetřete na ní. Kvalitní máslo je dalším předpokladem k výborné chuti.
Stejně jako u všech gurmánských pokrmů, kvalita ingrediencí a přesný postup jsou to, co odděluje průměr od dokonalosti.

Recept na čokoládovou pěnu (6 porcí)

5 vaječných bílků
60 g cukru krystal + 20 g vody
3 žloutky
180 g tmavé čokolády 70%
30 g másla
150 ml smetany

Postup:

Rozpusťte čokoládu s máslem. Přidejte žloutky. Připravte italský meringue (sněhová hmota). Začněte šleháním bílků při střední rychlosti. Mezitím vařte v hrnci cukr s vodou při 121 °C.
Jakmile dosáhnete požadované teploty v hrnci, bílky by měly být tuhé. (Poznáme to tak, že překlopíme mísu vzhůru nohama. Pokud nestékají, je hotovo.) Do sněhu pomalu přidávejte sirup z hrnce a zvyšte rychlost. Míchejte metličkou po dobu 2-3 minut. Přidejte našlehanou šlehačku, míchejte jemně stěrkou. Připravenou čokoládovou směs začleňte postupně do italského meringue. Dejte pěnu do forem, skla, čokolády ...

Cukrář Xavier doporučuje:

Upřednostňuji italský meringue, protože ničí bakterie ve vaječných bílcích a pěnu si tak můžete vychutnat bez obav.

Kreativita nezná mezí

Takže teď jste už malý kousek od perfektního gurmánského dezertu. Připravili jste pravou francouzskou pěnu jako profesionálové a to s nejlepšími dostupnými ingrediencemi. Vše, co zbývá, je prezentace.
Tento krok v procesu je stejně důležitý jako kterýkoli z předchozích. Zde máte prostor pro kreativitu. Jak budete pěnu podávat je jen na vás.

Tip od cukráře Xaviera:

Pěna v krásných skleničkách se hodí k elegantní večeři. Pokud máte večírek, můžete podávat v koktejlových skleničkách nebo v pěkných hrnečkách na espresso, aby si lidé mohli vychutnat malé vzorky, zatímco se baví. Můžete dokonce dát do jemné skořápky z čokolády.

Kočičí jazýčky

120 g rozpuštěného másla
200 g moučkového cukru
160 g mouky
150 g bílků (1 bílek= 30g)
vanilka nebo rum

Postup:

Smíchejte moučkový cukr, mouku a bílky. Přidejte máslo a vanilku nebo rum (klidně obojí, pokud chcete). Předehřejte troubu na 170 °C. Cukrářským sáčkem nastříkejte čáry dlouhé asi 8-10 cm. Pečte 8 minut do zlatova.

Martina doporučuje:

Směs na kočičí jazýčky, dejte na noc do ledničky. Lépe se s ní pak pracuje.

Čokoládové pěnové duo s malinami ve skle

Pěna z mléčné čokolády

125 g smetany
250 g mléčné čokolády
2 plátky želatiny
250 g našlehané smetany

Pěna z bílé čokolády

125 g smetany
250 g bílé čokolády
2 plátky želatiny
250 g našlehané smetany

Malinová omáčka

300 g malinového pyré
30 g cukru
šťáva z 1/2 citronu

Postup:

Rozpusťte čokoládu a namočte želatinu do studené vody. Přiveďte smetanu téměř do bodu varu. Přidejte želatinu do horké smetany.
Horkou smetanu s želatinou postupně nalijte do rozpuštěné čokolády a promíchejte metličkou. Ruční mixér není nutný. Přidejte našlehanou šlehačku, jemně zakomponujte stěrkou.

Vložte maliny (čerstvé nebo zmrazené) do hrnce s cukrem. Přiveďte k varu. Vařte 5 min. Omáčku přeceďte a přidejte citronovou šťávu.

Připravte si skleničky na podnos, nakloňte pod 30° úhlem (Můžete podepřít složenou utěrkou.). Nalijte mléčnou čokoládovou pěnu, dokud nedosáhne téměř okraje skla, nechte 2 cm od kraje.
Velmi opatrně vložte podnos do chladničky a nechte pěnu v lednici na 3-4 hodiny nebo přes noc. Nalijte bílou čokoládovou pěnu. Nechte opět v lednici. Nalijte malinovou omáčku. Ozdobte malinami, čokoládou nebo mátou.

ONLINE PÂTISSERIE
Sweet Flow