Denisa
Lincová

Operní buchta

Když se pečení stává uměním

mladá fronta

Operní buchta

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na
www.mf.cz
www.albatrosmedia.cz

Denisa Lincová

Operní buchta – e-kniha
Copyright © Albatros Media a. s., 2026

Všechna práva vyhrazena.
Žádná část této publikace nesmí být rozšiřována
bez písemného souhlasu majitelů práv.

Operní buchta

Denisa
Lincová

Operní buchta

Když se pečení stává uměním

Text © Denisa Lincová, 2026
Photos © David Turecký, 2026

ISBN v tištěné verzi 978-80-204-6724-9
ISBN e-knihy 978-80-204-6744-7 (1. zveřejnění, 2026) (Pdf)

Když se řekne opera, většina lidí si představí velké příběhy plné emocí, vášnivé árie a nádherné kostýmy. A když se řekne dezert, vybaví si chutě, vzpomínky a chvíle sladkého potěšení. Na první pohled se může zdát, že nemají nic společného – ale já v nich cítím totéž. Hudba i cukrařina jsou totiž umění, která se dotýkájí lidského srdce.

Zpívat jsem začala už ve čtyřech letech a moje láska k hudbě od té doby jen rostla. Vedla mě po světě, přinášela nové zkušenosti i přátele. A když jsem nastoupila do sboru Státní opery, považovala jsem to za svůj největší úspěch. Opera se stala mým domovem a životní vášní, stejně jako pečení, které mě provázelo od dětství. Moje maminka byla pekařka, vyrůstala jsem obklopená vůní čerstvého pečiva. Už tehdy se ve mně probouzela láska k pečení, která se později spojila s hudbou do jednoho příběhu.

Dnes dávám přednost rodině a pečení, ale hudba zůstává dál v mém životě. Díky tomu vznikl projekt *Operní buchta* – kuchařka, ve které se tyto dva světy propojují. Každá kapitola je věnována jedné opeře a každá hlavní postava v ní dostala svou podobu v dezertu, sladkém i slaném. Najdete tu dramatické dorty inspirované Toscou, jemné zákusky odrážející Rusalku, svůdné pralinky Carmen i rozverné koláče Prodané nevěsty. Recepty jsou někdy odvážné, jindy hravé, vždy ale vychází z mého srdce a z touhy vyprávět příběh jinak – vůní, chutí, texturou. A aby byl zážitek ještě úplnější, ve většině kapitol naleznete i nahrávku árie, kterou jsem nazpívala. Dezerty tak můžete vnímat nejen chutí, ale i sluchem – jako když se kuchyně promění v malé jeviště.

Byla bych moc ráda, kdyby tahle kniha pro vás nebyla jen další sbírkou receptů.
Je to pozvánka do mého světa, kde se hudba a pečení vzájemně doplňují a kde každý dezert hraje svou roli. Některé recepty jsou jednoduché, aby je zvládl opravdu každý, jiné jsou výzva, která prověří trpělivost i vášeň – ale přesně taková je i opera: radost střídá drama, lehkost a napětí.

Doufám, že vás tahle kuchařka inspiruje i potěší. Ať vás přiměje zpomalit, vzít do ruky vařečku, nechat rozeznít troubu jako orchestr a tvořit. Protože dezerty, stejně jako hudba, mají smysl jen tehdy, když jsou tvořeny s láskou a sdíleny s druhými.

Vítejte, zvedá se opona. Ať se před vámi otevře sladké jeviště plné příběhů, chutí a vášně.

Denisa Lincová
alias Operní buchta

Základní cukrářská výbava

Cukrařina nemusí znamenat kuchyni plnou speciálního vybavení. S několika dobře zvolenými pomůckami zvládnete připravit většinu dezertů z této knihy s přehledem a radostí. Vybírala jsem proto nástroje, které jsou praktické, dostupné a opravdu využitelné v běžném domácím pečení.

Digitální váha
Přesnost je v cukrařině zásadní. Digitální váha umožní odvážit suroviny přesně na gramy a u většiny receptů výrazně usnadní práci. Využijete ji při přípravě těst, krémů i ovocných složek.

Teploměr
Cukrářský teploměr pomáhá hlídat správnou teplotu při práci s karamelem, čokoládou nebo želatinou. Není nutný při každém receptu, ale u některých technik dodá větší jistotu.

Tyčový mixér
Nenápadný pomocník, který dokáže velké věci. Slouží k emulgaci ganache, krémů i ovocných směsí. Výsledkem je hladká a lesklá textura bez hrudek.

Silikonová stěrka
Pomůže vytřít mísu do poslední špetky a šetrně zapracovat sníh nebo šlehačku do krémů. Je pružná, praktická a v kuchyni se používá téměř neustále.

Cukrářská karta
Skvělá při práci s těsty i při obmazávání dortů. Pomáhá vytvořit rovné boky a čistý tvar a zároveň usnadňuje manipulaci s těstem na pracovní ploše.

Cukrářská paletka
Úzká kovová paletka je ideální na roztírání krémů, zarovnávání vrstev i jemné úpravy povrchu. Jakmile si na ni zvyknete, stane se jedním z vašich nejčastějších pomocníků.

Cukrářské sáčky a špičky
Umožňují přesné dávkování krémů, mousse i těst. Hladké špičky se hodí na plnění a čisté vrstvy, řezané špičky na dekorativní prvky. Jeden sáček často zastane více funkcí — stačí vyměnit špičku.

Pečicí ráfky a formy
Pomáhají udržet přesný tvar korpusů i vrstvených dezertů. Klasické dortové formy využijete pro piškoty i kynutá těsta.

Silikonové formy
Velmi variabilní pomůcka pro celou řadu dezertů. Hodí se na krémy, mražené vklady i malé porce. Výhodou je snadné vyklápění a možnost jednu formu využít opakovaně na různé recepty.

Základní cukrářské pojmy

Cukrařina si ráda půjčuje francouzské výrazy a odborné pojmy, ale často se za nimi skrývá úplně obyčejná šlehačka, pudink nebo čokoládový krém. Tento přehled vám pomůže se v nich zorientovat, abyste přesně věděli, co děláme a proč.

Ganache (ganáž)
Ganache je hladký krém z čokolády a smetany. Poměr obou surovin určuje její výslednou konzistenci: řidší ganache vytvoří lesklou polevu, pevnější poslouží jako náplň do makronek, pralinek, tartaletek nebo dortů. Ganache určená ke šlehání získá po vychlazení lehkou a nadýchanou strukturu, přesto si zachová dobrou pevnost. Protože hořká čokoláda tuhne výrazněji než mléčná a bílá, vyžaduje každý druh čokolády jiný poměr smetany.

Mousse (mús)
Mousse je lehký a nadýchaný krém složený z ochuceného základu a našlehané složky. Základem může být čokoládová ganache, ovocné pyré nebo žloutkový, karamelový či ořechový krém.

Pro odlehčení se do základu opatrně vmíchává vyšlehaná smetana, meringue nebo kombinace obojího. Smetana dodá mousse jemnost a krémovost, zatímco meringue ji udělá lehčí a vzdušnější.

Podle použitého základu a požadované pevnosti se může přidat také želatina. Není však nutná v každé mousse, protože například čokoláda krém po vychlazení sama zpevní. Na rozdíl od crémeux je mousse vzdušnější a méně hutná. Po vychlazení drží tvar, ale zůstává měkká a nadýchaná.

Chantilly (šantilly)
Chantilly je dobře vychlazená smetana vyšlehaná s cukrem a nejčastěji také s vanilkou. Je lehká, jemná a nadýchaná, hodí se proto ke zdobení i plnění dortů, tartaletek a odpalovaného pečiva. Klasická Chantilly zůstává poměrně měkká. Potřebnou pevnost jí může dodat mascarpone, želatina nebo škrob.

Crème anglaise (anglický krém)
Crème anglaise je řídký žloutkový krém z mléka nebo smetany, žloutků a cukru. Směs se za stálého míchání zahřívá na 82–84 °C, dokud lehce nezhoustne.

Neobsahuje škrob, proto zůstává tekutější než cukrářský krém. Podává se jako omáčka k dezertům nebo slouží jako základ pro zmrzliny, crémeux, bavorský krém a některé druhy mousse.

Crème pâtissière (cukrářský krém)
Crème pâtissière je hustý vařený krém z mléka, žloutků nebo vajec, cukru a škrobu. Směs je nutné za stálého míchání přivést k varu a krátce provařit, aby škrob krém dostatečně zahustil a ztratil svou typickou moučnou chuť.

Na rozdíl od crème anglaise je po vychlazení pevný a lze ho použít jako samostatnou náplň do věnečků, tartaletek, řezů a dalšího pečiva. Zároveň tvoří základ krému diplomat a krému mousseline.

Crème diplomate (krém diplomat)
Krém diplomat vzniká spojením vychlazeného cukrářského krému s vyšlehanou smetanou. Pro lepší pevnost se někdy přidává také želatina.

Oproti samotnému cukrářskému krému je lehčí a nadýchanější, ale stále dobře drží tvar. Hodí se k plnění dortů, rolád, věnečků a dalších zákusků.

Crème mousseline (krém muselin)
Krém mousseline vzniká vyšleháním cukrářského krému s máslem. Aby se obě složky správně spojily a krém se nesrazil, musí mít podobnou teplotu.

Oproti krému diplomat je pevnější, hutnější a máslovější. Hodí se k plnění i zdobení dezertů a najdeme ho například v tradičním Fraisieru nebo Paris–Brestu.

Crème bavaroise (bavorský krém)
Bavorský krém se připravuje z crème anglaise, do kterého se přidá želatina a po částečném vychladnutí také vyšlehaná smetana.

Na rozdíl od krému diplomat neobsahuje cukrářský krém, tedy ani škrob. Je jemný a nadýchaný, ale po vychlazení se dostatečně zpevní. Hodí se do dortů, monoporcí a skleničkových dezertů.

Namelaka
Namelaka je velmi jemný nešlehaný krém z čokolády, mléka, smetany a želatiny. Teplé mléko se spojí s želatinou a čokoládou, poté se přidá studená smetana. Krém se rozmixuje a nechá několik hodin vychladit.

Na rozdíl od šlehané ganache se namelaka nešlehá. Je méně vzdušná, ale velmi hladká, hebká a krémová. Hodí se jako náplň, vrstva v dezertu nebo krém ke zdobení.

Crémeux (kremé)
Crémeux je hladký, chuťově plný krém, který se nešlehá. Jeho základem bývá crème anglaise, která se spojuje s čokoládou, karamelem, ořechovou pastou nebo ovocnou složkou. Výslednou konzistenci může podle receptu upravit také máslo nebo želatina. Na rozdíl od cukrářského krému se crémeux většinou nezahušťuje škrobem a oproti mousse je hutnější a méně vzdušné. Po vychlazení zůstává hebké, ale zároveň dostatečně pevné pro náplně a jednotlivé vrstvy dezertů.

Meringue (bílkové krémy)

Meringue je bílkový sníh vyšlehaný s cukrem. Cukr ho zpevňuje, dodává mu lesk a pomáhá udržet vzdušnou konzistenci. Podle způsobu přidání cukru rozlišujeme francouzskou, švýcarskou a italskou meringue.

Francouzská meringue
Bílky se začnou šlehat a postupně se do nich přidává cukr. Francouzská meringue je nejjednodušší na přípravu, ale zároveň nejméně stabilní. Hodí se hlavně do korpusů, pusinek a dalších výrobků, které se následně pečou nebo suší.

Švýcarská meringue
Bílky s cukrem zahřejeme ve vodní lázni přibližně na 68–72 °C, dokud se cukr zcela nerozpustí. Poté směs vyšleháme do pevné a lesklé meringue a pokračujeme ve šlehání až do zchladnutí.

Švýcarská meringue je hladší, hutnější a stabilnější než francouzská. Hodí se do máslových krémů, na pusinky a ke zdobení dezertů.

Italská meringue
Do částečně vyšlehaných bílků se pomalu nalévá horký cukrový rozvar. Směs se poté šlehá až do zchladnutí.

Italská meringue je ze všech tří druhů nejhladší a nejstabilnější. Hodí se do mousse, máslových krémů, makronek nebo ke zdobení dezertů.

Pâte à bombe
Pâte à bombe vzniká zašleháním horkého cukrového rozvaru do žloutků nebo celých vajec. Směs se šlehá do světlé, husté a nadýchané pěny.

Příprava se podobá italské meringue, ale místo bílků se používají žloutky nebo celá vejce. Pâte à bombe má bohatší chuť a tvoří základ některých mousse, máslových krémů a nepečených dezertů.

Máslové krémy

Máslové krémy mají společný základ v másle. Liší se tím, s jakou další složkou se máslo vyšlehá, a tím také svou chutí, sladkostí, lehkostí a pevností.

Americký máslový krém
Připravuje se vyšleháním másla s moučkovým cukrem, případně s trochou mléka nebo smetany. Je jednoduchý a dobře drží tvar, zároveň je ale ze všech máslových krémů nejsladší a nejhutnější.

Švýcarský máslový krém
Bílky s cukrem se zahřejí ve vodní lázni přibližně na 68–72 °C a vyšlehají se do pevné meringue. Po zchladnutí se do ní postupně zašlehá změklé máslo.

Krém je hladký, jemný a méně sladký než americký. Oproti italskému máslovému krému je jeho příprava jednodušší, ale bývá o něco méně stabilní.

Italský máslový krém
Do částečně vyšlehaných bílků se pomalu nalije horký cukrový rozvar. Meringue se vyšlehá do zchladnutí a poté se do ní postupně přidává změklé máslo.

Krém je velmi hladký, lehký a stabilní. Od švýcarského máslového krému se liší především způsobem přípravy meringue.

Francouzský máslový krém
Horký cukrový rozvar se zašlehá do žloutků nebo celých vajec. Po zchladnutí se do vzniklé pěny postupně přidá máslo.

Díky žloutkům má krém bohatší chuť, nažloutlou barvu a jemnější konzistenci. Je však měkčí než máslové krémy připravené z bílků.

Ruský máslový krém
Vzniká vyšleháním másla se slazeným kondenzovaným mlékem. Je jednoduchý, hladký a má výraznou mléčnou chuť.

Oproti americkému krému neobsahuje moučkový cukr, ale díky kondenzovanému mléku zůstává poměrně sladký.

Ovocné složky

Ovocné pyré
Ovocné pyré je ovoce rozmixované do hladké konzistence. Může být čisté nebo lehce doslazené. Tvoří základ mousse, gelů, sorbetů, krémů a ovocných vložek.

Compotée (kompoté)
Compotée je krátce povařené ovoce s cukrem, ve kterém zůstávají menší kousky. Podle receptu se může lehce zahustit pektinem nebo želatinou.

Oproti pyré není úplně hladké a ve srovnání s confit působí šťavnatěji a méně pevně. Hodí se jako ovocná vrstva nebo náplň.

Confit (konfi)
Ovocné confit se připravuje z ovocného pyré nebo šťávy, cukru a nejčastěji pektinu. Krátce se povaří a po vychlazení vytvoří hladkou, výraznou a pevnější ovocnou vrstvu.

Na rozdíl od compotée obvykle neobsahuje větší kousky ovoce. Oproti coulis drží tvar, a hodí se proto jako vložka do dortů, tartaletek a monoporcí.

Coulis (kulí)
Coulis je hladká, tekutá ovocná omáčka z rozmixovaného ovoce, případně cukru a citronové šťávy. Nezpevňuje se želatinou ani pektinem, a proto zůstává tekuté.

Hodí se k přelití dezertů, na talíř nebo jako doplněk ke zmrzlině. Od confit a gelu se liší tím, že nemá držet tvar.

Gel
Gel vzniká z ovocného pyré, šťávy nebo jiné tekutiny zpevněné želatinou, agarem či jiným želírujícím prostředkem. Po ztuhnutí se může rozmixovat do hladké konzistence vhodné ke stříkání ze sáčku.

Oproti compotée neobsahuje kousky ovoce. Od coulis se liší tím, že drží tvar a neroztéká se.

Curd
Curd je hladký ovocný krém připravený z ovocné šťávy nebo pyré, cukru, vajec či žloutků, škrobu a másla. Směs se pozvolna provaří, dokud nezhoustne.

Nejčastěji se připravuje z citronu nebo jiných výrazně kyselých druhů ovoce. Oproti gelu je krémovější a tučnější, protože obsahuje vejce a máslo.

Ořechové a křupavé složky

Praliné
Praliné je hladká pasta z karamelizovaných ořechů. Ořechy se spojí s karamelem a poté se dlouho mixují, dokud neuvolní tuk a nevznikne tekutější pasta.

Hodí se do ganache, krémů, mousse a křupavých vrstev. Není totožné s pralinkou, tedy drobným čokoládovým bonbonem.

Gianduja
Gianduja je směs čokolády a jemně mleté ořechové pasty, nejčastěji z lískových ořechů. Oproti praliné obsahuje čokoládu, a proto po vychlazení více zpevní.

Hodí se jako náplň, součást krémů nebo základ křupavých vrstev.

Croustillant neboli křupavá vrstva
Croustillant vzniká spojením čokolády nebo praliné s křupavou složkou, například feuilletine, cornflakes, sušenkami nebo ořechy.

V dortech, tartaletkách a monoporcích vytváří tenkou vrstvu, která dezertu dodává chuťový a texturový kontrast.

Craquelin
Craquelin je tenká vrstva těsta z másla, cukru a mouky. Vyválí se, vychladí a před pečením se položí na odpalované těsto.

Během pečení vytvoří pravidelný popraskaný povrch, dodá pečivu křupavost a pomůže mu růst do rovnoměrnějšího tvaru.

Těsta a sestavování dezertů

Pâte à choux neboli odpalované těsto
Odpalované těsto se připravuje z tekutiny, másla, mouky a vajec. Tekutina s máslem se přivede k varu, přidá se mouka a těsto se krátce zahřívá neboli odpaluje. Poté se do něj postupně zapracují vejce.

Při pečení se voda v těstě mění v páru, která pečivo nafoukne a uvnitř vytvoří dutinu. Z odpalovaného těsta vznikají věnečky, větrníky, éclairs, profiteroles a další druhy pečiva.

Insert neboli vnitřní vložka
Insert je samostatná vnitřní vrstva dezertu, například ovocné confit, crémeux, gel nebo křupavá vrstva. Obvykle se připraví v menší formě a před vložením do mousse se zmrazí.

Po rozkrojení vytvoří uvnitř dezertu pravidelnou vrstvu a přidá další chuť nebo texturu.

Polevy a povrchové úpravy

Zrcadlová poleva
Zrcadlová poleva je lesklá poleva, která se nejčastěji připravuje z cukru, glukózy, čokolády, kondenzovaného mléka a želatiny. Nalévá se při určené teplotě na dobře zmražený dezert.

Na studeném povrchu rychle ztuhne a vytvoří hladkou, souvislou a lesklou vrstvu.

Nappage
Nappage je tenká průhledná nebo ovocná glazura, která se nanáší na ovoce, tartaletky a další dezerty. Dodává jim lesk, chrání povrch před osycháním a pomáhá udržet ovoce svěží.

Oproti zrcadlové polevě vytváří mnohem tenčí vrstvu a nemusí se nanášet na zmražený dezert.

Velvetový nástřik
Velvetový nástřik je směs čokolády a kakaového másla nastříkaná na dobře zmražený dezert. Při kontaktu se studeným povrchem okamžitě tuhne a vytváří jemný sametový vzhled.

Na rozdíl od zrcadlové polevy není hladký a lesklý, ale matný a lehce strukturovaný.

Základní techniky

Emulze
Emulze znamená, že dvě suroviny, například čokoládu a smetanu, spojíme do jednoho hladkého krému. Směs nejprve promícháme stěrkou a potom ji vždy rozmixujeme tyčovým mixérem.

Hlavici mixéru ponoříme celou pod hladinu a během mixování ji nevytahujeme ven. Tím zabráníme vzniku vzduchových bublin. Hotová emulze má být hladká, lesklá a nesmí se z ní oddělovat tuk.

Infuze
Infuze znamená vylouhování chuti do tekutiny. Koření, bylinky, kávu, čaj nebo citrusovou kůru necháme určitou dobu v teplé či studené smetaně, mléce nebo jiné tekutině.

Po vylouhování tekutinu přecedíme a přidáme do krému, ganache nebo jiné části dezertu.

Na kontakt
Přikrytí „na kontakt“ znamená přiložení potravinářské fólie přímo na povrch krému nebo těsta. Mezi fólií a povrchem nesmí zůstat vzduch.

Fólie zabrání osychání a vytvoření škraloupu.

Pečení naslepo
Pečení naslepo znamená předpečení samotného korpusu bez náplně. Těsto ve formě zakryjeme pečicím papírem a zatížíme keramickými fazolemi, suchými luštěninami nebo jinou vhodnou zátěží.

Zátěž zabrání tomu, aby se dno během pečení zvedlo a stěny těsta sesunuly. Tento postup se používá hlavně u tartaletek, koláčů a tartů.

Malá cukrářská rada

Nenechte se odradit pocitem, že efektní dezerty vyžadují složité vybavení. Většina receptů stojí především na pečlivosti, klidu a radosti z práce. Jakmile si osvojíte základní postupy, zjistíte, že i zdánlivě slavnostní dezerty mohou vzniknout v úplně obyčejné kuchyni. Pamatujte ale, že složitější dezerty a dorty potřebují čas. Na upečení dortu si nechte klidně dva tři dny. Jeden den si upečete korpus, připravíte krémy a další den už kompletujete.

Rejstřík

1 – Carmen

Carmen – Choux s proseccem a chilli 21

Don José – Tart s rybízovým gelem a rumovým krémem 27

Escamillo – Crème Catalane s pomerančem 31

Fuego pralinka – Pralinka z hořké čokolády s pepřem 35

Španělské slunce – Coca de recapte s pečenou zeleninou a ovčím sýrem 39

2 – Rusalka

Rusalka – Jasmínový dortík s lesním ovocem 45

Ježibaba – Čokoládový dort s povidly, rumem a jalovcem 49

Princ – Slané sýrové mille-feuille s hruškami 55

Měsíční mlha – Vanilková panna cotta s bezovým želé 59

Jarní palouk – Kynutá babka s medvědím česnekem a sýrem 61

3 – Tosca

Tosca – Čokoládový dort s karamelem a ořechy 67

Cavaradossi – Pistáciový baskický cheesecake 73

Scarpia – Galetka s bramborami, uzeným sýrem a cibulí 75

Ministrant – Kynuté buďáky s jablky 79

Te Deum – Boží milosti 83

4 – Aida

Aida – Egyptská pyramida s chutí skořice, citronu a ananasu 89

Radamés – Medovo-tahini řezy 93

Amneris – Tartaletka s granátovým jablkem 97

Egyptská růže – Tažené těsto s jahodami a růží 101

Ma'amoul – Pistáciové orientální sušenky 105

5 – Nabucco

Nabucco – Kokosový dort s ostružinami a bourbonem 111

Abigaille – Paris–Brest se zázvorem 117

Chór Židů – Lekach s fíky a ořechy 121

Babylonská noc – Želé z červeného vína, kávy a tonky 125

Chléb pokoje – Kubaneh s rozmarýnem 129

6 – La traviata

Violetta – Levandulový entremet s meruňkou 135

Alfredo – Tarte Bourdaloue s hruškami 139

Germont – Gougères s vlašskými ořechy a dijonskou hořčicí 143

Praliné likér 147

Addio del passato – Čokoládové soufflé 151

7 – Prodaná nevěsta

Mařenka – Perníková roláda s mákem a tvarohovým krémem 155

Jeník – Kynuté buchty se zelím a uzeným 159

Kecal – Svatební koláčky 163

Posvícení – Koblihy nebo vdolky z jednoho těsta 167

Zabijačka – Škvarkové placky a věnečky 171

8 – Figarova svatba

Cherubín – Pomerančová pavlova 177

Figaro – Zmrzlinový indiánek 181

Zuzanka – Kardinalschnitte s jahodami 185

Císařská šmorna od babičky 189

Plamen lásky – Flammkuchen 191

9 – Příhody lišky Bystroušky

Liška Bystrouška – Mrkvový dort 195

Jezevec – Čokoládové buchtičky s vanilkovým krémem 199

Slepice – Perníková vejce 203

Krtina – Jednoduchý dětský dort s banány 207

Klasický rohlík 211

10 – S věnováním

Pro mého muže – Větrníky se slaným karamelem a praliné 215

Pro mého syna – Loupák 219

Poděkování 223

1

Carmen

Moje životní role – divoká a nespoutaná. Žádnou jinou árii jsem nemilovala víc než Habaneru. Je o lásce, vášni i o tom, jak nebezpečně krásné je někdy si s muži jen zahrávat. Ironií osudu je, že právě tuto árii jsem zpívala na závěrečných zkouškách konzervatoře, a to těhotná. Kurtizánu jsem si v té chvíli nezahrála, ale divošku ano. A věřte mi, cítila jsem se neodolatelná i s tím velkým břichem!

Pokud jste *Carmen* někdy viděli, určitě víte, jak vás její hudba a energie okamžitě vtáhnou do děje. A pokud ne, možná si na ni vzpomenete při udílení pohárů ve Formuli 1, kde pravidelně zaznívá jeden z jejích nejslavnějších motivů. Stejně jako hudba svádí posluchače, i tyto dezerty vás pohltí svou vášní kořeněnou dráždivostí a sladkou neodolatelností.

K POSLECHU

Carmen – Choux s proseccem a chilli

12 kusů

Carmen je žena, která provokuje, svádí a nikdy se nenechá zkrotit. Není sladká jako vanilka, ale pálivá, nebezpečně přitažlivá a vždy o krok napřed. Proto ji nejlépe vystihuje právě čokoládové choux s prosecco krémem a chilli – spojení jiskřivé po bublinkách s pikantním ohněm, který na jazyku zůstává ještě dlouho.

Malá rada na začátek

Čokoládovou šlehanou ganache si připravte den předem, čokoláda potřebuje čas na krystalizaci. Jen díky tomu se vám ji povede druhý den krásně vyšlehat.

Pokud chcete ušetřit čas, připravit si můžete do mrazáku i křupavou vrstvu craquelin i odpalované těsto a druhý den jen upéct.

Prosecco šlehaná ganache

- 320 g smetany 33%
- 140 g prosecco dry
- 240 g bílá čokoláda 32%
- 5 g plátkové želatiny

Ve studené vodě necháme nabobtnat plátkovou želatinu.

V hrnci zahřejeme smetanu těsně pod bod varu, přidáme nabobtnanou želatinu a necháme zcela rozpustit. Horkou směs nalijeme na bílou čokoládu a necháme asi minutu stát, aby se čokoláda začala rozpouštět. Poté vše promixujeme tyčovým mixérem dohladka, přidáme prosecco a opět promixujeme do lesklé ganache. Povrch zakryjeme potravinářskou fólií tak, aby se dotýkala krému, a uložíme do lednice. Ganache musí být před šleháním dokonale vychlazená, ideálně ji proto necháme odpočívat přes noc.

Druhý den přendáme vychlazenou ganache do mísy od robota a pomocí balonové metly ji vyšleháme do lehkého a nadýchaného krému. Šleháme pouze do chvíle, kdy krém drží tvar. Přešleháním by mohl ztratit svou jemnou a hladkou strukturu.

Vážení čtenáři, právě jste dočetli ukázku z knihy ***Operní buchta*.**
Pokud se Vám ukázka líbila, na našem webu si můžete zakoupit celou knihu.