



Autor: Mori Chan

*[http://commons.wikimedia.org/wiki/
File:Mango_pudding_by_Mori_Chan.jpg?
uselang=cs](http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Mango_pudding_by_Mori_Chan.jpg?uselang=cs)*

STUDENÉ KRÉMY

CHARAKTERISTIKA

- mezi **základní suroviny** pro přípravu studených krému patří mléko, krupicový cukr, krémový prášek, vejce nebo žloutky, želatina a smetana ke šlehání
- dalšími surovinami jsou vanilka, krájené ovoce, čokoláda
- krémy **zdobíme** šlehanou smetanou, ovocem, strouhanou čokoládou či praženými mandlemi
- připravené krémy vkládáme do olejem vymazaných forem, tj. **šálků nebo kokotek**
- krémy většinou **vaříme ve vodní lázni** a vychladlé vyklápíme na talíře, zdobíme



KRÉM KARAMEL

Výrobní postup

- část krupicového cukru utavíme v karamel
- polovinu karamelu nalijeme do připravených vymazaných šálek (kokotek)
- druhou polovinu karamelu uvaříme s mlékem (2/3), zbývající částí cukru, vanilkovým luskem a krémovým práškem



- ve zbytku mléka rozšleháme žloutky, cukr a vlijeme do krému,
zahřejeme
- směs nesmí vařit (hrozí sražení vajec)
- přecedíme a rozdělíme do forem z karamellem
- formy naskládáme do pekáče s vodou a hodinu pozvolna vaříme
- vychladlé vyklopíme na talíř a zdobíme šlehačkou





Autor: Juan Mejuto

http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Flan_-_juantiagues.jpg?uselang=cs

RUSKÝ KRÉM

Výrobní postup

- z lehké šlehané hmoty upečeme roládový plát a uvaříme základní žloutkový krém
- po sejmutí z ohně do ZŽK zamícháme želatinu (předem nabobtnalá ve vodě) a necháme vychladnout
- vmícháme na kostičky nakrájené meruňky a piškotový plát



- upravený krém rozdělíme do vymazaných forem (porcelánových)
- vaříme ve vodní lázni 60 minut
- vychladíme, vyklopíme na talíř a zdobíme šlehačkou a kompotovanými meruňkami



BAVORSKÝ KRÉM

Výrobní postup

- žloutky, cukr a mléko přivedeme k varu
- poté přidáme želatinu (předem nabobtnalá ve vodě), chuťové přísady a vychladíme na 36°C
- přimícháme šlehačku, nakrájené ovoce, piškoty namočené v likéru, hrubý griliáš apod.
- plníme do forem a vychladíme
- dokonale ztuhlé vyklopíme z forem a krájíme na kousky



ČOKOLÁDOVÝ KRÉM

Výrobní postup

- svaříme $\frac{3}{4}$ mléka s polovinou cukru, vanilkou a jemně nakrájenou čokoládou
- přimícháme žloutky s cukrem rozmíchané ve zbývajícím mléce
- šleháme ve vodní lázni do zhoustnutí (nesmí vařit)



- hotový krém přecedíme přes síto a nalije do připravených vymaštěných forem
- nakonec vložíme do vodní lázně tak, aby hladina vody sahala do tří čtvrtin výše formy a vaříme 60 – 70 minut
- po dokonalém vychladnutí vyklopíme na talíř, zdobíme šlehačkou a nahrubo nastrouhanou čokoládou



POUŽITÉ ZDROJE

- *http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Mango_pudding_by_Mori_Chan.jpg?uselang=cs*
- *http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Flan_-_juantiagues.jpg?uselang=cs*
- *Cukrářská výroba III.* Praha: Informatorium, 2001. ISBN 80-86073-87-4.

