

## Technologie přípravy RM

### 1. Blanšírování

- Krátkodobé zahřátí
- Spaření (jahody, švestky, broskve pro oloupaní slupky)
- Krátké povaření (ovoce – hrušky, ořechy, dýně)

Používá se při výrobě ovocných salátů, aby dužina ovoce lépe přijímala cukerné, alkoholické či kyselé roztoky.

### 2. Mixování

= rozmělnění surovin v mixéru při rychlosti 1200- 3000 ot. Za min.

Zpracované suroviny jsou stlačovány ke dnu mixovací nádoby, kde je ostré nože při vysokých obrátkách dokonale emulgují.

Např.: zmrzliny, koktejly( mléko, cukr, ochucovadlo), RAW strava (živá strava – tepelně neupravená, do 40°C),

Smoothie

**Důležité: přerušovat mixování pro zahřívání surovin!!!**

### 3. Vaření

= předávání tepla prostřednictvím vody (nebo jiných tekutin např. mléka), které působí na vařené potraviny ze všech stran.

Při vaření je nutné dostatečné množství vody, protože většinou vařené potraviny nabývají na objemu. Moučníky a těstoviny vkládáme do vařící vody.

### Knedlíky

VP: Těsto vyválíme na plát, nakrájíme na čtverce, zabalíme ovoce a vytvarujeme kuličku.

Vkládáme do vařící osolené vody, nadzvedneme vařečkou ode dna, vaříme dokud nevyplavou na povrch. Uvařené ocedíme, klademe na talíř a zdobíme.

Další výrobky – šišky, taštičky, neplněné knedlíky...

### Druhy těst:

- tvarohové (tvaroh, hr. mouka, vejce)
- pálená hmota
- bramborové těsto (vařené brambory, mouka, vejce, sůl)
- kynuté těsto
- nudlové těsto (mouka + vejce).

Při vaření vždy používáme Hrubou mouku!!!Knedlíky jsou pak nadýchané.

### Kaše

- krupicová, ovesná, rýžová ...

Do vařícího mléka přisypáváme obilovinu a za stálého míchání provaříme. Kaše musí být při servisu tekutá. Zdobíme cukrem, skořicí, kakaem a máslem.

## Vařené těstoviny

### 4. Vaření na páře

Nemáme-li parní hrnec, použijeme hrnec a napařovací kovový cedník. Vodu v hrnci zavaříme, osolíme a když se začne tvořit pára, vkládáme cedník s připravenými knedlíky. Přikryjeme poklicí. Po uvaření knedlíky propíchat špejlí, aby přebytečná pára unikla.

### 5. Vaření ve vodní lázni

Pudinky- hmotu naplníme do formy vymazané a vysypané a vložíme do vodní lázně přikryté pokličkou. Dopékáme v troubě bez pokličky – anglický, yorkšírský...jako hustá kaše s ovocem.

## Studené krémy

Krém karamel, čokoládový krém, krém brulé, panna cota...

Základní hmotu dáme do tvořítka a pozvolna vaříme ve vodní lázni. Po vychladnutí zdobíme ovocem a smetanou.

### 6. Pečení

= technologická úprava surovin v pečícím prostoru (druhy pecí), kdy teplota působí ze všech stran.

***Plněné buchty (Honzovy buchty) – kynuté těsto***

***Koláče na plech (krájené)***

***Dukátové buchtičky s krémem (se šodó)***

***Záviny – kynuté těsto, listové těsto, tažené těsto (nudlové)***

***Jablka v županu – listové těsto***

***Bublanina – lehká šlehaná hmota + ovoce***

***Žemlovka– bílé pečivo (vánočka, mazanec), ovoce, vejce( žloutky do mléka + bílky vyšlehat s cukrem do sněhu), mléko, forma vymazaná máslem – tvarohová***

***Nákypy– rýžový, krupicový, tvarohový, nudlový, makový***

## **7. Pečení na pánvi**

**Na malém množství tuku (tukový film), případně v pečícím prostoru.**

### **Palačinky (z litého těsta)**

Do studeného mléka rozšleháme vejce, sůl, trošku cukru, a hladkou mouku. Těsto se přecedí a naběračkou se nalévá na rozpálenou pánev potřenou tukem. Rovnoměrně se nakláněním pánve rozlije po celém povrchu. Po zapečení palačinku obrátíme a na sucho zapečeme i druhou stranu.

- Se zavařeninou

- S čokoládou a se šlehačkou
- Pařížská
- Karamelová (cukr se utaví do karamelu, přidá se máslo, citr. šťáva a griotka.) Palačinky přeloží na talíř, polijí se karamellem, Key rumem a zapálí – Flambují se
- Zapékané palačinky ( upečené palačinky se naplní tvarohovou náplní, svinou, rozříznou na polovinu a skládají do vymazaného pekáče. Nechají se v troubě zahřát, přelijí rozšlehanými vejci s mlékem a zapečou.)

### **Lívance**

Pečou se na speciální pánvi – lívanečnick. Vyrábí se z řídkého kynutého těsta(litého). Pečou se jako palačinky. Servis: pár kusů – podle váhy se ozdobí ovocným přelivem, ovocem, smetanovou náplní....

**Omelety** - vyrábí se z *lehkých šlehaných hmot*. Hmotu rozetřeme na papír do tvaru kruhu a rychle zapečeme. Ihned sundáme z plechu, otočíme, naplníme smetanovou náplní a ovocem, přehneme a sypeme cukrem moučkou. Dozdobíme ovocným přelivem.

Štěpánská omeleta – pouze ovocná směs a ovoce

Monaco omeleta –ov.směs, ovoce a šlehačková náplň

## **8. Smažení**

= technologická úprava ve velkém množství tuku nahřátého na 150-180C. Výrobek musí plavat.

**Koblihy a výrobky z koblihového těsta ( vdolky, uzly, kapsy...)**

**Churros – z pálené hmoty**

**Smažené ovoce**

- Těsto na palačinky
- Těsto vinné – těsto s bílým vínem
- Lehká šlehaná hmota

**Smažená zmrzlina**

Buflery vyhloubíme, spojíme vždy dva zmrzlinou, můžeme přidat ovoce. Uchováváme v mrazáku a připravujeme na objednávku . Namočíme do palačinkového těsta, obalíme v SUO, piškotech, jádrovinách...Krátce osmažíme po obou stranách a ihned servírujeme.

**Pálené koule**

Pálená hmota se natvaruje domalých koulí, nebo se odkrajuje lžící jako noky, nebo se tvaruje cukrářským sáčkem s řezanou špičkou do tvaru banánků(tyček) na mastný papír a smaží se v oleji. Po vložení nutno přikrýt pokličkou, aby těsto nabylo.

## **9. Filírování**

= krájení na velmi tenké plátky (filety) ... ovoce, zelenina

Používá se na zdobení RM, na rauty, na studené mísy, soutěže v ozdobném krájení ovoce

### **Ovocné speciality**

- Ovocné saláty ( ovoce, zálivka, zdobení – bylinky, jádroviny, čokoláda...)
- Ovocné polévky – studené, rozmixované ovoce – třešňová (Maďarsko), jahodová
- Plněné ovoce – plněné pomeranče – ovocem, likér, šlehačka...
- Hořící jablka – jablka oloupeme a zbavíme jadřince, naplníme rýžovou kaší s vanilkou, dáme vychladit. Ozdobíme bílkovým krémem, pocukrujeme a zapečeme.
- Servis: nahoru položíme kostku cukru namočenou v teplém koňaku a zapálíme. Podává se hořící.
- Karamelizovaná jablka

### **Moučníky chlazené a mražené**

- Poháry - zmrzlinový, ovocný
- Sorbety – polotuhé zmrzliny připravené z cukru, vody, *zahušťovadla*, ovocných protlaků, kys. Citronové, *vína*, *likérů*, sirupů...

### **Speciální moučníky** Trdelník – trdlovec

### **Omeleta Surprise**

## **Nefalšovaná Omelette Surprise: Horká na povrchu, ledová uvnitř**



**Mezi dezerty je to opravdová legenda, uvnitř ledově osvěžující, zatímco povrch pokrývá horký sníh, který plní úlohu izolační vrstvy. Základ přitom netvoří palačinka, jak si u nás tradiční omeletu představujeme, ale klasický piškot.**



Na něj pak jednoduše naložte zmrzlinu dle vlastní chuti, oblečte ji po krátkém zamražení do neprodyšného kabátku z bílkového bezé a vše zapečte. Bombu tohoto druhu můžete nakonec podávat přelitou kvalitní pálenkou a zapálenou, případně do ní zabodnete hořící prskavku.



### Recept na omeletu

#### s překvapením:

2 vejce, 60 g krupicového cukru » 70 g hladké mouky » 30 g mandlových plátků » moučkový cukr na posypání; **náplň:** 1 l zmrzliny (např. z červených pomerančů), **na dohotovení:** 3 bílky » 1 lžičce citrónové šťávy » 150 g moučkového cukru

#### Jak na to krok za krokem:

Do sněhu z bílků zašlehejte po lžičkách cukr, postupně do pěny zapracujte i žloutky a stěrkou vmíchejte prosátou mouku. Těsto naložte do formy o průměru 20 cm vyložené papírem na pečení, hladce je rozetřete, povrch posypte mandlovými lupínky a v troubě vyhřáté na 180 °C plát upečte (cca 10 až 15 minut).



Upečený korpus vyklopte, stáhněte z něj papír a povrch poprašte moučkovým cukrem. Na žárovzdorném talíři na plát naložte kopec zmrzliny, uhladte ho a nechte

vše zamrazit (cca 30 minut). Mezitím rozehejte troubu na 250 °C (spusťte horní ohřev, příp. gril). V míse vyšlehejte z bílků sníh, zakapejte ho citrónovou šťávou a po lžících do něj zašlehejte cukr. Lesklou pěnu naložte do sáčku s řezanou špičkou, zmrzlý korpus jí pečlivě zakryjte (pracujte rychle!) a vložte vše na 3 minuty do rozpálené trouby. Jakmile pěna na povrchu zrůžoví, dezert hned vyjměte a okamžitě ho podávejte.

## **FOTOGALERIE**

5 fotografií



## **Servis RM:**

- Vždy podle posledních výživových tvrzení:
- Pro servis se zvyšuje výživová hodnota restauračních moučníků přidáním těchto potravin:

1. Ovoce, zelenina
2. Jádroviny, semínka
3. Kysané mléčné výrobky
4. Kvalitní čokoláda a kakao
5. Sirupy, třtinový cukr, med

brownies



**Nugátový řez s medovou zmrzlinou z kozího sýra a borůvkovou omáčkou**



**Lívanečky s tvarohem a lesním ovocem, zdobené šlehačkou a čokoládovou lasagní**



**Čerstvý ananas s kokosovým krémem zdobený šlehačkou**  
**Mexická restaurace**





**Panna cota**



# Ingredience

- 3 listy  
**želatina**
- 120 ml  
**mléko**
- 60 g  
**cukr krystal**
- 500 ml  
**smetana**
- 1 ks  
**vanilkový lusk**

## Postup přípravy

1. Mísu naplníme vodou, přidáme želatinu a necháme ve vodě máčet.
2. Na pánev nalijeme mléko a přivedeme ho těsně k bodu varu. Nesmí se vařit. Pánev dáme pryč z ohně.
3. Želatinu okapeme, promačkáme a vložíme do mléka.
4. Smetanu nalijeme do druhé pánve, přidáme cukr, podélně rozříznutý vanilkový lusk a směs přivedeme pomalu k varu za stálého míchání.
5. Vyjmeme vanilkový lusk a takto ochucenou smetanu vmícháme do mléčné směsi.
6. Hrnečky nebo kalíšky vypláchneme ledovou vodou, pečlivě okapeme a naplníme vytvořenou směsí na Panna Cottu.
7. Hotovou vanilkovou Panna Cottu dáme do lednice vychladit na několik hodin dokud neztuhne (přibližně 3-4h).
8. Vanilkovou Panna Cottu servírujeme vyklopením na talíř.

Panna Cotta můžete polít ovocnou omáčkou, kterou připravíme mírným zahřátím jahodového džemu.

## Nejoblíbenější recepty



**Palačinky**



**Staročeské lívance**

**Tiramisu s mascarpone**



## **Postup přípravy**

Žloutky vyšleháme s mletým cukrem a lžící horké vody do pěny. Poté přidáme mascarpone a ručně vyšleháme v hladký krém. Šlehačku vyšleháme se lžící vanilkou ovoněného moučkového cukru (nebo s 1 balíčkem vanilkového cukru). Z bílků vyšleháme sníh. Ke žloutkové směsi přidáme bílky a šlehačku a lehounce vymícháme krém.



Formu vyskládáme dlouhými cukrářskými piškoty. Ty přelijeme vychladlou černou kávou smíchanou s alkoholem (rum, vodka, likér). Piškoty potřeme krémem. Můžeme zasypat kakaem. Dáme další vrstvu piškotů a opět potřeme zbylým krémem. Důkladně zasypeme kakaem.

Tiramisu s mascarpone dáme do lednice alespoň na 12 hodin uležet. Je to potřeba, aby krém dobře ztuhl a držel tvar.