

Mistrovské čokoládové variace

VAŘTE S NÁMI

Nuit de chine

Čokoládový korpus

- 500 g másla
- 340 g moučkového cukru
- 20 žloutků
- 4 celá vejce
- 500 g čokolády Tanariva
- 170 g mandlového prášku
- 170 g moučkového cukru
- 20 bílků
- 150 g cukru
- 170 g mouky

Vyšlehejte společně máslo a moučkový cukr, pomalu přidejte vejce a nakonec žloutky. Čokoládu roztáhněte. Vyšlehejte vaječné bílky a přidejte cukr. Vše smíchejte dohromady. Pečeme ve formě zhruba 30 minut při 180 °C.

Čokoládová pěna

- 210 g cukrového sirupu
- 110 g žloutků
- 4 g želatiny
- 500 g čokolády Equatorial
- 800 g našlehané smetany

Ohřejte sirup na 30 °C a přilijte do něj rozmíchané žloutky a vše povařte do teploty 72 °C. Za pomalého míchání směs ochlaďte a přidejte do ní roztavenou želatinu s čokoládou a vše pomalu a opatrně promíchejte.

Krém z čokoládového čaje

- 150 g mléka
- 550 g smetany na šlehání
- 100 g žloutků
- 40 g cukru
- 400 g čokolády Tanariva
- 25 g čaje Earl Grey

Spařte čaj horkým mlékem a nechte čtyři minuty louhovat. Potom ho scedte a přidejte smetanu a vařte. Přidejte žloutky a cukr. Čokoládu roztáhněte na kousky a výše uvedenou směs na ně nalijte. Hmotu zformujte do kruhu vysokého 1 cm.

Konečná příprava

Použijte velkou dortovou formu a z korpusu vykrojte dva kruhy. Na jeden rozetřete vrstvu čajového čokoládového krému a vrstvu čokoládové pěny. Přikryjte druhým kruhem a poprašte čokoládovým práškem.



FOTO: IVO GOLDBACH

Šéfkuchaři Vito Mollica (vlevo)
s Arnaudem de Faletansem

Pokud se vám už opět po vánočním běsnění zastesklo po něčem sladkém, máme pro vás tentokrát něco opravdu exkluzivního, i když jde jenom o „obyčejnou“ čokoládu. Jenom zdánlivě na této všeobecně známé, oblíbené a takřka všudypřítomné pochoutce není nic zvláštního.

Víme sice, že jedna chutná lépe, druhá o něco hůře. Ještě tak rozeznáme mléčnou od hořké na vaření, s oříšky či s nějakou náplní. Skuteční labužníci však vědí, že je velký rozdíl už v kvalitě kakaových bobů, které stojí na počát-

ku složitě cesty, na jejímž konci je tabulka čokolády. Špičkové firmy je nakupují, vybírají a třídí stejně pečlivě jako vinaři hrozny z vybraných vinic a producenti špičkové kávy z nejlepších plantáží kávovníků.

Nejvyšší stupeň čokoládové rafinovanosti, pochopitelně

v patřičné cenové relaci, je nyní možné ochutnávat v pražském hotelu Four Seasons. Za kolegou šéfkuchařem Vito Mollicou tam přijel Arnaud de Faletans, šéfkuchař cukrárny restaurace Le Cinq, která letos získala třetí hvězdičku v průvodci Michelin. Je součástí slavného pařížského hotelu George V., který patří do řetězce Four Seasons. Oba čerství třicátníci se dali do práce a výsledky jejich umění můžete vidět na fotografiích.

Kde se vzala?

Vznik čokolády je zahalen tajemstvím. Jisté je, že si na ní pochutnávali už v předkolumbovské Americe. Cocahuatl starých Mayů a Toltéků a xocoatl