

in.ihned.cz/jidlo

Aztéků se z původního nápoje, podávaného pouze indiánské šlechtě a kněžím, stala pochoutkou známou dnes po celém světě. Z Evropanů ji poprvé uviděl a ochutnal Kryštof Kolumbus v roce 1502, při své čtvrté cestě na ostrově Guanaja, kde kakaové boby byly tenkrát dokonce platidlem. Hernando Cortéz ji v roce 1509 přivezl do Španělska. Z původní indiánské receptury, ve které nechyběla paprika, chilli, skořice a pižmo, Španělé vynechali koření a přidali med, vodu z pomerančových květů, anýz, oříšky a mandle a naše známá čokoláda byla na světě. Postupně ji zjemňovali přidáváním skořice, hřebíčku, madeirského vína či vaječného žloutku.

Jednu z nejkvalitnějších čokolád na světě dělá francouzská firma Valrhona, s jejímiž produkty pracují i šéfkuchaři Mollica a Faletans. Má vlastní kakaové plantáže v Ghaně, Pobřeží slonoviny, Brazílii, Indonésii, Kamerunu a Malajsii v těch nejlepších polohách a z nich vozí nej aromatičtější kakaové boby ke zpracování.

Na plantážích se v podstatě pěstují jenom tři odrůdy kakaovníku. Forastero, což je něco podobného jako káva Robusta, jemná Criollo a kříženeček obou Trinitario. Pouze z jednoho ze tří stovek květů se na kmeni kakaovníku vytvoří lusk skrývající kakaové boby. Ty se sbírají po celý rok. Po vyloupání z lusku se kakaové boby praží při teplotě od 120 °C do 140 °C podle původu a typu. Potom se odstraní skořápky a jádro se rozdrtí na tzv. grué. To se dále mele na jemnou pastu, do které se přidávají přísady jako cukr, mléko, vanilka atd. Směs se rozmixuje a vlije do forem. Potom přijde takový Vito a Arnaud a připraví z čokolády dokonalý chuťový koncert. ●

LIBOR ŠEVČÍK
libor.sevcik@economia.cz



Kolekce cukroví
k odpolednímu čaji

Čokoládový dezert



Čajové koláčky s jahodovým džemem a zahuštěnou smetanou

FOTO: IVO GOLDBACH

VAŘTE S NÁMI

Mandlovo-kávový Valrhona vacherin

Čokoládový korpus

- 640 g vaječných žloutků
- 1660 g cukru
- 1000 g vaječných bílků
- 1200 g čokolády Guanaja
- 1200 g másla
- 140 g kakaa
- 400 g mandlového prášku

Ušleháme žloutky, bílky a cukr. Společně rozpustíme máslo a čokoládu a přidáme do směsi z vajec. Dodáme čokoládový a mandlový prášek, zamícháme a pečeme ve formě zhruba 30 minut při teplotě 180 °C.

Ganache

- 1 litr smetany
- 3,3 dl vody
- 300 g čokolády Tanariva
- 725 g čokolády Guanaja
- 100 g glukózy

Čokoládu nasekáme, povaříme smetanu, vodu a cukr a nalijeme na čokoládové kousky.

Cigarette chocolat

- 280 g vaječných bílků
- 266 g moučkového cukru
- 233 g mouky
- 266 g másla
- 33 g čokoládového prášku

Všechny suroviny promícháme v mixéru a směs dáme do lednice, dokud nezačne mírně houstnout. Potom ji rozetřeme stěrkou na silikonový plát do obdelníkové formy a pečeme asi 8 minut při 160 °C. Po vyjmutí z trouby stočíme do tvaru doutníku.

Čokoláda Chantilly

- 1 litr ušlehané smetany
- 22 g čokolády Caraibes

Čokoládu rozsekáme a necháme rozpustit a potom ji pomalu vmícháme do šlehačky.

Konečná příprava

Z korpusu vykrojíme velký a malý kruh. Nazdobíme ho ganache a do středu umístíme „doutníky“, které naplníme malinami a dozdobíme čokoládou Chantilly.