**Odborné vzdelávanie a príprava**

**Slovenská poľnohospodárska a potravinárska komora**

**Učebný materiál - odbor cukrár**

**Vypracovala : Mgr. Jozefína Zaukolcová**

**Téma: francúzske DEZERTY**

**Dezert**

* myslený ako súčasť menu, je malá porcia [jedla](https://sk.wikipedia.org/wiki/Jedlo). Preto sa nepodáva samostatne, ale na záver [menu](https://sk.wikipedia.org/wiki/Menu). Dezertov je veľa druhov, ale mali by chuťovo harmonizovať s ostatnými chodmi. Najčastejšie je to malá porcia sladkého jedla, múčnik, [zákusok](https://sk.wikipedia.org/w/index.php?title=Z%C3%A1kusok&action=edit&redlink=1), [torta](https://sk.wikipedia.org/wiki/Torta), [zmrzlina](https://sk.wikipedia.org/wiki/Zmrzlina), [puding](https://sk.wikipedia.org/wiki/Puding). Jeho charakter je však silne podmienený krajovými zvyklosťami
* vo [Francúzsku](https://sk.wikipedia.org/wiki/Franc%C3%BAzsko) je zvykom servírovať ako dezert [syr](https://sk.wikipedia.org/wiki/Syr) aj niekoľko druhov alebo syr s ovocím
* v [Taliansku](https://sk.wikipedia.org/wiki/Taliansko) okrem sladkostí sa podáva aj syr alebo [ovocie](https://sk.wikipedia.org/wiki/Ovocie)
* v [Španielsku](https://sk.wikipedia.org/wiki/%C5%A0panielsko) sa pod dezertom rozumie sladkosť, ale v závislosti na ročnom období sa servíruje aj ovocie najmä v lete

**Francuzske dezerty**

* Gastronómia je nepochybne jedným z pilierov francúzskej kultúry a jej reputácie aj za hranicami. K nej neodmysliteľne patria **francúzske dezerty a pečivo**, ktoré lákajú gurmánov na celom svete.
* Francúzske dezerty a pečivo, známe svojou rovnováhou medzi chuťami, textúrami a farbami sa ľahko vyvážajú do zahraničia, **no zostávajú častokrát nenapodobiteľné či neprekonateľné**.
* V súčasnosti sú Francúzi uznávaní ako najkreatívnejší cukrári na celom svete. Svoju vynaliezavosť znásobujú, aby mohli rozvíjať recepty a etablovať sa i naďalej ako experti a lídri v cukrárskom remesle. Zatiaľ čo technológie i techniky sa neustále vyvíjajú a zdokonaľujú, francúzski cukrári (pâtissiers) venujú viac priestoru rozvoju inovatívnych textúr (želé, emulzie, coulis, mousse, sušienky atď.) a prekvapivých chutí (sladké, slané, korenisté, s chuťou ovocia či kvetov, atď.) popri zachovaní tradičného know-how excelentnosti.

### Veľmi lákavá je pekná farebná makrónka s jedinečnou textúrou a ľahkou chuťou krému, teplé madlenky, palacinky s karamelom a mnoho ďalších dezertov .....

**Francúzske pečivo a dezerty sú vo francúzskej kultúre hlboko zakorenené. Až tak, že prekĺzli do hovorovej reči. Veľmi známe sú špecifické výrazy.**

* „***La crème de la crème*“ = to najlepšie z najlepšieho**
* **„*La cerise sur le gâteau*“ = čerešnička na torte**
* **„*C’est du flan*“ = niečo nie je seriózne**
* **„*C’est du gâteau*“ = niečo je veľmi jednoduché**
* **„*Ce n’est pas de la tarte*“ = niečo nie je jednoduché**
* **„*Une madeleine de Proust*“ = niečo, čo vyvoláva emotívne spomienky**

**Najznámejšie francúzske dezerty**

* Gurmánska káva
* Calisson
* Clafoutis
* Creme brulée
* Palacinka
* Dampfnudel
* Madlenka
* Makronky
* Mousse
* Opera
* Paris– Brest
* Profiteroly
* Tartaletka
* Choux

**Choux**

- Je jemné pečivo používané v mnohých cukrárskych výrobkoch. Základnými ingredienciami sú maslo, voda, múka a vajcia. Cesto z choux namiesto kypriaceho činidla využíva svoj vysoký obsah vlhkosti na vytváranie pary, pretože voda z cesta sa pri pečení vyparuje a cesto nafúkne. Pečivo sa používa v mnohých európskych kuchyniach vrátane francúzskej a španielskej a možno ho použiť na výrobu mnohých druhov pečiva, ako sú zákusky, parížske bábovky, bábovky, profiteroly, crullers, beignets, churros a lievikovité koláče.

**Recepty**

**Mono dezert so zrkadlovou polevou ( 16ks -80g)**

**Červené želé s jahodami**

250g pyré červené ovocie ( maliny, černice, čučoriedky, jahody)

50g čerstvé jahody

75g med

50g želatínová masa

**Postup** – pyré, med dáme variť. Odstavíme a po miernom vychladnutí primiešame želatínovú zmes, nalejeme do foriem pridáme nakrájané jahody, zamrazíme.

**Smotanovo malinová náplň**

200g červené pyré

½ ks limetková šťava

40g želatínová masa

50g čokoláda ruby

35g bielka

17g dextróza

21g invertný cukor

250g vyšľahaná šľahačka 35%

**Postup** – pyré prevarím, odstavíme, pridáme čokládu ruby, želatínu, rozpustíme. Dochutíme limetkou a želé vychladíme na 30 -35°C. Bielka, dextrózu a invertný cukor vyšľaháme na tuhý sneh, prilejeme vychladené želé a nakoniec zľahka vmiešame vyšľahanú šľahačku.

Mouse nastriekame do pripravenej silikónovej formy cca 2/3 , vložíme zmrazený želé kúsok s jahodami, doplníme zvyšný mouse, dáme zmraziť. Po zmrazení polievame alebo máčame do želé polevou. Vhodne dozdobíme.

**Glazúra ruby**

21 g  voda

125g glukóza

60g  cukor kryštálový

63g isomalt

65g želatínová masa

125g malinové pyré

Červená farba

125g   čokoláda ruby

60g   Cristaline neutrál ( netuhnúce želé)

**Postup**

Vodu, glukózu, cukor a isomalt uvaríme, primiešame malinové pyré, zohrejeme a vmiešame čokoládu ruby, do 70C pridáme želatínovú masu. Vmiešame cristaline a prifarbíme. Rozmixujeme. Prikryjeme sťahovacou fóliou. Pred použitím zohrejeme na teplotu 35 -40°C. nemiešame veľa, aby sa nevytvorili prebytočné vzduchové bublinky.

**Mandľové cesto**

100g múka hladká

30 g cukor práškový

30g mandľová múka

450g maslo

½ ks citróna kôra

2ks žĺtky

Vanilková aróma

**Postup**

Múku a cukor práškový preosejeme, pridáme mandľovú múku, pokrájané maslo, vanilínovú arómu, nastrúhanú citrónovú kôru, žĺtky**.**  Vypracujeme cesto, ktoré necháme 2h odležať. Rozvaľkáme na hrúbku 3 mm, vykrajujeme kolieska s priemerom 6cm , ktoré ukladáme na plech pokrytý mastným papierom**.** Pri teplote 180°C pečieme do svetlej farby, približne 12 – 15 minút

**Alebo použijeme piškótový korpus z ktorého vykrajujeme kolieska**

**Piškótový korpus**

3ks vajcia (120 g)

60g práškový cukor

60g polohrubá múka

10g vanilínový cukor

10ml voda

Citrónová kôra – postrúhaná z pol citróna

**Postup -** Bielky a dve tretiny cukru vyšľaháme na tuhý sneh. Žĺtky a jednu tretinu cukru vymiešame, pridáme vodu. Obidve peny spolu zľahka spojíme, pridáme preosiatu múku s citrónovou kôrou. Rozotrieme na plech pokrytý papierom, veľkosť 30x40cm. Plát upečieme pri teplote 200 °C 7 – 10 minút.

**ŽELATÍNOVÁ MASA**

100g želatín a180blum + 0,5 l vody

80g želatína 200blum + 0,5 l vody

**Postup –** želatínu zmiešame so studenou vodou, necháme chvíľu napučať a nahrievame nad vodným kúpeľom, opatrne miešame , nevaríme! (max 70°C)

****

****