

NEJKRÁSNĚJŠÍ DORTY

Hana Kuncziková

DRAK,

který vám neuletí

Ludmilu Jařabovou zastihnete v její cukrárně v Kravařích den co den, pokud zrovna není na cestách za zbožím nebo za novou inspirací. Jsou to především její nevšední nápady, co přineslo podniku věhlas v blízkém i širším okolí. Nutno ovšem podotknout, že v tom není zdaleka sama. Vydatnou pomocnicí je jí dnes také dcera Hanka Kuncziková a velké zásluhy samozřejmě nelze upřít ani celému týmu šikovných spolupracovnic. Především bez jejich nasazení by se něco takového vybudovat nikdy nepodařilo.

Postavit existenci na zajímavých nápadech a netradičních výrobcích není snadné. Vždyť základem prosperity je dnes zboží dodávané na trh ve velkých sériích. Ovšem právě tato skutečnost nahrává šikovným cukrářům do karet. „Neustále totiž přibývají zákazníků, kteří žádají něco extra, co se v obchodech jen tak nesežene. A v případě dětských dortů to platí dvojnásob,“ prozrazuje L. Jařabová. Vždyť přece každý chce své ratolesť pěstovat něčím neobvyklým. Tak proč jim kupovat výrobek, jakých jsou

plné supermarkety?“ Takový přístup klade zvýšené nároky na dovednost, ovšem nakonec rozhoduje hlavně finální cena. „Ale najdou se také klienti, kteří neváhají zaplatit značné částky. „Nedávno jsme například stavěli dort v podobě hradu pro panenkou Barbie. Byl obrovský, s několika věžemi, hradbami a mohutnou bránou. Obrázek roztomilé blonďánek vyhlížel z každého okénka té sladké stavby,“ směje se L. Jařabová. Jak sama říká, takové zakázky jsou poměrně výjimečné, nicméně pohled do chladicího boxu

1 Základ tvoří kosočtverec. Lze jej upéct ve speciální formě, nebo ho vykrojte z běžného plátu



2 Jedenkrát prokrojený a tvarohovým krémem spojený korpus potíte rovněž na povrchu



3 Připravte si celou škálu kousků obarvené modelovací hmoty, největší podíl tvoří žlutá



4 Ze žluté hmoty tence vytáhněte velký pláť, který opatrně přenesete na povrch dortu



5 Dlaněmi dort potažený marzipánem pečlivě vyhladte a přesahy při spodním okraji odkrojte



6 Práci s vlnlaváním si usnadňte, když povrch modelovací hmoty pokropíte trochu jedlého oleje



7 Použijte lze i speciální plastové hladítka. Ke koupi je u specializovaných prodejců jako jiná tvorítka



8 Z obarvené hmoty vytvarujte i větší počet mačiček (babrlat), bílá a modré oči, hnědé obočí...



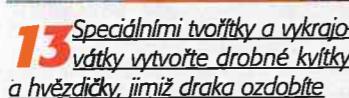
9 Jednotlivé díly z modelovací hmoty k sobě lépe přilnou, potíte-li je trochu vody



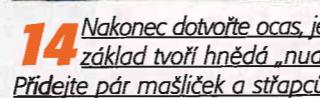
10 Sestavte oči, přidejte řasy, obočí, nosík, růžové tváříčky a také pěkně tvarovanou pusinku



11 Speciálními tvorítky a vykrajkami vytvořte drobné kvítky a hvězdičky, jimž draka ozdobíte



12 Nakonec dotvořte ocas, jehož základ tvoří hnědá „nudle“. Přidejte páru mačiček a střapců



Rychlý kakaový piškot

6 vajec, 180 g cukru krupice, 200 g hladké mouky speciál, 0,5 balíčku kypřičho prášku, 40 g kakaového prášku

Veje vyšelete s cukrem do podoby husté pěny a zlehka do ní zamíchejte prosátou mouku smíchanou s kypřícím práškem a kakaem. Nalijte do důkladně vytřené a moukou vysypáne formy a pečte při 180 °C asi 40 minut.

Lehká tvarohová náplň

500 g jemného tvarohu v krabičce, 100 g moučkového cukru, 1 vanilkový cukr, 2 lžíčky práškové želatiny, 200 ml vody, 200 ml sметany na šlehaní, kůra z 1 omytého citrónu

Želatinu nechte rozpustit v horké vodě (do 70 °C). Utírete tvaroh, moučkový cukr, vanilkový cukr a strouhanou citronovou kůru (strouhejte výhradně jen žlutou povrchovou vrstvu, jinak by náplň zhořkla) a do hmoty zamíchejte rozechřatou želatinu. Nakonec zlehka vmlíchejte ušlehanou smetanu (šlehačku).

JEŠTĚ NĚCO PRO INSPIRACI



Dorty s dětskými motivy patří k nejoblibějším, a to nejen u našich ratolesť. Při jejich tvorbě se využívají také nejedna profesionální či domácí cukrářka. A co se líbí dětem? „Především záleží na věku,“ upřesňuje L. Jařabová. „Ti malí milují zcela jednoznačně pohádkové motivy, autička a postavy z kreslených seriálů. Ti odrostlí zase ocení sladký mobil, počtač, oblíbené jsou dorty zdobené předtiskovými obrázky či fotografiemi na jedlém papíru.“

Mléčná modelovací hmota

700 g moučkového cukru, 500 g sušeného mléka, 175 ml studené vody, mandlové aroma, barviva

Všechny ingredience spojte v misce a vyněte do podoby vláčné hmoty, kterou obarvte trochu barviva. Krátkodobě ji můžete skladovat v chladničce zabalenou v mikrotenu.

nám napovídá, že atypické dorty jsou dnes opravdu v kurzu. Sami jsme mohli zrod jednoho z nich sledovat krok za krokem a ještě jsme stranou přihlíželi pod ruce jedné ze zdatných cukrárek, která dokázala během krátké chvíle přivést na svět celou postavu Šreka (viz snímky vpravo). „Se zajímavými nápady musíme být vždy k krok napřed,“ prozrazení L. Jařabová. „Konkurenční nespí, monitoruje naše počítače a také plně kopíruje. My máme ovšem velkou výhodu, naše děvčata dokáží přivádět na svět stále nové věci...“

Kontakt:
Cukrárna Jařabová
Opavská 89, 747 21 Kravaře
Tel.: 553 671 379
E-mail: cukramra@jarabova.cz

Bezva finta

Nudličky ze sladké modelovací hmoty vytvářené pomocí lisu na česnek mohou dokonce hýřit různými barvami. Tohoto efektu docílíte snadno. Stačí, když vytlačené proužky jedné barvy neoddělíte nožem, ale přidáte do lisu jinak zbarvený kousek hmoty a rovněž jej protlačíte přes mřížku. Na konci dvoubarevný chomáč odkrojte.

