



# Za čokoládou do Klatov

Temperace čokolády, výroba pralinek a příprava různých druhů ozdob – to byl obsah devítihodinového semináře, který pro zájemce připravila šumavská pobočka Asociace kuchařů a cukrářů České republiky.

Desítky převážně cukrářek, byť bylo i několik cukrářů, přijely do skvěle zařízené cukrářské výroby Centra praktického vyučování klatovské Střední školy zemědělské a potravinářské školit dvě naše přední odbornice. Takřka přes celou republiku s radostí vážily cestu **Libuše Maléřová** a **Blanka Vavříková** ze **Střední školy gastronomie, hotelnictví a lesnictví Bzenec**, aby ukázaly náročnou, ale vysoce ceněnou práci s čokoládou.

Seminář zahájily samozřejmě temperací čokolád – řízenou krystalizací kakaového másla.

Dokonalý lesk a vzhled čokolády je výsledkem správné krystalizace tukových složek v čokoládě (kakaové máslo). Temperace je sice namáhavý proces, který ale po správném provedení zajišťuje čokoládě stejnoměrný lesk a charakteristickou křehkost. Při každém rozpuštění čokolády je nutné proces temperace neustále opakovat! Špatně nebo vůbec nevytemperovaná čokoláda je po ztuhnutí měkká a jde jen velmi obtížně dostat z forem.

Temperaci předváděly obě lektorky ručně na **mramorové desce**. Nejdříve však čokoládovou hmotu zahřívaly za intenzivního míchání na **50 °C**, aby se rozpustily všechny krystaly. Poté hmotu ochladily na teplotu kolem **26 °C**, při které došlo ke krystalizaci stabilních i nestabilních forem kakaového másla. V poslední fázi provedly opětovný ohřev čokoládové hmoty tentokrát na **31° až 32 °C**, čímž roztály nestabilní formy a zůstala pouze stabilní forma β. Tyto krystaly pak působily jako mikroočka pro další krystalizaci kakaového másla ve stabilní formě.

Dobře temperovaná čokoládová hmotu obsahuje **3 až 5 procent tuku** v krystalickém stavu. Teplotní průběh a intenzita míchání se lišily podle složení tuků v hmotě (především náhradní tuky a mléčný tuk). U mléčné čokolády právě kvůli mléčnému tuku nelze docílit tak vysokého lesku jako u hořké čokolády, protože tento tuk nevytváří tak ostrohranné krystaly, což bylo okamžitě demonstrováno. Správně temperovaná čokoládová hmotu měla konstantní viskozitu, což usnadňovalo následnou výrobu produktů o stejné hmotnosti, vytváření stejně silné vrstvy čokoládové polevy u máčených cukrovinek a stejně silných dutinek u formovaných cukrovinek.



## Postup temperace na mramorové desce

Většinu naháté čokolády vylijí lektorky na desku a čokoládovou hmotu pomocí karet nebo špachtlí pohybovaly, roztíraly ji a vracely zpět. Tuto činnost prováděly tak dlouho, dokud čokoláda na desce nedosáhla požadované teploty **26 až 28 °C**. Poté zchladenou čokoládu zamíchaly zpět do zbylé čokolády, promíchaly a změřily. Veškerá čokoládová hmotu musela být zchlazena na teplotu **28° až 31° C**.

Z takto vytemperované čokolády připravily lektorky za maximální součinnosti frekventantek semináře několik druhů ozdob:

- **cigaretky,**
- **roztírané,**
- **stříkané – komínky,**
- **kroužky, spirálky,**
- **polokoule – menší, větší,**
- **lístky roztírané – slévané.**

Ty nejpovedenější výrobky pak byly použity pro sestavení prostorové čokoládové ozdoby na dva, rovněž čokoládové dorty.

V první polovině zaujal všechny přítomné **nástřik** dortu čokoládou. Pomocí běžně dostupného elektrického kutilského přístroje předvedla **Blanka Vavříková** brilantní pokrytí korpusu matovou čokoládovou hmotou.

**Libuše Maléřová** pro změnu vytvořila před zraky seminaristek **čokoládovou skulpturu**. Připravené **tvořítko** naplnila **ledem** a následně urychleně zalila čokoládovou hmotou, která díky chladnému prostředí velmi rychle ztuhla. V průběhu pokračujícího semináře led odtál a bzenecká cukrářka předvedla čokoládový monument.

Velkou výzvou pro všechny byla **příprava pralinek**. Lektorky si rozdělily ukázky. Jedna je vyrobila pomocí několika druhů forem, druhá pak ručně.

Celodenní seminář byl pro všechny zúčastněné velmi přínosný, neboť lektorky po celou dobu konání s nasazením předávaly své dlouholeté vědomosti a zkušenosti, které získaly dennodenní prací s „černým zlatem“.

– mm –



Lví podíl na úspěšném semináři měla **Eva Sedláčková**, držitelka Zlaté medaile Magdaleny Dobromily Rettigové udělované AKC ČR. Jako vedoucí školní cukrářny byla nezbytným členem týmu, který zajistil hladký průběh kurzu. Díky zkušenostem posbíraným za 25 let práce coby učitelky odborného výcviku cukrářského oboru pomohla a nadále pomáhá s organizací odborných seminářů v klatovské škole.



**Halloumi Dodoni -**  
grilovací sýr vyráběný na Kypru dle tradiční receptury z ovčího, koziho a kravského mléka.

www.imco.cz

inzerce