

PŘEDMLUVA

Miluji moučníky, ale často se mi přihodilo, že ony neměly rády mne.

Marně jsem se pokoušela upéct pěkně nadýchané a kulaťoučké anglické koláčky zvané scone, ale byly splasklé. Marně jsem se pokoušela vytvořit vynikající konzistenci čokoládové pěny, ale byla příliš hustá nebo příliš suchá...Po desítkách nezdarů o to více frustrujících, že jsem bedlivě dodržovala recepty, mě nicméně stále něco udržovalo v naději: mezi mými splasklými koláčky byly vždy nějaké, které byly oproti ostatním alespoň lehce nadýchané. Mezi mými nepodařenými čokoládovými pěnamy mi vždy jakoby některá občas zašeptala: „Jsi na dobré cestě“. „Na dobré cestě“ možná ... ale která to je? Pěna ale mlčela a koláčky byly neúspěšné. Ocitla jsem se ve slepé uličce.

Jenže při výrobě moučníků se tato „slepá ulička“ nazývá „kuchařka“, „recepty“ a „kursy a semináře pro profesionály a amatéry“. Zkrátka „slepá ulička začátečníka v pečení moučníků“ je moře rad, moře plné občas si protřečících a často klamných grifů, ve kterém musíme plavat, chceme-li se dostat k jádru věci. A já plavala.

Polehoučku jsem přes metličku a polevu nacházela cestu moučníkovým labyrintem. Musela jsem si dělat poznámky, porovnávat, dedukovat a hlavně bez ustání experimentovat. Přicházely úspěšné pokusy a jejich počet se vyrovnal počtu neúspěšných a v neposlední řadě i drahocenné rady mistra cukráře dopadly na úrodnou půdu. Jako třeba tajemství čokoládové pěny: „Sníh musíš ušlehat jemný, a ne tuhý, když ho chceš lehce vmíchat do čokolády. Směs z čokolády, vajec a másla musí být vlažná a bílky musí mít pokojovou teplotu“. Doslova jsem se přiiřtila domů, abych si to mohla vyzkoušet. Čekala jsem nezbytně dlouhou dobu u ledničky a pár minut před stanovenou hodinou ... jsem konečně okusila povedenou čokoládovou pěnu! U koláčků to byla jedna americká kuchařská kniha, která mě přivedla na správnou stopu k dokonalé konzistenci: „Těsto musí být husté, koláčky musí být malé (minimálně 3 až 4 cm) a trouba rozpálená (nejméně na 220 °C)“. Jako zázrakem jsem ze své trouby vytáhla nadýchané a do výšky se tyčící koláčky, které prošly poslední zkouškou – jediným zatlačením prstu se rozpadly na poloviny.

Kniha, kterou dnes máte ve svých rukou, je plodem mého bádání právě tak trpělivého, jak i náruživého. Pro mě má tudíž zvláštní hodnotu, a jak doufám, bude ji mít i pro vás, jakmile jednu recepty vyzkoušíte. Mým záměrem je samozřejmě předat vám nejlepší recepty moučníků francouzské a anglosaské kuchyně, ale hlavně vám také poskytnout to velké množství drobností, bez kterých by pečení moučníků ztratilo svou magii.

Marianne Magnier-Moreno

OBSAH

1

KRÉMY A OSTATNÍ

2

ÚPLNĚ JEDNODUCHÉ KOLÁČE

3

SLEPOVANÉ MOUČNÍKY

4

DROBNÉ PEČIVO

5

KOLÁČE

DODATKY