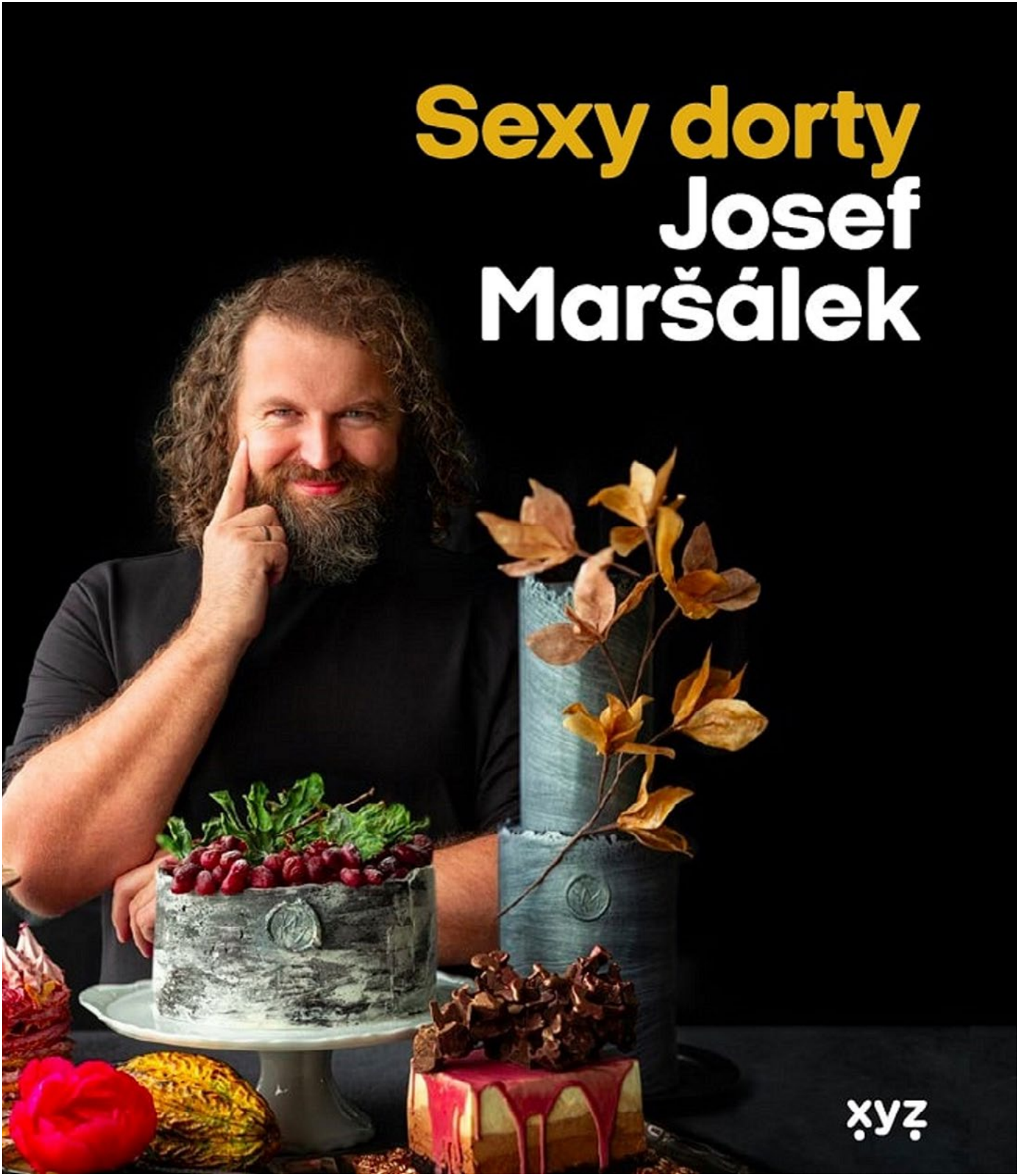
Sexy dorty

Josef Maršálek



xyz

Sexy dorty

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na
www.xyz.cz
www.albatrosmedia.cz

xyz

Josef Maršálek
Sexy dorty – e-kniha
Copyright © Albatros Media a. s., 2021

Všechna práva vyhrazena.
Žádná část této publikace nesmí být rozšiřována
bez písemného souhlasu majitelů práv.

ALBATROS MEDIA

Sexy dorty

Josef Maršálek

xyz

Milovaným Babeth a Jean-Claudovi s díky za otevřenou lidskou náruč, obrovské hřejivé srdce a za lásku k životu, jehož je dobré jídlo nedílnou součástí. Tahle kniha je pro vás.

À Babeth et Jean-Claude avec tous mes remerciements pour vos bras ouverts, votre cœur immense et chaleureux et pour votre amour de la vie, dont la merveilleuse nourriture fait partie intégrante. Ce livre est dédié à Vous deux.

Prolog

„Bonjour," ozvalo se v telefonu, který jsem právě zvedl. „Tady je madam Elizabeth Martineau," řekla žena na druhé straně.

„Volám vám z francouzského Nantes, a protože se chystám se svou skupinou studentů do Londýna, chtěli bychom navštívit i Harrods. Víte, já jsem učitelka, učím na francouzské škole budoucí cukráře a pekaře angličtinu. Chtěla bych, abyste nás přijali a provedli vašimi kuchyněmi, potom nám umožnili tak dvouhodinovou prohlídku obchodního domu a nakonec kolem třetí hodiny odpolední bychom si dali čaj o páté v restauraci Georgian. Mám ale omezený rozpočet a víc než dvacet liber na osobu nemůžu dát. Je to možné?"

Seděl jsem jako opařený tou záplavou informací. Myslel jsem, že na druhé straně telefonu si ze mě někdo s francouzským přízvukem dělá „prdel". Odpověděl jsem něco ve smyslu, že všechno asi nemůžu slíbit, protože k některým jejím požadavkům nemám kompetenci, ale když mi to paní dá do mailu, který jsem jí sdělil, tak se na to určitě podíváme a dáme včas vědět naše rozhodnutí. Rozloučili jsme se, zavěsil jsem a přemýšlel, co to vlastně znamenalo. Vedle mě seděl můj kolega Nathan. Francouz a cukrář duší i srdcem. „Co to bylo?" ptal se. „Nevím, myslím, že si ze mě někdo střílí."

Mýlil jsem se. Za necelých pět minut jsem dostal mail sympaticky podepsaný jménem Babeth. Nezbylo mi nic jiného než její žádost začít řešit. V Harrods jsme se totiž vždy řídili heslem Omnia Omnibus Ubique neboli Všechno, pro všechny a všude. Naše firemní kultura byla založena na tom, že všechno je možné a zákazníkovi se nikdy neříká ne. Následovalo několik mailů a žádosti bylo vyhověno.

Za pár týdnů se u nás v kuchyni objevila žena, o hlavu menší než já, doprovázená svým manželem a družinou studentů. Vrhla se ke mně a z každé strany jsem dostal jednu pusu. Na první pohled bylo zřejmé, že ta žena má obrovské dobré srdce. Že za své studenty bojuje a že se jim snaží předat všechno, co ví, a otevřít dveře do toho velkého, uspěchaného a mnohdy také náročného světa. Neustále něco vykládala, na něco se ptala anebo překládala. Zato její manžel toho moc neřekl. Jmenoval se Jean-Claude a do Londýna přijel se svou ženou jen jako doprovod. Skupina se prošla po výrobních kuchyních, teplé i studené, studenti viděli pekárnu a cukrárnu a pak je naše asistentka z kanceláře vzala na dvouhodinovou prohlídku obchodního domu. Přesně tak, jak si Babeth řekla. Ve tři hodiny se podával odpolední čaj v restauraci a skupina si mohla užít ten tradiční anglický rituál a pohodu s dobrým jídlem a pitím. Nathan a já jsme se k nim na poslední půlhodinku přidali. Studenti nám dávali zvídavé otázky a my jsme odpovídali. Babeth seděla vedle mě, pochutnávala si na tradičním scone s clotted cream a jahodovým džemem, zapíjela to čajem a vykládala, jak za

pár let, až půjde do důchodu, uspořádá velkou party pro všechny kolegy a přátele a pak si konečně splní svůj sen a poletí do New Yorku, protože tam v životě nebyla. „Pokud v té době budeme ještě v kontaktu, rád vás do New Yorku vezmu a provedu vás tam. Je to moje oblíbené místo na planetě," odpověděl jsem jí. Pak se zeptala: „Znáš Francii? Už jsi tam někdy byl?" Její manžel mezitím zápasil se scone a snažil se pochopit, jak se to jí. S francouzskými zákusky z patisserie to opravdu nemělo společného vůbec nic. „Ano, znám," odpověděl jsem. „Paříž, samozřejmě." „To není Francie," odpověděla Babeth. „Kde jsi ještě byl?"

Mé sebevědomí kleslo na polovinu. „V Toulouse," řekl jsem.

„Co jsi tam proboha dělal?" zeptala se. „Tam kromě továrny na airbusy nic není! A máš rád francouzské jídlo? Co máš rád?" „Třeba foie gras," vysypal jsem ze sebe. „To není problém, můj manžel dělá foie gras. A co rád piješ?" ptala se dál. „Šampaňské," odpověděl jsem. „Žádný problém, máme šampaňského plný sklep. Tak kdy přijedeš k nám, na vesnici do oblasti Vendée?" Byl jsem zaskočený, ale to už se slova chopil Nathan a řekl, že se o všechno postará. Rozloučili jsme se, ale já jsem pak ještě celý den pod návalem té příjemné energie chodil s obrovským úsměvem a velkýma rozzářenýma očima. Vždycky jsem totiž chtěl mít známé na francouzském venkově.

Uplynulo pár měsíců, můj kolega opravdu všechno zařídil a výlet do Francie byl naplánován na září. Den před odletem mi, bohužel, zemřel otec. Rozhodl jsem se, že nepoletím. Nathan volal do Francie, aby nás omluvil, samozřejmě to chápali. Pak jsem volal domů, mluvil jsem se švagrovou, která mě přesvědčovala, že není potřeba, abych hned přiletěl do Česka. Pohřeb je zařízený a uskuteční se až další týden. Nějak se mi to rozleželo v hlavě a řekl jsem Nathanovi, že bychom přece jen mohli letět. Nechtěl jsem mu zkazit radost, tolik se těšil a všechno připravil, chtěl mi tím poděkovat za vše, co jsem pro něj kdy udělal. A tak Nathan ještě jednou zavolal do Francie a naši návštěvu potvrdil.

Druhý den ráno jsme přistáli v Nantes. Počasí jako že žurnálu, dopolední slunce příjemně hřálo a atmosféra starobylého města byla dokonalá. Má milovaná Francie. Den jsme strávili s Nathanem, vzal mě do svých oblíbených míst a večer se k nám připojila Babeth, která tady ve městě učila své studenty. Povečeřeli jsme v jedné vyhlášené galetterii. Na stolech přistávala jedna slaná palačinka za druhou (z výborné pohankové mouky), potom sladké crêpes se slaným karamelem. Víno teklo proudem. Bylo to, jako kdybychom se znali odjakživa. Druhý den ráno nám Babeth ukázala svou školu, setkali jsme se s jejími kolegy i studenty a odpoledne už jsme mířili k nim domů

na venkov. Cesta malebným francouzským venkovem trvala asi hodinu. Jejich vesnice se jmenuje La Bessonnière. A nejvýše položený domek patří právě jim. Byl to Jean-Claudův rodný dům, Babeth se sem před lety provdala.

Několik příštích dní strávených na malé francouzské vesnici se podobalo naprosté idylce. Dveře se netrhly, Babeth a Jean-Claude, mezi kterými to neustále jiskřilo, měli spousty přátel a všichni nás chtěli pozdravit. A když momentálně nikdo nešel k nim, sedli jsme do auta a jeli na návštěvu k někomu dalšímu. Na stolech se střídala jedna delikatesa za druhou. Hned první večer se na stole objevil slíbený předkrm z foie gras, které připravil Jean-Claude. Foie crème brûlée, foie gras macarons, terinka z foie gras, fíková sušenka a tradiční perník pain d'épices. Všechno domácí a všechno luxusní.

Každý chod měl své vlastní víno, které se perfektně snoubilo s tím, co právě bylo na talíři.

Léta ubíhala a z první návštěvy ve Francii zůstalo obrovské pouto a přátelství. Před mnoha lety jsem opustil Harrods, odešel jsem do Indie, vrátil se zase do Prahy, ale ve volných chvílích jsem unikal do bezpečí obrovské a vlídné náruče Babeth a Jean-Clauda. Když odcházela do důchodu, opravdu uspořádala obrovskou party, která trvala tři dny. Ani ne za týden jsme všichni vyrazili do New Yorku, pak vlakem do Washingtonu a nakonec letecky do Miami. Trávili jsme spolu tolik času, kolik to jen šlo. Mně mezitím zemřela i máma a tenhle krásný francouzský pár se nenápadně stal mými druhými rodiči. Jsou to lidé, pro které stojí za to žít.

Toužili po tom, abych je vzal i do Indie, a já si nepřál nic jiného. Strávili jsme tam úžasné tři týdny. Společně jsme s mým partnerem Petrem a ještě jednou dvojicí jejich přátel cestovali téměř deset dní autem z Nového Dillí přes magický Džajpur do spanilé Agry, navštívili jsme Puškar v poušti a město jezer Udajpur. Letecky jsme pokračovali do energické Bombaje, dále pak do Kóčinu, na hausbót do Kumarakomu, na čajové plantáže a zahrady plné koření do Munnaru, do starého Hajdarábádu a na pláž ve státě Goa. Byla to jejich nejlepší dovolená v životě. A moje taky. Ještě jsme ani nepřistáli zpátky v Evropě a Jean-Claude už plánoval, že do roka, nejpozději do dvou se tam opět vydáme. Je tam toho tolik co objevovat. Vůně, jídlo, lidé, místa, tisíce různých vjemů a nových impulzů.

Před pár dny jsem se vrátil z Francie. Jean-Claudova svíčka dohořela. Smuteční kostel byl narvaný k prasknutí, pro všechny přítomné to byl obrovský šok. Vždyť zemřel mladý člověk, který ale uměl opravdu žít. Vzdal boj se zákeřnou nemocí a snad už ho nic nebolí ani netíží. Ještě dva dny před smrtí jsem s ním mohl přes videohovor strávit alespoň pár chvil. S Babeth jsme si slíbili, že nejpozději do roka se do Indie znovu vydáme. Dlužíme mu to.

Diana
SVĚT OŘÍŠKŮ
PISTÁCIOVÁ
JÁDRA LOUPANÁ

Obsah

Bez čeho to nejde 20

Opakování matka moudrosti 26

Jak se stává dorty 28

Krémové

Čokoládový dort s borůvkami, jasmínem a fialkovým krémem 30

Pěnové nebo mousse dorty

Jogurtový dort s jahodami 38

Dorty na nejjednodušším základu

Madlenková pyramida 46

Servírování 54

A

Ange [ánž] 60

B

Basque [baask] 66

C

Castella [kastej] 72

D

Dôme [dóm] 78

E

Époque [epók] 84

F

Forêt noire [forenoár] 90

G

Gin-tonic [džintonik] 96

H

Hivre [ívr] 102

CH

Charlotte [šarlot] 108

I

Inde [ánd] 114

J

J'adore [žadór] 118

K

Kiev [kijév] 124

L

Longomot [lungomot] 130

M

Monet [mone] 136

N

Napoleon [napolion] 142

O

Origami [origami] 148

P

Prague [prág] 154

Q

Quête [két] 160

R

Royaume [roajum] 166

S

Syrah [syra] 172

T

Terre [tér] 178

U

Ubiquité [ybikvite] 184

V

Vanille [vanij] 190

W

Water-polo [voterpolo] 196

X

Xocolat [šokola] 202

Y

Yaourt [jaurt] 208

Z

Zèbre [zebr] 214

CALLEBAUT
BELGIUM 1911
FINEST BELGIAN RUBY CHOCOLATE
RECIPE N°
RB1
ALLROUND APPLICATIONS
MEDIUM FLUIDITY
MIN. COCOA SOLIDS 33.6%
TOTAL FAT 34%
MIN MILK SOLIDS 24.3%
INTENSE FRUITINESS • FRESH SOUR NOTES
RUBY CALLETS™
CRAFTED IN BELGIUM FROM THE RUBY COCOA BEAN
NO COLOUR & NO BERRY FLAVOUR ADDED
WITH COCOA BEANS GROWN IN WEST AFRICA & LATIN AMERICA
EMPOWERING COCOA FARMERS
400 g - 0.88 lbs

Bez čeho to nejde

Jsem moc rád, že právě otevíráte výjimečnou knihu, která vznikla ve velmi unikátním, kreativním prostředí.

Když jsme v nakladatelství Albatros Media hovořili o tom, že bychom společně vydali knihu pouze o dortech, hned jsem si představoval, jak by měla vypadat. Chtěl jsem, aby byla úplně jiná než mé předchozí knihy – Moderní česká cukrařina a Moje sváteční pečení. Ta první je hravá, veselá, plná světla a stínů. Ta druhá je naplněná nostalgií a vzpomínkami, které se týkají nejkrásnějšího období v roce. Hřeje teplem svíček a koření, voní jehličím a svařeným vínem.

Tahle je ale jiná. Je výpravná, je barokní a je sexy. Dorty, které bývají nedílnou součástí všech lidských oslav a setkání, mají přece ještě jinou funkci než jenom tu sytící. Měly by upoutat pozornost, měly by být vyzývavé, vzrušující. Měly by umět vytvořit dialog. Měly by ve vás vyvolat chtíč a touhu je sníst. Schopnost přestat se ovládat a popadnout lžíci, nabrat si a ochutnat. A pak ještě jednou a ještě… Se zavřenýma očima najít všechny skryté akordy chutí, textury a vůně. Užít si tu symbiózu másla, čokolády, cukru a vanilky. Dort by nikdy neměl být tak krásný, tak dokonalý a tak nepřístupný, že by se ho člověk bál nakrojit. Dort má mít lesk a jiskru, má z něj stříkat náplň, korpus by měl strávníka nasytit a vzbuzovat v něm tisíce otázek. Má nabízet harmonii vzhledu a chuti, spanilost a také element pohybu a nedbalé elegance. Asymetrie sluší. Má to být přesně ta jedna věc, ta sladká tečka, kterou si každý z nás bude pamatovat ještě dlouhou dobu. Dort musí být zážitkem.

Kniha takové náplně a rozsahu nemůže vzniknout přes noc. Jsou za ní hodiny práce a přemýšlení, náčrty, vzorky a ochutnávky, brainstorming s přáteli a rodinou, kterých si vážím. Opět jsem bez váhání ke spolupráci pozval úžasnou Marii Bartošovou. Má cit pro detail, oko pro barvy, miluje denní přirozené světlo. Myšlenka tmavých fotek, na kterých budou hrát hlavní roli dorty, ji oslovila. Aby měla prostor pro velké výpravné fotografie, aby mohla nafotit detaily, které jsem v knize chtěl mít, potřebovala vzít do týmu posilu. Hledali jsme někoho, kdo fotografiím s našimi dorty dá hloubku, atmosféru a dopřeje jim přesně ten detail, po kterém naše lidské oko touží. Markéta Zindulková je neuvěřitelná dekor stylistka, má desítky let praxe, obrovský fundus těch nejrůznějších talířů, hrnků, vidliček a popředí i pozadí, ale hlavně je to žena, která má

MADETA
JIHOČESKÝ
NATURE
bílý jogurt
od nás ze statku
MADETA
MADETA
JIHOČESKÝ
JOGURT
borůvka

spoustu kontaktů, obrovské zkušenosti s fotografováním jídla a nekonečnou lásku ke své práci. S vlastním pečením mi pomohla má milovaná sestra (a výjimečný člověk) Zuzka, která ládovala mého kuchyňského robota SMEG a neúnavně plnila krémy, těsty a polevami všechny velikosti mís Mason Cash od mých oblíbených Potten & Pannen. A tak jsme se tady u nás, v Dubném, poslední týden v dubnu 2021 všichni sešli, dali si společnou večeři a pustili se do práce. Maruška tentokrát přijela nalehko, zato Markéta dorazila obrovskou dodávkou, kterou měla narvanou od podlahy až po strop proprietami, jež jsou k pořízení výjimečných fotografií nezbytné. Ke spolupráci také přizvala následující firmy, kterým patří obrovský dík za to, že nám zapůjčily své překrásné kousky. Jsou to: Potten & Pannen, Kulina, Portuguesa, Villeroy & Boch, Animadecor, À la Maison, Bisqit, Cyril Hančl – keramika a sochy, Wedgwood, Bazar P & J, Bazar U Medvěda, Antikvariát a sběratelství, Votická 1.

Žádný dort ani žádné jiné cukroví či dezert a pečivo nelze upéct bez kvalitních ingrediencí. Mám obrovskou radost, že spolupráci na této knize kývla také firma Madeta, kterou miluju. Miluju její firemní kulturu, hodnoty, které sdílí, a v neposlední řadě výrobky, které jsou v absolutní top kvalitě. Jsem také rád, že se mohu označit za hrdého ambasadora právě této firmy. Všechno máslo, smetana, zakysané výrobky a také tvaroh použité na dorty v této knize, ale také doma v naší lednici, pochází právě odtud. K mlékárenství a vůbec výrobě mléka mám velmi kladný vztah od dětství, vždyť má milovaná babička Josefka celý svůj život na statku v Kyžlířově dojila krávy a taky jim poklízela. Část svého dětství jsem strávil právě tam.

Kromě mléčných výrobků je k pečení také třeba čokoláda, vanilka, mandle a ořechy, mrazem sušené ovoce, datle a nebo například pistáciová pasta. Je mi ctí, že spolupráci na této knize přijala také společnost Diana – Svět oříšků. Jimmy Shaya, jejich business director, mi slíbil, že svůj cukrářský sortiment budou dále rozšiřovat. V jejich nekonečném nabídkovém listě najdete také kvalitní mouky od Daniela Pernera. Mají také kompletní nabídku čokolády Callebaut, kterou s oblibou používám a ze které jsou všechny dorty v knize upečené. Jsou v praktickém 400g balení. Recepty v knize jsou vyrobeny z čokolády Gold & Ruby, a také bílé – 28 % kakaových součástí, mléčné – 33 %, hořké – 55 %.