KURZ VAŘENÍ S GURMETEM 2015

# Jak jsme připravovali PRALINKY

Klep, buch a ještě jedna rána. Lektorka a **chocolatierka Eliška Němcová** vyklepává z forem pralinky. Jsou dokonalé! Zdá se až neuvěřitelné, že tuhle krásu jsme na čokoládovém kurzu s Chefparade sami vyrobili.

TEXT **KATEŘINA KOČIČKOVÁ** FOTO **JONÁŠ KŘIVÁNEK**

Na kurz výroby pralinek, který jsme uspořádali ve spolupráci se školou vaření Chefparade, jsme si podle pokynů přinesli krabičky. Očekávali jsme, že si domů odneseme pár pralinek, ovšem nakonec byly bonbony vyskládané na celé desce stolu. Navíc jsme si odnesli to nejcennější: recepty, a hlavně pralinkové know-how. To jsme dostali od Elišky Němcové, která nás kurzem provedla. Eliška, zatím studentka ekonomie, je také zkušená chocolatierka a její pralinky můžete objednat přes facebookovou stránku Eliščina podniku, jednoduše nazvaného Pralinkárna. Dozvěděli jsme se všechno – jak v domácích podmínkách tmavou, mléčnou i bílou čokoládu temperovat, aby byla lesklá a bez kazu. Jak správně vylít formy, připravit náplně, skořápky naplnit a posléze zase zatáhnout tenkou vrstvou čokolády. Připravovali jsme tři typy náplní, ale od Elišky jsme dostali další řadu tipů a nápadů na vhodné kombinace. Zkoušeli jsme také pralinky zdobit speciálními barvami – třeba zlatý poprašek jim vyloženě sluší. Ale především jsme si užili spoustu zábavy. Práce s čokoládou je prostě relax.

KURZ VAŘENÍ jsme uspořádali za podpory školy vaření Chefparade.

1 Lepší lektorku jsme si nemohli přát. Eliška ví o čokoládě všechno, a má navíc pořád dobrou náladu.

2 Temperování čokolády je zábava a překvapivě i trochu námaha. Rychle jsme ale získali patřičný grif a prohlásili tuto metodu za nádherně uspokojivou činnost.

3 Nejlepší formy na pralinky jsou z polykarbonátu. Bonbony z nich vypadnou raz dva a forma sama je skoro nezničitelná. Dají se koupit třeba v Chefshopu a mnozí z nás jim neodolali.

4 Na plnění záleží – ani málo, ani moc pod okraj, jinak pralinky nejdou dobře zatáhnout. Náplně byly tak lahodné, že málokdo potajmu neujídal.

5 Eliška nám poradila spoustu skvělých tipů – třeba že místo cukrářské stěrky stačí ta zednická. Funkčnost je stejná a cena poloviční. Důkladné očištění formy je pro dobrý výsledek nezbytné.

6 Zdálo by se, že zájem o výrobu sladkostí bude ženskou doménou, přesto se na kurzu objevil jeden statečný a schopný muž.