

Kvalita a tradícia nadovšetko

Bernard Proot: *Práca s čokoládou je pre mňa relaxom.*

Ako jediný Flám je členom prestížnej organizácie 'Relais desserts' zastrešujúcej stovku najlepších cukrárov sveta. A tak nebudem vôbec preháňať, ak napíšem, že jeho podnik Del Rey je nielen najluxusnejšou cukrárňou v diamantovej štvrti Antwerp, ale aj skutočnou vizitkou belgických tort a zákuskov vo svete. A práve o tých som sa pre čitateľov časopisu Toty od mamy porozprávala s jej majiteľom top šéfcukrárom Bernardom Prootom.



Ako dlho sa venujete cukrárenskému umeniu?

Dalo by sa povedať, že od malička. Najprv ma k tomu priviedla moja mama, neskôr som si vyskúšal rozličné práce ako pomocník pri predaji zmrzlín a v pekárnach, až som sa nakoniec rozhodol pre štúdium cukrárenského umenia v Paríži.

Prečo v Paríži?

Paríž bol už v tom čase známy svojou vysoko kvalitnou cukrárenskou školou, aj ako miesto poznávania najnovších trendov, rozličných techník, kvalitných podnikov a majstrov. Lepšie miesto si v takom prípade vybrať naozaj nemôžno. A mal som to šťastie, že som sa učil u tých najlepších.

V čom podľa Vás spočíva čaro prípravy dezertov, alebo práce s čokoládou?

Určite v kvalite produktov a v kombinácii využitia rozličných techník pri ich výrobe a spracovaní.

Prípravujete a vymýšľate aj vlastné recepty?

Áno, a veľakrát sú vlastne odvodené z tradičných, či starodávnych receptov. Nikdy veci nekopirujem.

Základom je pre mňa znalosť tradícií receptúr, ktoré spájam, alebo kombinujem použitím nových techník prípravy a dekorácie. Jedným z originálnych receptúr je torta s čokoládovým krémom so sladkým drevkom.

Máte nejakú veselú, či netradičnú príhodu spojenú s prípravou dezertov?

Stalo sa to v Japonsku. Pripravovali sme tortu pre špeciálneho zákazníka a nejakým nedopatrením sa stalo, že sme do nej namiesto rumu použili mlieko. Aby sme to zachránili, museli sme doslova za pochodu upraviť celý krém. Zákazník bol výsledkom doslova unesený a my sme získali nový a skutočne originálny dezert.

Čo pripravujete najradšej? Aký námet?

Najradšej pripravujem s čokoládou. Je to vlastne akýsi

druh relaxu. Dajú sa tu využiť najnovšie trendy, kreativita. A veľmi rád pripravujem veci pre japonských zákazníkov. Tí sú úplne iní ako európania. Doslova vyzývajú k použitiu netradičných surovín a techník. Posledne sme pripravovali tortu so sezamovým dnom. Tú si v Európe nik pýtať nebude.

Existujú veci, ktoré pripravujete doslova nerád, alebo ktoré odmietať pripravíte?

Áno, aj keď ich nie je veľa. Okrem divokých kombinácií, sú to fondánové torty. Želanie zákazníka je jedna vec, ale časová náročnosť prípravy je jednoducho nerentabilná a navyše fondánové sú už dávno nemoderné.

Aké sú trendy zákuskov a tort v Belgicku?

Sú každý rok nové. V zásade platí, že v lete prevládajú jednoznačne ovocné, pretože ovocie je v sezóne najlepšie a aj najlacnejšie. Potom sú to, samozrejme, zmrzlinové torty. V zime ich vystriedajú čokoládové.

Bernard Proot bol k láske k cukrárenskému umeniu vedený vďaka svojej mamke vlastne už od mala. Najskôr pracoval v rôznych cukrárnach ako pomocník, aby po čase odišiel nadobudnúť skúsenosti a vyštudovať cukrárenskú školu v Paríži. Tu sa veľmi živo zaujímal o najnovšie cukrárenské trendy a pracoval u majstrov cukrárov najzvučnejších mien. Odtiaľ sa po siedmich rokoch pôsobenia v rozličných významných podnikoch ako sú Wittamer, Le Nôtre a iné, vrátil do Belgicka, aby tu v roku 1983 prevzal od svojho strýka v tom čase už rodinnú firmu Del Rey. Tá sa pod jeho rukami premenila na prestížny a vyhľadávaný podnik. Firma Del Rey vlastní okrem cukráren v Anwerpách ešte štyri významné pobočky, okrem iného aj v Japonsku.

Za rozhovor a preklad ďakujeme:
Zuzane De Jonghe.

Rady a tipy odborníka:

Pišškóty a korpusy:

- pri pečení korpusov a piškót je dôležité poznať rúru, v akej pečieme a prispôbiť jej rýchlosť pečenia.
- odporúčam dôkladne si prečítať recepty na rozličné piškóty, lebo tie si za každým vyžadujú úplne iný prístup.

Krémy:

- pri čokoládových krémoch je dôležité dať si pozor na teplotu čokolády a smotany. Ak sú príliš teplé, krémy budú ťažké. Ak je smotana príliš studená, krém bude suchý.
- ideálna teplota je 34°C – vtedy je krém nádhorne vláčný.
- u bavařských krémov šľahačka nesmie byť nikdy vymiešaná príliš do tuha.
- pri výrobe tortových krémov pracujte vždy a zásadne s teplomerom! Zvlášť u čokoládových krémov.



Torta Bagatelle



Korpus

Mandľová piškóta:

- 380 g bielkov
- 75 g kryštálového cukru
- 380 g mletých mandlí
- 380 g práškového cukru
- 75 g polohrubej múky



Krém

Maslový krém:

- 3 vajcia
- 2 žltky
- 300 g kryštálového cukru
- 75 g vody
- 600 g masla
- 3 vanilkové struky, z ktorých vyškrábeme semiačka



Poleva

Poleva:

- 200 g kakaového tuku
- červené potravinárske farbivo rozpustné v tuku



PIŠKÓTA: Bielky vyšľaháme s kryštálovým cukrom. Mleté mandle a práškový cukor zmiešame spolu s múkou a preosejeme. Mandľovú zmes opatrne zmiešame s vyšľahanými bielkami. Cesto natrieme na 2 plechy vystlané papierom na pečenie o veľkosti 30 x 40 cm. Teplotu rúru nahrejeme na 165°C.



KRÉM: Vajcia s vanilkovými semiačkami vyšľaháme do vzdušnej zmesi. Vodu s kryštálovým cukrom zvaríme na sirup s teplotou 121°C a prelejeme ním vyšľahané vajčička. Všetko šľahame na pomalšej rýchlosti kým bude zmes vlažná. Potom primiešame maslo pokrajané na kúsky a krém vyšľaháme dohladka.

Zostavenie torty: Prvú upečenú piškótu vložíme do rámpika o veľkosti 30cm x 40 cm. Na ňu natrieme vrstvu maslového krému.

Jahody nakrájame na polovice alebo štvrtiny, podľa veľkosti, do krému ich ukladáme reznou stranou nadol. 150 g maslového krému odložíme nabok. Zvyšný krém natrieme na jahody a rozotrieme do hladka. Na krém uložíme druhú piškótu a pritlačíme ju na krém. Odloženým krémom natrieme povrch torty. Tortu vložíme na noc do chladničky.

Dokončenie: Do 200 g teplého kakaového tuku pridáme červenú potravinársku farbu (farba musí byť schopná rozložiť sa v tuku). Zafarbený kakaový tuk (zohriaty na približne 35°C) nastriekame na tortu ihneď po jej vybratí z chladničky (torta musí byť v každom prípade úplne vychladená). Bočné strany odrežeme zohriatym nožom a tortu dokončíme dekoráciou podľa vlastnej fantázie.

Ponúkame vám krásne čokoládové a zmrzlinové inšpirácie z dielne Bernarda Proota:

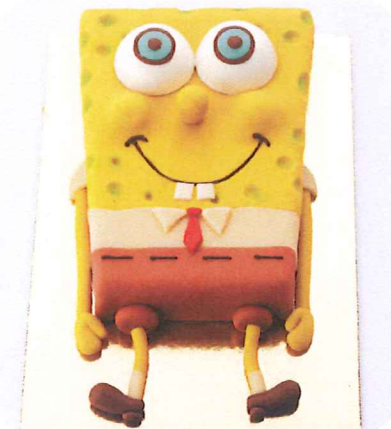
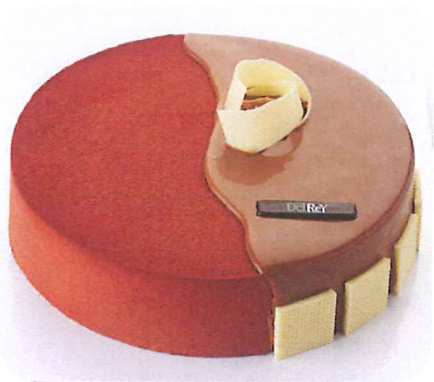
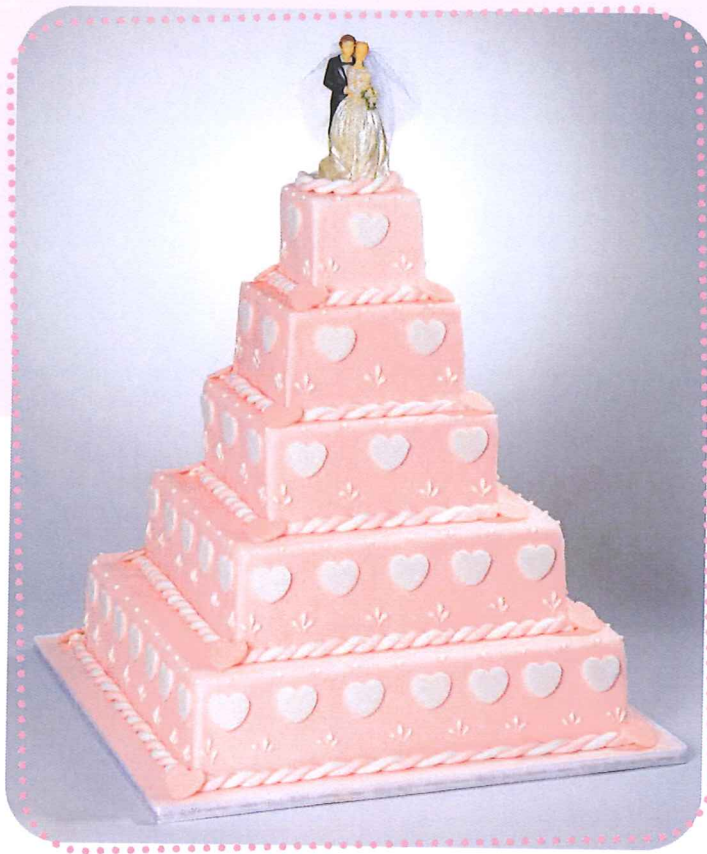


foto: Ateliér Del Rey



Pesta k šťastiu



"S výrobou a predajom tzv. amerických svadobných tort sme v Belgicku začali pred dvoma rokmi. Zdajú sa rovnaké, ale je tu podstatný rozdiel: ako americké vyzerajú len navonok. Zvnútra sú práve belgické a originálne práve vypracovaním," opisuje svoje svadobné torty Bernard Proot.

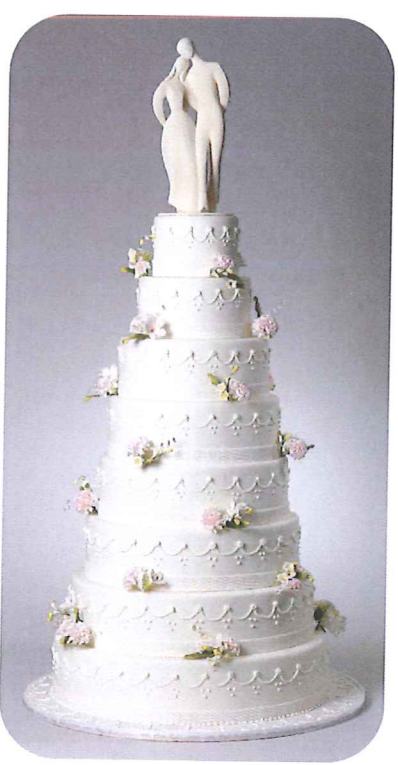
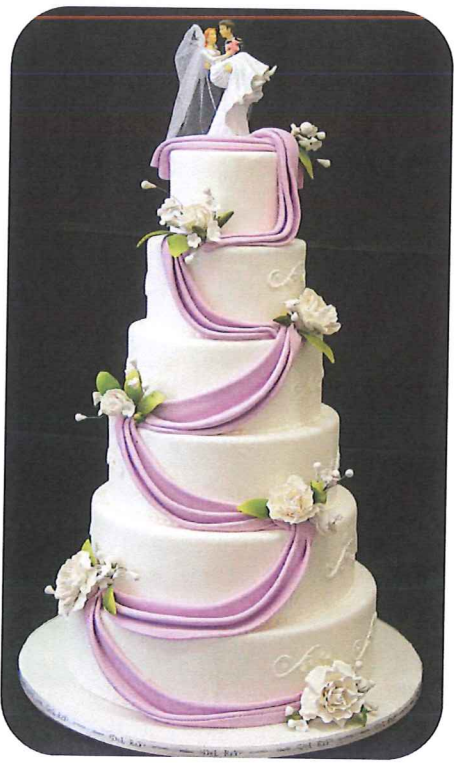


Foto: Ateliér Del Rey