

MIRKA PEČE FAIR z kávy

Špičková cukrářka Mirka Van Gils Slavíková v tomto seriálu ve svých receptech použije suroviny od fairtradových pěstitelů z Jižní Ameriky, Afriky a Asie, a to konkrétně kakao, kávu a banány. V tomto dílu vám přinášíme recept s kávou, proto jsme se zeptali na její vztah k této surovině.

Mirko, jak důležitá je káva konkrétně pro vás? Jste „závislák“, nebo spíš příležitostný piják?

Tahle otázka je na místě – káva je v mém životě převelice důležitá. Existuje-li závislost na kávě, pak ji mám. Miluji kvalitní kávu a mám k ní velmi osobní vztah, neboť jsem měla to štěstí se účastnit kávového obřadu v Etiopii, který ovlivnil mé vnímání kávy.

Jaké kávě dáváte přednost? Jaké úpravě?

Fairtrade kávu z Etiopie bio považuji za nejlahodnější. V běžném pracovním procesu používám kvalitní kávovar. Ale pro chvíle odpočinku a vychutnání, si kávu ráda připravím tak jako v Etiopii. Nedám košem ani indonéské či keňské kávě.

FAIRTRADE JE OBCHOD ZALOŽENÝ NA PARTNERSTVÍ A SPRAVEDLNOSTI

ZÁKLADNÍ HODNOTY, KTERÉ REPREZENTUJE:

Spravedlivější odměna

Pěstitelé dostávají za svou práci férové výkupní ceny.

Zákaz dětské a otrocké práce

Ve fairtradových družstvech nesmějí pracovat děti, zakázána je i jakákoliv nucená práce.

Šetrný přístup k životnímu prostředí

Fairtradová pěstitelství šetří s vodou a omezují využívání pesticidů a další chemie.

Dodržování lidských a pracovních práv

Fairtrade dbá na lepší životní i pracovní podmínky pěstitelů a dodržování úmluv Mezinárodní organizace práce.

Šálek kávy pro maminky

Listové těsto rozválíme a vykrojíme srdíčko podle velikosti formy. Propícháme a dáme péci do rozpálené trouby na 180 °C asi 20 minut.

Joconda: Žloutky šleháme s 25 g moučkového cukru a poté vřeháme máslo. Bílky vyšleháme s cukrem a solí do pevného sněhu. Obě hmoty lehce spojíme a vmícháme prosátou mandlovou a hladkou mouku. Hmotu rozetřeme na pečicí papír, pocukrujeme moučkovým cukrem a pečeme v rozpálené troubě na 200 °C asi 8 minut.

Žloutkový krém: Mléko dáme vařit s vanilkou. V misce rozmícháme žloutky, vanilkový pudink a cukr. Směs zalijeme horkým mlékem, vrátíme na sporák a provaříme. Hotový krém zakryjeme potravinářskou fólií a necháme vychladnout.

Kávové želé: Espresso s glukózou a jemně mletou kávou přivedeme k varu a zasypeme hnědým cukrem, ve kterém máme rozmíchaný pektin a provaříme asi 2 minuty. Želé vlijeme do formy vyložené potravinářskou fólií a dáme zmrazit.

Kávová pěna: Želatinové plátky dáme namočit do studené vody. Cukr se žloutky, vejcem a kávou šleháme v páře do husté pěny. Přidáme vyzdřimanou želatinu a rozpustíme v pění. Smetanu (100 ml) zahřejeme a teplou smetanou zalijeme bílou čokoládou a mícháme až do rozpuštění čokolády. Žloutkovou pěnu spojíme s rozpuštěnou bílou čokoládou. Vše dokonale vymícháme a zchladíme. Směs musí být hladká a chladná. Smetanu ušleháme těsně pod bod došlehání, vmícháme do směsi a důkladně opatrně vmícháme.

Kávové glazé: Do studené vody namočíme želatinové plátky. Smetanu s kávou a cukrem zahřejeme až do rozpuštění cukru, pak vmícháme vyzdřimané plátky želatiny a přelijeme přes mléčnou čokoládu a mícháme do rozpuštění. Glazé přecedíme a necháme zchladit.

Žloutkový krém vyšleháme s máslem, dáme do stříkacího sáčku s hladkou trubičkou. Dortovou formu vyložíme po obvodě formy fólií a vložíme listový plátek. Na plátek z listového těsta nastříkáme žloutkový krém a přiklopíme plátkem z Jocondy, kterou potřeme kávovým likérem. Na střed dáme mražené kávové želé a celý dort pokryjeme kávovou pěnou. Lehce dortem klepneme. Zarovnáme a dáme zmrazit. Zmražený dort vyjmeme z formy, položíme na mřížku a přelijeme kávovým glazé. Na závěr ladíme například čokoládovými ozdobami a marcipánovými růžemi.

Tento dortík naprosto ladí mým chuťovým představám o dokonalém kávovém dezertu. A pro maminku, která ujíždí na kávě jako já, je to jasná volba. Krása dekorace s úchvatnou chuťovou složkou může být velmi opojná a v tomto případě to platí několikanásobně.

SUROVINY
100 g listového těsta

Na Jocondu
5 žloutků, 125 g mandlové mouky, 25 g moučkového cukru, 35 g hladké mouky, 25 g másla, 4 bílky, 2 g soli, **100 g cukru krupice***

Na žloutkový krém
125 g cukru krupice*, 40 g vanilkového pudinku, 4 žloutky, 1 vanilkový lusk, 500 ml mléka, 125 g másla

Na kávové želé
130 g espresso*, **2 g jemně mleté kávy***, 100 g glukózy (škrobový sirup), **150 g hnědého cukru***, 20 g pektinu

Na kávovou pěnu
60 g espresso*, **100 g cukru krupice***, 1 vejce, 80 g žloutků, **300 g bílé čokolády***, 100 ml smetany ke šlehání 35%, 7 plátek želatiny (14 g), 480 g ušlehané šlehačky

Na kávové glazé
80 ml espresso kávy*, **120 g cukru krupice***, 90 ml smetany ke šlehání, **150 g mléčné čokolády***, 4 plátky želatiny (8 g), kahlua kávový likér na prokapání

*ideálně Fairtrade



Fairtradové produkty poznáte snadno díky známce FAIRTRADE. V České republice můžete s touto známkou koupit nejčastěji kávu, kakao, čaj, banány, cukr nebo také květiny. Fairtradová farmářství ale pěstují také ovoce, koření, bavlnu a řadu dalších plodin. Více se dozvíte na www.fairtrade.cz



foto: Barbora Lundgren