

# Fialový jam bez záměny



## Ube je jam *Dioscorea alata*

Má škrobnatou strukturu, jemně oříškovou a vanilkovou linku. Není to taro ani fialový batát; barva samotná proto nestačí k určení suroviny.

### Ube

Fialový jam. Výrazná fialová dužina, škrobnatá textura a jemně zemitá, oříšková až vanilková chuť.

### Taro

Jiný druh hlízy. Dužina bývá bílá nebo světlá s fialovými tečkami a chuť je méně sladká.

### Fialový batát

Sladký brambor. Bývá sladší a vodnatější; v receptu může fungovat, ale nevytvoří stejnou chuť.

## Jakou formu zvolit

- **Čerstvé nebo mražené ube**  
Nejlepší pro domácí halaya a recepty, kde má být chuť hlízy hlavní. Vždy jej důkladně tepelně upravte.
- **Ube džem**  
Hotová slazená forma pro náplně, tousty, palačinky, poháry a rychlé dochucení krému.
- **Prášek nebo extrakt**  
Prášek přináší sušinu a mírnější chuť; extrakt obvykle hlavně vůni a barvu. Dávkujte podle etikety.

### Rychlé pravidlo

Pro autentickou chuť volte ube nebo ube džem. Taro a fialový batát mohou obarvit dezert podobně, ale chuť i textura budou jiné.

# Od džemu k dezertu



## Co ube mění v receptu

### Náplň a pomazánka

Ube džem použijte do toastu, palačinek, rolád a jako vrstvu do poháru. Je už slazený, proto uberte další cukr.

### Krém a těsto

Do krému přidávejte džem po lžících. Prášek nejprve rozmíchejte v tekutině, aby nezůstaly hrudky.

### Nápoje a zmrzlina

Ube základ rozmíchejte s malým množstvím teplého mléka, pak doplňte studenou nebo mraženou část.

## Pět přímo využitelných produktů

1

Ube džem 340 g

[OTEVRIT PRODUKT](#)

2

Ube džem s kokosem 340 g

[OTEVRIT PRODUKT](#)

3

Kokosové mléko 18 % 250 ml

[OTEVRIT PRODUKT](#)

4

Mouka z lepkavé rýže 400 g

[OTEVRIT PRODUKT](#)

5

Tapiokové perly S 454 g

[OTEVRIT PRODUKT](#)

# Ube halaya krok za krokem



## Suroviny

- 500 g vařeného a nastrohaného ube
- 300 ml kokosového mléka
- 200 g slazeného kondenzovaného mléka
- 30 g másla nebo kokosového oleje
- špetka soli; cukr jen podle chuti

## Postup

### 1 Připravte ube

Hlízu oloupejte v rukavicích, nakrájejte a uvařte do úplného změknutí. Scedte a najemno nastrouhejte nebo rozmixujte.

### 2 Spojte základ

V široké pánvi promíchejte ube, kokosové a kondenzované mléko. Začněte na středním ohni a stále míchejte.

### 3 Redukujte

Jakmile směs houstne, ztlumte oheň. Mícháním stahujte hmotu ode dna i z rohů, aby se nepřipálila.

### 4 Dokončete tukem

Přidejte máslo nebo kokosový olej a sůl. Hotová halaya drží stopu po vařečce a odlepuje se od pánve.

### 5 Nechte zpevnit

Přeložte do lehce vymazané nádoby, uhladte povrch a nechte vychladnout. Po zchlazení dále zhoustne.

### Kontrolní bod

Halaya nemá být řídká ani suchá. V horkém stavu má být hustá a lesklá; po vychlazení ještě zpevní.