

Custard

Rozšířený průvodce typy, konzistencí a asijským použitím



Co custard skutečně znamená

Custard je skupina krémů zahuštěných vejci, škrobem nebo jejich kombinací. Proto není každý custard zaměnitelný: tekutá omáčka, lžičkový dezert a pevná náplň vyžadují jiný poměr i postup.

Varianta	Silná stránka	Typické použití
Vaječná	Jemnost a bohatší chuť	Omáčky, pečené a napařované krémy
Škrobová	Stabilita a snadné dávkování	Náplně, poháry, toast
Směs	Rychlost a opakovatelnost	Příprava podle návodu výrobce

Volba podle cíle

Chci	Zvolte	Kontrolní bod
Tekutou omáčku	Nižší zahuštění	Stéká v souvislé stůze
Krém na lžičku	Střední zahuštění	Stopa se pomalu zavře
Náplň	Vyšší zahuštění	Po zchlazení drží tvar

Co rozhoduje

Proměnná	Dopad
Poměr tekutiny a zahuštění	Určuje výslednou tekutost
Síla ohřevu	Ovlivňuje hladkost a riziko přichycení
Chlazení	Krém dále tuhne, proto jej nevařte zbytečně dlouho

Technika bez hrudek



1. Smíchejte základ

V hrnci rozmíchejte 400 ml kokosového mléka, 80 g cukru, špetku soli, 30 g kukuřičného škrobu a 3 žloutky.

2. Přidejte pandan

Vmíchejte 1 lžičku pandanového extraktu. Množství upravte podle intenzity konkrétního výrobku.

3. Zahřívejte pozvolna

Na mírném ohni stále míchejte metlou. Jakmile směs houstne, stěrkou stírejte dno i rohy hrnce.

4. Krátce provařte

Po zhoustnutí míchejte ještě asi 1 minutu. Krém má držet stopu po stěrce, ale zůstat hladký.

5. Přecedte a chraňte povrch

Pro dokonale jemný výsledek krém přecedte. Fólii položte přímo na povrch, aby nevznikl škraloup.

6. Podávejte

Podávejte teplý s toastem nebo vychlazený jako náplň. Vaječný krém nenechávejte dlouho při pokojové teplotě.

Diagnostika

Projev	Co udělat hned	Příště
Začíná se srážet	Odstavit a rychle míchat	Slabší ohřev
Hrudky škrobu	Přecedit	Rozmíchat za studena
Příliš hustý	Po troškách naředit základem	Kratší ohřev
Příliš řídký	Vrátit na mírný oheň	Dodržet poměr z receptu

Práce s teplem

Fáze	Co sledovat
Začátek	Směs je jednotná a na dně neleží škrob
Houštění	Odpor metly roste rovnoměrně
Konec	Krém je hladký a stěrka zanechá krátkou stopu

Pandan, kokos a vhodné produkty



Přímé odkazy na produkty

[Lobo Thai Custard s pandanovou příchutí 120 g](#)

[Lobo Thai Custard s vanilkovou příchutí 120 g](#)

[Bird's Custard s vanilkovou příchutí 300 g](#)

[Lion Custard 300 g](#)

Jak vybírat

Potřeba	Vhodný směr
Thajský dip k toastu	Pandanová směs
Univerzální dezert	Vanilková směs
Časté pečení	Větší balení custard powder
Vlastní receptura	Vaječný nebo škrobový základ

Kam custard použít

Podoba	Příklad servírování
Teplá omáčka	K ovoci, moučníku nebo rýžovému dezertu
Studený krém	Do skleničky nebo vrstveného dezertu
Pevnější náplň	Do pečiva, košíčků a sladkých bochánků
Pandanový dip	K toastu nebo roti

Před přípravou

Kontrola	Ano
Četl jsem návod konkrétního výrobku	☐
Zvolil jsem konzistenci podle použití	☐
Mám připravenou metlu, stěrku a sítko	☐
Budu zahřívát pozvolna a průběžně míchat	☐