

Custard

Jak vybrat typ, připravit hladký krém a napravit chyby



Rychlá orientace

Typ	Co zahušťuje	Výsledek	Vhodné použití
Vaječný	Vejce nebo žloutky	Jemný, bohatý	Omáčky, pečené krémy
Škrobový	Škrob	Stabilní, hladký	Náplně, vrstvené dezerty
Hotová směs	Podle etikety	Předvídatelný	Rychlá příprava

Konzistence podle použití

Cíl	Správný stav	Pozor na
Omáčka	Plynule stéká ze lžice	Příliš dlouhé vaření
Krém do skleničky	Drží měkkou stopu	Nedovařený škrob
Náplň	Po zchlazení drží tvar	Hrudky a škraloup

Než začnete

Přípravte	Proč
Metlu a pružnou stěrku	Metla spojí základ, stěrka vyčistí dno a rohy
Jemné sítko	Zachytí případné kousky vejce nebo hrudky
Misku a fólii	Zastaví další vaření a zabrání škraloupu

Pandanovo-kokosový custard

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.

Když se něco nepovede

Problém	Příčina	Náprava
Hrudky	Rychlé zahřátí nebo málo míchání	Odstavit, prošlehat a přecedit
Řídký krém	Krátké zahřátí nebo jiný poměr	Vrátit na mírný oheň a míchat
Připálené dno	Silný plamen	Přelít bez seškrábnutí dna
Škraloup	Volný povrch při chlazení	Zakryt přímo na povrchu

Kontrolní body

Krok	Správný signál
Míchání	Metla projíždí bez odporu a stěrka čistí rohy
Zhoustnutí	Za stěrkou zůstane krátká viditelná stopa
Chlazení	Povrch je zakrytý bez vzduchové mezery



Tisková verze neobsahuje produktové odkazy.