

Svatební dorty

Svatební dort je sám o sobě jako pomyslná třešinka na dortu svatební hostiny a bývá často malým uměleckým dílem. Byly tyto dorty vždycky takto monumentální?

Budeme-li hledat v historii, zjistíme, že původ svatebního dortu se datuje od prvopočátku svatebních hostin. Dorty však vypadaly úplně jinak. Byly to různé druhy koláčů, které se kladly na sebe, aby

dosáhly co největší výšky. Důvodem bylo znemožnit nebo co nejvíce zkomplikovat nad těmito koláči políbení novomanželů. Suroviny, ze kterých se vyráběly, odpovídaly mnohem více požadavkům zdravé výživy než ty dnešní a možná byste v nich ani svatební dort nepoznali. Byly to bochníky pšeničného chleba, později již zmiňované koláče. Časem přišly pro svoji trvanlivost, na řadu tmavé biskupské chlebičky.

Současný trendy svatební dort může mít mnoho podob

Mění se podle individuálních požadavků novomanželů. Podle toho, co je jim nabídnuto, co kdy viděli, či ochutnali. Nedá se říct, že by někdo chtěl úplně stejný dort, který je v katalogu, či který někde na svatbě viděl. Vždy jde o kombinaci vlastních představ a doporučení od cukrářů. Požadavky se liší jak v chuti, tak v samém vzhledu. Dorty mohou být na sobě, na etažérkách, nebo zcela nízké. Samozřejmostí dnes je, že svatebčané vždy přijdou na ochutnávku svého vybraného dortu.

Svatební dorty se liší i podle „země původu“

Například svou monumentálností, která v některých zemích dosahuje až několika metrů, aby svatebčané prokázali svůj původ, urozenost. Jinde zase použitím zdobení, krajek, plastických ozdob. Velmi moderní jsou dnes plastické čokolády nebo potahování marcipánovou hmotou.

Svatební dort by měl být nejen krásný, ale i chutný a měl by navazovat na předcházející menu. Vždy jde o mistrovství cukrářů a kuchařů. Svatebčané mají také své představy. Kuchaři a cukráři se snaží vyhovět tak, aby v konečné fázi byli všichni hosté spokojeni. Aby se dotvořila konečná skladba, je vhodná ochutnávka jak samotného menu, tak i dortu.

Dobrý cukrář je když...

Naslouchá přáním svatebčanů, podle svých zkušeností poradí, ukáže katalog s dorty a nabídne ochutnávku. To jsou základy, které vedou ke spokojenosti.

Proměna Mistra cukráře v Mistra sochaře

Proměnit marcipánovou nebo mandlovou hmotu na všechny ty labuťky, růžičky, svatební kočáry, holoubky vyžaduje opravdu velkou zručnost. Je to většinou ruční práce, i když se dnes využívají i různé formy. Každý cukrář je svým druhým povoláním umělec a tyto kreace jsou pro něj téměř hračkou.

Fantazii se meze nekladou

Viděli jste někdy sedmipatrový dort celý z polystyrenu, ozdobený šlehačkou? Jedlé bylo sice jen vrchní patro, ale dort působil vskutku královsky. Objednali si ho albánští novomanželé na svatbu pro 400 hostů. Nebo dort skládaný z 200 malých svatebních dortíčků na svatbě pro dvě stě lidí? Ten určitě z paměti hned tak nevyzmizí.

A to nejlepší nakonec:

Vyzkoušejte tento „recept po babičce“, který nám doporučil Václav Krejčík, známý šéfcukrář hotelu InterContinental Prague. Když se vám povede, můžete si s hrdostí udělit „Řád zlaté vařečky“.

Pečený fazolový dort

250 g bílých fazolí
250 g cukru krupice
pomerančová kůra z jednoho pomeranče
60 g žloutků
80 g bílků
100 g hrubé mouky

Fazole přes noc namočíme a druhý den uvaříme do měkka. Po vychladnutí je semeleme na jemno, smícháme s cukrem, kůrou, žloutky a vymícháme do jemna. Poté přidáme ušlehaný sníh z bílků a nakonec lehce vmícháme mouku. Naplníme do vysypané formy a pečeme při 160 °C jednu hodinu.

Na krém si připravíme:

500 ml 33% smetany
300 g čokolády na vaření
100 g 100% tuku
200 g cukru krystal
150 g prosetého kaka

Vyrábí se takto: smetanu s cukrem přivedeme k varu, stáhneme s plamene, přidáme tuk s kakaem a čokoládou. Dobře promícháme a necháme v chladu přes noc odležet. Druhý den vyšleháme a naplníme dort.

Miroslav Kubec

prezident Asociace kuchařů a cukrářů ČR

(neo)