

Ramekinky

4 různé velikosti pro servírování samostatných porcí



Emile Henry
FRANCE

Různé druhy bobulovitého ovoce Charlotte v ramekince n°8

Užší a hlubší než klasická ramekinka je n°8 ideální pro dezerty, které vyžadují vysoké okraje, jako Rum Baba, Pannacotta, Charlotte nebo zmrzlinové dezerty.

Díky 7cm okrajům je možné vytvořit několikavrstvý dezert.

Nebo ji využijte pro pikantní recepty, kdy každou další vrstvou odhalíte různé příchutě pokrmu.

Příprava: 25 min - Doba pro vychlazení: 3 hod

Pro 4 Charlotte:

- | | |
|---|---|
| ▷ 28 ks sušenek Langue de chatu/
Kočíř jazyčky | ▷ 1 a ½ listu želatiny |
| ▷ 2 vejce | ▷ 40ml chlazené smetany |
| ▷ 50g moučkového cukru | ▷ 25g malin nebo rybízu |
| ▷ 125g tvarohu | ▷ několik kousků ovoce dle vlastního
výběru na dozdobení |
| | ▷ 4 snítky máty |



1. Položte plátky želatiny do velké mísy se studenou vodou na namočení.
2. Oddělte bílky od žloutků. Bílky v míse smíchejte s cukrem až vytvoří bohatou pevnou pěnu. Poté přidejte tvaroh a ovoce.
3. V malém hrnci ohřejte 3 polévkové lžíce vody. Odstraňte ze zdroje tepla a přidejte želatinu a dobře rozmixujte. Poté přidejte rozpuštěnou želatinu do směsi tvarohu a sněhu.
4. Jemně pomocí špachtle vmíchejte želatinu do směsi.
5. Smetanu na šlehání pomocí elektrického šlehače míchejte tak dlouho, dokud nebude držet tvar, pak jej přidejte do směsi.
6. Naplňte ramekinky do poloviny, umístěte po obvodu sušenky a doplňte zbytkem směsi.
7. Povrch dezertu ozdobte ovocem dle vlastních představ.
8. Nechejte vychladnout v lednici po dobu 3 hodin.
9. Těsně před servírováním umístěte na dezert snítky máty.

Fondány z tmavé čokolády v ramekince n°9

Ramekinka n°9 je ideální pro malé dezerty.

Průměr 9cm je skvělý pro syté dezerty, které vyžadují specifické malé porce jako jsou fondány z tmavé čokolády.

Ostatní recepty pro ramekinky? Např. rýžové nebo semolinové pudinky, karamelový krém...

Doba přípravy: 15 min

Doba vaření: 15 min

Na 4 ramekinky:

- ▷ 3 vejčka
- ▷ 75g krupicového cukru
- ▷ 50g hladké mouky
- ▷ 90g másla + 2 čajové lžičky na vymazání
- ▷ 150g tmavé čokolády (70% kakaa)



1. Rozpustíme čokoládu s máslem ve vodní lázni.
2. Ušlehejte vejce a cukr až do zdvojnásobení objemu. Přidejte mouku a promíchejte.
3. Nalijte rozpuštěnou čokoládu do směsi.
4. Smíchejte jemně špachtlí.
5. Vymažte ramekinky máslem a vyplňte do 3/4 těstem.
6. Pečte v předehřáté troubě při 200°C po dobu 15 minut, pravidelně kontrolujte.

Tiramisu v ramekince n°10

Ramekinka n°10 má větší objem než ostatní. Můžeme ji proto použít pro pikantní recepty jako je zeleninový dortík nebo individuální zapečené porce. Také může být použita pro lehčí dezerty jako je čokoládová pěna nebo tiramisu.

Doba přípravy: 15min

Doba pro vychlazení pokrmu: 24 hod.

Pro 4 až 6 ramekinek:

- ▷ 250g mascarpone
- ▷ 3 vejce
- ▷ 100g moučkového cukru
- ▷ 20 piškotů

- ▷ 150ml silné černé kávy
- ▷ špetka soli
- ▷ 3 lžice likéru Amaretto
- ▷ 2 až 3 lžice kakaa



1. Oddělte bílky od žloutků. Rozšleháme žloutky s cukrem, dokud směs nezdvojnásobí objem. Přidejte mascarpone a promíchejte.
2. Rozšlehejte bílky se špetkou soli, dokud nejsou neztuhnou, pak jemně přidávejte do směsi mascarpone pomocí špachtle.
3. Dobře promíchejte, až je směs hladká.
4. Nalijte kávu a amaretto do misky, rychle namáčejte piškoty a ihned je uspořádejte na dno ramekinky. Přidejte vrstvu mascarpone a zase další vrstvu namočených piškotů. Zakončete vrstvou mascarpone.
5. Nechejte vychladit v ledniče po dobu 24h.
6. Posypejte trochou kakaa těsně před podáváním.

Vanilkové Crème brûlées

Doba přípravy: 10 min

Doba vaření: 50 až 60 min

Na 6 Crème brûlées:

- ▷ 50cl plhotučné smetany
- ▷ 20cl polotučného mléka
- ▷ 8 žloutků
- ▷ 160g moučkového cukru
- ▷ 2 vanilkové lusky
- ▷ 12 lžic hnědého cukru



1. Předehřejte troubu na 100°C.
2. Ušlehejte žloutky s cukrem, dokud směs nezdvojnásobí objem.
3. Otevřete vanilkové lusky pomocí ostrého nože a oškrábejte semínka.
4. Přidejte smetanu, mléko a vanilková semínka do ušlehaných žloutků.
5. Nalijte směs do ramekinek a pečte 50 minut.
6. Crème brûlées by neměl být upečený až do středu. Nechte vychladnout a dejte do lednice.
7. Těsně před servírováním posypejte každou ramekinku 2 lžicemi hnědého cukru a zkaramelizujte pomocí flambovací pistole. Ihned podávejte.