

**MARKUS BREIER...**

**... a jeho vášeň**

Vyučil se cukrářem v letech 1980–1983, poté se tři roky učil řemeslu kuchařskému. Zkušenosti jak s cukrařinou, tak se studenou kuchyní a předkrmy sbíral v renomovaných hotelech, například v Hamburku ve Fairmont Vier Jahreszeiten Hotel, oceněném michelinskou hvězdou, v Beua-Rivage v Lausanne nebo v Breitenbacherhof v Düsseldorfu a dalších velkých gastronomických zařízeních. Dobroty připravoval třeba také pro Andyho Warhola nebo dirigenta Karajana. Markus má velmi rád hudbu, architekturu a design, miluje jízdu na kole a ze všech dobrot nejvíc zbožňuje čokoládu...



# *Upečte si* **VALENTÝNSKÝ** **DORT**

Podle receptu cukráře  
Markuse Breiera, velikého milovníka  
čokolády a české ženy.

**Text:** Martina Hühneová; **foto:** Dagmar Hájková

Vždycky mě fascinovali lidé, kteří už od dětství měli jasnou představu o tom, čím jednou budou. Zatímco o výběr střední školy nebo učebních oborů jejich vrstevníků se staralo rodičovstvo, oni sami se naprosto neomylně vrhali na ty svoje ‚vysněné‘... Jedním z nich je také Markus Breier. V tom, že bude cukrářem a kuchařem, měl prostě jasno odjakživa. Co ale nevěděl, je to, že ho vysněné řemeslo svede dohromady s Českou Kateřinou..., pro kterou dokonce opustí svůj rodný Kolín nad Rýnem, ba i celé Německo.

Markusovi se před rokem zcela změnil život. Oženil se, přestěhoval se z Německa do Prahy a začal pracovat sám. Změny takřka fatální, neboť do té doby působil jen ve velkých hotelech a gastronomických zařízeních. Dnes je šéfem sám sobě – a to je mnohem namáhavější. Dříve dostal jasné instrukce. Teď se musí sám starat úplně o všechno, o materiál, zakázky, prezentaci, a nakonec i všechno upéct, uvařit, nazdobit, zabalit a dodat zákazníkovi. Naštěstí cukrařina Markuse opravdu baví, má smysl pro detail, rád si s ním vyhraje a vymyslí nové kombinace, a tak se pod jeho rukama rodí snové pralinky plněné makovou náplní, které jinde neochutnáte, nejruznější dortíky, čokoládová srdce... Co kousek, to originál a ruční práce, bez chemických přísad



Markus nám předvedl také těžší variantu dortu – upekli ze zhruba poloviční dávky těsta piškot bez kakaa, nařezal ho na pláty a vytvořil z něj strany srdce. Korpus však musel o kousek zmenšit (2), aby se při promazávání vešel do formy zpět (3).



1



## Čokoládové srdce

### INGREDIENCE:

**KORPUS:** 6 žloutků • 120 g jemného krystalového cukru • 6 bílků • 70 g cukru • 140 g hladké mouky, 40 g kakaa

**KRÉM:** 250 g másla • 120 g moučkového cukru • 90 ml třeseňovice nebo Grand Marnier • 480 g tmavé čokolády

### POSTUP:

**KORPUS:** Žloutky a jemný cukr míchejte v míse ve vodní lázni. Šlehejte až do pěny, dokud se cukr nerozpustí. Pozor, vodu nesmíte přivést k varu! Ušlehané žloutky s cukrem potom sundejte z vodní lázně a dál šlehejte, až vznikne krémová pěna. Z bílků ušlehejte pevný sníh, do kterého pomalu přidávejte cukr. V míse smíchejte prosátou mouku a kakao. Do žloutkové pěny postupně přidávejte mouku s kakaem a sníh z bílků. Formu ve tvaru srdce vložte pečicím papírem a nalijte těsto. Při 180° až 200° pečte cca 20 minut.

**KRÉM:** Máslo pokojové teploty vyšlehejte s cukrem do pěny. Za stálého míchání pak přidávejte alkohol. Čokoládu rozpusťte ve vodní lázni a přidávejte postupně do pěny. Korpus rozřízněte na tři díly, vkládejte zpět do formy a promazávejte čokoládovým krémem, potřete také strany a vrch korpusu. Pomocí zdobítka ozdobte a nechte ztuhnout. Poté naaranžujte čokoládové listy.



### A jdeme do finále...

Všek čokoládového dortu pořel Markus krémem a oprávil velmi jemnou vrstvou kvalitního kakaa. Teprve pak dort dozdobil vlnkou ze zbytku krému a čokoládovými listy, které si připravil předem, viz následující strana.



Čokoládové lístečky se v Markusových rukách rodily velmi rychle. Jen občas bylo potřeba přihřát čokoládu, která bez teplé lázně rychleji tuhla. Výsledek ale stál za to.

a jakýchkoliv konzervantů. O své práci přemýšlí, kudy chodí, a dokonce při jízdě na kole po pražské dlažbě vymyslel nový moučník, který nazval podle dlažebních kostek Pražský kámen. Chutná skvěle... Receptura je sice tajná, ale ingredience, jako jsou marcipán, třešňovice, čokoláda a nebo jedlé zlato, nenechají nikoho na pochybách. Možná, že se jednou stane symbolem Prahy, stejně jako se třeba Norimberk pyšní perníčky a Vídeň řízkem a sachr dortem...

Sladké se Markusovi zatím nepředjedlo. Spolu se svojí ženou chodí pravidelně ochutnávat také ke konkurenci. S lítostí konstatoval, že dezerty jsou u nás, jak se říká, zatím tak trochu na druhé koleji. Za nejlepší považuje ty v pražském hotelu Mandarin Oriental a pochvalně kvituje i jejich výtvarnou stránku. I po letech cukrářského řemesla je pro něj stále nejlepším zákuskem čokoláda... Spolu s dobrým červeným vínem si ji dopřává takřka denně. Zkuste jeho sladký tip vyzkoušet právě na Valentýna. □

**Tip STYLE**

*Vytvořte si úžasné ozdoby na dort*

**INGREDIENCE:**

- čokoláda na vaření • plochý štětec • vodní lázeň na rozpuštění čokolády • čerstvé listy s výrazným žebrováním

**POSTUP:**

Čokoládu pomalu rozpusťte ve vodní lázni. Štětec namáčajte v čokoládě a potřete rubovou stranu listu, která má zřetelnější žebrování. Čokoládou naneste na list několik vrstev, aby byla sladká ozdoba dost silná a nelámala se vám. Natřené listy nechte pořádně zatuhnout, nejlépe v lednici. Pak opatrně oddělte zelený list od čokoládového a vrhněte se na zdobení!



Markus vlastní mnoho odborných knih. K jeho nejoblíbenějším patří stará bohatě ilustrovaná publikace v němčině Cukrářství slovem a obrazem, z níž hodně čerpá.

**Čokoláda je srdeční záležitost**

Čokoládové srdce se snubními prstýnkami uvnitř věnoval Markus před rokem své nastávající ženě Kateřině. Prstýnkami nejsou podmínkou, můžete si ho nechat naplnit třeba výtečnými čokoládovými lanýži nebo pralinkami s mákem. Čokoládu Markus barví speciálními potravinářskými barvami, které se rozpouští v másle. Barvu si tak můžete vybrat podle vašeho gusta a na srdíčko si nechat něco napsat. Za ochutnání stojí také Pražský kámen, zdobený jedlým zlatem. Více najdete na [www.patissier.cz](http://www.patissier.cz).



