



ŘEMESLA 22. 09. 2016

## Domácí výroba marcipánu je hračka i pro začátečníky

**Marcipán je dnes velmi hojně využívaná cukrářská hmota, jejímž základem jsou původně mandle, cukr a další doplňkové suroviny. Dnes je již ale možné...**

**Pravý marcipán je velice chutný a mnoha lidmi milovaný pomocník při výrobě cukroví, dortů či ozdob. Dají se z něj vyrábět nádherné figurky jakýchkoli tvarů a barev. Navíc díky jeho sladké mandlové chuti je velmi oblíbený nejen u dospělých, ale i u dětí. V dnešní době je možné vyrobit si doma jak pravý, tak i falešný marcipán, a využít tak skvělých vlastností a možností této sladoučké hmoty.**

### Z čeho se marcipán vlastně vyrábí?

Marcipán je dnes velmi hojně využívaná **cukrářská hmota**, jejímž základem jsou původně **mandle**, cukr a další doplňkové suroviny. Dnes je již ale možné vyrobit tuto pochutinu i bez mandlí, přičemž ji pak nazýváme **falešný marcipán**. V tomto případě je chuť marcipánu vytvořena pomocí speciální **mandlové esence**.

Pokud však chceme vyrobit **pravý marcipán**, mandlím se rozhodně nevyhneme. Obecně platí, že čím větší je podíl mandlí, tím vyšší je jakost výsledného marcipánu. Minimální podíl mandlí by však u pravého marcipánu měl být 50%.

# Marcipán jako vzácnost

První Evropané, kteří mohli marcipán ochutnat, byli **králové a bohatí lidé**. Ještě ve středověku byl marcipán označován za lék, který byl k dostání pouze v tehdejších lékárnách zvaných apatyky. Připisovaly se mu totiž **léčivé a povzbuzující účinky**, a to zejména kvůli velkému obsahu mandlí, které mají vysoký podíl flavonoidů.

Do 18. století byla konzumace marcipánu výsadou panovníků a šlechty. V první polovině 19. století se dostupnost marcipánu zvýšila, protože cukr se začal získávat z cukrové řepy. Nemuselo se tedy dlouho čekat na dovoz suroviny z cukrové třtiny. Mandlová specialita se začala nabízet v tehdejších cukrárnách a mohli si ji koupit už i obyčejní lidé.

Postupem času pak **marcipán zlidověl** úplně a nyní je velmi snadno dostupným zbožím pro každého.

## Marcipán pravý i falešný

Marcipán i marcipánové figurky se ve své kvalitě často velmi liší, a sice kromě jiného převážně v procentuálním zastoupení mandlí. Mandle jsou totiž poměrně dost drahé, a tak se začaly nahrazovat. **Pravý marcipán**, který obsahuje alespoň 50% mandlí, je tedy dnes v podstatě vzácnost a samozřejmě stojí hodně peněz. Jeho výrobou je proslulé například město **Lübeck**, kde je také muzeum marcipánu.

Jeho náhrada je samozřejmě mnohem levnější a je známá pod názvem **falešný marcipán**. Jedná se o hmotu, ve které mandle obsaženy nejsou. Je to v podstatě marcipán ze sušeného mléka, cukru a **mandlové esence**. Dá se stejně dobře barvit i dochutit jako pravý marcipán, stejně dobře se s ním i pracuje. Na pohled tedy udělá srovnatelnou parádu. Marcipán ze sušeného mléka tedy může pravý marcipán nahradit, nicméně chuťově k nerozeznání samozřejmě nebude.

Jak pravý, tak i falešný marcipán se dá i **dochucovat** podle potřeby různými surovinami, například čokoládou, ořechy, kořením, přírodním aroma, skořicí, badyánem a tak dále, které mu dodají originální chuť.

## Využití marcipánu

Ať už se rozhodnete pro pravý či falešný marcipán ze sušeného mléka, vždy bude mít tato hmota veliké využití. Marcipánová hmota je totiž pro své jedinečné vlastnosti vhodná jak na **potahování dortů**, tak na **modelování všelijakých figurek** či ozdobiček na cukroví.

Tím, že se dá marcipán i obarvovat s dochucovat, získává ještě více na atraktivitě. Z marcipánu je tedy možné vyrobit vynikající zdobení, imitace zvířátek, ovoce, květin a tak dále. Marcipánová hmota se také dá **nastrouhat** a používat do těst k přípravě dalších cukrovinek.

Nyní si představíme **recept na marcipán**, který zvládnete v pohodě doma. Navíc přidáme i recept na falešný marcipán, tedy marcipán ze sušeného mléka s přídavkem mandlové esence, který mohou využít ti, kteří nechtějí investovat tolik peněz do poměrně drahých mandlí.

## Recept na marcipán - pravý marcipán

### Ingredience:

- 240 g cukru moučka

- 240 g mandlí
- 2 bílky
- 1 lžice medu

### Postup:

Nejprve spaříme a následně dobře oloupeme mandle. Necháme je dobře proschnout a rozmixujeme na jemný prášek. Nastrouhané mandle důkladně smícháme s cukrem a postupně k nim vmícháme bílky. Vzniklou hmotu pořádně propracujeme, až nám drží pohromadě a nedrobí se. Do těsta vpracujeme také lžici medu. Takto vzniklý pravý marcipán zabalíme do potravinářské fólie a necháme pár hodin v lednici.

## Recept na marcipán - falešný marcipán

### Ingredience:

- 200 g sušeného polotučného mléka
- 200 g cukru moučka
- 2 bílky
- 2 lžice medu
- několik kapek mandlového aroma

### Postup:

Sušené mléko prosejeme a smícháme s moučkovým cukrem. Přidáme med, bílky a mandlové aroma a společně důkladně propracujeme v pevnou hmotu. Pokud je potřeba, přidáváme po malých troškách vodu. Opatrně, ať jí ale není moc, stačí pár kapek. Výsledné těsto musí být vláčné a musí se s ním dít dobře pracovat, asi jako s plastelínou. Jakmile je hmota ideální, zabalíme ji do potravinářské fólie a necháme několik hodin v ledničce.

## Jak obarvit pravý i falešný marcipán?

Jak falešný tak i pravý marcipán můžeme samozřejmě barvit. Budeme k tomu potřebovat **potravinářské barvivo**, které snadno seženeme jak v některých supermarketech, tak i v drogériích, nebo samozřejmě i v e-shopech či prodejnách s cukrářskými potřebami. Můžete pořídit barvivo **tekuté**, popřípadě levnější barvivo **v prášku**.

Dají se sehnat i potravinářská barviva, která nejsou umělá, ale přírodní, a tedy vhodnější například pro děti. Umělá barviva si popřípadě můžete vyrobit z kaka, červené řepy a podobně. V tomto případě však musíte počítat se změnou chuti marcipánu.

Marcipánovou hmotu barvíme ve chvíli, kdy těsto propracováváme. Je nutné dbát na to, aby byla hmota všude stejně zbarvená, tudíž **prohníst skutečně důkladně**. V případě tekutého barviva stačí pouze pár kapek, v případě práškového barviva zase špetka směsi. Prášek však nejprve rozmícháme v medu nebo bílku či zkrátka v některé složce těsta, aby se dostal všude rovnoměrně.

Důležité je však použít vždy opravdu **malé množství barviva**. K obarvení to stačí a barvivo má lehce slanou chuť, která by mohla ve velkém množství zkazit dojem z výsledného pokrmu.