

Jahodové pyré

Jahodové pyré je univerzální základ, který nesmí chybět v žádné cukrářské kuchyni. Svěží chuť čerstvých jahod dodá lehkost a ovocnou vůni každému dezertu. Pyré můžete použít samostatně jako ovocnou omáčku, ale především skvěle funguje jako součást krémů a náplní do dortů či rolád. Stačí ho smíchat se šlehačkou, mascarpone nebo bílou čokoládou a rázem máte jemný, nadýchaný krém. Jeho příprava je rychlá a jednoduchá, a přitom otevře dveře k nekonečným variacím dezertů – od lehkých pěn až po luxusní dorty. V mých receptech se jahodové pyré objevuje v těchto receptech: [Jahodovo-smetanový krém z čerstvých jahod](#) a [Jahodový krém s Mascarpone](#).



Suroviny

- 500 g čerstvých jahod (nebo mražených, předem rozmražených)
- 50–100 g cukru (podle sladkosti jahod a způsobu použití)
- 1 lžice citronové šťávy (zvýrazní chuť a prodlouží trvanlivost)

Postup

1. Jahody omyjte, odstraňte stopky a nakrájejte na menší kousky.
2. Vložte do kastrůlku spolu s cukrem a citronovou šťávou.
3. Zahřívejte na mírném plameni, dokud se jahody nezačnou rozvařovat (cca 5 minut).
4. Rozmixujte tyčovým mixérem dohladka.
5. Pokud chcete jemnější pyré, propasírujte přes sítko (odstraní zrníčka).
6. Nechte vychladnout.

👉 Pyré skladujte v uzavřené sklenici v lednici 3–4 dny, nebo zamrazte v malých porcích (např. v tvořítkách na led).

Varianty přípravy podle potřeby

1. **Čerstvé pyré (bez vaření)**
 - Jahody jen rozmixovat s trochou cukru a citronem.
 - Chuťově nejintenzivnější, ale vydrží jen 1–2 dny.
2. **Vařené pyré (nejčastější)**
 - Jak je uvedeno výše – krátce svařit → zhoustne a vydrží déle.
3. **Stabilizované pyré (na dorty/krémy)**
 - Do horkého pyré vmíchat **želatinu (4 g prášku nebo 2 plátky na 500 g pyré)**, případně agar-agar (1/2 lžičky).
 - Vhodné jako základ do mousses, krémů nebo jako mezivrstva v dortech.
4. **Zahuštěné pyré (na polevy a coulis)**



- Pyré svařit déle (10–15 minut), aby se více odpařila voda.
- Používá se na přelití cheesecaků, palačinek nebo zmrzliny.
-

Možnosti použití jahodového pyré

1. Dezerty a dorty

- **Náplně a krémy:** přimíchat do šlehačky, mascarpone, tvarohu nebo jogurtu.
- **Mousse:** základ pro pěnové dezerty (s želatinou/agar-agar).
- **Dortové vrstvy:** potírat korpusy místo marmelády.
- **Rolády:** jako ovocná náplň.

2. Polevy a omáčky

- **Coulis:** zahuštěné pyré jako přelití na cheesecaky, panna cottu, palačinky, lívance, zmrzlinu.
- **Glazury:** zpevněné želatinou pro lesklý povrch dortů a dezertů.

3. Nápoje a zmrzlina

- **Smoothie a koktejly:** jako ovocný základ.
- **Domácí limonády:** smíchat s perlivou vodou a mátou.
- **Zmrzlina a sorbety:** zamíchat do smetanového základu nebo použít čistě jako sorbet.

4. Mražení a uchování

- **Mražené kostky pyré:** ideální do limonád nebo rychlé přípravy krému.
- **Nanuky:** smíchat s jogurtem nebo smetanou a nalít do formiček.
- **Semifreddo / parfait:** míchá se s vyšlehanou smetanou a cukrem, zamrazí.

5. Pečení

- **Plnění do lineckých košíčků** místo marmelády.
- **Makronky:** jako náplň smíchaná s bílou čokoládou.
- **Cupcaky:** na náplň i na ozdobu.
-

Shrnutí

Čerstvé pyré = nejintenzivnější chuť, krátká trvanlivost.

Vařené pyré = stabilnější, vhodné na uchování a do většiny dezertů.

Stabilizované pyré = nejlepší do krémů a dortů.