

*Skvělé
jídlo
mění
svět*

KVALITA
INSPIRACE
CHUŤ
LIDÉ



Gastronauticus

BRAGARD



GASTRONAUTICUS

A JEHO DALŠÍ GASTROČÍNY

® PAVEL KUBÁT 2026

Oranžová Duha Nadsvětí

Mango ve třech stavech · maracujová pěna · mandarinkovo-šafránová emulze · krvavě pomerančové consommé · granátové perly · jantarová sféra



PORCE	AKTIVNÍ PRÁCE	CELKOVÝ ČAS	SERVIS	ÚROVEŇ
4 degustační	cca 140 min	8 h / ideálně 1 den	6–8 °C consommé 50 °C	high-end experiential fine dining

Příběh GastroČinu

Nadsvětí není místo. Je to okamžik těsně po východu slunce, kdy se svět ještě nerozhodl, jestli bude žlutý, oranžový, červený nebo rubínový. Tohle není ovocný salát ani přehlídka gelů. Je to řízená cesta barevným spektrem, ve které se s každým odstínem mění teplota, viskozita, kyselost a textura. Žlutá začíná sametově a sladce, oranžová přináší aromatickou intenzitu, červená přitahuje kyselinu a rubínový konec zanechá tříslovinu a chlad.

Smysl receptu a logika ingrediencí

Mango tvoří tělo a klid. Maracuja s yuzu vytváří lehkou, prudce aromatickou pěnu. Mandarinka se šafránem přináší teplou emulzi, která propojí ovoce s tukem kakaového másla bez mléčné těžkosti. Krvavý pomeranč se mění v čiré, teplé consommé – nikoli v další sladkou omáčku. Malina pracuje jako fermentovaný kyselý akcent, granátové jablko jako rubínová perla a physalis jako krátký hořkosladký záblesk. Jantarová isomaltová sféra uzavírá střed pokrmu a je jediným dramatickým gestem: musí mít chuťový důvod, ne být samoúčelnou atrakcí.

Technický inovativní princip

Host dostává chladnou skleněnou misku zasazenou do černého kamenného podstavce. Uvnitř stojí tenká jantarová sféra, pod níž je ukryt mango-pomerančový sorbet a několik přesných ovocných textur. Vnější barevný oblouk pokračuje od žluté po rubínovou. Obsluha přinese malou karafu s čirým krvavě pomerančovým consommé o 48–52 °C. Host nejprve sféru rozbije lžící a teprve potom přilévá consommé. Teplá tekutina propojí chlad, křup, pěnu a perly do jediného sousta. Citrusová mlha vzniká pouze v odděleném servisním podstavci; suchý led se nikdy nesmí dostat do kontaktu s jídlem ani být hostovi přístupný.

Oranžová Duha Nadsvětí

Kompletní technická karta · 4 degustační porce

Nákup a kvalita surovin

- Mango: zralé, aromatické, ale pevné; dužina nesmí být vláknitá ani přezrálá. Pro namelaku a sorbet je vhodné 100% pyrė bez přidaného cukru.
- Krvavý pomeranč a mandarinka: maximálně šťavnaté, bez vysušené dužiny. Kůra se používá pouze z chemicky neošetřených plodů.
- Maracuja: intenzivně aromatická, vysoká kyselost; pyrė bez semen je technologicky stabilnější.
- Granátové jablko: pevná zrna a čistá sladkokyselá šťáva bez kovové pachuti.
- Isomalt: cukrářská kvalita. Kakaové máslo: deodorované, aby nezastínilo citrusy.
- Kombucha pro malinovou složku: živá, neslazená nebo jen mírně slazená, bez aromat, s čistou kyselostí.

Ingredience a množství

A — MANGO NAMELAKA

- 160 g mango pyrė
- 65 g bílé čokolády 33–35 %
- 60 g smetany 33 %
- 2 g plátkové nebo práškové želatiny (cca 200 Bloom)
- 6 g limetové šťávy
- 0,5 g jemné soli

B — KOMPRIMOVANÉ MANGO

- 180 g pevného manga v hranolcích 12 × 12 × 35 mm
- 40 g maracujové šťávy
- 40 g mandarinkové šťávy
- 8 g limetové šťávy
- 18 g cukrového sirupu 1:1

C — MANGO-POMERANČOVÝ SORBET

- 180 g mango pyrė
- 160 g čerstvé pomerančové šťávy
- 60 g cukru
- 30 g glukóзовého sirupu
- 1 g stabilizátoru na sorbet (volitelně)
- 0,5 g jemné soli
- 6 g limetové šťávy

D — MARACUJOVÁ PĚNA

- 120 g maracujového pyrė
- 80 g mandarinkové šťávy
- 25 g cukrového sirupu 1:1
- 15 g yuzu šťávy
- 2 g želatiny
- 0,3 g xantanu
- 1 bombička N2O pro 0,5l sifon

E — MANDARINKOVO-ŠAFRÁNOVÁ EMULZE

- 160 g mandarinkové šťávy
- 40 g suchého bílého vína
- 20 g verjusu
- 0,08 g šafránu
- 50 g kakaového másla
- 20 g neutrálního oleje
- 0,8 g soli

F — KRVAVĚ POMERANČOVÉ CONSOMMÉ

- 500 g šťávy z krvavého pomeranče
- 15 g cukru
- 1 g ibišku
- 0,5 g červeného kampotského pepře, lehce rozdrčeného
- 1,5 g agaru
- 5 g citronové šťávy
- 0,5 g soli

Oranžová Duha Nadsvětí

Tekuté složky • perly • sféra • časová osa

G — MALINOVÁ FERMENTOVANÁ ŠŤÁVA

- 150 g malinového pyrė
- 80 g aktivní neslazené kombuchy
- 20 g cukru
- 5 g citronové šťávy

H — GRANÁTOVÉ PERLY – REVERZNÍ SFERIFIKACE

- 120 g šťávy z granátového jablka
- 3 g laktátu vápenatého
- 0,2 g xantanu
- Lázeň: 1 l demineralizované nebo měkké vody + 5 g alginátu sodného
- 1 l čisté studené vody na oplach

I — PHYSALIS, CITRUSY A KŘUP

- 8 physalis
- 1 krvavý pomeranč – suprėmes
- 1 růžový grapefruit – suprėmes
- 40 g kandované pomerančové kůry, velmi jemně krájené
- 4 tenké citrusové tuile
- mikro meduňka / oxalis
- jedlé květy v žluto-oranžovo-rubínové škále – střídme

J — JANTAROVÁ ISOMALTOVÁ SFÉRA

- 220 g isomaltu
- 20 g glukóзовého sirupu
- 4 silikonové formy / 8 polokoulí Ø 60–65 mm
- neutrální olej pouze pro minimální ošetření formy, pokud výrobce vyžaduje

K — CITRUSOVÁ MLHA – POUZE SERVISNÍ PODSTAVEC

- 300 g suchého ledu – pouze do oddělené vnější komory podstavce
- 30 ml horké vody na aktivaci těsně před servisem
- 10 g čerstvé pomerančové kůry nebo 5 ml potravinářského citrusového hydrolátu v oddělené aromatizační nádobce

Mise en place – časová osa

- T – 24 h: začít malinovou fermentovanou šťávou; připravit základ consommé a vložit do mrazáku pro agarové čření.
- T – 12 h: připravit mango namelaku; základ sorbetu vychladit a nechat vyzrát.
- T – 8 h: stočit sorbet; připravit kandovanou kůru a tuile.
- T – 4 h: rozmrazit a scedit consommé přes jemné plátno; připravit alginátovou lázeň a nechat ji odvzdušnit.
- T – 2 h: komprimovat mango; připravit maracujovou pěnu; vyrobit granátové perly.
- T – 90 min: odlít isomaltové polokoule a spojit sféry.
- T – 30 min: emulzi držet v kontrolovaném teple; všechny studené komponenty stabilizovat na 4–8 °C; talíře/misky vychladit.
- T – 5 min: naplnit sféry sorbetem a malým množstvím textur; připravit karafy s consommé.
- T = SERVIS: dokončit plating, aktivovat mlhu v odděleném podstavci a okamžitě vydat.

Oranžová Duha Nadsvětí

Přesný postup • teploty • časy • cílové textury

Typ vaření a technologický postup

- 1. Mango namelaka:** Želatinu hydratuj. Smetanu zahřej na 80–85 °C a nalij na bílou čokoládu. Emulguj do hladka, přidej želatinu, mango pyrė, limetu a sůl. Tyčovým mixérem zpracuj bez zavzdušnění. Zakryj kontaktní fólií a nech minimálně 8 h při 2–4 °C. Cílová textura: hladká, lehká, držící quenelle, ne hutný ganache.
- 2. Komprimované mango:** Smíchej maracujovou a mandarinkovou šťávu, limetu a sirup. Mango vlož do vakuovacího sáčku v jedné vrstvě, přidej marinádu a vakuuj na 95–99 %. Nech 20 min v chladu, vakuování jednou zopakuj. Výsledkem má být průsvitnější, chuťově nasycené mango, které stále drží geometrický řez.
- 3. Sorbet:** V části pomerančové šťávy rozpust' cukr, glukózu, sůl a stabilizátor při 45–55 °C. Přidej zbytek šťávy, mango pyrė a limetu. Rychle zchlad' na 4 °C, nech 4–8 h zrát a stoč ve zmrzlinovači. Pro servis temperuj na –10 až –12 °C.
- 4. Maracujová pěna:** Část mandarinkové šťávy zahřej na 60 °C, rozpust' v ní želatinu. Přidej maracuju, zbytek mandarinky, sirup, yuzu a xantan. Rozmixuj, přeced' přes velmi jemné síto, naplň sifon a nabij 1× N2O. Nech minimálně 2 h při 4 °C. Pěna má být lehká, mokrá a okamžitě se rozpouštět na jazyku.
- 5. Mandarinkovo-šafránová emulze:** Víno a verjus svař přibližně na polovinu. Přidej mandarinkovou šťávu a šafrán, krátce provař a odstav. Při 55–60 °C pomalu vmixuj kakaové máslo a potom neutrální olej. Dosol. Drž při 50–55 °C. Emulze musí být lesklá, tekutá a stabilní; nesmí se oddělit ani připomínat tukovou polevu.
- 6. Krvavě pomerančové consommé:** Šťávu spoj s cukrem, ibiškem, pepřem, solí a agarem. Přiveď k plnému varu na 45–60 s. Přelij do nádoby, nech ztuhnout a úplně zmraz. Zmražený blok nech pomalu odkapávat přes jemné plátno v lednici. Čirou tekutinu dochuť citronem. Před servisem zahřej na 48–52 °C. Má být čirá, aromatická a lehká – nikoli sirupovitá.
- 7. Malinová fermentovaná šťáva:** Pyrė, kombuchu a cukr dej do čisté nádoby, přikryj prodyšně a nech 18–24 h při 20–22 °C. Poté přeced', dochuť citronem a ihned zchlad' pod 4 °C. Chuť má být živá, čistě ovocná a lehce fermentovaná. Jakýkoli cizí zápach, plíseň nebo sliz = bez diskuse vyřadit.
- 8. Granátové perly:** Do granátové šťávy vmixuj laktát a xantan, nech 20 min odvzdušnit. Alginátovou lázeň připrav nejméně 2 h předem. Pomocí odměrné lžičky tvoř perly 8–10 mm, nech je v lázni 45–60 s a ihned opláchni ve studené vodě. Uvnitř musí zůstat tekuté.
- 9. Isomaltová sféra:** Isomalt s glukózou rozpust' bez míchání na 165–170 °C. Nech krátce zklidnit bubliny. Silikonové polokoule vylož velmi tenkou vrstvou isomaltu; cílová tloušťka 2–2,5 mm. Po úplném vychladnutí vyklop, hrany krátce nahřej na teplé ploše a spoj dvě poloviny. Sféra musí být dost pevná pro manipulaci, ale prasknout jedním kontrolovaným úderem lžice.
- 10. Citrusový křup a ovoce:** Citrusové segmenty připrav bez bílé membrány. Physalis rozpůl. Tuile udrž v suchu. Všechny čerstvé komponenty osuš; na talíři nesmí pouštět vodu.

Oranžová Duha Nadsvětí

High-end prezentace • interakce hosta • kontrolní karta

Nádobí a servisní sestava

Použij nízkou čirou nebo velmi lehce kouřovou skleněnou misku Ø 18–20 cm, vloženou do širšího matně černého kamenného nebo keramického podstavce. V podstavci může být samostatná uzavřená servisní komora pro suchý led; potravina se suchého ledu nikdy nedotýká. Ke každé porci patří malá čirá karafa 80–100 ml pro teplé krvavě pomerančové consommé a dezertní lžice s dostatečně pevnou hranou pro prasknutí sféry.

Plating – krok za krokem

1. Na dno misky nanese 3 malé tahy mango namelaky; ne více než 28–32 g na porci.
2. Zleva doprava vybuduj barevné spektrum: komprimované mango → physalis → mandarinkové/citrusové textury → krvavý pomeranč → růžový grapefruit → malina → granátové perly. Každá zóna musí mít vlastní barvu, ale přechody se mají překrývat.
3. Do středu vlož malou quenelle mango–pomerančového sorbetu 32–35 g.
4. Přidej 8–10 g maracujové pěny pouze do žluto-oranžové části; pěna nesmí zakrýt ovoce.
5. Mandarinkovo-šafránovou emulzi dávkuj 12–15 g jako teplý, lesklý tah pod středem – ne jako louži.
6. Malinovou fermentovanou šťávu použij po kapkách v červené části; na jednu porci stačí 6–8 g.
7. Granátové perly rozmístí do rubínového konce oblouku a 2–3 kusy blízko středu, aby se barvy chuťově propojily.
8. Naplněnou jantarovou sféru polož přes sorbet tak, aby část duhy byla vidět skrz. Sféra nesmí být obalena dekoracemi.
9. Dokonči jedním citrusovým tuile, 3–5 mikrobylinkami a maximálně 3 drobnými květy. Zelená je kontrapunkt, ne další barevná zóna.
10. Okraj skla absolutně čistý. Žádné dekorativní drobký bez chuťové funkce.

Rituál servisu

Obsluha položí misku před hosta a karafu po pravé straně. V odděleném podstavci lze aktivovat citrusovou mlhu. Host je vyzván, aby jedním úderem lžice rozbil jantarovou sféru. Teprve potom přilije z karafy přibližně 35–45 ml teplého consommé kolem středu, nikoli přes celý talíř. Consommé se spojí s mandarinkovo-šafránovou emulzí, naruší chlad sorbetu a uvolní citrusové aroma. Jde o jediný servisní efekt – zbytek musí stát na chuti.

Jak pokrm nejlépe jíst

První sousto: žlutá zóna – mango, namelaka a maracujová pěna. Druhé: střed – sorbet s teplou mandarinkovo-šafránovou emulzí. Třetí: krvavý pomeranč a grapefruit s consommé. Poslední: malina, granátové perly a několik kapek fermentované šťávy. Druhé kolo má host nabrat napříč spektrem, aby se sladkost, kyselost, hořkost, tuk a tříslovina spojily.

Kritické body, triky a opravy

- Sféra je servisní nástroj, ne cukrová dominantní chuť. Pokud je příliš tlustá, zmenši množství isomaltu – nesmí hosta nutit jíst tvrdé kusy cukru.
- Consommé musí být čiré a lehké. Pokud je zakalené, zopakuj freeze-thaw filtraci; pokud je příliš sladké, dolaď citronem a špetkou soli, nikoli vodou.
- Emulze se odděluje: teplota byla příliš vysoká nebo byl tuk přidán rychle. Sjednoť tyčovým mixérem při 50–55 °C.
- Pěna padá: základ je příliš teplý nebo nedostatečně stabilizovaný. Před plněním sifonu musí být zcela studený a dokonale přecezený.
- Sorbet je tvrdý: zkontroluj poměr cukru/glukózy a servisní teplotu. Nikdy ho nezachraňuj dlouhým stáním na stole.
- Granátové perly mají tlustou membránu: zkrat lázeň pod 60 s nebo zvětš průměr perel.
- Mlha je povolena pouze mimo potravinu. Suchý led nesmí být v misce s jídlem a nesmí být hostovi fyzicky přístupný.

Kontrolní karta před výdejem

- ☐ Sféra: čirá, bez prasklin, tloušťka přibližně 2–2,5 mm.
- ☐ Sorbet: –10 až –12 °C, hladký, bez ledových krystalů.
- ☐ Consommé: 48–52 °C, čiré, aromatické, ne sirupovité.
- ☐ Emulze: 50–55 °C, lesklá, bez odděleného tuku.
- ☐ Pěna: 4–6 °C, lehká, stabilní a bez hrudek.
- ☐ Čerstvé ovoce: suché, pevné, bez přebytku šťávy.
- ☐ Tuile: dokonale suchý a křupavý.
- ☐ Miska: 6–8 °C, okraj absolutně čistý.
- ☐ Karafa: naplněná těsně před výdejem.
- ☐ Servisní podstavec: suchý led oddělen od potraviny a hosta.

Nadsvětí začíná tam, kde se barvy rozhodnou zpívat na jazyku.