**Príprava výrobkov z aspiku**

ŠUNKOVÁ SALÁMA V ASPIKU

Vhodné formy vylejeme tekutým chladným aspikom tak, aby sa vytvorila na stenách foriem asi 4mm vrstva stuhnutého aspiku. Na túto vrstvu položíme kolieska natvrdo uvarených vajec, vejárik uhorky, rez kápie a bočné steny vyložíme tenkými plátkami nakrájanej ošúpanej salámy. Vnútornú časť vkusne vyplníme zemiakovým šalátom a jednotlivé porcie postupne zalejeme chladným tekutým aspikom. Pred podávaním formu ponoríme nakrátko do vriacej vody a obsah vyklopíme.

PEČEŇOVÝ SYR V ASPIKU

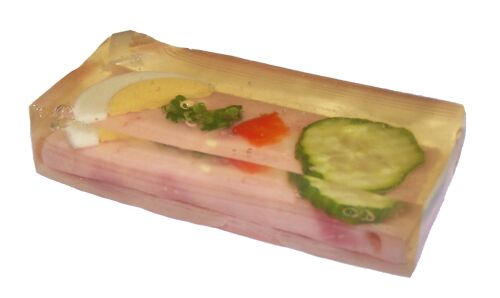
Vhodné formy vylejeme tenkou asi 2 mm vrstvou tekutého chladného aspiku, po stuhnutí ozdobíme na dne polovičným kolieskom natvrdo uvareného vajca, vejárikom uhorky, rezom kápie a opláchnutou petržlenovou vňaťou. Ozdobu pokvapkáme aspikom a necháme stuhnúť. Na ozdobu položíme odkrojené porcie pečeňového syra, postupne vrstvovito zalejeme aspikom, pričom necháme jednotlivé vrstvy stuhnúť. Stuhnutý aspik so zaliatym ozdobeným pečeňovým syrom vyklopíme. Ak bol pečeňový syr zalievaný vo väčších formách, tak ho po vyklopení krájame ostrým nožom namáčaným do horúcej vody, na rovnomerné porcie.

ZÁVITKY Z PARÍŽSKEJ SALÁMY V ASPIKU

Plátky ošúpanej parížskej salámy rozložíme, pokryjeme vrstvou francúzskeho šalátu a zrolujeme do závitkov. Závitky uložíme do vhodných nádob v primeraných vzdialenostiach, aby bolo možné vykrajovať porcie. Závitky na povrchu ozdobíme vejárikom uhorky, rezom kápie, hviezdičkou z vyšľahanej majonézy a petržlenovou vňaťou. Ozdobu pokvapkáme aspikom, aby sa spevnila. Po stuhnutí závitky postupne vrstvovito zalejeme chladným tekutým aspikom, necháme stuhnúť a vykrajujeme úhľadné porcie.

KYSLÉ SLEDE V ASPIKU

Dno téglika vylejeme menšou časťou chladného tekutého aspiku a necháme stuhnúť. Takto pripravené formy vyložíme rezmi očistených sleďov, ozdobíme vejárikom uhorky, vykrajovanou varenou mrkvou, kúskom ošúpaného citróna a pomaly postupne zalejeme chladným tekutým aspikom. Naplnené tégliky necháme vychladnúť.



**Druhy výrobkov z  aspiku**

LEŠTENIE- GLAZÚROVANIE

Niektoré studené výrobky pred podávaním, vystavovaním, leštíme aspikom. Tuhý aspik na leštenie sa rozpúšťa na primeranú hustotu, ktorým sa určené výrobky niekoľkokrát rovnomerne potierajú, leštia. Sú to najmä výrobky z mäsa, hydiny, rýb, zeleniny a podobne. Pri leštení je potrebné dbať na to, aby výrobky určené na leštenie a rozpustený aspik mali rovnomernú teplotu, čím sa dosiahne požadovaný efekt.

ZALIEVANIE

Výrobky zalievané v aspiku vo formičkách sa upravujú takto: vhodné, dobre vychladnuté formičky vylejeme tekutým aspikom, na stenách vytvoríme podľa potreby vrstvu aspiku v hrúbke 2-4 mm. Do takto pripravených formičiek najprv vkladáme suroviny určené na ozdobu, ktoré pokvapkáme aspikom a necháme stuhnúť, čím upevníme ozdobu. Potom uložíme vkusne upravené alebo nakrájané suroviny a postupne vrstvovito zalievame aspikom. Na zalievanie a leštenie studených pokrmov používame špeciálne pripravený studený kvapalný aspik.

ASPIKOVÉ ZRKADLO

Používa sa na prípravu studených mís pri rôznych príležitostiach, alebo exponátov určených na gastronomické výstavy. Aspikové zrkadlo vyhotovujeme na vopred vychladenej mise, na ktorú vylejeme potrebné množstvo rozpusteného aspiku. Pritom sa musí dbať na to, aby zrkadlo bolo vytvorené primerane z rovnako hrubej vrstvy aspiku. Používaný aspik na zrkadlo musí byť číry, priezračný a zrkadlo bez vzduchových bublín. Na dobre stuhnutý schladený aspik sa ukladajú už hotové výrobky. Podľa povahy výrobkov sa zrkadlo z aspiku môže vyhotovovať aj vo farebných odtieňoch. Na jeho prípravu používame horúci kvapalný aspik, lebo v horúcom aspiku sa prírodné potravinárske farbivá ľahšie rozpúšťajú.

STRIEKANÝ ASPIK

Pripravujeme ho z nadrobno nasekaného, dostatočne pevného aspiku, ktorý rozsekáme na doske, uložíme ho do vhodnej nádoby, pridáme najemno nasekanú petržlenovú vňať a trochu bieleho vína. Spolu premiešame, plníme do vrecúška s ozdobnou rúrkou a striekaním ozdobujeme studené výrobky.

SEKANÝ - TVAROVANÝ ASPIK

Pripravujeme ho z dostatočne pevného aspiku krájaním alebo vykrajovaním formičkami na rôzne tvary, kocky, kosoštvorce, hranoly a pod., ktoré sa používajú na ozdobu a obloženie studených výrobkov.

**Postup pri príprave pien**

Peny pripravujeme z hydiny, zveriny, šunky, údeného jazyka, kuracej pečene, rýb, konzervovaných kôrovcov a pod.

Základnou zložkou peny je kašovina pripravená z mäsa pečeného, duseného, alebo vareného.

Kašovinu spájame so základnou bešamelovou omáčkou, alebo omáčkou velouté, v niektorých prípadoch aj rôsolovou majonézou.

Ďalšími dôležitými zložkami pien sú studený tekutý rôsol, smotana a korenie. Peny koreníme cayenským korením, bielym korením, paštétovým korením, koňakom, vínom madeira a pod.

Rôsol použitý na prípravu pien musí byť nielen veľmi chutný, ale musí mať dostatočnú rôsolovaciu schopnosť, aby peny, najmä tie, ktoré zalievame do foriem, dobre stuhli.

Mäso určené na prípravu peny dvakrát zomelieme a prelisujeme cez jemné sito. Kašovinu pred ďalším použitím musíme dôkladne ochladiť. Potom ju okoreníme vhodným druhom korenia a za stáleho miešania prilievame tekutý rôsol a vyšľahanú smotanu. Kašovina pred pridaním smotany musí byť dostatočne riedka, čím sa dosiahne jej rovnomerné zloženie.

V niektorých prípadoch, najmä ak použijeme na prípravu peny tučnejšie druhy mäsa, sa môže pena zraziť. Zrazenú penu napravíme tak, že misu s penou ponoríme do teplej vody a varechou zľahka penu premiešame.

Pridaním smotany do peny začne pena rýchlo hustnúť, preto treba formy na zalievanie pripraviť vopred.

Peny určené na prípravu nátierky pripravujeme bez rôsolu. Peny podávame ako samostatný pokrm, alebo predkrm, používame ich na prípravu medailónikov, na plnenie vajec, paštét z lístkového cesta, plnenie hydiny , na zalievanie do rôznych foriem, ako nátierky a pod.

Vkusne pripravené peny použijeme tiež ako súčasť studených mís.



**Úprava masových pien**

ŠUNKOVÁ PENA

Najemno zomletú šunku pridávame postupne za stáleho miešania do dobre vyšľahaného masla. Pre dosiahnutie potrebnej jemnosti šunku podľa potreby zomelieme 2 až 3 krát. Potom pomaly pridávame smotanu a nakoniec preosiatu mletú papriku, mleté čierne korenie, soľ a podľa potreby vyšľaháme jemnú, hladkú penu.

PEČEŇOVÁ PENA

Do dobre vyšľahaného pečeňového syra pridávame postupne vopred vyšľahané maslo, smotanu, mleté čierne korenie a podľa potreby aj soľ. Vyšľaháme na jemnú penu.

SRNČIA PENA

Očistené, dobre umyté srnčie boky a krky spolu s bravčovým bôčikom dáme variť do malého množstva vody, pridáme soľ, bobkový list, celé nové a čierne korenie, časť očistenej cibule a varíme nie príliš do mäkka. Uvarené mäso vykostíme a najemno zomelieme so zvyškom cibule. Zomleté, vychladnuté mäso vložíme do kotla, podľa potreby dochutíme soľou, mletým čiernym korením. Pridáme trochu studeného vývaru precedeného zo srnčieho mäsa, brandy, čerstvé maslo a všetko spolu vyšľaháme na jemnú penu, do ktorej primiešame na jemné ,drobné kocky nakrájanú slaninu. Vhodné formy vyložíme vlhkým pergamenovým papierom, vyplníme penou, a necháme v chlade stuhnúť. Vychladenú, stuhnutú penu vyklopíme odstránime papier, penu prelejeme majonézou rozmiešanou s aspikom a necháme stuhnúť.

MAĎARSKÁ PENA

Olúpanú maďarskú salámu najemno zomelieme a postupne pridávame do vopred vyšľahaného masla. Do tejto zmesi pridáme dobre vymiešaný tavený syr, podľa potreby dochutíme čiernym korením a soľou. Penu používame dobre vychladenú, nesmie sa dlho skladovať.

