

Frankovka — vinná tříšť

CC BY-SA 4.0 · Sdílejte a upravte. Uveďte zdroj, zachovejte licenci.

Typ: sorbet

Tuk: 0 %

PAC: 75

Servírování: -18 až -20 °C (tříšť do skleniček)

Várka: 6 kg

Typ: vinná tříšť (sorbet) | **Servírování:** do skleniček, -18 až -20 °C

Cíl: Maximálně jednoduchá **alkoholická vinná tříšť** – jen Frankovka a cukr, nic víc. Výsledek záměrně **nezmrzne do pevné zmrzliny**: díky vysokému obsahu alkoholu zůstává jako **ledová tříšť (granita)**, která se podává do skleniček. Chuť je plná, vinná a **silně alkoholická**.

***Toto NENÍ točená zmrzlina.** PAC je mnohonásobně nad běžným rozsahem (alkohol drtivě sráží bod tuhnutí), takže směs zůstane tříšťovitá, má velmi nízkou výdejní teplotu a rychle taje. To je záměr – funguje to, ověřeno v provozu.*

Receptura

Ingredience	množství	%
Frankovka (~12 % obj.)	5 000 g (5 l)	82,0 %
Sacharóza	1 100 g	18,0 %
Celkem	6 100 g	100 %

*Poměr je **5 l Frankovky : 1,1 kg cukru**. Škáluj lineárně podle potřeby.*

Bilance

Složka	Výpočet	Hodnota
Alkohol	5 000 ml × 12 % × 0,789 g/ml ≈ 473 g etanolu	~7,8 % hmotn.
Cukr	sacharóza 1 100 g + zbytkový cukr vína ~12 g	~18,2 %
Sušina (netěkavá)	cukr ~18 % + extrakt/glycerol z vína ~2,5 %	~20,5 %

PAC výpočet (na 100 g):

Složka	g/100 g	FPDF	PAC
Sacharóza	18,0	1,0	18,0
Etanol	7,8	7,4	57,4
Zbytkový cukr vína	~0,2	1,5	~0,3
Celkem PAC			~75

PAC ≈ 75 → to je **více než dvojnásobek** cíle pro točenou zmrzlinu (28–32). Proto směs nikdy nezmrzne do tuha. Etanol sám dodává ~57 z těch 75 – bez alkoholu (kdyby to bylo hroznové mošt) by z toho byl normální sorbet.

Logika návrhu

- Jen 2 složky.** Žádný stabilizátor, žádné mléko, žádná citronka – chceme čistou vinnou chuť a alkoholický charakter.
- 18 % cukru** je nutné minimum, aby tříšť nebyla jen „zmrzlé víno“. Cukr zjemní krystaly a vyváží taniny a kyselost Frankovky.
- Bez pasterace** – alkohol by se odpařil a přišli bychom o hlavní efekt. Studená příprava.
- Vysoký PAC je záměr** – nechceme pevnou zmrzlinu, ale tříšť do skleničky. Nižší výdejní teplota a rychlé tání jsou přirozený důsledek.

Postup

- Rozpustit cukr ve víně za studena:** do Frankovky vsypat sacharózu a míchat (nebo krátce rozmixovat tyčovým mixérem), dokud se cukr úplně nerozpustí. Bez ohřevu – alkohol musí zůstat.
- Zamrazit:** nalít do výrobníku / granitovače. Vzhledem k vysokému PAC směs zůstane tříšťovitá – nešlehá se do tuha, ale škrábe/míchá do ledové tříšti.
 - Alternativně **granita ručně:** nalít do nízké nádoby do mrazáku, každých ~30 min proskrabat vidličkou, dokud nevznikne hrubá tříšť.
- Servírovat ihned do vychlazených skleniček** – tříšť má velmi nízkou teplotu a rychle taje, takže se nedělá do zásoby na vitrínu.

Bezpečnost

- Obsahuje alkohol** (~7,8 % hmotn. v hotové tříšti) – **není vhodné pro děti, těhotné a řidiče**. Označit ve vitríně / menu jako alkoholický dezert.
- Bez mléka a vajec – žádné riziko z pasterace.

Tipy a varianty

- Sladší / měkčí tříšť:** zvedni cukr na 1,2–1,3 kg / 5 l – víc cukru zjemní krystaly, ale bude to sladší.
- Méně „palčivé“:** část Frankovky (např. 1 l) nahraď **redukci vína** (svařenou na 1/3) → nižší alkohol, pevnější tříšť, hlubší barva.
- Kořeněná (svažáková) verze:** vlož do vína na pár hodin skořici, hřebíček, badyán a kůru z pomeranče, pak sced' a přidej cukr.
- S ovocem:** rozmixuj do vína hrst ostružin nebo višní – Frankovka je má i v chuti, sednou k sobě.
- Podávání:** skvělé jako **sorbet mezi chody** nebo jako dospělácký dezert s hořkou čokoládou.

Co se stane když...

Problém	Příčina	Řešení
Tříšť je jen zmrzlé víno, hrubá	Málo cukru	Zvednout cukr na 1,2 kg / 5 l
Vůbec to nezmrzne	Příliš teplý mrazák / hodně alkoholu	Mrazit při -20 °C a níž; případně přidat redukcí vína
Moc palčivé / alkoholické	Přirozené u syrového vína 12 %	Nahradiť část vína redukcí (svařeným vínem)
Rychle taje ve skleničce	Vysoký PAC z alkoholu – přirozené	Servírovat do vychlazených skleniček, dělat na počkání
Hořká/svřavá dochuť	Taniny Frankovky zvýrazněné chladem	Víc cukru, nebo přidat špetku ovoce (ostružiny/višně)