

# ČOKOLÁDOVÉ MILLE-FEUILLE



## List s celkovým vybavením:

Robot s káčkem a hákem, fólie na čokoládu/pečicí papír, váleček, stěrka, karta, plech, perforovaná podložka, trouba, cukrářský sáček, hladká trubička 10mm, váha, hrnec, metlička, nálevka, indukce, prkénko, nůž.

## SUROVINY

320g suché máslo  
60g hladká mouka (1)  
60g kakao

280g hladká mouka (2)  
120g voda  
80g rozpuštěné máslo  
10g sůl

## Inverzní listové těsto – kakaové

Do kotlíku s káčkem dáme mouku (1), kakao a suché máslo a zpracujeme v těsto – konzistenčně vznikne tužší pasta. Těsto vyndáme z kotlíku a vyválíme mezi dvě fólie do rozměru 20x40cm.

Ve stejném kotlíku za pomoci háku zpracujeme druhé těsto – jako první dáme do kotlíku vodu, ve které rozmícháme sůl. Poté přidáme mouku (2) a nakonec rozpuštěné, ale studené máslo. Suroviny nejprve promícháme stěrkou, poté v robotu na nízké otáčky. Nechceme, aby se rozvinul lepek, jen potřebujeme spojit všechny suroviny. Těsto dopracujeme ještě ručně, vyndáme z kotlíku a vyválíme mezi dvě fólie do rozměru 20x26cm (Cílem obdélník, který bude sahat do 2/3 máslového těsta).

Obě těsta dáme zhruba na hodinku do lednice.

Vychlazená těsta vyndáme z lednice. Nejprve si vezmeme to větší, máslové těsto. Pomůžeme si stůl, sundáme fólii a položíme těsto na pomoučený stůl.

Druhé těsto dovyválíme tak, aby odpovídalo 2/3 máslového těsta a položíme jej na máslové těsto.

Přeložíme „volnou“ máslovou část přes pevné těsto, poté zavřeme druhou částí těsta a tím uděláme první single sklad. Otočíme těsto tak, abychom měli spoj po pravé straně.

Pokud je těsto stále studené, rozválíme ho a uděláme rovnou i double sklad.

Zabalíme listové těsto do fólie a dáme na 1-2h odpočinout do lednice.

Stejný proces, tedy single a double sklad zopakujeme ještě jednou.

Hotové těsto zabalíme do potravinářské fólie a dáme minimálně na 2h do lednice (ideálně 24h).

## SUROVINY

130g smetana ke šlehání (1)  
210g smetana ke šlehání (2)  
2pl želatina  
170g mléčná čokoláda Alunga 41%

# Šlehaná ganache Alunga

Dáme nabobtnat želatinu do studené vody.

Smetanu (1) nalijeme do hrnce a přivedeme k varu.

Čokoládu nasypeme do vysoké nádoby.

Nabobtnanou želatinu zbavíme přebytečné vody a vhodíme do horké smetany, kde se okamžitě rozpustí.

Smetanu nalijeme na čokoládu a promixujeme ponorným mixérem.

Přidáme smetanu (2) a znovu promixujeme.

Ganache přelijeme do misky, přikryjeme potravinářskou fólií na kontakt a dáme vychladit do lednice na 12-24h.

## ZDOBENÍ

Nugát 100g  
Dekorace z hořké čokolády

# Kompletace

Polovinu těsta vyválíme na tloušťku 2-3mm (30x40cm). Těsto přendáme na plech s pocukrovanou perforovanou podložkou a propícháme vidličkou. Posypeme cukrem moučkovým, přikryjeme druhou podložkou a plechem.

Před pečením doporučuji dát plech s těstem na 15min do lednice a poté ho vložíme do trouby rozehřáté na 180 C.

Nejprve pečeme 20-25 min zatížené, poté sundáme plech, případně i podložku a dopékáme dalších 5-10 min dle potřeby.

Necháme vychladit a nakrájíme na obdélníky o velikosti 4x11cm.

Zkrystalizovanou ganache vyšleháme do tuhého krému a naplníme do cukrářského sáčku s hladkou trubičkou o velikosti 10mm.

Na jedno Mille-feuille budeme potřebovat 3 plátky listového těsta. Na dva z nich nastříkáme 3 pruhy krému a posypeme kostičkami nugátu. Na poslední plát dáme jen trochu krému, aby nám na něm držela čokoládová dekorace.

Položíme na sebe dva plátky těsta, na kterých máme krém a navrch položíme třetí plátek těsta ozdobený čokoládovou dekorací.



## Tipy a triky

Suché másla používám Président Beurre Tourage 82% (Makro). Pokud toto máslo neseženete, lze použít i klasické.