



## 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, pečicí papír, fazole, váha, kastrůlek, metlička, nůž.

### SUROVINY

320g suché máslo

145g hladká mouka (1)

335g hladká mouka (2)

140g voda

100g rozpuštěné máslo

12g sůl

## Inverzní listové těsto

Do kotlíku s káčkem dáme mouku (1) 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 20x20cm.

Obě těsta dáme zhruba na hodinku do lednice.

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

Druhé těsto dovyválíme tak, aby odpovídalo polovině máslového těsta a zabalíme ho do máslového těsta.

Otočíme těsto tak, abychom měli spoj po pravé straně. Rozválíme těsto a uděláme první single sklad. Zvenku máme těsto, které obsahuje velké množství másla a rychle povoluje, je potřeba mít při vyvalování pod těstem stále dostatek mouky, ne však zbytečně moc.

Opět si těsto srovnáme tak, aby byl sklad vpravo. Pokud máme těsto dostatečně studené a nesmršťuje se, můžeme pokračovat ještě jedním, tentokrát double skladem. V opačném případě těsto zabalíme a dáme na 30–60 min do lednice. Po double skladu listové těsto zabalíme do fólie a dáme na 1–2h odpočinout do lednice.

Stejný proces, tedy single a double sklad zopakujeme ještě jednou. Pokud by bylo těsto mezi dvěma sklady příliš zahřáté a smršťovalo by se, stačí ho dát na 30–60 min do lednice.

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

#### SUROVINY

375g plnotučné mléko  
151g smetana ke šlehání  
103g žloutky  
96g cukr moučka  
40g kukuřičný škrob  
½ vanilka  
20g máslo na formu

## Flan krém

Tekutiny, tedy smetanu a mléko dáme do hrnce. Přidáme vanilku a zahřejeme. Hrnec přikryjeme potravinářskou fólií a necháme fúzovat 10–15 min.

Žloutky smícháme s cukrem a kukuřičným škrobem, z čehož vznikne hustá pasta.

Tekutinu ještě jednou zahřejeme a část nalijeme na žloutky. Promícháme a vrátíme do hrnce. Za stálého míchání vše přivedeme k varu a provaříme zhruba minutu, aby nebyl cítit škrob. Vyndáme vanilkové lusky, krém přikryjeme na kontakt potravinářskou fólií a dáme stranou.

#### SUROVINY

200g cukr

## Opaline

Z cukru uděláme suchý karamel, který nalijeme na silikonovou podložku nebo pečicí papír, rozetřeme do tenké vrstvy a necháme vychladit.

Karamel rozlámeme, dáme do food processoru a rozmixujeme na prach.

## Kompletace

Vyválíme listové těsto na Flan tak, abychom vykrojili kolečko o průměru více než 25 cm. Na Flan použijeme nerezový ráfek o průměru 15 cm a výšce 5 cm. Zbylé těsto zabalíme do potravinářské fólie a schováme do lednice.

Formu vytřeme rozpuštěným máslem, aby na ní drželo těsto. Vyválené těsto vložíme do formy a přitlačíme ke dnu a stěnám ráfku. Přebytké těsto ohneme přes ráfek. Díky tomu nám nesjede z ráfku dolů. Propícháme ho vidličkou, aby se příliš nenafouklo a vložíme dovnitř pečicí papír a fazole na zatížení.

Před pečením doporučuji 30 min vychladit.

Pečeme 30 min na 180°C. Necháme lehce vychladit, vyndáme z ráfku fazole a pečicí papír a seřízíme přebytké těsto kolem ráfku.

Krém důkladně promixujeme ponorným mixérem, aby zřídla a byl dokonale hladký a nalijeme ho do předpečeného těsta.

Pečeme 25 min na 150°C. Po vyndání z trouby posypeme karamelovým prachem, a ještě na minutku dáme do trouby, aby se karamel rozpustil.



### Tipy a triky

Karamelový prach je velmi háklivý na jakoukoliv vlhkost, proto jej hned po rozmixování dejte do uzavíratelné krabičky