

INVERZNÍ LISTOVÉ TĚSTO – KLASICKÉ A KAKAOVÉ



List s celkovým vybavením:

Robot s káčkem a hákem, fólie na čokoládu/pečicí papír, váleček, stěrka, karta, váha.

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. Pomůžeme 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, můžete 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).

Tipy a triky

V tomto listovém těstu nejsou žádné konzervanty. Pokud ho nepoužijete do dvou dnů, zamrazte si ho.

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 je 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).

Tipy a triky

V tomto listovém těstu nejsou žádné konzervanty. Pokud ho nepoužijete do dvou dnů, zamrazte si ho.