

JABLEČNÝ KOLÁČ



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, prkénko, nůž, štětec.

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).

SUROVINY

125g plnotučné mléko
50g smetana ke šlehání
35g žloutky
32g cukr moučka
13g kukuřičný škrob
q.s. vanilka
q.s. citrusové kůry
q.s. koření (skořice, tonka fazole)

Cukrářský krém

Tekutiny, tedy smetanu a mléko dáme do hrnce. Přidáme vanilku (případně další koření) a zahřejeme. Hrncem 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 vychladit.

ZDOBENÍ

30g žloutky na potřetí těsta

Kompletace

Na výrobu tohoto jednoduchého jablečného koláč můžeme použít i odřezky listového těsta, které znovu vyválíme a vykrojíme kolečko. Z těsta uděláme po krajích rantl.

Cukrářským sáčkem nastříkáme dovnitř spirálu krému a poklademe nakrájená čerstvá jablka. Koláč posypeme třtinovým cukrem. Těsto potřeme žloutkem, aby se lesklo a mělo hezkou barvu, a dáme péct.

Pečeme 30 min na 170°C. Hotový koláč potřeme neutrálním glazé, viz. bonusové video.