



## 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 12 mm, trubička BX9990, váha, hrnec, metlička, nálevka, indukce, prkénko, nůž

### SUROVINY

320g suché máslo  
145g hladká mouka (1)

335g hladká mouka (2)  
140g voda  
100g rozpuštěné máslo  
12g sůl

 Trubička hladká + BX9990

## 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

150g plnotučné mléko  
250g smetana ke šlehání  
100g žloutky  
20g škrob  
250g mascarpone  
50g máslo  
65g cukr  
½ vanilka  
3pl. želatina

## Vanilkový krém

Želatinu dáme hydratovat do studené vody.

Do hrnce dáme smetanu, mléko a vanilku a zahřejeme. Horkou smetanu přikryjeme potravinářskou fólií, vypneme plotnu a necháme pár minut fúzovat.

Mezitím smícháme žloutky s cukrem a kukuřičným škrobem.

Nalijeme část smetany na žloutky, promícháme metličkou a vrátíme zpět do hrnce. Přivedeme k varu a zhruba minutu provaříme, aby nebyl cítit škrob. Vyndáme vanilku a dáme krém do vysoké nádoby. Promixujeme ponorným mixérem, čím vznikne krásně hladký krém.

Přidáme nejprve mascarpone, poté po kostičkách máslo. Vše promixujeme, nalijeme do misky, přikryjeme na kontakt potravinářskou fólií a dáme vychladit do lednice na 12h.

Poté prošleháme v robotu nebo ručním šlehačem.

#### SUROVINY

70g cukr  
50g glukóza  
40g máslo  
4g sůl  
90g smetana ke šlehání

## Slaný karamel

Smetanu dáme do nálevky, přidáme vanilku a ohřejeme v mikrovlnné troubě k bodu varu.

Glukózu, cukr a sůl dáme do hrnce a necháme zkaramelizovat.

Za stálého míchání přidáme horkou smetanu. Vše důkladně provaříme a vyndáme vanilkový lusk. Nalijeme do vysoké nálevky, necháme zchladit na 40-50°C a zašleháme ponorným mixérem máslo. Karamel nalijeme do misky, přikryjeme potravinářskou fólií na kontakt a necháme vychladit.

#### SUROVINY

300g smetana ke šlehání  
60g mascarpone  
30g cukr moučka  
½ vanilka  
Tonka

## Chantilly vanilka-tonka

Dokotlíku nalijeme smetanu, přidáme mascarpone a cukr, nastrohanou tonka fazoli a vyškrábneme zrníčka vanilky. Vše dohromady vyšleháme do tuhého krému.

Vyšlehaný krém přikryjeme na kontakt potravinářskou fólií a dáme do lednice.

#### DEKORACE

Vanilkový prach  
Vanilkový lusk  
Zlato

## Kompletace

Polovinu těsta vyválíme na tloušťku 2-3mm (30x40cm). Těsto přendáme na plech s perforovanou podložkou a propícháme vidličkou. Přikryjeme druhou podložkou a plechem.

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

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

Posypeme karamelovým prachem a zapečeme 1 min.

Necháme vychladit a nakrájíme na obdélníky o velikosti 20x5cm. Vyšleháme vanilkový krém a dáme ho do sáčku s hladkou trubičkou vel. 12 mm.

Chantilly dáme do cukrářského sáčku s trubičkou BX9990. Nachystáme si 3 pláty listového těsta. Vanilkovým krémem nastříkáme na 2 pláty, 4 pruhy. Ty doplníme slaným karamellem.

Sestavíme naplněné dva pláty listového těsta na sebe a přikryjeme třetím plátem. Celé Mille-feuille otočíme na bok (Můžete použít i 4 vrstvy těsta).

Mille-feuille nazdobíme chantilly, posypeme vanilkovým prachem, přidáme na ozdobu vanilkový lusk a dekorujeme zlatem.



## Tipy a triky

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