

MILLE-FEUILLE S KOKOSEM, MANGEM A MARACUJOU



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, vykrajovátko na jadrince

SUROVINY

320g suché máslo


145g hladká mouka (1)

335g hladká mouka (2)

140g voda

100g rozpuštěné máslo

12g sůl

 Trubička hladká 10mm

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, 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

60g kokosové pyré
45g smetana ke šlehání (1)
53g bílá čokoláda Velvet 33,2%
135g smetana ke šlehání (2)
0,75pl želatina

Kokosová šlehaná ganache

Dáme nabobtnat želatínu do studené vody.

Čokoládu si připravíme do vysoké nádoby.

Do hrnce nalijeme smetanu 1, kokosové pyré a zahřejeme. Není nutné přivést až k bodu varu.

Z želatiny vymačkáme přebytečnou vodu a dáme do horké tekutiny. Tu nalijeme na čokoládu a promixujeme ponorným mixérem. Přidáme druhou část smetany, a ještě jednou promixujeme. Nalijeme ganache do misky, přikryjeme potravinářskou fólií na kontakt a dáme vychladit na 12–24h. Poté vyšleháme.

SUROVINY

94g vejce
25g žloutky
65g cukr krystal
106g maracuja pyré
56g mango pyré
118g máslo
1,25 pl. želatina

Mango/maracuja crèmeux

Želatínu dáme hydratovat do studené vody.

Do hrnce dáme vejce, žloutky, mangové i maracujové pyré a přidáme cukr. Metličkou vše spojíme a na nízký stupeň mícháme dokud nedocílíme 84/85°C.

Přidáme želatínu a nalijeme do vysoké nádoby. Krém promixujeme ponorným mixérem a při 50°C začneme zašlehávat máslo. Pokud by byl krém teplejší, zašlehávejte vychlazené máslo.

Krém nalijeme do misky, přikryjeme potravinářskou fólií na kontakt a dáme vychladit.

Před použitím prošleháme.

SUROVINY

60g cukr
50g glukóza
100g maracuja pyré
50g mango pyré
¼ vanilka

Exotický karamel

V jednom hrnci zahřejeme obě pyré s vanilkou, aby mohla fúzovat.

Do druhého hrnce dáme zkaramelizovat cukr s glukózou. Ve chvíli, kdy docílíme zlatohnědé barvy, přidáme horká pyré. Provaříme, přikryjeme potravinářskou fólií na kontakt a dáme vychladit.

SUROVINY

50g mago pyré
30g maracuja pyré
20g voda
15g cukr
1g agar

Mango/maracuja želé na ozdobu

Do hrnce nalijeme vodu, maracujové a mangové pyré, přidáme agar s cukrem a přivedeme k varu.

Nalijeme do formiček a necháme ztuhnout. Rozkrájíme na požadovanou velikost.

Kompletace

Polovinu těsta vyválíme na tloušťku 2–3mm(30x40cm). Těsto přendáme na plech s pocukrovanou perforovanou podložkou a propícháme vidličkou. Posypeme cukr moučkou, 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.

Necháme vychladit a nakrájíme na obdélníky o velikosti 4x11cm.

Vyšleháme kokosovou ganache a naplníme do cukrářského sáčku s hladkou trubičkou o velikosti 10 mm

Poté prošleháme mango/maracuja crèmeux. Nedojde tam k nášlehu, ale rozbití zeželírované textury a s krémem se nám bude lépe pracovat. Naplníme sáček s hladkou trubičkou o velikosti 10mm.

Agarové želé nakrájíme na malé kostičky.

Na kompletaci potřebujeme 3 plátky listového těsta. Na dva z nich uděláme mango/maracujovým crèmeux pusinky.

Doprostřed dáme trochu exotického karamelu.

Na poslední vrstvu uděláme kokosovou ganáží 5 pusinek cik cak. Za použití teplého vykrajovátko na jadrínce vytvoříme v krému prohlubně, které naplníme exotickým karamellem.

Kolem ganache přidáme pusinky z crèmeux.

Celou vrchní část ozdobíme želé kostičkami.

Všechny tři pláty položíme na sebe.