

# MILLE-FEUILLE S JAHODAMI A PISTÁCIEMI



## 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, trubička BX1405, 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 BX1405 + hladká

## 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

200g smetana ke šlehání  
50g 100% pistáciiová pasta  
100g žloutky  
120g máslo  
2g sůl  
40g cukr  
1pl želatina

## Pistáciové crèmeux

Želatinu dáme nabobtnat do studené vody.

Do hrnce nalijeme smetanu, přidáme sůl a zahřejeme.

Žloutky smícháme v misce s cukrem a důkladně promícháme. Část smetany nalijeme na žloutky, promícháme a vrátíme zpět do hrnce. Za stálého míchání přivedeme k 84/85°C. Krém nalijeme do vysoké nádoby, přidáme nabobtnanou želatinu, poté i pistáciiovou pastu a promixujeme ponorným mixérem.

Do krému zašleháme vychlazené kostičky másla. Nalijeme do misky, přikryjeme potravinářskou fólií na kontakt a dáme vychladit do lednice.

#### SUROVINY

130g smetana ke šlehání (1)  
100g smetana ke šlehání (2)  
70g bílá čokoláda Velvet 33,2%  
25g 100% pistáciiová pasta  
1 pl. želatina  
1g sůl

## Pistáciová šlehaná ganache

Dáme nabobtnat želatinu do studené vody.

Čokoládu nasypeme do vysoké nádoby.

Smetanu 1 nalijeme do hrnce a přivedeme téměř k varu. Zchladíme pastou, kterou rozmícháme stěrkou a přidáme želatinu. Vše nalijeme na čokoládu a promixujeme ponorným mixérem. Přidáme druhou část smetany a znovu promixujeme.

Ganache nalijeme do misky, přikryjeme na kontakt potravinářskou fólií a necháme 12-24h odležet.

Poté vyšleháme do tuhého krému.

#### SUROVINY

40g pyré jahoda  
40g jahody na kostičky  
15g cukr  
1,5g NH Pectin  
0,2g kyselina citrónová

## Compoté jahoda

Cukr smícháme s pectinem. Do hrnce dáme jahodové pyré i kostičky jahod. Zahřejeme na 40C a přidáme cukr s pectinem. Provaříme.

Přidáme kyselinu a znovu provaříme. Nalijeme do misky, přikryjeme na kontakt potravinářskou fólií a necháme vychladit v lednici.

#### DEKORACE - SUROVINY

Čerstvé jahody  
Bylinky

## 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.

Prošleháme pistáciové crèmeux a naplníme sáček s hladkou trubičkou vel. 10 mm.

Ponorným mixérem promixujeme compoté a dáme do cukrářského sáčku.

Vyšleháme šlehanou pistáciiovou ganache a dáme do sáčku s

trubičkou BX1405.

Uděláme 3 pruhy crèmeux na dvě vrstvy těsta, přidáme tenké proužky gelu, složíme všechny tři plátky na sebe a otočíme.

Nepravidelně nazdobíme mille-feuille vlnkami pistáciové ganache. Přidáme kapky gelu a nazdobíme čerstvými jahodami. Nakonec přidáme čerstvou bylinku.