



# KREMROLE & BAKLAVA

## BEZLEPKOVÁ SMĚS PRO PŘÍPRAVU LISTOVÉHO A FILO TĚSTA NA BĚŽNÉ A SLADKÉ PEČIVO (TZV. HNĚDÁ)

**OSVĚDČENÉ RECEPTY NA LISTOVÉ ZÁVINY, HŘEBENY, PLETENCE, RŮŽIČKY, TAŠTIČKY, TYČINKY, PIZZU, KOŠÍČKY, MŘÍŽKY, KAPSIČKY, TRUBIČKY, KREMROLE, KRÉMEŠE, MILLE FEUILLE, PALMIERS, SLADKÉ I SLANÉ KOLÁČE, DORTY, ...  
A RECEPTY S FILO TĚSTEM NA BAKLAVU, BUREK, BANITSU, MESH OM ALI, MĚŠCE**

# OBSAH

ÚVOD.....	4	V. MEZINÁRODNÍ RECEPTY S LISTOVÝM TĚSTEM	
I. LISTOVÉ TĚSTO A FILO TĚSTO.....	7	MILLE FEUILLE .....	48
II. LISTOVÉ TĚSTO		TŘÍKRÁLOVÝ KOLÁČ .....	50
PŘÍPRAVA LISTOVÉHO TĚSTA TRADIČNÍM		KREMROLE .....	52
ZPŮSOBEM .....	8	LOS MIGUELITOS .....	54
PŘÍPRAVA LISTOVÉHO TĚSTA ZJEDNODUŠENĚ.....	11	KRÉMEŠ.....	56
PEČENÍ Z LISTOVÉHO TĚSTA.....	13	DORT NAPOLEON .....	58
ZAMRAZENÍ PŘIPRAVENÉHO LISTOVÉHO		PALMIERS .....	60
TĚSTA A JEHO DALŠÍ POUŽITÍ .....	13	KOLÁČ SANT HONORÉ .....	62
PŘÍPRAVA LISTOVÉHO TĚSTA BEZ LAKTÓZY		HOVĚZÍ WELLINGTON.....	64
A BEZ KASEINU .....	13	VI. FILO TĚSTO .....	67
III. RECEPTY S LISTOVÝM TĚSTEM NASLADKO .....	15	PŘÍPRAVA FILO TĚSTA TRADIČNÍM ZPŮSOBEM .....	68
JABLEČNÝ ZÁVIN .....	16	PEČENÍ FILO TĚSTA .....	69
JABLEČNÉ RŮŽIČKY .....	18	ZAMRAZENÍ FILO TĚSTA .....	69
HŘEBENY S TVARHOVOMALINOVOU NÁPLNÍ .....	20	PŘÍPRAVA FILO TĚSTA BEZ LAKTÓZY A BEZ KASEINU .....	69
PEKANOVÉ PLETENCE S JAVOROVÝM SIRUPEM.....	22	PŘÍPRAVA FILO TĚSTA ZJEDNODUŠENĚ .....	70
ČOKOLÁDOVÉ PLETENCE .....	24	VII. RECEPTY S FILO TĚSTEM .....	71
BANÁNOVÉ MUMIE		BAKLAVA .....	72
S ČOKOLÁDOVOOŘECHOVOU NÁDIVKOU .....	26	BUREK .....	76
MARCIPÁNOVÉ HRUŠKY V ŽUPANU.....	28	BANITSA .....	78
IV. RECEPTY S LISTOVÝM TĚSTEM NASLANO .....	31	MESH OM ALI (MLÉČNÝ FILO KOLÁČ) .....	80
TYČINKY .....	32	KOKOSOVÉ / MAKOVÉ MĚŠCE	
SALÁMOVÉ RŮŽIČKY.....	34	Z FILO TĚSTA PŘIPRAV. ZJEDNODUŠENĚ .....	82
ŠPENÁTOVÝ ZÁVIN SE SÝREM FETA.....	36	BAKLAVA Z FILO TĚSTA PŘIPRAV. ZJEDNODUŠENĚ .....	84
PIZZA.....	38	BUREK Z FILO TĚSTA PŘIPRAV. ZJEDNODUŠENĚ .....	86
HNÍZDEČKA.....	40	BANITSA Z FILO TĚSTA PŘIPRAV. ZJEDNODUŠENĚ .....	88
PIKANTNÍ ŠPÍZY.....	42		
PÁRKY ZA MŘÍŽEMI .....	44		



# ÚVOD

Naši milí klienti, fanoušci a přátelé, donedávna jsme hrdě hlásali, že směsi Adveni pokryjí veškeré potřeby bezlepkového pečení, vaření a smažení. A přesto jeden kamínek do mozaiky chyběl. Možná mu, stejně jako my zpočátku, nepřikládáte až takový význam. Až si však projdete recepty v této kuchařce, zjistíte, že jde o skutečný drahokam. Tím se dostáváme k hlavnímu sdělení: na světě je v pořadí již šestá univerzální směs ADVENI a s ní šestá kuchařka plná báječných receptů.

Po Fialové, Modré, Žluté, Zelené a Červené Vám představujeme bezlepkovou směs **KREMROLE & BAKLAVA** pro přípravu pečiva z listového a filo těsta. Přisoudili jsme jí **HNĚDOU** barvu evokující dozlatova upečené nadýchané a křupavé listové moučníky.

Možná Vás teď napadá, proč byste měli ztrácet čas a energii přípravou těsta, které se dá koupit v obchodě už hotové a stačí je jen rozválet (někdy ani to ne) a je připraveno k použití. Odpověď je jednoduchá. Protože tady více než kde jinde platí, že vynaložené úsilí se odrazí ve výsledku. Zapomněte na špatně listující sražené těsto, které je po upečení tuhé a do druhého dne zvlhne a ztratí svou křupavost.

Poctivé domácí listové těsto je jako nadýchaný obláček poskládaný z tisíce tenoučkových vrstev. Když se do něho zakousnete, nejprve to nádherně křupne a posléze Vás překvapí jemnost a vláčnost vnitřku. Jen moučníky z listového těsta snesou skutečně vysokou mezivrstvou krému či šlehačky, protože těsto je

tak lehoučké, že náplň z dezertu nevytlačí. Zákusky z listového těsta také patří k těm nejoblíbenějším, protože chuťově uspokojí i ty nejnáročnější mlsouny, ale nezůstává po nich nepříjemný pocit plnosti a těžkosti.

K nesporným výhodám listového těsta patří i fakt, že ho můžete zamrazit, aniž by utrpělo jakoukoliv újmu. Těsto z naší Hnědé směsi si tedy můžete vyrobit do zásoby, uložit v mrazáku a v případě potřeby jen vytáhnout, nechat rozmrazit a pustit se do pečení.

A k čemu že je Hnědá směs, kromě kremrolí a baklavy, jak napovídá název, vlastně určena?

Připravíte z ní pestrou škálu pečiva a dezertů z **listového a méně známého filo těsta**. Hned v první kapitole si vysvětlíme **rozdíl mezi těmito dvěma těsty**, které se v praxi často zaměňují. Zjistíte, že se liší nejen způsobem přípravy, ale i svým použitím.

V druhé kapitole se vrhneme rovnou na **přípravu listového těsta**. Ta se může na první pohled zdát složitá, ale když dodržíte krok za krokem náš postup, výsledek nemůže dopadnout jinak než na výbornou. Kdo zná Adveni, dobře ví, že se snaží svým fanouškům maximálně usnadňovat život, a pokud to jen trochu jde, přichází s efektivním zjednodušením. Ne jinak je tomu i tentokrát, kdy Vám kromě klasické přípravy listového těsta představíme i **zjednodušenou verzi**. V té odpadá složitá manipulace s máslovou vrstvou a její postup připomíná



ná spíš přípravu křehkého těsta. Jestli se obáváte, že výsledek bude méně zdařilý, musíme Vás ubezpečit, že tomu tak není. Při tradiční přípravě se možná dočkáte pravidelnějších a lépe oddělených vrstev, ale i těsto připravené jednodušším postupem krásně listuje a to kupované se mu ani zdaleka nevyrovná.

Poté už se pustíme do samotných receptů a ve třetí kapitole si vše natrénujeme na klasickém sladkém pečivu. Vyzkoušíme tolik oblíbený **listový závin** a poté plynule přejdeme na **taštičky, šátečky a košíčky** s rozmanitými náplněmi.

Čtvrtou kapitolu jsme věnovali slaným pochoutkám z listového těsta. **Pizzy** na dětskou oslavu z něho vykouzlíte během chvilky. Chybět nebudou ani populární **slané tyčinky** k pivu či vínu. A dočkáte se také **trubiček** plněných slanými náplněmi, které poslouží jako skvělý předkrm, a efektních **twisterů**, které se hodí jako svačinka do školy či do práce nebo na víkendový piknik. Moderní **mumie** umně skrývající banán s čokoládo-ořechovou nádivkou vykouzlí úsměv na tváři a **salámové růžičky** potěší nejen mlsný jazýček, ale i oko.

Po těchto dvou „zahřívacích kolech“ se vrhneme na vyšší cukrařinu. Na řadu totiž přijdou mezinárodní recepty z listového těsta. Vyzkoušet podle nich můžete notoricky známé **kremrole**, oblíbený **krémeš**, ale i dezerty v našich končinách méně rozšířené, jako jsou španělské **Los Miguelitos** nebo ruský **Dort Napoleon**. Kapitulu otevírá ikonický francouzský dezert odkazující k listovému těstu samotným názvem **Mille-feuille**, totiž kousnutí do něj by mělo křupat, jako by bylo vytvořeno

z **Tisíce lístků**. Francouzskou cukrařinu představuje i novoroční **Tříkrálový koláč**, nebo jednoduché **palmiers**. Kapitulu uzavírá luxusní **Koláč San Honoré**, který je jistým průběžským kamenem cukrářských dovedností.

V šesté kapitole se naučíme připravovat pravé **filo těsto**. A konečně v sedmé kapitole nás čekají nejznámější recepty z něho vyrobené. Možná Vám filo těsto nic neříká, ale když uslyšíte názvy jako **baklava** nebo **burek**, budete doma. A věříme, že si zamilujete i další pochoutky z této kapitoly jako je například tradiční bulharský koláč **banitsa** s náplní ze sýru feta. A co teprve nebesky lahodný dezert se sladkou mléčnou náplní mezi křupavými vrstvami těsta a s posypkou z ořechů zvaný **Mesh Om Ali** nebo též **phylo milk pie**. A představte si, že Lenka Jurečková vynášla cestu, jak připravit i naše bezlepkové filo těsto zjednodušeně! Tímto způsobem zhotovíme například měšce, které můžete naplnit mákem, kokosem, či tím, co hrdlo ráčí.

Na vývoji receptury **HNĚDÉ směsi** s námi spolupracovala **Lenka Jurečková**, kterou znáte díky chlebu Jureček a která se podílela i na přípravě naší fenomenální Zelené a neméně úspěšné Červené směsi. Lenka je precizní a své nápady „nedá z ruky“, dokud je pečlivě nepřezkouší, výsledkem si musí být jistá. Považuji za skvělé, že si své jedinečné nápady nenechává pro sebe, ale ráda je sdílí se všemi, kdo je potřebují a umějí je ocenit. Jsem moc ráda, že nám Lenka důvěřuje a stala se kmotrou tohoto našeho nejmladšího „dítěte“. Kéž Vám **LISTOVÁNÍ** s naší kuchařkou dělá alespoň takovou radost jako nám!

Vaše **Hana Cetlová a tým Adveni**



# I. LISTOVÉ TĚSTO A FILO TĚSTO

Zatímco u nás je známější a používanější listové těsto, v Řecku a na Balkáně jednoznačně vede tzv. phyllo neboli filo těsto. Na první pohled se může zdát, že jde o jedno a totéž, ve skutečnosti se však obě těsta liší jak použitými ingrediencemi, tak i způsobem přípravy. Nedoporučuje se proto v receptech filo těsto nahrazovat listovým a naopak – výsledek nemusí odpovídat očekávání.

**Filo těsto** (z řeckého filo = list) obsahuje jen velmi málo tuku. Připravuje se z mouky, vody, oleje a špetky soli. Po zpracování se vyvaluje do velmi tenkých, téměř průhledných plátů. Ty se potírají olejem nebo rozpuštěným máslem a vrství se na sebe, přičemž se prokládají rozličnými náplněmi. Důležité je nenechat těsto při práci vyschnout. Doporučuje se tedy vyválené pláty před dalším použitím zakrýt vlhkou utěrkou.

Křupavé konzistence filo těsta je možné využít ve slaných i sladkých receptech. Pečivo je nádherně vzdušné a jednotlivé vrstvy se od sebe odlupují. K nejznámějším výrobkům z filo těsta patří osmanský dezert baklava, řecký špenátový koláč spanakopita či turecký pikantní koláč börek.

**Listové těsto** netřeba dlouze představovat. Každému se asi okamžitě vybaví listový závin, šátečky plněné sladkými náplněmi či křupavé slané tyčinky k pivu a vínu. Jeho použití je však mnohem širší, jak ostatně uvidíte v této kuchařce.

Hlavní rozdíl ve složení oproti filo těstu spočívá v použití štědrého množství másla. To se do těsta zapracovává buď v podobě vyváleného máslového plátu, nebo – ve zjednodušené verzi – pokrájeného na kostičky. V obou případech je potřeba těsto opakovaně překládat, vyvalovat a nechávat odpočinout v chladničce.

Příprava je tedy poněkud zdlouhavější, ale výsledek za to rozhodně stojí. Když se těsto správně připraví a upeče, krásně se nafoukne do mnoha vzdušných křehkých vrstev.

Listové těsto lze zamrazit a použít později. Rozmrazování však musí probíhat pozvolna, aby nedošlo k narušení a promísení jednotlivých vrstev.

**Shrnutí:** Obě těsta jsou lahodná a vytvoří nadýchaný a křupavý efekt. Přesto se navzájem liší, a pokud chcete docílit co nejvěrnější podoby originálního pečiva, v jejich zaměňování byste měli být obezřetní.

Pro úplnost ještě zbývá zmínit tzv. **plundrové těsto**. To v sobě spojuje klasické kynuté těsto s listovým těstem, a to jak v přípravě, tak ve výsledku. Pečivo z plundrového těsta tak nabízí nadýchanost listového těsta a zároveň je úžasně měkoučké jako těsto kynuté. Nejznámějšími představiteli jsou oblíbené croissanty, čokoládové rolky či lehounké taštičky plněné meruňkami či jablky. Na plundrové těsto použijte naši bezlepkovou směs DONUTS & CROISSANTS (tzv. ZELENOU).



## II. LISTOVÉ TĚSTO



# PŘÍPRAVA LISTOVÉHO TĚSTA TRADIČNÍM ZPŮSOBEM

Autor: Lenka Jurečková

✓ Bez lepku    ✓ Bez sóji

## Ingredience

na tzv. vodové těsto

- 400 g směsi KREMROLE & BAKLAVA (tzv. HNĚDÁ)
- 2 lžičky soli
- 50 g studeného másla
- 2 lžičky octa
- 1 vejce (velikost M = 50g)
- 200 g studené vody

na tzv. tukovou část

- 200 g čerstvého másla s minimálním obsahem 82 % tuku

Z výše uvedených ingrediencí připravíme 900 g listového těsta.

## Pracovní postup

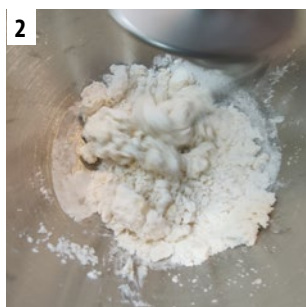
Tradiční listové těsto se skládá ze dvou částí – tzv. vodového těsta a tukové části, kterou představuje čisté máslo.

1. Prvně vytvoříme vodové těsto. Do mísy nalijeme vodu, ocet, přidáme sůl, vejce, směs KREMROLE & BAKLAVA (tzv. HNĚDÁ) a 50 g studeného másla nakrájeného na kostičky. Zamícháme a vypracujeme hladké těsto. Zpracování v robotu je lepší, pod teplými rukama se máslo snadno rozpouští. **Viz foto 1–3.** Těsto zabalíme do potravinové fólie, aby neosychalo, a odložíme ho stranou, můžeme ho nechat na kuchyňské lince, nebo uložit do chladničky.
2. Tuková část. Máslo (200 g) nakrájíme na plátky (bude se jednodušeji rozvalovat) a vložíme je buď do silnějšího mikrotenového sáčku (např. “zipový Ikea sáček”) nebo mezi přehnutý pečicí papír, **viz foto 4–10.** Máslo v pečicím papíru (nebo v “zipovém Ikea sáčku”) rozválíme na čtverec cca 20×20 cm, **viz foto 11 a 12.** Takto rozválené máslo vložíme na pár minut do mrazáku, aby nám šlo posléze lépe oddělit od papíru či sáčku.

**Pro přípravu listového těsta je nezbytně nutné kvalitní a čerstvé máslo. Než ho začneme zpracovávat, je dobré ho zmáčknout nebo nakrájet a tak ověřit, že je plastické a tvárné. Máslo, které se láme a „sype“, není pro přípravu listového těsta vhodné!**



1 Suroviny v míse



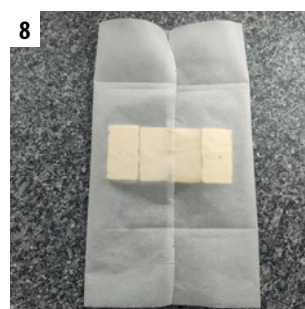
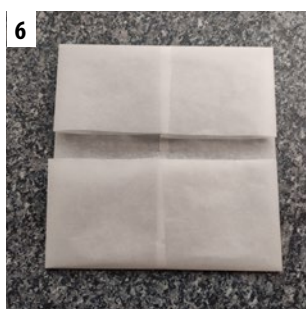
2 po chvíli hnětení



3 vymícháme v hladké těsto.



4 Připravíme si pečicí papír.



Máslo nakrájíme na plátky. Pečicí papír přeložíme ze stran, ...



... shora a zespu, sklady otočíme dolů.



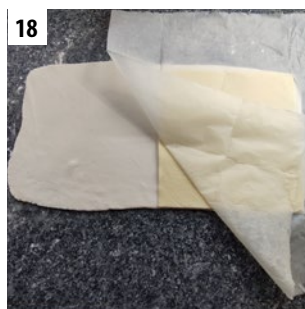
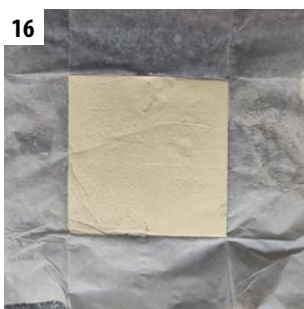
Máslo rovnoměrně rozválíme až k rohům. Získáme máslový čtverec 20×20 cm, který vložíme na pár minut do mrazáku.



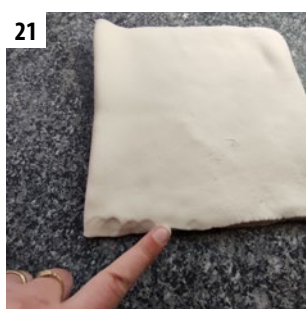
3. Vodové těsto, které jsme si odložili stranou (na kuchyňskou linku, nebo do chladničky), rozválíme na lehce pomoučeném vále na obdélník. Kratší strana odpovídá délce strany máslového čtverce, delší strana je jeho dvojnásobkem, přičemž ponecháme na každé straně alespoň 1 cm
4. Na obdélník vodového těsta položíme čtverec másla k pravému okraji tak, aby kolem čtverce zůstaly centimetrové okraje. Pokud jsme si máslový čtverec pár minut mrazili, aby se nám lépe odděloval od pečícího papíru, položíme ho na těsto a dále s ním pracujeme, až když je máslo opět změkklé a pružné, zmrzlé by se nám lámalo. **Viz foto 16–19.** Poté přeložíme levou volnou část těsta přes



Vodové těsto lehce propracujeme a rozválíme na dvojnásobek délky máslového čtverce a stejnou výšku.

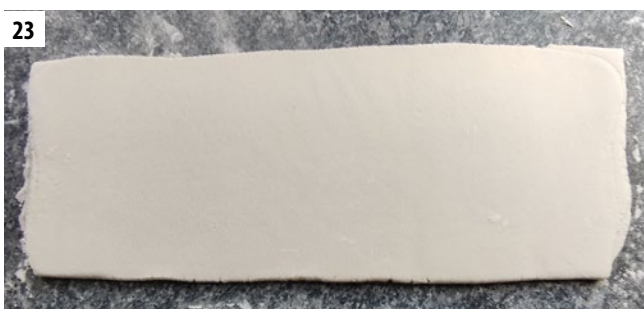


Máslový čtverec vytáhneme z mrazáku. Položíme ho na vodové těsto k pravému okraji tak, aby kolem čtverce zůstaly centimetrové okraje. Opatrně sloupneme pečící papír.



Těsto přiklopíme z levé strany na máslovou vrstvu. Uzavřeme po okrajích jemným stlačením. Vznikne nám „kapsa“.

Kapsu lehce pomačkáme válečkem



a rozválíme na její trojnásobnou délku

Jednu stranu obdélníku přeložíme do dvou třetin a poté přes ni přeložíme druhou stranu.

máslovou vrstvu a okraje stlačíme k sobě, aby vznikla uzavřená kapsa s máslem uvnitř. **Viz foto 20 a 21.** Tuto kapsu lehce pomačkáme válečkem a rozválíme na její trojnásobnou délku. **Viz foto 22 a 23.** Válíme po obou stranách a opět kontrolujeme, aby se těsto nepřilepilo k válu.

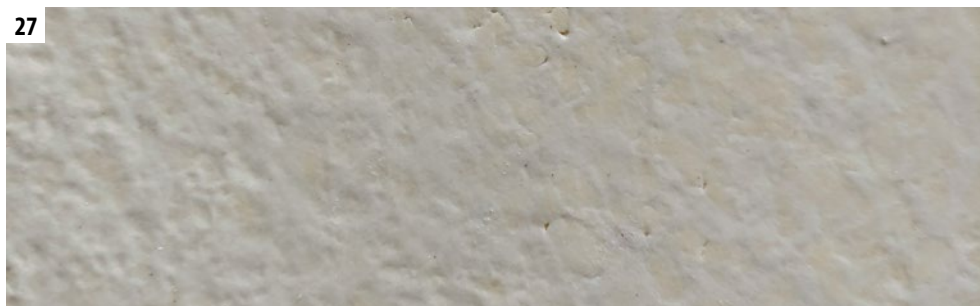
5. Takto vzniklý obdélník přeložíme po délce na třetiny – jednu stranu přeložíme do dvou třetin těsta – **viz foto 24** a poté přes ni přeložíme druhou stranu – **viz foto 25.** Kraje těs-

ta se snažíme rozvalovat do rovna, případný oblouček rukou mírně srovnáme. Vzniknou nám jakoby 3 patra – **viz foto 25.** Těsto zabalíme do potravinářské fólie – **viz foto 26** a uložíme na 15 minut do lednice. **Pozor, při chlazení těsta během jednotlivých kroků nenecháváme těsto přechladit, hůře se s ním pracuje, těsto musí být pružné a měkké.** Když se těsto příliš přechladí, máslo se rozláme do malých kousků – **viz foto 27** a těsto pak vůbec „nelistuje“, jak má.

6. Těsto si položíme na vál delší stranou k sobě – **viz foto 28**, lehce ho pomačkáme válečkem – **viz foto 29** a opět rozválíme do stran na jeho trojnásobek – **viz foto 30** a konce opět zarovnááme. Těsto rozvalujeme po obou stranách a kontrolujeme, aby se nám nelepilo k válu, vždy případně lehce podsypeme. Pak opět přeložíme z jedné strany a přiklopíme druhou stranou. **Viz foto 31–32.** Nyní těsto opět zabalíme do potravinářské fólie a necháme vychladit před konečným zpracováním, nebo ho můžeme zamrazit na později.



26 Těsto zabalíme do potravinářské fólie.



27 Když se těsto příliš přechladí, máslo se rozláme do malých kousků a těsto pak vůbec „nelistuje“, jak má.



28 Těsto si položíme na vál delší stranou k sobě, lehce ho pomačkáme válečkem, rozválíme do stran na jeho trojnásobek.

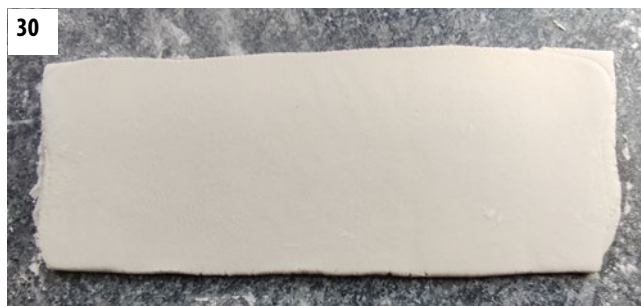


Foto-postup: Lenka Jurečková



31 Pak opět přeložíme z jedné strany a přiklopíme druhou stranou.

# PŘÍPRAVA LISTOVÉHO TĚSTA ZJEDNODUŠENĚ

Autor: Lenka Jurečková

✓ Bez lepku    ✓ Bez sóji

## Ingredience

- 400 g směsi KREMROLE & BAKLAVA (tzv. HNĚDÁ)
- 2 lžičky soli
- 2 lžičky octa
- 1 vejce (velikost M = 50g)
- 200 g studené vody
- 250 g studeného másla s minimálním obsahem 82 % tuku

Z výše uvedených ingrediencí připravíme 900 g listového těsta.

## Pracovní postup

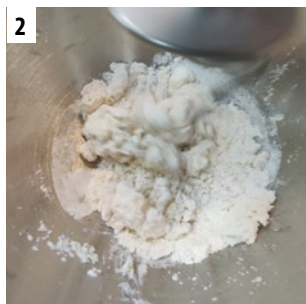
Zjednodušená příprava listového těsta nevyžaduje vyvalování a složité zapracování másla do těsta. Je tedy vhodná i pro méně zkušené hospodyňky.

1. Do mísy nalijeme vodu, ocet, přidáme sůl, vejce, směs KREMROLE & BAKLAVA (tzv. HNĚDÁ) a studené máslo nakrájené na kostičky. Zpracujeme na těsto. Můžeme použít kuchyňský robot, nebo vše promíchat ručně, není potřeba, aby těsto bylo úplně hladké. Zpracování v robotu je však lepší, pod teplejšíma rukama se máslo snadno rozpouští. **Viz foto 1–3.**
2. Hroudu těsta vyklopíme na vál a ještě krátce propracujeme, máslo se však nesmí začít rozpouštět. Takto vzniklé těsto zabalíme do potravinové fólie, aby neosychalo, a uložíme na 15 minut do chladničky. **Pozor, při chlazení těsta během jednotlivých kroků nenecháváme těsto přechladit, hůře se s ním pracuje, těsto musí být pružné a měkké.** Když se těsto příliš přechladí, máslo se rozláme do malých kousků – viz foto 4 a těsto pak vůbec „nelistuje“, jak má.
3. Těsto vyndáme z chladničky a rozválíme na lehce pomoučeném vále na obdélník o rozměrech cca 20 × 60 cm. **Viz foto 5–7.** Při rozvalování těsto občas nadzved-

**Pro přípravu listového těsta je nezbytně nutné kvalitní a čerstvé máslo. Než ho začneme zpracovávat, je dobré ho zmáčknout nebo nakrájet a tak ověřit, že je plastické a tvárné. Máslo, které se láme a „sype“, není pro přípravu listového těsta vhodné!**



1 Suroviny v míse



2 po chvíli hnětení



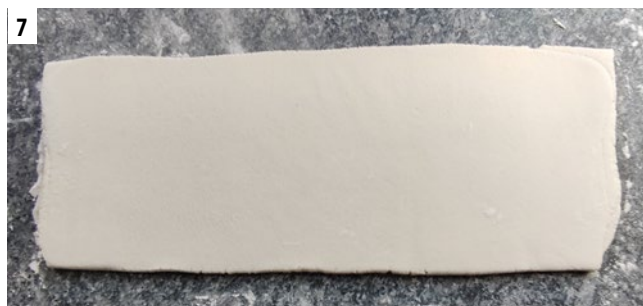
3 vymícháme ne zcela hladké těsto



5 Těsto položíme na vál



6 lehce propracujeme



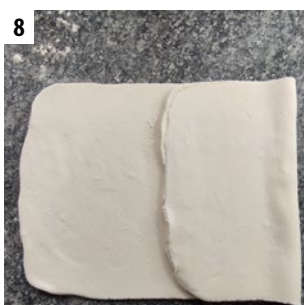
7 a rozválíme na obdélník o poměru stran 1:3.

neme a lehounce podsypeme, aby se nám nepřilepilo k válu a šlo volně rozvalovat. **Při každém překládání těsta je dobré rozválený plát vždy trochu pomoučit a větší přebytek mouky omést.**

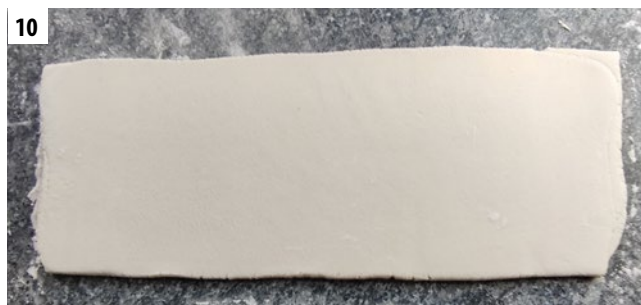
4. Takto vzniklý obdélník lehce poprášíme moukou a přeložíme po délce na třetiny – jednu stranu přeložíme do dvou třetin těsta – **viz foto 8** a poté přes ni přeložíme druhou stranu – **viz**

**foto 9.** Kraje těsta se snažíme rozvalovat do rovna, případný oblouček rukou mírně srovnáme. Vzniknou nám jakoby 3 patra – **viz foto 9.**

5. Nyní těsto pootočíme o 90 stupňů a opět rozválíme na obdélník o rozměrech cca 20 × 60 cm – **viz foto 10.**
6. Lehce poprášíme moukou a znovu přeložíme na třetiny stejným způsobem jako poprvé – **viz foto 11–12.** Poté těsto zabalíme do potravinářské fólie – **viz foto 13** a uložíme na 15 minut do chladničky.
7. Těsto vyndáme z chladničky, na lehce pomoučeném válu opět rozválíme na obdélník o rozměrech 20 × 60 cm a zopakujeme celý proces popsany v bodech 4–6. Těsto před finálním rozválením vychladíme v lednici.
8. I takto připravené listové těsto můžeme zamrazit na později.



Jednu stranu obdélníku přeložíme do dvou třetin a poté přes ni přeložíme druhou stranu.



Těsto opět rozválíme na obdélník o poměru stran 1:3.



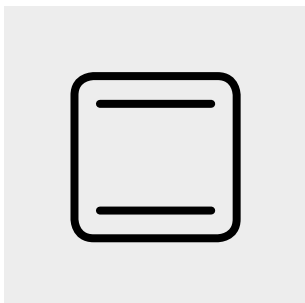
... shora a zespodu, sklady otočíme dolů.



Těsto zabalíme do potravinářské fólie.

# PEČENÍ LISTOVÉHO TĚSTA

Listové těsto pečeme v troubě rozpálené na 210 °C. Volíme program horní dolní ohřev, dobu pečení uzpůsobíme receptu.



Plech umístíme do střední části trouby.

Pokud nechceme, aby se nám těsto příliš nafouklo, propícháme ho po celé ploše vidličkou (např. jednotlivé korpusy dortu Napoleon, viz str. 58). Ve speciálních případech, jakým je například příprava dezertu *Mille-feuille*, pak těsto zatížíme dalším plechem, viz str. 48.

Pro lepší výsledek je dobré těsto před pečením potřít rozšlehaným vajíčkem. Nevysychá tolik a lépe tmavne.

Pokud pečeme jeden velký tvar (např. korpus dortu), je vhodné uprostřed doby pečení plech v troubě otočit, aby se dostala dopředu polovina, která se pekla v zadní části trouby, a naopak. Pokud pečeme jednotlivé kousky pečiva (např. *Palmiers* viz str. 60, *Miguelitos* viz str. 54, kremrole viz str. 52, ...), není to nutné.

cca 24 hodin. Pokud tolik času nemáme, těsto vyndáme na kuchyňskou linku a necháme rozmrazit při pokojové teplotě. V takovém případě to bude trvat cca 5–6 hodin. S těstem pracujeme, když je na dotyk měkké, vyzkoušíme to uprostřed těsta a z obou stran.

**Důležité!** Při rozmrazování listového těsta nikdy nepoužíváme mikrovlnnou troubu ani teplou vodu. Jednotlivé vrstvy by se promíchaly a těsto by správně nelistovalo.



Foto: Stáňa Hartová

## PŘÍPRAVA LISTOVÉHO TĚSTA BEZ LAKTÓZY A BEZ KASEINU

Příprava listového těsta ze směsi KREMROLE & BAKLAVA (tzv. HNĚDÁ) dle postupů uvedených v této kuchařce funguje výborně i s máslem bez laktózy.

Odpírat si ho nemusejí ani osoby s ABKM (alergií na bílkovinu kravského mléka), pokud namísto klasického másla použijí zelený Alsan. **Při přípravě listového těsta bez kaseinu (se zeleným Alsanem) pouze navýšíme množství směsi KREMROLE & BAKLAVA o 15 g**, ostatní ingredience i gramáže zůstávají beze změn, stejně jako postupy přípravy – tradiční postup viz str. 8–10, zjednodušený postup viz str. 11 a 12.

Pro obě varianty – listové těsto s máslem bez laktózy a listové těsto se zeleným Alsanem – rovněž platí pravidla pro pečení listového těsta zde na této straně a zásady pro zamrazení listového těsta a jeho dalšího použití taktéž na této straně.

## ZAMRAZENÍ LISTOVÉHO TĚSTA A JEHO DALŠÍ POUŽITÍ

Listové těsto si můžeme zamrazit na později. V takovém případě ho zabalíme do sáčku určeného pro zamrazování, nebo do zipového sáčku např. z Ikea. Ten je silnější než klasický sáček a pro tento účel tedy vhodnější.

Když chceme zamrazené těsto použít, je nutné vyndat jej z mrazáku s dostatečným předstihem. Můžeme ho vyndat den předem a umístit do chladničky, kde rozmrazení trvá



### III. RECEPTY S LISTOVÝM TĚSTEM NASLADKO



# JABLEČNÝ ZÁVIN

Autor: Lenka Jurečková

✔ Bez lepku    ✔ Bez sóji

Že si listové těsto a šťavnatá jablka výborně rozumí, dokazuje i tato klasika všech klasik – jablečný závin. Aby šťáva z jablek nepodmáčela křehké listové těsto, je důležité je podložit dětskými piškoty či dostatečnou vrstvou strouhanky. Další přísady už závisí čistě na vašich preferencích – někdo nedá dopustit na rozinky máčené v rumu, jiný si neumí tento moučník představit bez sekaných vlašských ořechů. Aby byl vizuální efekt dokonalý, nezapomeňte na závěr závin poprášit bohatou vrstvou moučkového cukru.

## Ingredience

- 450 g listového těsta ze směsi KREMROLE & BAKLAVA (tzv. HNĚDÁ) viz str. 8–10 nebo str. 11 a 12
- 1 vejce na potřeni

## na náplň

- 500 g nastrouhaných jablek
- 2 lžičky mleté skořice
- 1 vanilkový cukr
- rozinky namočené v rumu
- piškoty nebo trochu strouhanky dle chuti cukr krystal, obzvláště pokud jsou jablka kyselejší

## na dokončení

- moučkový cukr na posypání

Z výše uvedených surovin připravíme 1 velký závin.

## Pracovní postup

1. Listové těsto připravíme dle receptu na str. 8–10 nebo dle receptu na str. 11 a 12.
2. Jablka oškrábeme a nastrouháme je na hrubém struhadle. Pokud jsou jablka hodně šťavnatá, přebytečnou šťávu vymačkáme.
3. Vychlazené listové těsto na lehce pomoučeném vále rozválíme na délku plechu cca 30 cm a do šířky cca 25 cm. **Viz foto 1.**
4. Na těsto položíme ve dvou řadách piškoty, anebo ho posypeme trochou strouhanky. Necháme cca 2 cm volné okraje. Na piškoty (či strouhanku) rozložíme nastrouhaná jablka, posypeme je skořicí, vanilkovým cukrem a rozinkami. **Viz foto 2.**
5. Těsto po okrajích potřeme rozšlehaným vajíčkem. **Viz foto 3.**
6. Obě kratší strany těsta ohneme cca 2 cm směrem k sobě přes náplň. **Viz foto 4.**
7. Bližší delší stranu přehneme od sebe i s náplní cca do 1/3. **Viz foto 5.**
8. Pak uděláme celý překlad ještě jednou od sebe cca do 2/3.
9. Vzdálenější delší stranu finálně přehneme k sobě tak, abyhom celou šišku uzavřeli a zlehka přimáčkne volný okraj. Vajíčko zajistí, aby se těsto slepilo. **Viz foto 6.**
10. Závin opatrně otočíme švem dolů a položíme ho na plech vyložený pečicím papírem. **Viz foto 7.**
11. Závin potřeme rozšlehaným vajíčkem a propícháme jehličkou. **Viz foto 8.**
12. Pečeme v troubě předehřáté na 210 °C po dobu asi 25 minut, program horní a dolní ohřev. Plech se závinem vkládáme doprostřed trouby.
13. V průběhu pečení můžeme závin ještě jednou potřít vejcem. **Viz foto 9.**



1



2



3



4



5



6





7



8



9



# JABLEČNÉ RŮŽIČKY

Autor: Lenka Jurečková

✔ Bez lepku    ✔ Bez sóji

Jablečné růžičky jsou z těch moučníků, které působí na první pohled složitě, ve skutečnosti jsou však poměrně jednoduché na přípravu. Věřte, nevěřte, zvládnete je i vy. Tuto efektní ozdobu slavnostní tabule vykoulíte doslova během chvilinky a žádosti o prozrazení receptu na sebe nenechají dlouho čekat. Růžičky totiž potěší svým vzhledem a zároveň uspokojí všechny mlsné jazýčky. Vždyť kombinaci křupavého listového těsta, šťavnatých jablek a pikantní zavařeniny se nedá odolat.

## Ingredience

- 450 g listového těsta ze směsi KREMROLE & BAKLAVA (tzv. HNĚDÁ) viz str. 8–10 nebo str. 11 a 12
- 2 jablka
- marmeládu
- 1 vejce na potření

Z výše uvedených surovin připravíme 12 jablečných růžiček.

## Pracovní postup

1. Listové těsto připravíme dle receptu na str. 8–10 nebo dle receptu na str. 11 a 12.
2. Vychlazené listové těsto rozválíme na lehce pomoučeném vále na cca 0,5 cm vysoký plát.
3. Plát těsta rozdělíme na 12 proužků.
4. Každý proužek potřeme marmeládou, pár centimetrů na konci proužku necháme nepotřených. **Viz foto 1.**
5. Jablka rozpůlíme a vykrojíme jádřince. Pak jablka nakrájíme na velmi tenké plátky.
6. Plátky jablek položíme na horní polovinu proužků s marmeládou. Klademe je tak, aby se přes sebe částečně překrývaly – **viz foto 2 a srolujeme – viz foto 3 a 4.**
7. Takto připravené růžičky po bocích potřeme rozšlehaným vajíčkem.
8. Můžeme je uložit do kovové formy na muffiny, aby lépe držely tvar. **Viz foto 5 a 6.**
9. Pečeme v troubě předehřáté na 210 °C po dobu 13–15 minut, program horní a dolní ohřev.



1



2



3



4



5



6



# HŘEBENY S TVAROHOMALINOVOU NÁPLNÍ

Autor: Lenka Jurečková

✔ Bez lepku    ✔ Bez sóji

Jsou recepty, které přímo volají po obměně a u kterých můžete dát průchod své fantazii. A pak jsou takové, kde se experimenty nevyplácí a je dobré držet se receptu. Protože je zkrátka dovedený k dokonalosti. K takovým patří právě recept na hřebeny s tvarohomalinovou náplní. Když se plně soustředíte na kvalitně zpracované těsto a dodržíte postup přípravy náplně, odměnou vám bude lehoučká křupavá pochoutka s hedvábně jemnou náplní vonící po malinách. Nic víc, nic míň, jednoduše geniální.

## Ingredience

900 g listového těsta ze směsi  
KREMROLE & BAKLAVA  
(tzv. HNĚDÁ) viz str. 8–10  
nebo str. 11 a 12  
1 vejce na potřetí

### na náplň

250 g tvarohu v alobalu  
1 vejce  
250 g čerstvých nebo mražených  
malin  
dle chuti cukr moučka na  
oslazení tvarohu

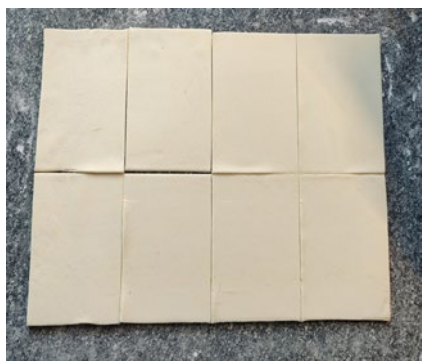
### na dokončení

dle chuti moučkový cukr na  
posypání

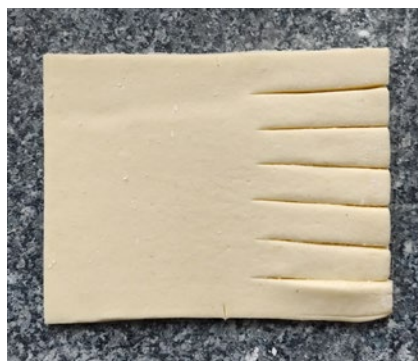
Z výše uvedených surovin připravíme  
8 hřebenů s tvarohomalinovou  
náplní.

## Pracovní postup

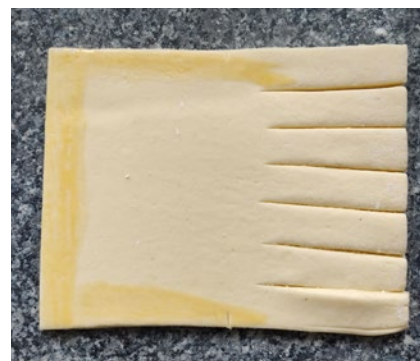
1. Listové těsto připravíme dle receptu na str. 8–10 nebo dle receptu na str. 11 a 12.
2. Na náplň vymícháme tvaroh s vajíčkem a cukrem.
3. Připravíme si maliny. Pokud chceme použít mražené maliny a ty jsou hodně “mokrě”, svaříme je s trochou cukru a necháme zchladnout.
4. Vychlazené listové těsto rozválíme na lehce pomoučeném vále na obdélník 50 × 30 cm. Roztřepené okraje odkrojíme.
5. Obdélník rozdělíme na 8 dílů. Každý díl bude mít 12 × 15 cm. **Viz foto 1.**
6. Díly si otočíme širší stranou k sobě a pomyslně rozdělíme na poloviny. Pravou stranu nařežeme vodorovně na proužky. **Viz foto 2.**
7. Levou po okrajích pomazeme rozšlehaným vajíčkem. **Viz foto 3.**
8. Doprostřed nanese tvaroh. **Viz foto 4.** Na tvaroh nanese maliny. **Viz foto 5.**
9. Proužky těsta přehneme přes náplň a na okrajích přimáčkneme. **Viz foto 6.**
10. Hřebeny přeneseme na plech vyložený pečicím papírem a potřeme rozšlehaným vajíčkem.
11. Pečeme v troubě předehřáté na 210 °C po dobu 15–17 minut, program horní a dolní ohřev. Plech s hřebeny vkládáme doprostřed trouby.
12. Hotové hřebeny můžeme dle chuti posypat moučkovým cukrem.



1



2



3



4



5



6



# PEKANOVÉ PLETENCE S JAVOROVÝM SIRUPEM

Autor: Lenka Jurečková

✓ Bez lepku    ✓ Bez sóji

Pekanové ořechy považuje většina z nás stále za exotiku, zato pletence s pekanovými ořechy a javorovým sirupem už jsou u nás doma. Právě kombinace plné ořechové chuti, sladké sirupové náplně a křehkého křupavého těsta dělá tento moučník tak neodolatelným. Pokud jste pro ně dosud chodili do pekárny, zkuste si je pro jednu připravit doma. Zjistíte, že ty kupované se domácím ani zdaleka nevyrovnají. Pokud je vám bližší těsto plundrové, můžete si je připravit z naší bezlepkové směsi DONUTS & CROISSANTS (tzv. ZELENÉ).

## Ingredience

900 g listového těsta ze směsi  
KREMROLE & BAKLAVA  
(tzv. HNĚDÁ) viz str. 8–10  
nebo str. 11 a 12  
1 vejce na potřetí

## na náplň

50 g tmavého třtinového cukru  
50 g cukru krupice  
20 g javorového sirupu  
20 g rozpuštěného másla  
20 g vanilkového pudinkového  
prášku (nebo 20 g  
kukuřičného škrobu)

## na dokončení

2 hrsti pekanových ořechů na  
posypání pletenců

Z výše uvedených surovin připravíme  
8 pekanových pletenců.

## Pracovní postup

1. Listové těsto připravíme dle receptu na str. 8–10 nebo dle receptu na str. 11 a 12.
2. Náplň připravíme tak, že tmavý třtinový cukr, cukr krupice, javorový sirup, rozpuštěné máslo a vanilkový pudinkový prášek (nebo kukuřičný škrob) utřeme v hustou kaši.
3. Vychlazené listové těsto rozválíme na lehce pomoučeném vále na obdélník 50×30 cm. Roztřepené okraje odkrojíme.
4. Obdélník rozdělíme na 8 dílů. Každý díl bude mít 12×15 cm. **Viz foto 1.**
5. Díly si otočíme širší stranou k sobě, po stranách šikmo dolů uděláme asi 6 zářezů, které budou vést cca do 1/3 těsta. **Viz foto 2.** Zbylou plochu propícháme vidličkou. **Viz foto 3.** Doprostřed nanese část náplně. Nahoře a dole necháme trochu místa. **Viz foto 4.**
6. Nařezané proužky začneme z vrchní části překládat. První vrchní proužky dáme zároveň s vrchním okrajem – **viz foto 5**, budou tvořit zábranu, aby nevytekla náplň. Další 2 proužky z levé strany přeložíme šikmo přes náplň – **viz foto 5**, 2 pravé přes ně – **viz foto 6**, takto pokračujeme až dolů – **viz foto 7**. Poslední proužky dáme opět zároveň s okrajem těsta a přimáčkneme – **viz foto 8 a 9**.
7. Pletence přeneseme na plech vyložený pečicím papírem a potřeme rozšlehaným vajíčkem.
8. Vrch posypeme na menší kousky nakrájenými nebo podrcenými pekanovými ořechy.
9. Pečeme v troubě předehřáté na 210 °C po dobu 15–17 minut, program horní a dolní ohřev. Plech s pletenci vkládáme doprostřed trouby.



1



2



3



4



5



6



7



8



9



Foto: Lenka Jurečková

# ČOKOLÁDOVÉ PLETENCE

Autor: Lenka Jurečková

✔ Bez lepku      ✔ Bez sóji

Kombinace plné ořechové chuti, sladké sirupové náplně a křehkého křupavého těsta to jsou neodolatelné pekanové pletence s javorovým sirupem. Upéct je můžete podle receptu v této kuchařce na str. xx. Pokud však dáváte přednost čokoládě, není nic snazšího než si připravit čokoládovou variantu této sladké pochoutky. Stačí ukryt do každého pletence čtyři kousky kvalitní čokolády a odměnou vám bude sametově hebká náplň, která bohatě uspokojí všechny čokoloholiky. Jestli je vám bližší těsto plundrové, můžete si je připravit z naší bezlepkové směsi DONUTS & CROISSANTS (tzv. ZELENÉ).

## Ingredience

900 g listového těsta ze směsi  
KREMROLE & BAKLAVA  
(tzv. HNĚDÁ) viz str. 8–10  
nebo str. 11 a 12  
1 vejce na potřetí

### na náplň

320 g\* čokolády na vaření  
(např. Fin Carré 52%  
z LIDLu)

### na dokončení

čokoláda na ozdobení

Z výše uvedených surovin připravíme  
8 čokoládových pletenců.

\*Ne jeden pletenec potřebujeme  
4 kousky čokolády – tj. 40 g čokolády  
na 1 kus.

## Pracovní postup

1. Listové těsto připravíme dle receptu na str. 8–10 nebo dle receptu na str. 11 a 12.
2. Na náplň si připravíme 4 kousky čokolády, tj. 40 g, na 1 pletenec.
3. Vychlazené listové těsto rozválíme na lehce pomoučeném vále na obdélník 50 × 30 cm. Roztřepené okraje odkrojíme. **Dále pro názornost můžete sledovat foto postup zde na str. xz.**
4. Obdélník rozdělíme na 8 dílů. Každý díl bude mít 12 × 15 cm.
5. Díly si otočíme širší stranou k sobě, po stranách šikmo dolů uděláme asi 6 zářezů, které budou vést cca do 1/3 těsta. Zbylou plochu propícháme vidličkou. Doprostřed poskládáme kousky čokolády na vaření. Nahoře a dole necháme trochu místa.
6. Nařezané proužky začneme z vrchní části překládat. První vrchní proužky dáme zároveň s vrchním okrajem, budou tvořit zábranu, aby nevytekla čokoláda. Další 2 proužky z levé strany přeložíme šikmo přes čokoládu, 2 pravé přes ně, takto pokračujeme až dolů. Poslední proužky dáme opět zároveň s okrajem těsta a přimáčkneme.
7. Pletence přeneseme na plech vyložený pečicím papírem a potřeme rozšlehaným vajíčkem.
8. Pečeme v troubě předehřáté na 210 °C po dobu 15–17 minut, program horní a dolní ohřev. Plech s pletenci vkládáme doprostřed trouby.
9. Zdobíme dle libosti rozpuštěnou čokoládou.





# BANÁNOVÉ MUMIE s ČOKOLÁDOVOOŘECHOVOU NÁDIVKOU

Autor: Adveni

✓ Bez lepku    ✓ Bez sóji

Banány patří k nejoblíbenějšímu ovoci. Není proto divu, že v nabídce každé cukrárny najdete alespoň jednu banánovou pochoutku – banánový koktejl, banánový pohár, kubánský dort nebo stále žádaný banán v čokoládě. Pokud chcete tento kultovní dezert pozvednout na vyšší úroveň, připravte si tyto fešné mumie. Banán se nejprve naplní ořechy a čokoládou, poté se jako gázou omotá proužky listového těsta a na závěr ještě „nabalzamuje“ medem nebo karamellem. Uznejte, že takové mumie by dostaly i Indiana Jonese!

## Ingredience

- 280 g listového těsta ze směsi KREMROLE & BAKLAVA (tzv. HNĚDÁ) viz str. 8–10 nebo str. 11 a 12
- 3 banány
- 9 malých obdélníčků z tabulky čokolády
- 9 půlek vyloupaných vlašských ořechů
- 1 vejce na potřeni

## na přeliv

dle chuti tekutý med, nebo karamel, čokoláda...

Z výše uvedených ingrediencí připravíme 3 banánové „mumie“. Jsou velké, můžeme je rozpůlit a získat tak 6 kusů dezertu.

## Pracovní postup

1. Listové těsto připravíme dle receptu na str. 8–10 nebo dle receptu na str. 11 a 12.
2. Na pomoučené ploše rozválíme vychlazené těsto na šířku 3 mm do obdélníku o rozměrech 30 × 20 cm, který rádylkem rozkrájíme na proužky 3 cm široké a 20 cm dlouhé.
3. Banány oloupeme a podélně rozkrojíme na dvě půlky. Jednu půlku poklademe obdélníčky čokolády a půlkami vlašských ořechů – viz foto 1, pak přiklopíme druhou půlku a banán po celé délce omotáme připravenými proužky listového těsta – viz foto 2. Pozor, konce těstem dobře utěsníme.
4. Takto připravené banány klademe na plech vyložený pečícím papírem, potřeme rozmíchaným vejcem a pečeme v troubě předehřáté na 210 °C po dobu 20 minut nebo do zezlátnutí, program horní a dolní ohřev.
5. Hotové banány pokapeme dle chuti medem, karamellem, nebo čokoládou. Podáváme teplé.



1



2



# MARCIPÁNOVÉ HRUŠKY V ŽUPANU

Autor: Adveni

✓ Bez lepku    ✓ Bez sóji

Jablka v županu zná každý. Ale hrušky? Než je obléknete do slušivého župánku z listového těsta, dopřejte jim neodolatelně voňavou a sladkou náplň z domácího marcipánu. Jakmile budete mít hrušky naplněné, stačí je omotat úzkými proužky listového těsta, které je promění v malé pyramidy. Pak už jen stačí potřít vajíčkem a šup s nimi do trouby. Servírujte teplé!

## Ingredience

- 280 g listového těsta ze směsi KREMROLE & BAKLAVA (tzv. HNĚDÁ) viz str. 8–10 nebo str. 11 a 12
- 1 vejce na potřetí
- 4 tvrdší hrušky

## na náplň

- 1 bílek
- 100 g mletých mandlí
- 70 g moučkového cukru

## na dokončení

moučkový cukr na posypání

Z výše uvedených ingrediencí připravíme 4 marcipánové hrušky v županu. Můžeme je rozpůlit a získat tak 8 kusů dezertu.

## Pracovní postup

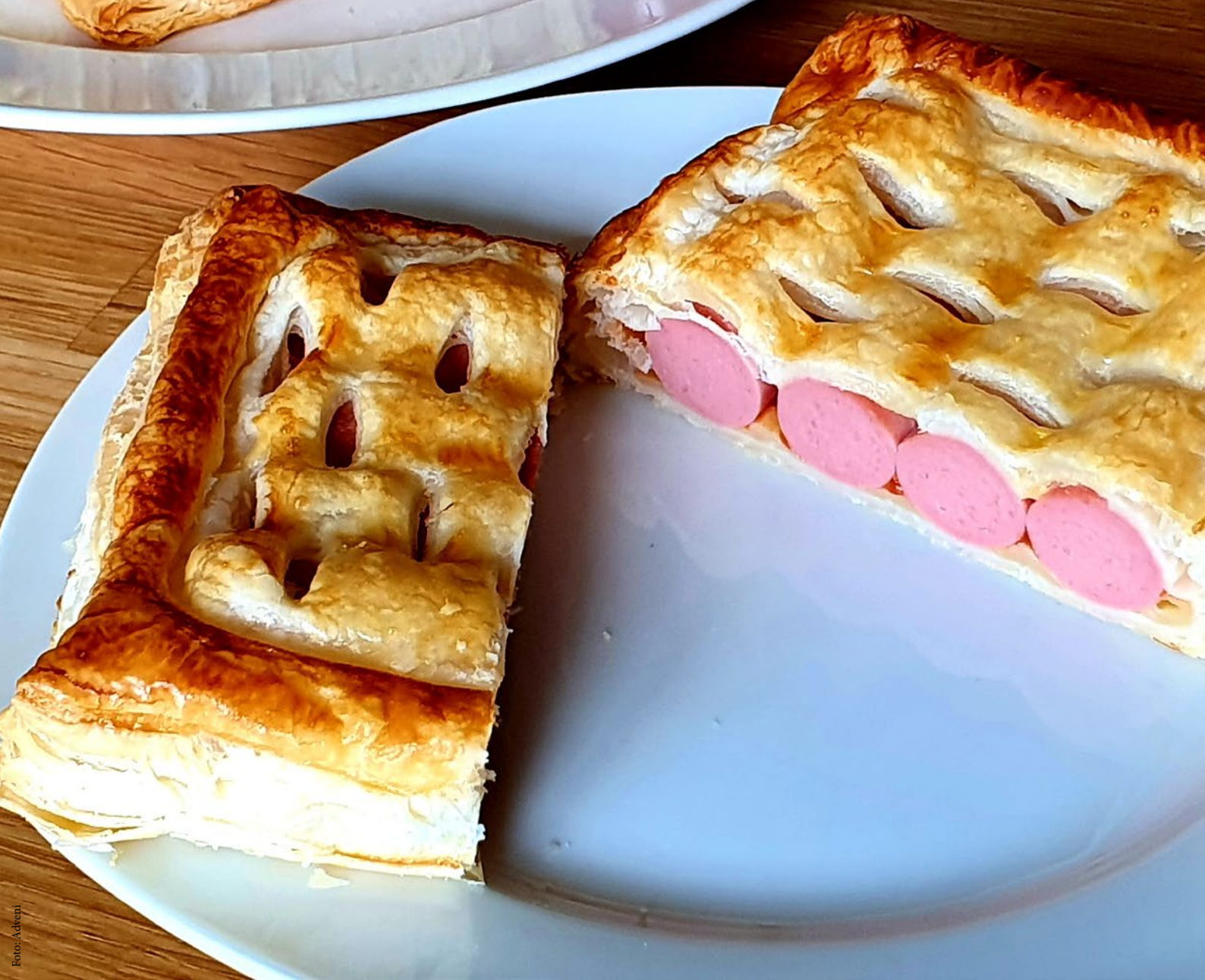
1. Hrušky omyjeme, osušíme a vydlabeme z nich jádřince. Stopky neodstraňujeme.
2. Náplň připravíme tak, že do mísy nasypeme mleté mandle a cukr a promícháme. Postupně přidáváme bílek, dokud se hmota nespojí v tužší těsto. Dáme na chvíli odpočinout do lednice.
3. Vydlabané otvory hrušek opatrně naplníme marcipánovou náplní.
4. Listové těsto připravíme dle receptu na str. 8–10 nebo dle receptu na str. 11 a 12.
5. Vychlazené listové těsto rozválíme na lehce pomoučeném vále na obdélník 30 × 20 cm. Roztřepené okraje odkrojíme.
6. Těsto rádýlkem rozkrájíme na proužky 2,5 cm široké a potřepe je rozšlehaným vejcem.
7. Proužky namotáme na hrušky potřenou stranou dovnitř tak, aby se zhruba do poloviny překrývaly.
8. Na spodní stranu hrušky nalepíme čtvereček těsta a obalené hrušky pak ze všech stran potřepe rozšlehaným vejcem.
9. Takto připravené hrušky klademe na stojato na plech vyložený pečicím papírem a pečeme v troubě předehřáté na 210 °C po dobu 20 minut nebo do zezlátnutí, program horní a dolní ohřev.
10. Hotové hrušky lehce poprášíme moučkovým cukrem. Dezert je třeba servírovat teplý!







## IV. RECEPTY S LISTOVÝM TĚSTEM NASLANO



# TYČINKY

Autor: Lenka Jurečková

✔ Bez lepku    ✔ Bez sóji

V jednoduchosti je síla. Tak by se stručně daly popsat oblíbené tyčinky z listového těsta. Seznam ingrediencí opravdu není dlouhý: kromě těsta si vystačíte jen s vajíčkem na potřetí, solí a nějakou tou posypkou v podobě kmínu, papriky nebo třeba sezamových semínek. Na druhou stranu, právě tento jednoduchý recept naplno prověří kvalitu listového těsta. Pokud je správně připraveno, užijete si naplno všechny jeho přednosti – od velkolepého úvodního křupnutí, přes efektně oddělené vrstvy jednotlivých listů, po dojem lehkosti bez nepříjemně „umaštěného“ pocitu na závěr.

## Ingredience

- 450 g listového těsta ze směsi KREMROLE & BAKLAVA (tzv. HNĚDÁ) viz str. 8–10 nebo str. 11 a 12
- 1 vejce na potřetí
- koření či semínka dle chuti

Z výše uvedených surovin připravíme 1 plech tyčinek.

## Pracovní postup

1. Listové těsto připravíme dle receptu na str. 8–10 nebo dle receptu na str. 11 a 12.
2. Vychlazené listové těsto rozválíme na lehce pomoučeném vále na obdélník 25 × 30 cm. Roztřepené okraje odkrojíme.
3. Těsto rádyčkem nařežeme na tyčinky libovolné délky a klademe je na plech vyložený pečicím papírem.
4. Potřeme rozmíchaným vejcem.
5. Posypeme kořením nebo semínky dle chuti.
6. Pečeme v troubě předehřáté na 210 °C po dobu 15 minut, program horní a dolní ohřev.







# SALÁMOVÉ RŮŽIČKY

Autor: Lenka Jurečková

✔ Bez lepku    ✔ Bez sóji

V životě jsou situace, které vyžadují ostřejší přístup. Romantické růžičky promění v drsnáky řízná náplň z pikantního salámu. Tyhle ostré kvítky z listového těsta skvěle obstojí na každé oslavě. Jejich předností je, že skvěle vypadají, a přitom nejsou náročné na přípravu. Ozdobte s nimi studené mísy nebo je servírujte zvlášť – v obou případech se stanete královnou večírku. Jen nezapomeňte včas obstarat dostatečnou zásobu nápojů, po takových čertovských kvítkách je pekelná žízeň.

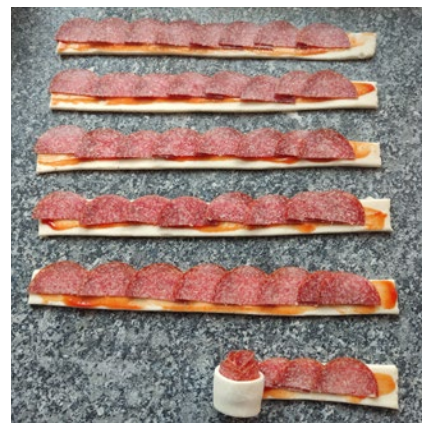
## Ingredience

- 450 g listového těsta ze směsi KREMROLE & BAKLAVA (tzv. HNĚDÁ) viz str. 8–10 nebo str. 11 a 12
- 100 g salámu
- kečup
- 1 vejce na potřetí

Z výše uvedených surovin připravíme 12 salámových růžiček.

## Pracovní postup

- Listové těsto připravíme dle receptu na str. 8–10 nebo dle receptu na str. 11 a 12.
- Vychlazené listové těsto rozválíme na lehce pomoučeném vále na cca 0,5 cm vysoký plát.
- Plát těsta rozdělíme na 12 proužků.
- Každý proužek potřeme kečupem, pár centimetrů na konci proužku necháme nepotřených. **Viz foto 1.**
- Kolečka salámu rozpůlíme, uložíme na vrchní polovinu proužků tak, aby se přes sebe částečně překrývaly. **Viz foto 2.**
- Srolujeme. **Viz foto 3.**
- Takto připravené růžičky po bocích potřeme rozšlehaným vajíčkem.
- Můžeme je uložit do kovové formy na muffiny, aby lépe držely tvar. **Viz foto 4.**
- Pečeme v troubě předehřáté na 210 °C po dobu 13–15 minut, program horní a dolní ohřev.





# ŠPENÁTOVÝ ZÁVIN SE SÝREM FETA

Autor: Lenka Jurečková

✓ Bez lepku    ✓ Bez sóji

Slané listové závinů představují ideální pohostění pro návštěvu, ale skvěle fungují i jako lehká večeře. Kombinace špenátu a feta sýra je přitom osvědčená klasika. Její původ hledejte v severním Řecku, kde tzv. spanakopipita patří k tradičním pokrmům. Jde přitom o kombinaci dvou jednodušších pokrmů: spanakopita je slaný koláč se špenátovou náplní a pipopita slaný koláč s náplní z feta sýra. Pro úplnost ještě dodejme, že oba řecké koláče se připravují z filo těsta, které je podobné tomu listovému, má však svá specifika. V každém případě náš listový závin chutná výborně.

## Ingredience

450 g listového těsta ze směsi  
KREMROLE & BAKLAVA  
(tzv. HNĚDÁ) viz str. 8–10  
nebo str. 11 a 12  
1 vejce na potřetí

## na náplň

trochu oleje  
1 menší cibule  
dle chuti česnek  
450 g listového špenátu  
dle chuti sůl, pepř  
1 vejce  
hrst strouhanky  
200 g sýra feta

Z výše uvedených surovin připravíme  
1 velký závin.

## Pracovní postup

1. Listové těsto připravíme dle receptu na str. 8–10 nebo dle receptu na str. 11 a 12.
2. Náplň připravíme tak, že na trošce oleje osmahneme na kostičky nakrájenou cibulku, poté přidáme česnek a špenátové listy. Osolíme a opeříme. Podusíme. Nakonec vmícháme 1 vejce.
3. Odstavíme z plotny a přisypeme strouhanku.
4. Vmícháme na kostičky nakrájený sýr feta.
5. Takto připravenou náplň necháme vychladnout.
6. Na lehce pomoučeném vále rozválíme vychlazené těsto na délku plechu cca 30 cm a do šířky cca 25 cm.
7. Na rozválené těsto dáme doprostřed vychladlou náplň, po okrajích těsto potřeme rozšlehaným vejcem. **Viz foto 1.** Pravou stranu těsta přeložíme přes náplň a levou stranu přes pravou. Konce zmáčkne. Pokud chceme mít těsto i uvnitř, náplň rozprostřeme po celé délce. Na pravém kraji necháme trochu místa. Těsto od levé strany zarolujeme. Závin přeneseme na plech vyložený pečicím papírem a dáme ho švem dolů, potřeme rozšlehaným vajíčkem a propícháme jehličkou. **Viz foto 2.**
8. Pečeme v troubě předehřáté na 210 °C po dobu asi 25 minut, program horní a dolní ohřev. Plech se závinem vkládáme doprostřed trouby.
9. V průběhu pečení můžeme závin ještě jednou potřít vejcem.



1



2





# PIZZA

Autor: Lenka Jurečková

✔ **Bez lepku**    ✔ **Bez sóji**

Pravá italská pizza se připravuje z kynutého těsta a vy si ji můžete upéct z naší směsi DONUTS & CROISSANTS (tzv. ZELENÉ). Zde vám však předkládáme pizzu z těsta listového. Italové odpustí, ale najdou se zkrátka tací, kdo před kynutou klasikou dávají přednost lehoučkému a křehkému listovému testu. Pokud k nim patříte, bez ostychu si připravte pizzu dle našeho receptu. Anebo si vytvořte svůj vlastní. Vždyť na pizze je nejoblíbenější právě to, že její obložení lze donekonečna kombinovat a obměňovat podle toho, co máte nejraději nebo na co zrovna máte chuť.

## Ingredience

900 g listového těsta ze směsi KREMROLE & BAKLAVA (tzv. HNĚDÁ) viz str. 8–10 nebo str. 11 a 12  
rajčatová omáčka (případně kečup)  
pizza koření  
dle chuti šunka, sýr, salám, zelenina ...

## Pracovní postup

1. Listové těsto připravíme dle receptu na str. 8–10 nebo dle receptu na str. 11 a 12.
2. Vychlazené listové těsto rozválíme na lehce pomoučeném vále na velikost plechu. Roztřepené okraje můžeme odkrojit.
3. Těsto přeneseme na plech vyložený pečícím papírem, propícháme po celé ploše vidličkou, potřeme rajčatovou omáčkou nebo kečupem a obložíme dle chuti. Na závěr posypeme pizza kořením.
4. Pečeme v troubě předehřáté na 210 °C po dobu cca 15–17 minut, program horní a dolní ohřev.

Z výše uvedených surovin připravíme 1 pizzu.





# HNÍZDEČKA

Autor: Adveni

✓ Bez lepku    ✓ Bez sóji

Jaké je nejlepší nádobí na světě? Přece to, které se nemusí umývat. A v ideálním případě ani třídit a recyklovat. Přesně takhle fungují hnízdečka z listového těsta. Poslouží jako malá mistička pro lahodnou náplň a současně si na nich pochutnáte. A čím hnízdečka naplnit? Báječně chutnají s uzeným lososem, ale slušet jim bude například i šunková pěna nebo jakákoli svěží pomazánka z tvarohu či žervé. Podávat je můžete jako předkrm nebo samostatné lehké pohoštění.

## Ingredience

280 g listového těsta ze směsi  
KREMROLE & BAKLAVA  
(tzv. HNĚDÁ) viz str. 8–10  
nebo str. 11 a 12  
1 vejce na potřetí

## na náplň

70 g uzeného lososa nakrájeného  
na drobno.

Z výše uvedených surovin připravíme  
10 hnízdeček.

## Pracovní postup

1. Listové těsto připravíme dle receptu na str. 8–10 nebo dle receptu na str. 11 a 12.
2. Vychlazené listové těsto rozválíme na lehce pomoučeném vále na cca 0,3 cm vysoký plát.
3. Z těsta vykrajujeme kolečka. Do části koleček vykrojíme ještě menší kolečko. Plná kolečka budou tvořit spodní základnu. Kolečka s otvorem na ně budeme vršit.
4. Na jednu plnou kolečko navrstvíme 3 kolečka s otvorem. Okraje „spodního“ kolečka vždy jemně potřeme vodou, aby se pokládané kolečko pěkně „přichytilo“. **Viz foto 1–6.**
5. Jakmile máme vytvořená hnízdečka ze 4 vrstev, horní kolečko potřeme rozmíchaným vejcem. **Viz foto 7.** (Po okrajích hnízdečka nepotíráme.)
6. Pečeme v troubě předehřáté na 210 °C po dobu 15 minut, program horní a dolní ohřev. **Viz foto 8.**
7. Upečená hnízdečka plníme uzeným lososem nakrájeným na drobno.



1



2



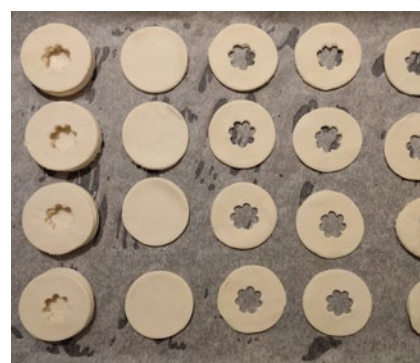
3



4



5



6





7



8



# PIKANTNÍ ŠPÍZY

Autor: Adveni

✔ Bez lepku    ✔ Bez sóji

Rádi zakousnete k pivu či vínu něco slaného a nevádí vám ani ostřejší chuť? Pak jsou pro vás tyhle špízy jako stvořené. Kolečka jemně pikantní klobásky jsou cudně zahalená v listovém těstě a navléknutá pěkně jedno vedle druhého na špejli či špízové jehle. Pokud máte smysl pro humor, můžete různým bábuškám naznačit ještě oči z černého pepře a po upečení dokreslit úsměv z kečupu. Špízy se tak budou doslova smát a z talíře zmizí dřív, než se nadějete.

## Ingredience

- 280 g listového těsta ze směsi KREMROLE & BAKLAVA (tzv. HNĚDÁ) viz str. 8–10 nebo str. 11 a 12
- 2 ostravské klobásky
- několik kuliček černého pepře

na dokončení  
kečup

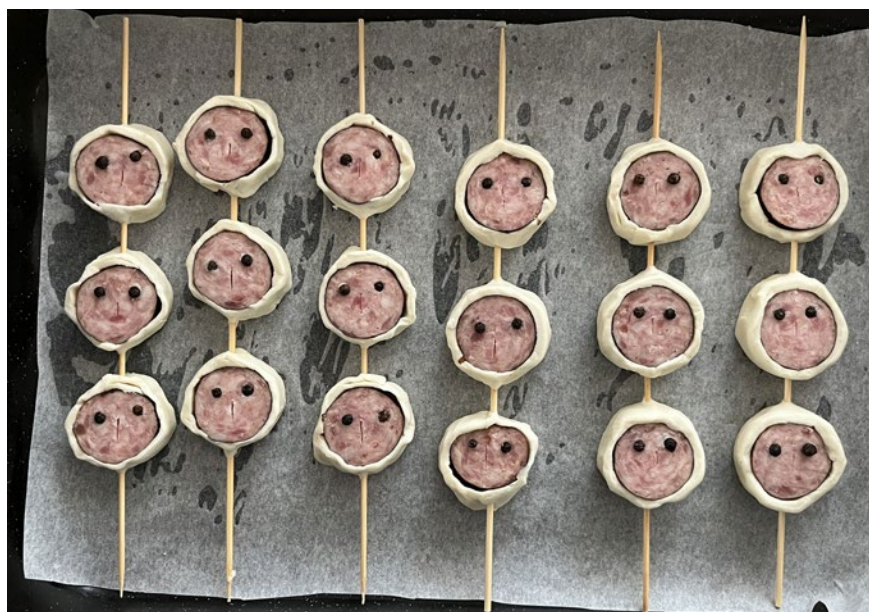
Z výše uvedených surovin připravíme 6–8 špízů.

## Pracovní postup

1. Listové těsto připravíme dle receptu na str. 8–10 nebo dle receptu na str. 11 a 12.
2. Vychlazené listové těsto rozválíme na lehce pomoučeném vále na cca 0,5 cm vysoký plát.
3. Ostravské klobásky zabalíme do těsta – viz foto 1 a nakrájíme na kolečka.
4. Obalená nakrájená kolečka klobásky napícheme na špejle či špízové jehly. **Viz foto 2.**
5. Pomocí kuliček černého pepře můžeme na kolečkách vytvořit oči. **Viz foto 2.**
6. Pečeme v troubě předehřáté na 210 °C po dobu 13 minut, program horní a dolní ohřev.
7. Po upečení můžeme pomocí kečupu dokreslit úsměv.



1



2



# PÁRKY ZA MŘÍŽEMI

Autor: Adveni

✔ Bez lepku      ✔ Bez sóji

Pokud by párky hrály v hollywoodském trháku, pak by určitě dostaly roli sympatických zloduchů. Všichni víme, že nepředstavují zrovna ideál zdravé stravy, na druhou stranu jsou tááák dobré. Ale sympatie stranou, zloduší patří za mříže. Tedy alespoň v našem receptu. Efektní vězení pro nezbedné pářečky vytvoří mřížka z listového těsta. Aby v cele nestrádaly, dopřejte jim matraci z kečupu a plátkového sýra. Když hotové mřížky doplníte bohatou oblohou z čerstvé zeleniny, hned jste o krok blíže nutričně vyvážené svačince a výčitky mohou jít stranou.

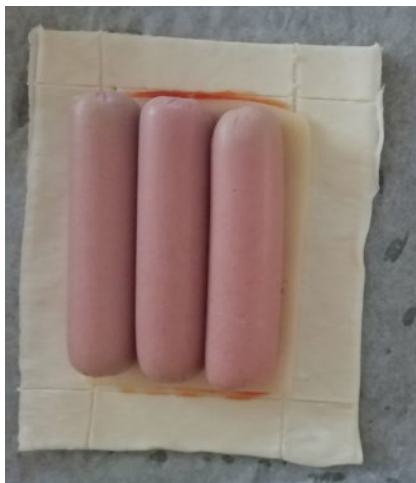
## Ingredience

- 450 g listového těsta ze směsi KREMROLE & BAKLAVA (tzv. HNĚDÁ) viz str. 8–10 nebo str. 11 a 12
- 9 „dětských“ pářečků
- 3 plátky tvrdého sýra trochu kečupu
- 1 vejce na potřetí

Z výše uvedených surovin připravíme 3 kusy pečiva.

## Pracovní postup

1. Listové těsto připravíme dle receptu na str. 8–10 nebo dle receptu na str. 11 a 12.
2. Vychlazené listové těsto na lehce pomoučeném vále rozválíme na délku plechu cca 30 cm a do šířky cca 25 cm. Roztřepené okraje odkrojíme.
3. Plát těsta rozdělíme na 6 obdélníků.
4. Tři z nich potřeme kečupem; okraje necháme nepotřené.
5. Doprostřed dáme plátek sýra, na sýr položíme 3 oloupané dětské pářečky. **Viz foto 1.**
6. Pak překryjeme zbývajících třemi obdélníky těsta, do kterých před tím uděláme ostrým nožem silnější zářezy. **Viz foto 2.** Při okrajích těsto zmáčkeme, aby se horní a spodní obdélník spojily.
7. Potřeme rozšlehaným vajíčkem.
8. Pečeme v troubě předehřáté na 210 °C po dobu cca 15 minut, program horní a dolní ohřev.



1



2







## V. MEZINÁRODNÍ RECEPTY S LISTOVÝM TĚSTEM



# MILLE FEUILLE

Autor: Adveni

✔ Bez lepku      ✔ Bez sóji

*Mille-feuille* v doslovném překladu z francouzštiny znamená tisíc lístků. Název tohoto ikonického francouzského dezertu odkazuje k listovému těstu, z něhož je připraven a které by při kousnutí mělo křupat jako by bylo vytvořeno z tisíce lístků. První zmínky o tomto moučníku se v kuchařských knihách objevily už v 17. století. Původně byly jednotlivé vrstvy listového těsta prokládány vrstvami džemu. Za svou moderní podobu vděčí *Mille-feuille* Antoninu Carémovi, jednomu z neslavnějších gastronomů 19. století, mj. osobnímu kuchaři Napoleona Bonaparta a vynálezci dortíku *sufflé*. Tradiční *Mille-feuille* se skládá ze tří vrstev listového těsta, které se střídají se dvěma vrstvami tzv. cukrářského krému. Cukrářský krém, *crème pâtissière*, bývá nazýván také vanilkový krém či žloutkový krém a znalost jeho přípravy patří k základním dovednostem každého cukráře. Zde jsme ho obohatili o máslo. Vrchní listová vrstva *Mille-feuille* bývá glazována různými polevami a zavřuje estetický dojem celého díla. Dalo by se říci, že českou obdobou tohoto dezertu jsou žloutkové řezy. Ty ale nemají „předepsaný“ počet tří vrstev listového těsta prokládaných krémem, které jsou tak charakteristické pro *Mille-feuille*.

## Ingredience

340 g listového těsta ze směsi  
KREMROLE & BAKLAVA  
(tzv. HNĚDÁ) viz str. 8–10  
nebo str. 11 a 12

### na náplň

žloutkový krém  
2 žloutky  
60 g cukru krupice  
špetku soli  
25 g kukuřičného škrobu  
200 ml mléka  
1 lžičku vanilkového extraktu  
20 g másla

### na polevu

150 g moučkového cukru  
3 lžice horkého mléka  
1 lžice kakaá

Z výše uvedených surovin připravíme  
5 kusů dezertu.

## Pracovní postup

1. Listové těsto připravíme dle receptu na str. 8–10 nebo dle receptu na str. 11 a 12.
2. Vychlazené těsto rozválíme na mírně pomoučené ploše na tloušťku 5 mm do obdélníku o rozměrech 30×20 cm.
3. Z vyváleného těsta vyřežeme 16\* obdélníků o rozměrech 4×10 cm a uložíme je s mírnými rozestupy na plech vyložený pečícím papírem. Následně je zakryjeme pečícím papírem, na který položíme další plech, abychom těsto zatížili, a to se tak při pečení nemohlo příliš zvednout.

4. \*V konečné fázi nám stačí 15 obdélníků, jeden máme navíc, kdyby nám některý při plnění, nebo zdobení prasknul
5. Pečeme v troubě předehřáté na 210 °C po dobu 14 minut, program horní a dolní ohřev. Po prvních 7 minutách plech v troubě otočíme, aby se půlka, která se pekla v zadní části trouby dostala dopředu a naopak.
6. Po upečení necháme zcela vychladnout a mezitím si připravíme žloutkový krém.
7. Žloutkový krém připravíme tak, že v misce vyšleháme žloutky s cukrem a špetkou soli do pěny. Do pěny pečlivě vmícháme kukuřičný škrob.
8. V kastrůlku svaříme mléko s vanilkovým extraktem. Polovinu vroucího mléka pomalu lijeme do žloutkové směsi, kterou při tom neustále mícháme. Dobře smíchanou žloutkovou směs s polovinou mléka nalijeme zpět do kastrůlku s druhou polovinou mléka a znovu přivedeme k varu. Od okamžiku, kdy začne směs vřít, vaříme za intenzivního míchání ještě 2 minuty. Odstavíme z plotýnky a ještě cca 1 minutu mícháme, aby krém trochu zchladnul. Následně po kouskách zašleháme máslo.
9. Přendáme do misky, překryjeme potravinářskou fólií (fólii položíme přímo na krém) a necháme vychladnout na pokojovou teplotu.
10. Z upečených a vychladlých obdélníků si připravíme 5 trojic. Tři kusy obdélníků v dané trojici musí rozměrově přesně „sedět“, proto okraje velmi jemně zabrousíme struhadlem.
11. Žloutkový krém si dáme do cukrářského sáčku s hladkou špičkou o průměru 5 mm.
12. Deset obdélníků si připravíme tak, že na ně nastříkáme dvě řady o pěti „bobečcích“ krému velikosti „padesátihalíře“.
13. Pět obdélníků ozdobíme cukrovou polevou. Tyto obdélníčky budou tvořit horní vrstvu dezertu.
14. Cukrovou polevu připravíme z moučkového cukru a horkého mléka. Musí být dostatečně hustá.
15. Trochu této polevy (cca 2 lžice) dáme stranou a obarvíme ji kakaem na hnědo. Dle potřeby přidáme malinko horkého mléka – kakao totiž polevu zahustí.
16. Bílou polevu jemně nanášíme na obdélníky.
17. Pak na bílou vrstvu nastříkáme úzkou špičkou tenké pruhy hnědé polevy. Můžeme použít buď cukářskou zdobičku na psaní, nebo tzv. zip sáček, kterému ustrihneme maličko roh. Párátka nebo špejli zapícháme do hnědé polevy a děláme různé tahy, pruhy tak roztáhneme do různých ozdobných motivů.
18. Jakmile zaschne poleva, dezert zkompletujeme.
19. Na první obdélníček se zdobením ze žloutkového krému položíme druhý obdélníček se zdobením ze žloutkového krému a na ten pak obdélníček s cukrovou polevou.





# TŘÍKRÁLOVÝ KOLÁČ

Autor: Adveni

✔ Bez lepku      ✔ Bez sóji

Též Koláč Tří králů, nebo „jen“ Koláč králů – dle doslovného překladu z francouzštiny *Galette des Rois*. Ve Francii se tradičně peče a podává 6. ledna na svátek Tří králů. Má oslavovat příchod tří mudrců – Kašpara, Baltazara a Melichara do Betléma, kde se jako první poklonili Ježíškovi a předali mu své dary: zlato, kadidlo a myrhu. Tři králové přišli z Asie, Afriky a Evropy a symbolizují tak všechny národy světa. Pečení a podávání Tříkrálového koláče se pojí s řadou tradic. Do jeho lahodné mandlové náplně se zapéká buď malá figurka (např. krále), častěji pak jedna fazole. Hotový koláč se zdobí papírovou korunou buď doma vlastnoručně vyrobenou, nebo zakoupenou v papírnictví. I samotné podávání koláče je rituál. Nejmladší člen rodiny je pověřen, aby si vlezl pod stůl. Vždy, když hospodyňka ukrojí díl koláče, oznámí to dítěti pod stolem a to určí, komu daná porce náleží. Ten, kdo následně ve svém koláči objeví fazolku či figurku, stává se pro tento den králem či královnou, nasadí si papírovou korunu a může vyslovit přání, která by mu měli ostatní členové rodiny splnit.

## Ingredience

- 300 g listového těsta ze směsi KREMROLE & BAKLAVA (tzv. HNĚDÁ) viz str. 8–10 nebo str. 11 a 12
- 1 vejce na potřetí
- 1 žáru odolná figurka\*

## na náplň

- 60 g másla pokojové teploty
- 60 g cukru krupice
- 1 větší vejce
- 2 ml vanilkového extraktu
- 60 g mletých mandlí

Dále budeme potřebovat dortovou formu, nebo pokličku o průměru 23 cm.

Z výše uvedených ingrediencí připravíme 1 koláč o průměru cca 21 cm.

\*pouze pokud chceme dodržet tradici

## Pracovní postup

1. Nejdříve připravíme náplň – mandlový krém.
2. Změklé máslo vyšleháme s cukrem. Pak zapracujeme vejce. Přidáme vanilkový extrakt. Na závěr důkladně vmícháme mleté mandle. Náplň zakryjeme fresh fólií tzv. na dotyk a dáme ztuhnout do chladničky.
3. Listové těsto připravíme dle receptu na str. 8–10 nebo dle receptu na str. 11 a 12.
4. Vychlazené těsto rozdělíme na 2 části a každou část na mírně pomoučené ploše rozválíme na tloušťku 5 mm. Z každé části těsta pomocí dortové formy nebo pokličky vykrojíme kruh o průměru 23 cm. **Viz foto 1.**
5. Jeden kruh z těsta dáme na plech vyložený pečícím papírem a nanese na něj připravený krém.\* Pozor, 3 cm po okraji obvodu necháme prázdné a potřeeme je vodou. **Viz foto 2.**
6. Druhým kruhem přiklopíme a okraje spodního a horního kruhu spojíme tak, že je přimáčkeme prsty. **Viz foto 3.** Po obvodu pak můžeme udělat ozdobné zářezy nožem. **Viz foto 4.**
7. Po povrchu koláč potřeeme rozmíchaným vejcem.
8. Takto připravený koláč uložíme do chladničky na 30 minut.
9. Na povrch vychlazeného koláče uděláme nožem ozdobné zářezy. Do těsta též uděláme několik dírek párátkem, aby mohla odcházet přebytečná pára.
10. Znovu potřeeme vajíčkem a dáme péct.
11. Pečeme v troubě předehřáté na 210 °C po dobu 30 minut, program horní a dolní ohřev. Po prvních 15 minutách plech v troubě otočíme, aby se dostala dopředu půlka, která se pekla v zadní části trouby, a naopak. **Viz foto 5.**

\*Chceme-li dodržet tradici, na krém položíme žáru odolnou figurku. Před konzumací všechny stolovníky důrazně upozorníme na její přítomnost, aby se z tradice nestal důvod k návštěvě zubaře. ☺



1



2



3



4



5



# KREMROLE

Autor: Adveni

✔ Bez lepku      ✔ Bez sóji

Název tohoto zákusku pochází z německy mluvících zemí. Spojení německých slov *Krem* a *Rolle* v překladu znamená krémový váleček, svitek či trubička. Mnozí však přisuzují jeho původ Francouzům a za jeho předchůdce pokládají tzv. *cornets* – kornoutky z listového těsta plněné šlehačkou. Šlehačková náplň je oblíbená i u nás, ale za tradiční je v Čechách a na Moravě považována náplň z ušlehaných bílků s cukrem. Kremrole se pečou na speciálních trubičkách, na které se listové těsto nakrájené na proužky namotává a stáčí do šroubovice. Tyto trubičky jsou běžně k zakoupení v kuchyňských potřebách, a to v různých velikostech. Celkový dojem naplněných kremrolí dotváří poprášení moučkovým cukrem. Kremrole patří za slavnostní dezert. Při speciálních příležitostech se pečou i v obřích rozměrech.

## Ingredience

340 g listového těsta ze směsi  
KREMROLE & BAKLAVA  
(tzv. HNĚDÁ) viz str. 8–10  
nebo str. 11 a 12  
1 vejce na potřetí

### na náplň

140 g cukru krupice  
2 bílky  
2 lžice šťávy z citronu

### na dokončení

moučkový cukr na posypání

Dále budeme potřebovat 10 kovových  
trubiček na kremrole.

Z výše uvedených surovin připravíme  
10 ks kremrolí.

## Pracovní postup

1. Listové těsto připravíme dle receptu na str. 8–10 nebo dle receptu na str. 11 a 12.
2. Na lehce pomoučené ploše rozválíme vychlazené těsto na tloušťku 5 mm do obdélníku o rozměrech 30 × 30 cm, který rádylkem rozkrájíme na proužky 3 cm široké a 30 cm dlouhé.
3. Proužky omotáme okolo kovových trubiček lehce potřených máslem. Těsto na trubičku natáčíme tak, aby se vždy kousek (cca 3 mm) překrývalo. **Viz foto 1.**
4. Trubičky s těstem klademe na plech vyložený pečicím papírem, necháme mezi nimi dostatečné rozestupy. Potřeme rozmíchaným vejcem a pečeme.
5. Pečeme v troubě předehřáté na 210 °C po dobu 18 minut, program horní a dolní ohřev. Po prvních 9 minutách plech v troubě otočíme, aby se dostala dopředu půlka, která se pekla v zadní části trouby, a naopak.
6. Mírně vychladlé (vlažné) kremrole sundáme z trubiček a necháme vychladnout. **Viz foto 2.**
7. Mezitím si připravíme náplň tak, že bílky s cukrem vyšleháme nad vodní párou.
8. V misce smícháme bílky s cukrem.
9. Misku položíme na hrnec, ve kterém vře voda, a bílky s cukrem šleháme do pevného sněhu. Bude to trvat minimálně 10 minut. Na závěr zašleháme 2 lžice citronové šťávy. (Další tipy na přípravu sněhu z bílků najdete pod receptem.)
10. Sníh necháme mírně vychladnout, pak jím naplníme cukrářský sáček s hladkou špičkou a stříkáme ho do vychladlých kremrolí vždy z jedné a druhé strany. **Viz foto 3.**
11. Naplněné kremrole lehce poprášíme moučkovým cukrem. **Viz foto 4.**

## Další tipy na přípravu sněhu z bílků

U prvních dvou budeme potřebovat kuchyňský teploměr.

- A) Dle Stáni Hartové. Nejdříve si připravíme cukrový rozvar tak, že v kastrůlku svaříme 150 g cukru krupice a 40 g vody na 110 °C. Bílky dáme do mísy robota a jen lehce je našleháme. Připravený cukrový rozvar svižně lijeme po stěně mísy robota do lehce našlehaných bílků a vyšleháme do pevného sněhu.
- B) Dle Míši Landové. Do mísy od robota dáme cukr a bílky a nad párou je spolu zahřejeme na 71 °C. Pak umístíme mísu do robota a necháme vyšlehat na pevný sníh.
- C) Bílky s cukrem dáme do mísy od robota a nad párou zahříváme tak dlouho, až se cukr úplně rozpustí. Občas zamícháme. Že je cukr rozpuštěný poznáme tak, že do bílků namočíme palec a ukazováček a mezi prsty necítíme žádné krystalky cukru. Poté co se cukr úplně rozpustí, vyšleháme v robotu do pevného sněhu.



1



2



3



Foto: Siahá Hartová

# LOS MIGUELITOS

Autor: Adveni, náplň podle Lenky Jurečkové

✓ **Bez lepku**     ✓ **Bez sóji**

Los Miguelitos jsou zřejmě nejznámějším španělským moučníkem z listového těsta. Pocházejí z malého městečka La Roda, které leží v provincii Albacete v autonomní oblasti Kastilie – La Mancha. Moučník tam vynalezl cukrář Manuel Blanco kolem roku 1965. Pojmenoval ho na počest svého kamaráda Miguela Ramíreze, tamního herce a učitele, který neustále naléhal a chtěl znát jméno této nové laskominy. Název je odvozen od jména Miguel, česky Michal. Zdrobnělina Miguelito by tedy v češtině zněla Miša nebo Michálek. Miguelitos, neboli Michálci, si rychle získali věhlas a oblibu. Jejich originalita spočívala v tom, že v té době obvyklé piškotové těsto bylo nahrazeno listovým, které v kombinaci s bohatou krémovou náplní vytvářelo vynikající novou chuť. Dnes se již používají náplně mnoha příchutí, velmi oblíbená je čokoládová, ale tu původní tvořil tradiční cukrářský žloutkový vanilkový krém. Na povrchu jsou Miguelitos jemně poprášeny moučkovým cukrem. Tradičně se Miguelitos pečou z listového těsta nakrájeného na obdélníčky o rozměrech 6 × 8 cm, ale existují i „mini verze“ 3 × 4 cm.

## Ingredience

- 360 g listového těsta ze směsi KREMROLE & BAKLAVA (tzv. HNĚDÁ) viz str. 8–10 nebo str. 11 a 12
- 1 vejce na potřetí

## na náplň

- 200 ml smetany ke šlehání (alespoň 33%)
- 250 g mascarpone
- Nutella dle chuti
- moučkový cukr dle chuti

## na dokončení

moučkový cukr na posypání

Dále budeme potřebovat velký plech a pečicí papír na jeho vyložení.

Z výše uvedených surovin připravíme 15 ks „Michálků“.

## Pracovní postup

1. Listové těsto připravíme dle receptu na str. 8–10 nebo dle receptu na str. 11 a 12.
2. Na lehce pomoučené ploše rozválíme vychlazené těsto na tloušťku 5 mm do obdélníku o rozměrech 30 × 25 cm.
3. Následně ho nakrájíme na 15 stejných obdélníků, které klademe na plech vyložený pečicím papírem, potřeme rozšlehaným vejcem a pečeme.
4. Pečeme v troubě předehřáté na 210 °C po dobu 15 minut, program horní a dolní ohřev.
5. Necháme vychladnout.
6. Mezitím připravíme náplň.
7. Vyšleháme šlehačku a mascarpone a dle chuti přidáme Nutellu a cukr.
8. Pozor, aby se šlehačka a mascarpone dobře spojily, musí mít stejnou teplotu.
9. Z počátku šleháme na malé otáčky, po chvíli můžeme otáčky zvýšit. Šlehání však hlídáme, aby se nám krém nesrazil. V okamžiku, kdy začne krém houstnout, přidáme cukr a pokračujeme ve šlehání. Těsně před koncem šlehání přidáme Nutellu.
10. Čoko krém si přendáme do cukrářského sáčku, kterému ustříhneme špičku cca 1,5 cm od kraje. Uložíme na chvíli do chladu.
11. Upečené a vychladlé Michálky uprostřed horizontálně rozkrojíme ostrým nožem až téměř ke kraji (konec jedné strany necháme spojený) a plníme čoko krémem.
12. Lehce poprášíme moučkovým cukrem.





Foto: Adveni

# KRÉMEŠ

Autor: Adveni, náplň podle „Kluci v akci“ (<https://www.ceskatelevize.cz/porady/10084897100-kluci-v-akci/1137-recepty/8695-kremes/>)

✓ Bez lepku      ✓ Bez sóji

Česky a slovensky *krémeš*, německy *Cremeschnitte*, maďarsky *krémes*, polsky *kremówka*, rumunsky *cremșnit*, *cremeș*, či *crempita*, v Srbsku, Bosně, Hercegovině a také v Černé Hoře *krepita*, chorvatsky *kremšnita*, slovinsky *kremna rezina* nebo *krepita*. Tento dezert bývá spojován s rakousko-uherskou monarchií, ale jeho přesný původ znám není. Je velmi oblíben ve střední Evropě a na Balkáně, a přestože se jeho varianty v jednotlivých zemích mohou různit, kromě názvu mají vždy společné listové těsto a dvě vrstvy krému jako náplň a v daných zemích pak často představují nejznámější moučník z listového těsta. První vrstvu představuje pudinkový vanilkový krém, druhou pak poctivá šlehačka s trochou cukru. Následující recept na krém je od „Kluků v akci“ a takto, v jemných obměnách, ho připravuje i většina českých cukrářů.

## Ingredience

360 g listového těsta ze směsi  
KREMROLE & BAKLAVA  
(tzv. HNĚDÁ) viz str. 8–10  
nebo str. 11 a 12

na náplň podle „Kluci v akci“\*  
(množství uzpůsobeno)

na pudinkový vanilkový krém

500 ml mléka  
2 balení vanilkového pudinku  
(bez lepku) v prášku  
65 g cukru  
2 žloutky  
145 g másla

na šlehačkovou vrstvu

500 ml smetany ke šlehání  
2 vanilkové cukry  
2 ztužovače šlehačky\*\*

na dokončení

moučkový cukr na posypání

Dále budeme potřebovat velký plech  
a pečicí papír na jeho vyložení.

Z výše uvedených surovin připravíme  
12 ks krémešů.

\*\*Pozn. Adveni: Pokud použijeme  
40% šlehačku, ztužovače nebudeme  
potřebovat.

## Pracovní postup

1. Listové těsto připravíme dle receptu na str. 8–10 nebo dle receptu na str. 11 a 12.
2. Vychlazené těsto rozdělíme na poloviny.
3. Na lehce pomoučené ploše každou polovinu rozválíme na tloušťku 2 mm do obdélníku o rozměrech 30 × 20 cm.
4. První plát vyváleného těsta dáme na plech vyložený pečicím papírem a po celé ploše ho propícháme vidličkou. Tak zajistíme, že se nám těsto při pečení příliš nenafoukne.
5. Druhý plát těsta také dáme na plech vyložený pečicím papírem a po celé ploše ho propícháme vidličkou a pak ho nakrájíme na 12 stejných obdélníků.
6. Tedy první plát těsta budeme péct v celku, druhý nakrájený na obdélníky.
7. Pečeme v troubě předehřáté na 210 °C po dobu 12 minut, program horní a dolní ohřev. Po prvních 6 minutách plech v troubě vždy otočíme, aby se dostala dopředu půlka, která se pekla v zadní části trouby, a naopak.
8. Necháme vychladnout.
9. Mezitím připravíme náplň podle „Kluků v akci“. Tj. 1. pudinkový vanilkový krém a 2. šlehačku s cukrem.
10. Pudinkový vanilkový krém připravíme tak, že do studeného mléka metličkou vmícháme pudink a cukr, přivedeme k varu a vaříme dvě minuty. Odstavíme, svižně vmícháme žloutky a stále mícháme do zchladnutí.
11. Velmi změklé máslo vyšleháme do bílé pěny a poté po částech vešleháme připravený pudink.
12. Vychladíme v lednici.
13. Šlehačku vyšleháme s cukrem a ztužovačem. (Pokud použijeme 40% šlehačku, ztužovač nepřidáváme.)
14. Nyní můžeme moučník zkompletovat.
15. První plát potřeeme pudinkovým vanilkovým krémem.
16. Na pudinkový vanilkový krém navršíme šlehačku.
17. Navrch naskládáme upečené obdélníky těsta. Podle nich pak moučník rozkrájíme. Viz foto 1.
18. Hotové krémeše jemně posypeme moučkovým cukrem.





# DORT NAPOLEON

Autor: Adveni

✓ Bez lepku    ✓ Bez sóji

Ve Francii vládne moučníkům z listového těsta *Mille-feuille*, ve Španělsku *Los Miguelitos*, ve střední Evropě a na Balkáně *krémeše* a u nás jsou typickým představitelem *kremrole*. To v Rusku, Litvě, Švédsku, Finsku, ale i mnohem dále za hranicemi Evropy – v Kanadě, Hongkongu, Iráku a na Filipínách pronikl do názvů moučníků z listového těsta francouzský vojevůdce Napoleon. Co země, to variace. V následujícím receptu se seznámíme se světoznámým ruským dortem Napoleon. Tento dort dosáhl obrovské popularity během oslav 100. výročí porážky Napoleonovy Velké Armády. Oslavy se konaly v roce 1912 v Moskvě a Petrohradu a ruští cukráři na ně připravili slavnostní dezert – tzv. Napoleonův dort. Jednalo se o jednoporcové dezerty z listového těsta plněného krémem, které měly připomínat typický trojúhelníkový klobouk poraženého vojevůdce. Až později vznikl skutečný dort tvořený dvanácti pláty listového těsta prokládanými krémem diplomat. Jeho povrch je bohatě posypaný drobenkou z odřezků těsta a mletých mandlí. Tato posypka má údajně symbolizovat sníh, který prý Rusům pomohl válku vyhrát. Ať tak či tak, každopádně se jedná o mistrovský kousek cukrářského umění.

## Ingredience

1800 g listového těsta ze směsi  
KREMROLE & BAKLAVA  
(tzv. HNĚDÁ) viz str. 8–10  
nebo str. 11 a 12

na náplň – diplomatický krém

10 žloutků  
300 g cukru krupice  
špetku soli  
125 g kukuřičného škrobu  
11 mléka  
3 lžičky vanilkového extraktu  
625 g smetany ke šlehání 40%

Dále budeme potřebovat dortovou formu nebo pokličku o průměru 23 cm, plech a pečicí papír na jeho vyložení.

Z výše uvedených surovin připravíme velký dort Napoleon z 12 vrstev listového těsta a 12 vrstev krému. Dort však můžeme připravit i z polovičního množství ingrediencí, stále bude dost velký a reprezentativní.

## Pracovní postup

1. Listové těsto připravíme dle receptu na str. 8–10 nebo dle receptu na str. 11 a 12.
2. Listové těsto rozdělíme do 12 stejných kuliček (o hmotnosti 150 g každá) a uložíme je na 1 hodinu do chladničky.
3. Vychlazené těsto zpracováváme postupně.
  4. Z chladničky vytáhneme jednu kuličku těsta a na lehce pomoučené ploše ji vyválíme na plát o tloušťce 3 mm. Pomocí dortové formy nebo pokličky z něj vykrojíme kruh o průměru 23 cm, který po celé ploše propícháme vidličkou, tím zabráníme přílišnému nafouknutí těsta při pečení. Odkrojky těsta nevyhazujeme, uschováme je v chladničce.
  5. Kruh dáme na plech vyložený pečicím papírem, strčíme na něj vodu z rozprašovače a lehounce posypeme cukrem krupice. Pečeme v troubě predehřáté na 210 °C po dobu 12 minut, program horní a dolní ohřev. Po prvních 6 minutách plech v troubě otočíme, aby se dostala dopředu půlka, která se pekla v zadní části trouby, a naopak.
  6. Takto postupně připravíme 12 korpusů.  
*Pozn.:* Na velkém plechu můžeme péct 2 korpusy o průměru 23 cm zaráz.
  7. Z odkrojků těsta, které nám zbyly, připravíme posypku na dort.
  8. Odkrojky upečeme do zlatova a necháme vychladnout.
  9. Pak je nalámeme a v mixéru podrtíme na jemno.
10. Nyní si připravíme tzv. diplomatický krém.
11. V misce vyšleháme žloutky s cukrem a špetkou soli do pěny. Do pěny pečlivě vmícháme kukuřičný škrob.
12. V kastrůlku svaříme mléko s vanilkovým extraktem. Polovinu vroucího mléka pomalu lijeme do žloutkové směsi, kterou při tom neustále mícháme. Dobře smíchanou žloutkovou směs s polovinou mléka nalijeme zpět do kastrůlku s druhou polovinou mléka a znovu přivedeme k varu. Od okamžiku, kdy začne směs vřít, vaříme za intenzivního míchání ještě 2 minuty.
13. Přendáme do misky, překryjeme potravinářskou fólií (fólii položíme přímo na krém), necháme vychladnout na pokojovou teplotu a pak na 1 hodinu uložíme do chladničky.
14. Vychlazenou smetanu vyšleháme do pevné konzistence, tj. tak, aby držela na lžici.
15. Vychlazený žloutkový krém jemně promícháme stěrkou, přidáme šlehačku a promícháme.
16. Můžeme přistoupit ke kompletaci dortu.
17. Mezi jednotlivé korpusy nanášíme stejné množství krému. Poslední – vrchní korpus zatím nepotíráme.
18. Dort zatížíme a pod závažím ho necháme odpočívat zhruba 1 hodinu.
19. Pak potřeme i vrchní část a celý dort ze stran a obložíme posypkou, kterou jsme si připravili z odřezků těsta.



# PALMIERS

Autor: Adveni

✓ Bez lepku    ✓ Bez sóji

*Palmier* (v množném čísle *palmiers*) je zkratka francouzského *feuille de palmier*, což doslovně znamená palmový list. Jedná se o pečivo z listového těsta, jehož tvar má palmový list připomínat. Pečivo je známé v mnoha zemích, avšak pod různými názvy. Ve Francii palmový list, v Mexiku a dalších latinskoamerických zemích jsou to uši, v Německu pak prasečí ouška, v Číně motýlci, v Řecku brýle, ve Švýcarsku, Pákistánu a Indii francouzská srdce, v Británii sladká srdíčka. Daného tvaru docílíme tak, že vyválíme listové těsto a rolujeme ho proti sobě ze dvou protilehlých stran jako dvě rolády, které se uprostřed setkají. Vzniklá „dvou-roláda“ se pak krájí na plátky, a tak vznikne tvar „motýlků“, „brýlí“, „palmových listů“ ... *palmiers*. *Palmier* nemá žádnou náplň, ale cukrem se na něm nešetří. Některé země mají pak svá další vylepšení a pečivo kupříkladu sypou skořicí nebo přelévají medem.

## Ingredience

- 450 g listového těsta ze směsi KREMROLE & BAKLAVA (tzv. HNĚDÁ) viz str. 8–10 nebo str. 11 a 12
- 20 g rozpuštěného másla
- 80 g cukru krupice (nebo skořicového, vanilkového, třtinového, ...)

Z výše uvedených surovin připravíme cca 25 kusů *palmiers*.

## Pracovní postup

1. Listové těsto připravíme dle receptu na str. 8–10 nebo dle receptu na str. 11 a 12.
2. Na lehce pomoučené ploše rozválíme vychlazené těsto na tloušťku 5 mm do čtverce o rozměrech 30 × 30 cm. **Viz foto 1.** (Při rozvalování stále kontrolujeme, zda se těsto nepřilepilo, v případě potřeby lehce podsypeme.)
3. Na kuchyňskou linku nasypeme polovinu cukru (tj. 40 g) zhruba do velikosti vyváleného těsta. Vyválené těsto položíme na cukr na lince, potřeme ho rozpuštěným máslem a posypeme druhou polovinou cukru. **Viz foto 2.** Po cukru jemně přejedeme válečkem a mírně ho tak do těsta zatlačíme.
4. Následně těsto proti sobě rolujeme ze dvou protilehlých stran jako dvě rolády, které se uprostřed setkají. **Viz foto 3.**
5. Vzniklou „dvou-roládu“ zabalíme do „fresh“ fólie (včetně konců) a uložíme ji na 1 hodinu do chladničky.
6. Vychlazené těsto nakrájíme na plátky silné zhruba 1 cm. Ke krájení můžeme použít reznou niť. **Viz foto 4 a 5.** Vzniknou nám „motýlci“, „brýle“ ... *palmiers*.
7. Klademe je na plech vyložený pečicím papírem. Necháváme dostatečné rozestupy (alespoň 2 cm), při pečení nabudou. **Viz foto 6.**
8. Pečeme v troubě předehřáté na 210 °C po dobu cca 12 minut, program horní a dolní ohřev.
9. Po upečení necháme zcela vychladnout.



1



2



3



4



5



6



# KOLÁČ SAINT HONORÉ

Autor: Adveni, profiterolky podle Lenky Jurečkové

✔ **Bez lepku**      ✔ **Bez sóji**

Tento koláč byl vytvořen v roce 1847 v pařížské cukrárně Chiboust, která se nacházela na ulici Saint Honoré. Podle některých byl pojmenován po ulici, na které se nacházela cukrárna, jež ho prodávala. Podle jiných jej jeho tvůrce, cukrář Augustin Julien, pojmenoval na počest francouzského patrona všech pekařů a cukrářů sv. Honoria (Saint Honoré), biskupa z Amiens. Koláč je opravdový skvost a pozor, také skutečný prubířský kámen cukrářského umění. Cukrář při něm musí prokázat znalost přípravy listového těsta, odpalovaného těsta, cukrářského krému, krému diplomat a také karamelu. Výsledek však okouzlí naprosto všechny.

## Ingredience

### na korpus

450 g listového těsta ze směsi  
KREMROLE & BAKLAVA  
(tzv. HNĚDÁ) viz str. 8–10  
nebo str. 11 a 12  
moučkový cukr na posypání

### na ozdobné profiterolky

#### na těsto

80 g Bezlepkové směsi pro  
přípravu těstovin, vařených  
a smažených pokrmů,  
odpalovaného těsta  
a na zahuštění polévek  
a omáček PASTA &  
GNOCCHI (tzv. ČERVENÁ)

125 g vody  
50 g másla  
3 vejce  
špetka soli

### na náplň do profiterolek (a částečně i na diplomatický krém)

#### žloutkový krém

6 žloutků  
180 g cukru krupice  
špetku soli  
75 g kukuřičného škrobu  
600 ml mléka  
2 lžičky vanilkového extraktu  
60 g másla

### na karamelový přeliv profiterolek

100 ml vody  
200 g cukru krupice

### na diplomatický krém

200 g žloutkového krému  
připraveného z již výše  
uvedených ingrediencí  
200 g smetany ke šlehání 40%

Z výše uvedených ingrediencí připravíme 1 koláč o průměru cca 23 cm.

## Pracovní postup

### Příprava korpusu

1. Listové těsto připravíme dle receptu na str. 8–10 nebo dle receptu na str. 11 a 12.
2. Na lehce pomoučené ploše rozválíme vychlazené těsto na tloušťku 5 mm a vykrojíme z něj kruh o průměru 23 cm. Ten uložíme na 1 hodinu do chladničky.
3. Vychlazené těsto posypeme moučkovým cukrem, dáme ho na plech vyložený pečícím papírem, přikryjeme ho plátem pečícího papíru a na ten položíme další plech. Těsto tak zatížíme, aby při pečení nenaběhlo.
4. Pečeme v troubě předehřáté na 220 °C po dobu cca 13–15 minut, program horní a dolní ohřev.
5. Upečený korpus necháme zcela vychladnout.

### Příprava profiterolek

6. Do hrnce nalijeme vodu, přidáme na kostičky nakrájené máslo a pomalu přivedeme k varu.
7. Když začne voda vařit, odstavíme hrnec z plotny a sůl a veškerou směs PASTA & GNOCCHI (tzv. ČERVENÁ) do něj vsypeme naráz v jedné dávce a důkladně rozmícháme vařečkou.
8. Pak hrnec vrátíme zpět na plotnu, kde jsme nastavili střední teplotu. Pomalu vaříme a mícháme, až se těsto začne odlepovat od stěn hrnce. Ještě chvilku odpalujeme, dokud se na dně hrnce nezačne těsto přichytávat a nevytvoří na něm tenkou vrstvu (odpalování těsta nebude trvat ani 2 minuty).
9. Odpálené těsto vyklopíme do jiné nádoby, nejlépe do mísy robota, a necháme chvilku promíchávat. Těsto necháme promíchávat, dokud nebude pouze lehce teplé (zhruba 40 °C). Za stálého míchání pak postupně zašleháme jedno vejce po druhém a to tak, že robota nastavíme na střední rychlost. Než se vše spojí, trvá to asi 4–5 minut. Těsto bude mít konzistenci zhruba jako tvaroh. Pokud se v těstě vytvoří jemné hrudky, můžeme ho projet tyčovým mixérem.
10. Těsto dáme do cukrářského sáčku zakončeného větší – hodně otevřenou kovovou špičkou.
11. Na plech vyložený pečícím papírem stříkáme kuličky. Pokud se na nich vytvoří špička, lehce ji „splácneme“ mokrým prstem. Mezi jednotlivými kuličkami necháváme dostatečné rozestupy. Před vložením do trouby je na plechu ještě postříkáme vodou z rozprašovače.
12. Troubu rozpálíme na 200 °C, program horní a dolní ohřev. Plech vložíme do prostřední části trouby. Po vložení plechu do trouby teplotu stáhneme na 190 °C. Pečeme cca 30 minut. Po několika minutách se těsto zvedne a „zruřívá“. Troubu po celou dobu pečení neotevíráme.
13. Hotové „kuličky“ přendáme na mřížku, otočíme spodní částí nahoru a propíchneme párátkem, aby unikla přebytečná pára. Než vychladnou, připravíme žloutkový krém.

### Žloutkový krém

14. V misce vyšleháme žloutky s cukrem a špetkou soli do pěny. Do pěny pečlivě vmícháme kukuřičný škrob.

15. V kastrůlku svaříme mléko s vanilkovým extraktem. Polovinu vroucího mléka pomalu lijeme do žloutkové směsi, kterou při tom neustále mícháme. Dobře smíchanou žloutkovou směs s polovinou mléka nalijeme zpět do kastrůlku s druhou polovinou mléka a znovu přivedeme k varu. Od okamžiku, kdy začne směs vřít, vaříme na mírném ohni za intenzivního míchání ještě 2 minuty.
16. Přendáme do misky, vešleháme máslo a překryjeme potravinářskou fólií (fólii položíme přímo na krém, zabráníme tak utvoření škráloupu). Necháme vychladnout na pokojovou teplotu, pak na 1 hodinu uložíme do chladničky.
17. Vychlazený krém v robotu rozšleháme do hladka. 200 g žloutkového krému si necháme stranou pro přípravu diplomatického krému. Zbytek přendáme do cukrářského sáčku s hladkou plnicí špičkou. Zespodu do každé profiterolky uděláme díрку a tou profiterolku naplníme krémem.

18. Žloutkový krém nastříkáme také na korpus z listového těsta, zhruba 1 cm od kraje necháme volný – bez krému.

#### **Karamelový přeliv na profiterolky.**

19. Do hrnce vsypeme cukr, zalijeme vodou a promícháme. Necháme pomalu vařit. Cukr nejdříve zhoustne a vznikne průhledný sirup, ten už nemícháme. Jakmile začne sirup zlátnout, odstavíme ho.
20. Profiterolky naplněné krémem opatrně máčíme horní stranou v karamelu a necháme zatuhnout. Pozor karamel je velmi horký!
21. Dále připravíme diplomatický krém
22. Vychlazenou smetanu vyšleháme do pevné konzistence, tj. tak, aby držela na lžici.
23. Do vychlazeného rozšlehaného krému opatrně vmícháme šlehačku.

#### **Nyní přistoupíme ke kompletaci koláče.**

24. Na korpus z listového těsta potřeny žloutkovým krémem po obvodu naskládáme připravené profiterolky. Zlehka je přimáčkneme k žloutkovému krému, aby držely.
25. Doprostřed pomocí ozdobné cukrářské špičky\* (špička má dokonce název *Saint honoré*) nastříkáme diplomatický krém a do středu ještě položíme jednu profiterolku.

\*Pokud nemáme speciální špičku, typický tvar tohoto dezertu uděláme i za pomoci cukrářského sáčku, kterému rovně ustříhneme špičku a do strany sáčku, v jeho švu vystříhneme směrem ke špičce úzký trojúhelník. Vznikne nahoře kruhový tvar a v boční stěně trojúhelník.



# HOVĚZÍ WELLINGTON

Autor: Adveni

✓ Bez lepku    ✓ Bez sóji

Tato sváteční masová pochoutka údajně vděčí za svůj název vévodovi z Wellingtonu, který v čele spojeneckých vojsk porazil Napoleona Bonaparteho ve slavné bitvě u Waterloo. Vévoda prý svičkovou v této speciální úpravě miloval, ale těžko říct, zda se legenda zakládá na pravdě. A o čem je vlastně řeč? Jedná se v podstatě o luxusní roládu, jejíž střed tvoří pikantně ochucený a orestovaný kus hovězí svičkové. Následuje vrstva podušených žampionů, voňavý kabátek ze schwarzwaldské šunky a navrch křupavá vrstva domácího listového těsta. Recept se řadí k náročnějším – co do obtížnosti provedení i časové náročnosti – ale výsledek rozhodně stojí za to.

## Ingredience

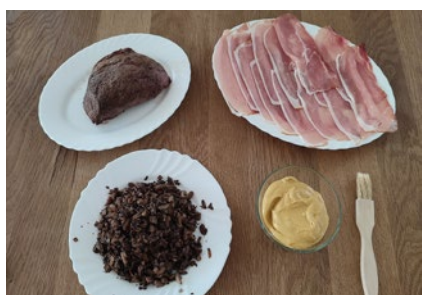
- 600 g hovězího masa – svičkové
- 600 g žampionů
- 220 g schwarzwaldské šunky
- 50 g dijonské hořčice
- dle chuti sůl
- dle chuti pepř
- olivový olej
- 400 g listového těsta ze směsi KREMROLE & BAKLAVA (tzv. HNĚDÁ) viz str. 8–10 nebo str. 11 a 12
- 1 žloutek na potřeni

Dále budeme potřebovat potravinovou fólii.

Z výše uvedených surovin připravíme 4 porce.

## Pracovní postup

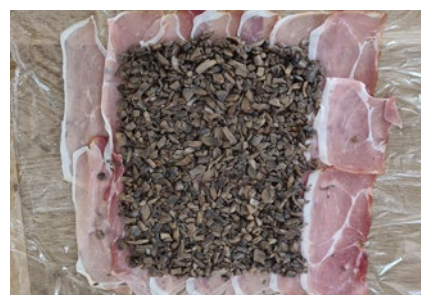
1. Maso zbavíme blan, osolíme a opeříme. Na rozpáleném oleji ho zprudka opečeme se všech stran tak, aby se zatáhlo. **Viz foto 1.** Necháme vychladnout.
2. Vychladlé maso potřeme po celé ploše hořčicí a uložíme ho do chladničky.
3. Žampiony nasekáme na drobno, osolíme, opeříme a smažíme tak dlouho, dokud je nezaváme téměř veškeré vody. Necháme vychladnout. **Viz foto 1.**
4. Na potravinovou fólii si vyskládáme plátky šunky tak, aby se zhruba jedním centimetrem překrývaly. **Viz foto 2.**
5. Na plátky šunky navrstvíme žampiony. **Viz foto 3.**
6. Doprostřed položíme maso potřené hořčicí. **Viz foto 4.**
7. Zabalíme – zavineme. Potravinářskou fólii pořádně utáhneme, vytvoříme „pevný balíček“, který necháme 15 minut odpočívat v chladničce. **Viz foto 5.**
8. Listové těsto připravíme dle receptu na str. 8–10 nebo dle receptu na str. 11 a 12.
9. Vychlazené listové těsto na lehce pomoučeném vále rozválíme na tloušťku 3 mm a na cca 30 cm do délky a do šířky cca 25 cm.
10. Masový „balíček“ zbavíme potravinářské fólie a zavineme ho do vyváleného plátu těsta. (Maso zavineme pouze do jedné vrstvy těsta.) Přebytečné těsto odřízneme. Okraje silně stiskneme tak, aby šťáva nemohla vytéct. **Viz foto 6.**
11. Takto připravené maso v listovém těstě opět zabalíme pevně do potravinové fólie, ta nám opět pomůže celý „balíček“ utáhnout.
12. Uložíme na 5 minut do chladničky.
13. „Balíček“ vytáhneme z chladničky, vyjmeme z potravinářské fólie, umístíme na plech. **Viz foto 6.**
14. Těsto potřeme po celé ploše rozmíchaným žloutkem – **viz foto 7** a jemně ozdobíme zářezy hřbetem nožem (těsto neprořízneme) – **viz foto 8.**
15. Těsto z vrchní strany párkrát propíchneme párátkem, aby mohla odcházet pára a těsto nepopraskalo.
16. Pečeme v troubě předehřáté na 200 °C po dobu 10 minut, pak teplotu stáhneme na 180 °C a pečeme dalších 30 minut. Zvolíme program horní a dolní ohřev. **Viz foto 9.**
17. Po vyjmutí z trouby necháme cca 15 minut odpočinout, pak ostrým nožem krájíme na cca 3 cm plátky. **Viz foto 10.**



1



2



3





4



5



6



7



8



9





## VI. FILO TĚSTO



# PŘÍPRAVA FILO TĚSTA TRADIČNÍM ZPŮSOBEM

Autor: Lenka Jurečková

✔ Bez lepku    ✔ Bez mléka    ✔ Bez sóji

## Ingredience

- 370 g směsi KREMROLE & BAKLAVA (tzv. HNĚDÁ)
- 1 vejce velikosti M (50g)
- 20 g olej
- 170 g voda
- 1/2 lžičky soli

*dále budeme potřebovat*  
kukuřičný škrob na podsypávání

Z výše uvedených ingrediencí připravíme 620 g filo těsta.

## Pracovní postup

1. Všechny suroviny smícháme a vypracujeme hladké těsto.
2. Těsto vyvalujeme do velmi tenké vrstvy, která je takřka průhledná jako novinový papír. Čím tenčí těsto, tím křehčí výsledek. V receptech se na sebe potom vrství.
3. Nejlépe se vyvaluje speciálním filo válečkem **viz foto níže**. Váleček nemá osu, někdy ani madla a bývá užší a delší než klasický.
4. Těsto s ním rozvalujeme nejlépe od středu do krajů a to tak, že dlaní tlačíme na váleček a rolujeme ho po těstě.
5. Pracovní plochu si podsypáváme nejlépe kukuřičným škrobem. Dobře nám k tomu poslouží cukřenka na moučkový cukr. Vršek těsta také lehce poprašíme. Těsto se po pracovní ploše musí pohybovat volně, občas tedy těsto namotáme na váleček a podsypeme škrobem. Dáváme také pozor, abychom měli ruce a pracovní plochu suchou a na válečku nebyly zbytky těsta, obtiskují se potom do tenké vrstvy a trhají ji.
6. Těsto, které zrovna nepracováváme, máme zabalené do potravinářské fólie nebo přikryté vlhkou utěrkou, aby neosychalo.
7. Při rozvalování se snažíme mít co nejméně zbytků, těsto díky podsypávání a osychání houstne a křehne.
8. K použití připraveného filo těsta již viz jednotlivé recepty dále.



## PEČENÍ FILO TĚSTA

Filo těsto pečeme na vyšší teplotu než těsto listové, avšak kratší dobu, nejlépe potřené rozšlehaným vajíčkem. Těsto se pak nevysušuje.



Foto: Lenka Jurečková

## PŘÍPRAVA FILO TĚSTA BEZ LAKTÓZY A KASEINU

Pokrmu z filo těsta si nemusejí odpírat ani lidé, kteří netolerují laktózu, nebo trpí ABKM (alergií na bílkovinu kravského mléka), protože recept na přípravu samotného filo těsta mléko / máslo neobsahuje. V jednotlivých receptech se sice často máslem potírá, ovšem tam lze jednoduše klasické máslo nahradit Alsanem (nebo jiným tukem), či máslem bez laktózy.



## ZAMRAZENÍ FILO TĚSTA

Samotné filo těsto sice můžeme zamrazit, jednotlivé pláty však ne. Zkřehly by, vysušily by se a těžko by šly od sebe oddělit. Pro zamrazení však ani není důvod. Příprava filo těsta je, na rozdíl od těsta listového, rychlá.

# PŘÍPRAVA FILO TĚSTA ZJEDNODUŠENĚ

Autor: Lenka Jurečková

✔ Bez lepku      ✔ Bez sóji

## Ingredience

- 100 g směsi KREMROLE & BAKLAVA (tzv. HNĚDÁ)
- 300 g vody
- 10 g oleje
- 50 g vejce (1 vejce velikosti M) špetku soli

Z výše uvedených ingrediencí připravíme cca 20 listů filo těsta o průměru 18 cm.

## Pracovní postup

Filo těsto můžeme připravit i tímto jednoduchým způsobem“

1. Všechny suroviny smícháme v řídké těsto. Konzistence bude podobná konzistenci řidšího těsta na palačinky.
2. Těsto necháme odstát alespoň 15 minut. Zhoustne a vyjdou z něj bubliny, které vznikají při míchání.
3. Nepřílnavou pánvi na smažení rozehřejeme na středním plameni/stupni.
4. Nebudeme péct zprudka ani příliš dlouho.
5. Těsto promícháme a pomocí mašlovačky postupně natíráme v tenoučké vrstvě na dno pánve. Už během natírání se směs propéká.
6. Pokryjeme dno a uděláme ještě 1–2 vrstvy. Snažíme se mít pánvi potřenou rovnoměrně, hlídáme hlavně okraje. Vyvýšený kraj pánve nenatíráme, hlavně na sklo-keramice a indukci by se hůře propékaly.
7. Pomalu placku opékáme a to pouze z jedné strany. Jakmile se začne ze strany odlepovat od pánve, opatrně ji odloupneme, dáme na talířek a přikryjeme vlhkou utěrkou.
8. Takto bychom měli připravit cca 20 listů filo těsta.
9. Takto připravené těsto je po upečení tenoučké a suché. Pokud jej dáme pod vlhkou utěrku, zvlhne a půjde ohýbat a tvarovat.

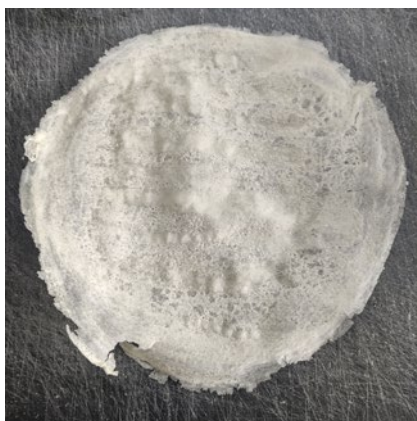


Foto: Lenka Jurečková

## VII. RECEPTY S FILO TĚSTEM



# BAKLAVA

Autor: Lenka Jurečková

✓ Bez lepku    ✓ Bez sóji

S touto sladkou tučnou dobrotou se dnes můžete nejčastěji potkat na dovolené v Turecku, ale peče se i na Balkáně, v Íránu, Afghánistánu či na Kavkaze, tedy na území bývalé Osmanské říše. Její původ není zcela jasný, ale v podobě, v jaké ji známe dnes, se pravděpodobně začala poprvé připravovat v tureckých palácích. Ani etymologie názvu není jednoznačná. Některé prameny uvádějí, že slovo „baklava“ může pocházet z mongolského bayla, které znamená vázat, zabalit, navršit. Jiné zdroje se přiklánějí spíše ke složenině tureckého bak a arménskému lavaš, která by se dala volně přeložit jako „vypadá jako chléb“. Baklava je zákusek tvořený tenkými vrstvami filo těsta, které se prokládají bohatou vrstvou sekaných ořechů a medu či sirupu. Je přitom možné použít různé druhy ořechů – k velmi oblíbeným patří např. baklava pistáciová. Jedná se o velmi sladký a sytý dezert, proto se podává pokrácený na malé čtverečky. Pro všechny, kdo se na chvíli chtějí přenést do slunného Turecka, přinášíme tento osvědčený recept.

## Ingredience

- 620 g filo těsta ze směsi KREMROLE & BAKLAVA (tzv. HNĚDÁ) viz str. 68
- 125 g másla na promazávání kukuřičný škrob na podsypávání
- 1 vejce na pomazání

### na náplň

- 100 g na hrubo mletých nebo sekaných pistácií (nejlépe blanširovaných, jsou krásně zelené)

### na sirup

- 150 g vody
- 75 g cukru krupice
- 75 g medu
- 1 lžička šťávy z citronu

### na další zpracování těsta

- 1 lžička oleje
- 1 lžička vody

### dále budeme potřebovat

kulatou formu nebo pokličku o průměru 21 cm

## Pracovní postup

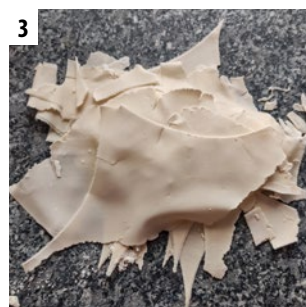
1. Filo těsto připravíme dle receptu na str. 68.
2. Těsto si rozdělíme na 4 části, které budeme postupně zpracovávat. Pracujeme vždy s jednou částí, zbylé části si zabalíme do potravinové fólie.
3. Pracovní plochu si posypeme kukuřičným škrobem. První část těsta lehce rozválíme válečkem zhruba na výšku naší formy. Nyní budeme válet do stran. Těsto potřebujeme co nejtenčí, mělo by být takřka průhledné. Začneme válet od středu k jedné straně a to nejlépe tak, že dlaněmi tlačíme na váleček a rolujeme ho po těstě. Těsto se musí pod válečkem volně pohybovat po pracovní ploše. Občas proto těsto na váleček namotáme, podsypeme škrobem a pak pokračujeme ve válení. Hlídáme také, aby na válečku nezůstávaly kousky nalepeného těsta, ty sundáme, jinak by se těsto trhalo. Pokud se těsto lepí na váleček, lehce ho poprášíme kukuřičným škrobem. Stejně rozválíme těsto od středu i na druhou stranu – viz foto 1.
4. Těsto rozkrájíme na požadovaný rozměr a tvar. Snažíme se mít co nejméně odpadu. Můžeme si pomoci např. pokličkou, dortovou formou, rádílkem, apod. Zkušenější pekaři zvládnou z jedné části 3 kruhy o průměru 21 cm – viz foto 2.
5. Vykrojené kruhy si skládáme na sebe a z vrchu je přikryjeme vlhkou utěrkou nebo potravinovou fólií. Odřezky z pracovní plochy si zabalíme do potravinářské fólie, budeme je zpracovávat později s ostatními odřezky – viz foto 3.
6. Další 3 části těsta zpracujeme stejným způsobem jako první část.
7. Ke všem odloženým odřezkům přidáme asi lžičku vody a lžičku oleje a znova zpracujeme buď v robotu, nebo ručně. Těsto by mělo mít podobnou konzistenci jako na začátku, nejspíše bude malinko tužší. Pokud se stále příliš sype, můžeme přidat opět trochu vody a oleje.



1 Těsto rozválíme filo válečkem,



2 vykrojíme jednotlivé kruhy,



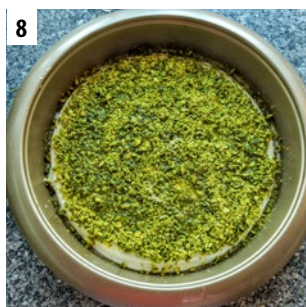
3 odřezky uložíme.



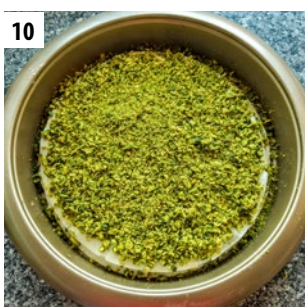
8. Takto zpracované těsto rozdělíme na 2 části. Každou část opět vyválíme na pracovní ploše, kterou jsme podsypali kukuřičným škrobem a vykrojíme z každé 3 kruhy.
9. Nyní bychom měli mít celkem 18 vykrojených kruhů – viz foto 4.
10. Odřezky z posledních tří kruhů nebudeme znovu propracovávat, protože by výsledné těsto bylo příliš tuhé a křehké, dáme je ale stranou, později je budeme přidávat do formy.
11. Teď rozpustíme máslo a uvaříme sirup, kterým budeme baklavu polévat.
12. Do hrnce dáme vodu, cukr, med, citronovou šťávu a chvíli povaříme. Odstavíme bokem.



Budeme mít celkem 18 kruhů. Formu vymažeme máslem, uložíme první plát a potřeme máslem ...



Na osmý plát nasypeme polovinu pistácií, polijeme pár lžícemi sirupu, položíme další plát těsta, který pomažeme máslem



a posypeme druhou polovinou pistácií, polijeme pár lžícemi sirupu, poklademe zbylými osmi pláty a ve formě nakrájíme.



Foto: Lenka Jurečková

Nakrájíme, zalijeme zbytkem másla a potřeme rozšlehaným vajíčkem, upečeme. Zalijeme zbytkem sirupu a necháme vychladnout.

## BAKLAVA

13. Dno formy, ve které budeme baklavu péct, potřeme rozpuštěným máslem. Postupně budeme vrstvit vykrojené kruhy, které vždy promažeme máslem – **viz foto 5 a 6**. Těsto neuhlazujeme, máslem nešetříme. Tady někde mezi jednotlivá patra uložíme odřezky. Celkem navrstvíme 8 kruhů, na horní (osmý) kruh nasypeme polovinu pistácií – **viz foto 7**, polijeme pár lžicemi sirupu – **viz foto 8**, dáme další plát těsta, který pomažeme máslem – **viz foto 9** a nasypeme na něj zbytek pistácií – **viz foto 10**, které opět zalijeme několika lžicemi sirupu – **viz foto 11**. Na pistácie opět postupně navrstvíme zbylých osm kruhů a nezapomeneme každý plát pomazat máslem.
14. Baklavu si nyní ve formě nakrájíme – **viz foto 12**, zalijeme zbytkem másla a potřeme rozšlehaným vajíčkem – **viz foto 13**.
15. Plech umístíme zhruba doprostřed trouby a pečeme ve vyhřáté troubě na 230 °C asi 18 minut na program horní a dolní ohřev – **viz foto 14**.
16. Upečenou baklavu vyndáme z trouby, zalijeme zbytkem sirupu a necháme vychladnout – **viz foto 15**. Pozor při pečení ve skle a keramice, sirup by měl být horký a nalíváme ho opatrně po těstě, aby nám nepraskla forma.





Foto: Lenka Hrečkova

# BUREK

Autor: Lenka Jurečková

✓ Bez lepku    ✓ Bez sóji

Burek, podobně jako baklava, je rozšířený zejména v Turecku, na Balkáně a v severní Africe, tedy v zemích bývalé Osmanské říše. Je také tradičním pokrmem židovské kuchyně. Pro jeho přípravu se rovněž používá filo těsto, zde však podobnost s baklavou končí. Burek je křehké pečivo plněné různými slanými náplněmi – sýrem feta, špenátem, mletým masem apod. Může mít tvar třícípého šátečku, čtverce, ale i závinu či kulatého koláče. Nejčastěji má však podobu dlouhé plněné punčochy, která se stočí do spirály a upeče v kulaté formě. My jsme si pro vás připravili recept na burek plněný fetou nebo špenátem. Můžete ho konzumovat ještě zatepla např. s čerstvým zeleninovým salátkem, ale výborně chutná i vychlazený. Snadno ho tak zabalíte na svačinu do práce nebo na výlet. Pokud patříte k milovníkům slaných koláčů, tuhle pochoutku prostě musíte vyzkoušet.

## Ingredience

- 310 g filo těsta ze směsi KREMROLE & BAKLAVA (tzv. HNĚDÁ) viz str. 68
- kukuřičný škrob na podsypávání
- 20 g rozpuštěného másla na potřetí těsta
- 1 vejce na potřetí

na sýrovou náplň

- 200 g sýru feta

nebo

na špenátovou náplň

- 500 g špenátu
- 2 lžíce sladké chilli omáčky
- 1 cibulku
- 2 stroužky česneku
- sůl
- trošku oleje

Z výše uvedených ingrediencí připravíme 8 ks menších burků.

## Pracovní postup

1. Filo těsto připravíme dle receptu na str. 68.
2. Těsto rozdělíme na 2 části.
3. Pracovní plochu jemně posypeme kukuřičným škrobem.
4. Každou část těsta si rukama trochu vytvarujeme do tvaru obdélníku – viz foto 1 a ten rozválíme do tenoučké, skoro průsvitné vrstvy – viz foto 2. Velikost obdélníku by měla být zhruba 30 × 60 cm, nebo maximum, které zvládneme. Není třeba zarovnávat nebo upravovat okraje.
5. Rozvalujeme postupně od středu ke krajům. Občas kontrolujeme, aby se těsto nepřilepilo k pracovní ploše, případně lehce podsypeme kukuřičným škrobem.
6. Rozválený plát celý potřeme rozpuštěným máslem a na spodní delší část nadrobíme 100 g fety – viz foto 3 nebo dáme polovinu špenátové náplně.
7. Špenátovou náplň připravíme tak, že na trošce oleje osmažíme cibulku, přidáme na jemno nakrájený česnek. Až cibulka zežloutne, přidáme špenát, sůl, sladkou chilli omáčku a podusíme. Přebytkovou vodu slijeme, těsto by se nám rozmočilo.
8. Těsto začneme rolovat od spodní části. Můžeme si pomoci např. stěrkou, aby se nám snáze zvedalo ze stolu. Těsto přeložíme přes náplň a opatrně smotáváme – viz foto 4 a 5.
9. Hotový váleček – viz foto 6 nakrájíme na 4 kousky – viz foto 7, přeneseme na plech vyložený pečícím papírem a pomažeme rozšlehaným vajíčkem – viz foto 8.
10. Plech vložíme doprostřed trouby vyhřáté na 230 °C a pečeme asi 10 minut program horní a dolní ohřev.





Foto: Lenka Jurecková

# BANITSA

Autor: Lenka Jurečková

✔ Bez lepku    ✔ Bez sóji

Pokud se chystáte na dovolenou do Bulharska, pak se s ním jistojistě potkáte. O čem je řeč? Přece o slaném koláči banitsa (někdy též banica). Jeho příprava je geniálně jednoduchá a chuť přímo božská. Jedná se v podstatě o dlouhý tenký závin z filo těsta se slanou náplní, který se následně stočí do „šneka“ a upeče. Přípravuje se v různých variantách – do jedné se přidává dýně, do jiné špenát. Základní recept však představuje směs ze šlehaných vajec, bílého jogurtu a balkánského sýra. Banitsa se v Bulharsku podává nejčastěji studená k snídani, ale není to podmínkou. Koláč stejně dobře funguje jako hlavní jídlo či příloha. Bulhaři připravují banitsu také na Vánoce a na Silvestra. Tehdy do ní přidávají tzv. kusmeti, tedy malé drobnosti pro štěstí. Mohou to být mince nebo např. papírky s citáty věstící nejčastěji štěstí, zdraví či úspěch. Že se letos k moři nechystáte? Nevadí, banitsa bude chutnat stejně dobře i na chalupě u lesa.

## Ingredience

- 310 g filo těsta ze směsi KREMROLE & BAKLAVA (tzv. HNĚDÁ) viz str. 68
- kukuřičný škrob na podsypávání
- 1 vejce na potřetí
- 20 g másla na vymazání formy

## na náplň

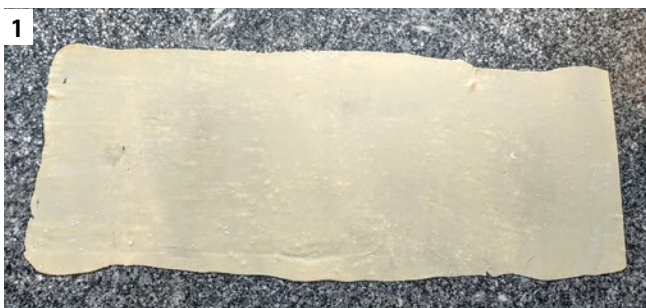
- 1 vejce
- 140 g jogurtu řeckého typu
- 100 g sýru feta
- dle chuti olivy, sušená rajčata, kapii, bylinky

## dále budeme potřebovat

- kulatou formu o průměru 21 cm

## Pracovní postup

1. Nejdříve připravíme náplň.
2. Do mísy dáme nadrobený sýr, jogurt a vejce a vše rozmícháme nejlépe elektrickým šlehačem, můžeme přidat třeba olivy nebo bylinky.
3. Filo těsto připravíme dle receptu na str. 68
4. Těsto rozdělíme na 2 díly. Jeden díl zabalíme do potravinové fólie, budeme ho zpracovávat za chvíli.
5. První díl těsta rozválíme na škrobem posypané pracovní ploše na plát zhruba 50 × 30 cm, nebo maximum, které zvládneme – viz foto 1.
6. Aby se nám s těstem lépe manipulovalo, rozdělíme si ho na 2 části. Vzniknou nám 2 pruhy 25 × 30 cm – viz foto 2, které ještě přeložíme směrem nahoru, a budeme mít tedy 2 kousky 25 × 15 cm – viz foto 3.
7. Na každý rozetřeme ¼ náplně a zarolujeme – viz foto 4 a 5.
8. Každý kousek uložíme do máslem vymazané formy. Začneme od středu a jednotlivé kousky stáčíme dokola – viz foto 6. Pokud nám těsto popraská, nevadí.
9. Druhý odložený kousek těsta zpracujeme stejně.
10. Takto připravenou banitsu ve formě potřeme rozšlehaným vajíčkem – viz foto 7.
11. Formu vložíme doprostřed trouby vyhřáté na 220 °C a pečeme 18 minut na program horní a dolní ohřev.



Těsto 50 × 30 cm



Přeložíme 25 × 15 cm,



rozdělíme na půlky 25 × 30 cm.



rozetřeme náplň



a zarolujeme.



Uložíme do formy.



# MESH OM ALI (MLÉČNÝ FILO KOLÁČ)

Autor: Lenka Jurečková

✓ Bez lepku    ✓ Bez sóji

Tahle dobrota z filo těsta není tak známá jako např. baklava či burek, to jí však v žádném případě neubírá na výjimečnosti. Spíš naopak. Hlavní roli zde hraje jemná mléčná chuť. Tu vykouzlí slazené kondenzované mléko v kombinaci se smetanou. Aby moučník nepůsobil fádně, ozvláštňují ho křupavé pistácie a kyselkavé jahody. S ingrediencemi si však můžete pohrát – dáte přednost plátkům mandlí v kombinaci s mletou skořicí? Jen do toho, fantazii se meze nekladou. Také způsoby přípravy se různí. My jsme náplň ukryli do dlouhého závinu z filo těsta, který jsme stočili do spirály. Ale možná dáte přednost čtverhranné formě, do které na sebe střídavě navrstvíte plátky těsta a náplně. V obou případech by měl být výsledkem nebesky lahodný a jemný dezert se sladkou krémovou náplní a křupavou vrstvou těsta a ořechů na povrchu.

## Ingredience

- 620 g filo těsta ze směsi KREMROLE & BAKLAVA (tzv. HNĚDÁ) viz str. 68
- 100 g rozpuštěného másla
- 200 g sladkého kondenzovaného mléka (Salko)
- 400 g šlehačky

## dále budeme potřebovat

kukuřičný škrob na podsypání  
máslu na vymazání formy  
kulatou formu o průměru 26 cm\*

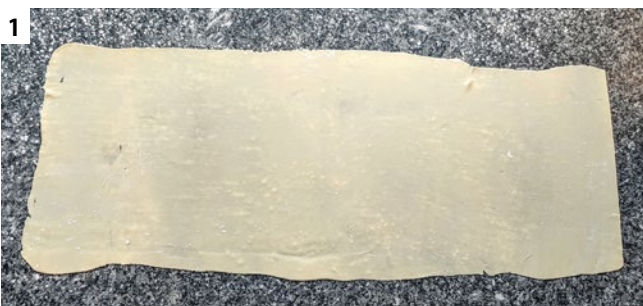
## na ozdobu

sekané pistácie  
lyofilizované jahody

\*Doporučujeme použít trochu vyšší formu než je na fotkách, šlehačka s kondenzovaným mlékem v troubě po okrajích více bublá.

## Pracovní postup

1. Filo těsto připravíme dle receptu na str. 68
2. Těsto rozdělíme na 4 části.
3. Pracovní plochu jemně posypeme kukuřičným škrobem.
4. Každou část těsta rukama trochu vytvarujeme do obdélníku a rozválíme do tenoučké, skoro průsvitné vrstvy. Velikost obdélníku by měla být zhruba 30 × 60 cm, nebo maximum, které zvládneme – viz foto 1. Čím bude těsto tenčí, tím bude výsledný dezert jemnější. Není třeba zarovnávat nebo upravovat okraje.
5. Těsto rozvalujeme postupně od středu ke krajům. Občas kontrolujeme, aby se těsto nepřilepilo k pracovní ploše, případně lehce podsypeme kukuřičným škrobem.
6. Rozválený plát si kvůli lepší manipulaci s těstem rozdělíme na 2 poloviny – viz foto 2. Každou část shrneme, aby vytvořila varhánku, viz foto 3 a 4, příliš neumačkáváme, nevadí, pokud se potrhá. Těsto stočíme do kruhu a uložíme do máslu vymazané formy – viz foto 5. Těsto můžeme ukládat i do hranaté formy, tam ho nestácíme, ale necháme rovně. Takto zpracujeme všechny 4 části těsta – viz foto 6.
7. Těsto ve formě pomazeme rozpuštěným máslem – viz foto 7, zbytkem másla těsto ještě polijeme.
8. Formu vložíme doprostřed trouby vyhřáté na 230 °C a pečeme 20-25 minut na program horní a dolní ohřev, těsto by mělo lehce zežloutnout – viz foto 8.
9. Dezert vyndáme z trouby, polijeme směsí kondenzovaného mléka a šlehačky a vrátíme dopéct ještě 10 minut na 200 °C – viz foto 9.
10. Po upečení posypeme pistáciemi a lyofilizovanými jahodami – viz foto 10.
11. Dezert je vynikající ještě teplý.



1 Těsto rozválíme na plát 60 × 30 cm.



2 Rozdělíme na 2 části.



3 Shrňeme do tvaru varhánků.



5 Stočíme do formy.



6 Uložíme do formy.





Pomažeme máslem.



Upečeme.



Polijeme Salkem a šlehačkou.



Ozdobíme.



# KOKOSOVÉ / MAKOVÉ MĚŠCE Z FILO TĚSTA PŘIPRAVENÉHO ZJEDNODUŠENĚ

Autor: Lenka Jurečková

✓ Bez lepku    ✓ Bez sóji

Měsíc plný zlatých dukátů by se v dnešní době hodil asi každému z nás. Čarovat bohužel neumíme, ale snad vás potěšíme alespoň receptem na měšce z filo těsta plněné úžasnou sladkou náplní. A protože nejsme troškaři, připravili jsme si pro vás hned dvě varianty. Tradiční makovou a exotickou kokosovou. Až vytáhnete z trouby plech posázený těmito nazlátlými křupavými váčky naditými lahodnou náplní, poprášíte je moučkovým cukrem a položíte na svátečně prostřený stůl, právem se budete cítit jako praví boháči.

## Ingredience

20 listů filo těsta ze směsi  
KREMROLE & BAKLAVA  
(tzv. HNĚDÁ) připravených  
zjednodušeným způsobem –  
viz str. 70  
potravinářský provázek

### na náplň makovou

130 g mletého máku  
120 g mléka  
30 g cukru moučka  
15 g kyselejší marmelády  
15 g povidel

### na náplň kokosovou

2 bílky  
60 g cukru moučka  
80 g kokosu  
špetku soli

### na dokončení

moučkový cukr na posypání

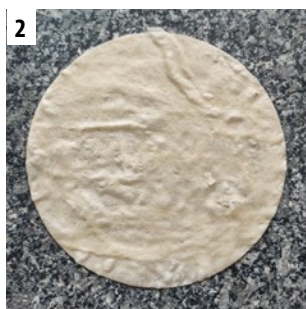
Z uvedeného množství připravíme  
10 kokosových / makových měšců.

## Pracovní postup

1. Listy filo těsta připravíme dle návodu na str. 70
2. Makovou náplň připravíme tak, že do hrnce nalijeme mléko, nasypeme mák, přivedeme k varu a na mírném plameni povaříme několik minut. Odstavíme. Poté do máku přidáme cukr, marmeládu, povidla a zamícháme.
3. Kokosovou náplň připravíte tak, že bílky se špetkou soli vyšleháme do pevného sněhu. Přidáme cukr a znova prošleháme. Přidáme kokos a zlehka vařečkou vmícháme.
4. Na jeden měšec budeme potřebovat vždy 2 plátky filo těsta, které položíme na sebe – **viz foto 1**. Pokud chceme mít měšce esteticky hezčí, okraje odkrojíme např. rádýlkem, nožem nebo si pomůžeme pokličkou – **viz foto 2**.
5. Do středu těsta dáme náplň – cca 20 g kokosové nebo 30 g makové (ne více) – **viz foto 3 a 4**.
6. Těsto s náplní shrneme do tvaru měšce a zavážeme potravinářským provázkem – **viz foto 5 a 6**. Provázek nedáváme těsně na náplň a příliš ho neutahujeme. Uprostřed necháváme malinkou mezeru. Je to proto, abychom těsto provázkem nepřetržili a aby se náplň mohla trochu rozpínat.
7. Měšce klademe na plech vyložený pečicím papírem.
8. Pečeme v troubě vyhřáté na 220 °C 10–12 minut, program horní a dolní ohřev – **viz foto 7**.
9. Hotové měšce posypeme moučkovým cukrem.



1 2 pláty filo těsta.



2 Zarovnáme okraje.



3 Naplníme kokosem



4 nebo mákem.



Zavážeme do tvaru měšce.



Upečeme.



# BAKLAVA Z FILO TĚSTA PŘIPRAVENÉHO ZJEDNODUŠENĚ

Autor: Lenka Jurečková

✔ **Bez lepku**      ✔ **Bez sóji**

O baklavě píšeme již na str. 72. Tam pracujeme s filo těstem připraveným tradičním způsobem. Ovšem baklavu můžeme upéct také z filo těsta připraveného zjednodušeně. Pokud tento způsob upřednostňujete, pak čtěte dál.

## Ingredience

28 listů filo těsta ze směsi  
KREMROLE & BAKLAVA  
(tzv. HNĚDÁ) připravených  
zjednodušeným způsobem –  
viz str. 70

125 g másla na promazávání  
1 vejce na pomazání

## na náplň

100 g na hrubo mletých nebo  
sekaných vlašských ořechů

## na sirup

150 g vody  
75 g cukr krupice  
75 g medu  
1 lžice šťávy z citronu

## dále budeme potřebovat

pánev o průměru dna 21 cm  
a stejně velkou formu na  
pečení

## Pracovní postup

1. Těsto připravíme z dvojité dávky podle návodu na str. 70. Jednotlivé listy budeme péct, pokud možno, na pánvi o průměru dna 21 cm, aby posléze pasovaly do stejně velké formy.
2. Rozpustíme máslo a uvaříme sirup, kterým budeme baklavu polévat.
3. Do hrnce dáme vodu, cukr, med, citronovou šťávu a chvíli povaříme. Odstavíme bokem.
4. Nachystané listy na sebe vrstvíme stejně jako u klasické baklavy do máslem vymazané formy, každý list také promazáváme máslem.
5. Pokud se nám podařilo udělat všech 28 listů, uložíme jich do formy 13, posypeme polovinou vlašských ořechů, polijeme pár lžicemi sirupu, dáme další 2 listy těsta, pomazeme máslem a posypeme zbytkem vlašských ořechů, které opět zalijeme několika lžicemi sirupu. Na ořechy opět postupně navrstvíme zbylých 13 listů a nezapomeneme každý list pomazat máslem.
6. Baklavu ve formě nakrájíme, zalijeme zbytkem másla a potřeme rozšlehaným vajíčkem.
7. Pečeme v troubě vyhřáté na 220 °C asi 18 minut, program horní a dolní ohřev.
8. Upečenou baklavu vyndáme z trouby, zalijeme zbytkem sirupu a necháme vychladnout. Pozor při pečení ve skle a keramice, sirup by měl být horký a naléváme ho opatrně po těstě, aby nám nepraskla forma.



# BUREK Z FILO TĚSTA PŘIPRAVENÉHO ZJEDNODUŠENĚ

Autor: Lenka Jurečková

✔ Bez lepku    ✔ Bez sóji

O burku píšeme již na str. 76. Tam pracujeme s filo těstem připraveným tradičním způsobem. Ovšem burek můžeme upéct také z filo těsta připraveného zjednodušeně. Pokud tento způsob upřednostňujete, pak čtěte dál.

## Ingredience

- 20 listů filo těsta ze směsi KREMROLE & BAKLAVA (tzv. HNĚDÁ) připravených zjednodušeným způsobem – viz str. 70
- 40 g rozpuštěného másla
- 1 vejce na potření

na sýrovou náplň

125 g sýru feta

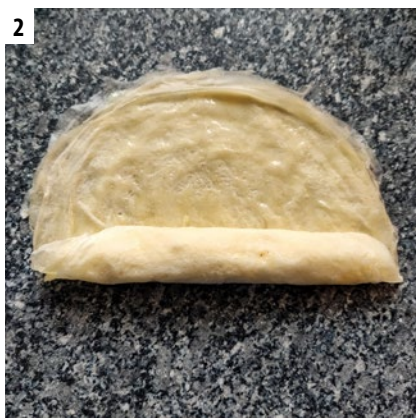
Z výše uvedených ingrediencí připravíme 5 ks burků.

## Pracovní postup

1. Listy filo těsta připravíme dle návodu na str. 70.
2. Na jeden burek budeme potřebovat vždy 4 listy filo těsta, které položíme na sebe a jemně promažeme máslem. **Viz foto 1.**
3. Do spodní části nadrobíme fetu, na každý burek 25 g. **Viz foto 1.**
4. Zarolujeme. **Viz foto 2.**
5. Takto připravené burky přendáme na plech vyložený pečicím papírem.
6. Klademe je volnými konci dolů, aby se nerozmotávaly. **Viz foto 3.**
7. Potřeme je rozšlehaným vajíčkem. **Viz foto 4.**
8. Pečeme v troubě vyhřáté na 220 °C po dobu 12 minut, program horní a dolní ohřev. **Viz foto 5.**



1  
4 listy filo těsta



2  
zarolujeme.



3  
Dáme na plech volnými konci dolů.



4  
Pomažeme vajíčkem.



5  
Upečeno.



# BANITSA Z FILO TĚSTA PŘIPRAVENÉHO ZJEDNODUŠENĚ

Autor: Lenka Jurečková

✔ **Bez lepku**      ✔ **Bez sóji**

O banitse píšeme již na str. 78. Tam pracujeme s filo těstem připraveným tradičním způsobem. Ovšem banitsu můžeme upéct také z filo těsta připraveného zjednodušeně. Pokud tento způsob upřednostňujete, pak čtěte dál.

## Ingredience

- 28 listů filo těsta ze směsi KREMROLE & BAKLAVA (tzv. HNĚDÁ) připravených zjednodušeným způsobem – viz str. 70
- 20 g rozpuštěného másla
- 1 vejce na potření

## na náplň

- 1 vejce
- 140 g jogurtu řeckého typu
- 100 g sýru feta  
dle chuti olivy, sušená rajčátka, kapii, bylinky

## dále budeme potřebovat

- kulatou formu o průměru 21 cm

## Pracovní postup

1. Nejdříve připravíme náplň.
2. Do mísy dáme nadrobený sýr, jogurt a vejce a vše rozmícháme nejlépe elektrickým šlehačem, můžeme přidat třeba olivy nebo bylinky.
3. Listy filo těsta připravíme dle návodu na str. 70.
4. Těsto připravíme z dvojité dávky.
5. Mělo by nám vyjít 28 listů o průměru 21 cm.
6. Na pracovní ploše na sebe navrstvíme vždy 4 listy filo těsta. Vznikne nám tedy 7 hromádek po 4 listech.
7. Na jednotlivé hromádky rovnoměrně rozdělíme náplň a zarolujeme.
8. Smotané naplněné válečky ukládáme volným koncem dolů do máslem vymazané formy. Začneme uprostřed a točíme do spirály. Těsto potřeeme rozšlehaným vajíčkem.
9. Formu vložíme doprostřed trouby vyhřáté na 220 °C a pečeme 18 minut na program horní a dolní ohřev.







**Adveni**<sup>®</sup>  
plodiny třetího tisíciletí

E-shop CZ: [www.bezlepkova.com](http://www.bezlepkova.com)

E-shop SK: [sk.bezlepkova.com](http://sk.bezlepkova.com)

Bezlepkové recepty: [www.receptyadveni.cz](http://www.receptyadveni.cz)

[f bezlepkova.com](http://facebook.com/bezlepkova.com)

[Adveni](https://www.youtube.com/channel/UCAdveni)

[@ bezlepkovacom](https://www.instagram.com/bezlepkovacom)

Rozcestník: [www.adveni.eu](http://www.adveni.eu)