

Croissantové těsto

Ingredience

360 g hladké mouky
14,4 g čerstvého droždí
45 g krupicového cukru
7,2 g soli
45 g kostkového rostlinného másla do těsta (Be Better)
180 g rostlinného másla určeného na překlady (Be Better)
175 g studené vody nebo sójového mléka

Poznámky k ingrediencím

- Mouka

Pokud s překládanými těsty začínáte, doporučuji použít pouze hladkou mouku. Těsto se vám bude mnohem snadněji ručně vyvalovat. Až získáte trochu zkušeností, můžete část hladké mouky nahradit moukou s vyšším obsahem proteinu.

Já používám k mouce hladké navíc i mouku speciálně vyvinutou na croissantová těsta, tyto mouky ale bývají hůře dostupné. V obchodě tak můžete sáhnout třeba po pizza mouce (má vyšší obsah proteinu) a postupně zkoušet různé poměry. Většinou míchám 70 % hladké mouky a 30 % croissantové mouky. Tato kombinace mi dává velmi dobrý výsledek a přitom se mi těsto ještě dobře ručně vyvaluje.

- Máslo

Na croissantové i listové těsto používám ideálně dva druhy másla: klasické kostkové máslo do těsta a máslo speciálně určené na překlady.

Drobnou nevýhodou másla na překlady je, že se často prodává ve velkých, například dvoukilových plátech. Dobrou zprávou ale je, že ho lze velmi dobře zamrazit. Můžete si ho předem nakrájet na potřebné porce, zabalit do potravinové fólie a uložit do mrazáku.

Pokud se vám máslo na překlady kupovat nechce, můžete i na prokládání použít kostkové máslo. V takovém případě ale počítejte s tím, že vám může během pečení více vytékat. S kostkovým máslem proto doporučuji udělat jeden jednoduchý a jeden dvojitý překlad, případně tři jednoduché překlady. Variantu se dvěma jednoduchými překlady v tomto případě raději nepoužívejte (případně počítejte s možným větším vytékáním másla).

- Tekutina

Použít můžete vodu i sójové mléko. Pokud pracuji pouze s hladkou moukou, většinou volím sójové mléko, které přidá trochu proteinu navíc. Pokud část hladké mouky nahrazuji moukou s vyšším obsahem proteinu, sáhnu spíše po vodě.

Postup

Před prvním pokusem se prosím určitě podívejte na video. Uvidíte v něm celý postup i důležité maličkosti, které se v textu obtížně popisují. Tento recept vám pak poslouží jako přehledná opora při další přípravě.

- Příprava těsta

Do mísy robotu dejte mouku a prsty do ní rozdrobte a zapracujte droždí. Přidejte krupicový cukr, sůl a 45 g kostkového másla nakrájeného na kostičky. Přilijte studenou vodu nebo sójové mléko a pomocí hnětacího háku vypracujte hladké, elastické těsto s dobře vypracovanou lepkovou vazbou. Dbejte na to, aby teplota těsta při hnětení nepřekročila 27 °C.

Těsto nechte přibližně 30 minut kynout v zakryté míse. Poté z něj vytvarujte obdélníkovou placku silnou 1–1,5 cm, zabalte ji do potravinové fólie a dejte přibližně na hodinu do mrazáku.

Pokud máte v lednici trochu tepleji, můžete těsto nechat v mrazáku několik hodin zcela promrznout. Poté ho přesuňte alespoň na 12 hodin do lednice, ideálně do části s teplotou kolem 2 °C. V této fázi chceme zabránit jakémukoliv kynutí. Před prokládáním má být těsto odpočínuté a důkladně vychlazené.

- Příprava másla a zabalení do těsta

180 g másla na překlady vyválejte v přeloženém archu pečicího papíru na obdélník o rozměrech přibližně 28 × 17 cm. Dbejte na to, aby měl plát po celé ploše stejnou tloušťku. Vložte ho přibližně na 10 minut do lednice.

Máslo má být studené, ale stále pružné. Pokud bude příliš měkké, nepůjde dobře odlepit z papíru a při vyvalování se zapracuje do těsta. Pokud bude naopak příliš tvrdé, může při vyvalování prskat. Řiďte se proto hlavně jeho konzistencí, nejen časem.

Mezitím vyválejte vychlazené těsto na lehce pomoučené pracovní ploše na obdélník široký 35 cm (2 x šířka másla + 1 cm navíc) a vysoký 28 cm. Máslový plát položte doprostřed těsta. Nahoře a dole tak budou okraje másla lícovat s okraji těsta, zatímco vpravo a vlevo zůstanou volné pruhy těsta.

Pravou i levou stranu těsta přehněte přes máslo směrem ke středu a spojte, aby bylo máslo zabalené uvnitř. Dávejte pozor, aby nikde nevznikaly silné části samotného těsta bez másla.

Takto připravené těsto zabalte do potravinové fólie a dejte přibližně na 15 minut do lednice. Pokud jste pracovali rychle a těsto i máslo mají stále správnou konzistenci, můžete tento odpočinek vynechat.

- První jednoduchý překlad

Těsto položte na lehce pomoučenou pracovní plochu a dejte ho před sebe tak, že boky budete mít na pravé a levé straně a otevřené strany budou před Vámi. Vyválejte ho do dlouhého pruhu o rozměrech přibližně 18 × 50 cm. Dbejte na rovnoměrnou tloušťku a na to, aby nikde nevznikaly části bez másla.

Udělejte jednoduchý překlad: spodní třetinu pruhu přehněte přes prostřední třetinu a horní třetinu přehněte přes ně. Těsto zabalte do fólie a nechte přibližně 30 minut odpočívat v lednici.

- Další překlady

Nyní si zvolte, jak budete pokračovat. Ve všech následujících variantách je už započítaný první jednoduchý překlad.

Dva jednoduché překlady celkem: po prvním jednoduchém překladu udělejte ještě jeden jednoduchý. Tuto variantu doporučuji úplným začátečníkům, kteří používají máslo určené na překlady.

Jeden jednoduchý a jeden dvojitý překlad: po prvním jednoduchém překladu udělejte jeden dvojitý („na čtvrtinky“). Tuto kombinaci používám nejčastěji. Dává mi ideální strukturu na řezu a pro ruční vyvalování mi vyhovuje více než tři jednoduché překlady.

Tři jednoduché překlady celkem: po prvním jednoduchém překladu udělejte ještě dva jednoduché, s odpočinkem v lednici mezi nimi. Pokud na prokládání používáte kostkové máslo, zvolte druhou nebo třetí variantu.

Odpočínuté těsto položte před sebe jako knížku, s přehybem vlevo / vpravo, a znovu ho vyválejte do dlouhého pruhu. Pro jednoduchý překlad ho vyválejte na délku přibližně 50 cm, pro dvojitý přibližně 55 cm.

Jednoduchý překlad udělejte stejným způsobem jako poprvé. U dvojitého překladu přehněte oba kratší konce pruhu dovnitř tak, aby se jejich okraje téměř setkaly, a potom celý balíček přeložte napůl jako knihu. Přesné provedení najdete ve videu.

Pokud jste zvolili tři jednoduché překlady, nechte těsto po druhém překladu zabalené přibližně 30 minut odpočívat v lednici. Poté ho znovu položte přehybem vlevo, vyválejte přibližně na 18 × 50 cm a udělejte třetí jednoduchý překlad.

Během všech odpočinků kontrolujte stav těsta a másla. Uvedené časy chlazení jsou orientační: před dalším vyvalováním má být těsto chladné, ale máslo uvnitř stále pružné, ne tvrdé a lámavé.

- Závěrečné vychlazení a následné vyvalování na konkrétní recepturu

Po posledním překladu těsto zabalte a před dalším použitím nechte alespoň dvě hodiny důkladně vychladit v lednici. Pokud jste s ním pracovali pomalu a je příliš teplé, můžete ho nejprve dát přibližně na 15 minut do mrazáku a teprve potom přesunout do lednice.

U každého receptu budete mít vždy napsáno, na jaký rozměr těsto vyválet. Je nepravděpodobné, že byste ho ručně na daný rozměr vyváleli na první pokus. Jakmile budete mít pocit, že těsto začíná pružit a nejde ho dál válet, dejte ho vždy třeba na prkénku na 15 minut odpočinout do lednice a teprve poté s vyvalováním pokračujte. Až dojdete na cílový rozměr, dejte těsto znovu naposledy vychladit do ledničky (vždy přikryjte potravinovou fólií). Pokud byste nožem říznuli do právě vyvaleného těsta, kousky by vám změnilly tvar a velikost.