

## **Jablečné kapsičky**

Na 7-8 kousků (záleží na velikosti vykrajovátko)

### **Listové těsto**

Pokud nemáte s přípravou domácího listového těsta velké zkušenosti, podívejte se prosím první na video, ve kterém tento proces popisuji krok za krokem.

### **Ingredience**

375 g hladké mouky

7,5 g soli

60 g rostlinného másla (Be Better kostkové)

187 g ledové vody

225 g rostlinného másla (nejlépe určené na překlady - např. Be Better na překládaná těsta)

### **Postup**

Nejdříve promíchejte v mixéru mouku, sůl a studené máslo (60 g, nakrájené na kostičky).

Poté přidejte ledovou vodu a vypracujte velmi rychle těsto. Cílem NENÍ vytvořit elastické těsto s aktivním lepkem! Chcete hezky kompaktní těsto, ale nechcete vypracovávat lepek.

Těsto zploštěte na výšku cca 2 cm, zabalte to potravinové fólie a nechte tak 2 hodinky odpočinout v lednici.

225 gramů másla vyválejte v pečícím papíru na obdelník cca 30 x 18 cm, dejte dle potřeby zachladit do lednice a poté vložte do studeného těsta, které jste si vyváleli na cca 30 x 37 cm.

Těsto dejte dle potřeby do lednice (cca 10-30 minut, je třeba, aby bylo chladné ale stále flexibilní). Poté můžete začít s překlady - celkem budeme dělat 3 dvojité překlady. Vše k tomuto kroku najdete ve videu. Mezi jednotlivými překlady nechte těsto tak 30-60 minut odpočinout.

Po dokončení všech překladů dejte těsto na 1-2 hodinky do lednice, aby se těsto před dalším vyvalováním zrelaxovalo a neměnilo tvar. Těsto si takto ale můžete v klidu připravit den předem a na jeho finální zpracování se vrhnout až následující den.

### **Jablečný kompot**

### **Ingredience**

3 jablíčka Granny Smith

krupicový cukr – 10 % váhy nakrájených jableček

skořice

Poznámka: Jablkového kompotu dělám vždycky více, než budu do receptu potřebovat. Přebytky dobře poslouží jako odpolední svačinka nebo součást ranní ovesné kaše.

## Postup

Jablíčka oloupejte, vyndejte jádřince a překrájejte na kostičky cca 0,7 x 0,7 mm (prostě malé kostičky).

Převažte a navažte si 10 % cukru (tedy na 100 gr jablíček 10 gr cukru).

Vše dejte do hrnce společně s troškou vody a skořicí a vařte pod pokličkou doměkka. Potřebujete, aby byla jablíčka měkká, ale ne rozvařená. Ke konci pokličku sundejte a nechte šťávu odvařit. Kompot nechte před dalším použitím zcela vychladit.

## **Kompletace**

### První glazura

25 g javorového sirupu + 50 g sojového mléka

Promíchejte v mističce.

### Finální glazura

84 g vody

108 g cukru krupice

15 g glukózového sirupu

Ingredience dejte do menšího rendlíku a zahřejte do rozpuštění cukru. Na glazování můžete tuto glazuru použít teplou i studenou. Přebytkovou glazuru můžete uchovávat v lednici.

## Postup kompletace taštiček

Těsto vyválejte na rozměr cca 45 x 30 cm, dejte zchladit. Poté z něho vykrojte 7-8 kousků budoucích kapsiček. Můžete využít vykrajovátko (ukazuji ve videu) nebo si nařežte z těsta čtverečky. Velikost kousků samozřejmě přizpůsobte tomu, na jaký rozměr jste těsto vyváleli.

Na každý kousek dejte rozumně velké množství jablečného kompotu, okraje potřete vodou a kapsičku zavřete. Dejte perfektně zchladit do lednice, alespoň půl hodiny.

Poté kapsičky otočte (vypouklá strana bude dole) a rozmístěte je na plech, na kterém je budete péct. Plech vyložte pečícím papírem nebo ideálně podložkou Airmat. Horní část kapsiček pomažte první glazurou a vykrojte do ní ostrým nožikem ornamenty. Pokud Vám tento krok dlouho trval, dejte taštičky ještě na 10 minut znovu do lednice. V opačném případě můžete dát rovnou péct.

Troubu si předehřejte na 200 stupňů Celsia (horkovzduch), vložte do ní kapsičky, nechte péct cca 5 minut a poté stáhněte na 180. Pečte cca 20-25 minut.

Těsně před dopečením přeglazujte finální glazurou a vraťte ještě na 2 minuty do trouby, aby se glazura zapekla.