

Francouzský jablečný koláč (inspiraci DP vzal z Peče celá země)

Pâte sablée

250 g hladké mouky
50 g mandlové mouky
100 g moučkového cukru
125 g másla
1 vejce
1 g soli
20 g vanilkového cukru

Frangipane

160 g měkkého másla
150 g mandlové mouky
3 vejce
120 g moučkového cukru
30 g kukuřičného škrobu
10 ml rumu
20 g vanilkového cukru

Pošírovaná jablka

500 g vody
100 g krupicového cukru
10 ml ibiškového sirupu
3 větší jablíčka

Jablečný džem

200 g jablečného pyré (buď koupit nebo 2 jablíčka bez slupky nakrájet na kousky, povařit s 30 g cukru a šťávou z 1 citronu. Nakonec štouchadlem rozmačkat na pyré.)
100 g ibiškového sirupu
130 g krupicového cukru
5 g pektinu

Na finální potření

25 g másla
10 g moučkového cukru

Kompletace

Použil jsem formu 30 x 39 cm. Doporučuje se kruhová forma, ale pak je koláč zbytečně tlustý. Připravíme pâte sablée, těsto rozválíme a vložíme do máslem vymazané formy. Těsto na boky nevytahujeme, na rozdíl při použití kruhové formy! Formu s těstem dáme chladit.

Frangipane připravíme třenou metodou. Poté ho rozetřeme po celém povrchu těsta ve formě a pečeme při 170 °C dozlatova, doporučuji nejprve cca 15 minut péct na dolním rámu, pak na středním.

Jablka nakrájíme na menší plátky silné 2 mm. Přivedeme k varu všechny ingredience kromě jablek a vaříme 1 minutu. Plátky vložíme do vařícího sirupu a na mírném ohni vaříme 1–2 minuty. Poté ještě necháme několik minut marinovat, nakonec scedíme a odložíme bokem.

Jablečné pyré (dostat koupit i hotové) a ibiškový sirup zahřejeme a při teplotě 50 °C přidáme směs 10 g krupicového cukru a 5 g pektinu. Dobře rozmícháme a přivedeme k varu. Po jedné minutě přidáme zbylý cukr a vaříme 2 minuty. Hotový džem necháme vychladnout.

Džem rozetřeme na povrch upečeného a vychladlého koláče a na něj těsně vedle sebe naskládáme jablečné plátky tak, aby zakryly celý povrch a koláč se dal snadno rozkrájet. Na závěr koláč potřeme rozpuštěným máslem, do něhož zamícháme moučkový cukr.