

Sušenky Frollini



Ingredience **pro 8 osob**

500 gr	Hladká mouka typu 00
250 gr	Máslo
250 gr	Moučkový cukr
100 gr	Vejce M
1 ks	Vanilkový lusk Bourbon
1/2 ks	Citron
špetka	Sůl

Obtížnost



Příprava: Vaření: Odpočinek:

1
hod

30
min

3
hod

Cena



500 g hladké mouky špetka soli

Mouku se solí přesejeme na vál. Postup v planetárním robotu naleznete v posledním kroku...



250 g moučkového cukru

Uprostřed mouky vytvoříme fontánku, do které nasypeme přesátý cukr...



250 g studeného másla

Přidáme studené máslo nakrájené na kostičky...



1 vanilkový lusk

Nožičkem podélně rozřízneme vanilkový lusk a neostrou hranou nože setřeme semínka, které přidáme k máslu...



kůra z 1/2 citronu

Přidáme také jemně nastrouhanou kůru z citronu; jen tu žlutou část, bez bílé, hořké části, která se nachází hned pod kůrou...



Začneme prsty pracovat nejprve máslo s cukrem. Cílem je máslo rozmělnit, aby nemělo viditelné hrudky. Musí však zůstat plastické. Pokud je máslo příliš tvrdé, necháme ho 5-10 minut povolít a teprve poté ho začneme pracovat...



100 g vajec (cirka 2 vejce M)

Přidáme rozkvedlané vejce...



Těsto začneme prsty drolit, jako kdybychom počítali peníze...



Pracujeme krátce, čas nezbytně nutný k tomu, aby se mouka absorbovala do těsta a vytvořila větší drobenku...



Nyní těsto dáme dohromady a velmi krátce a rychle z těsta vytvoříme hladký a jednotvárný bochánek...



11.

Bochánek položíme na větší kus potravinářské folie, překryjeme a válečkem těsto zplošíme, což nám umožní rychlejší návrat na správnou teplotu. Těsto dáme do lednice na nejstudenější místo a necháme odpočinout, dokud není máslo opět tvrdé a plastické (bude to vyžadovat nejméně 2-3 hodiny)...



12.

Zapneme si statickou (ne ventilovanou) troubu na 200 °C. Studený bochánek rozdělíme na tři díly, dva znovu zabalíme a dáme zpět do lednice. Na čistém a pomoučeném vále těsto vyválíme nejprve klasickým válečkem na tloušťku cirká 5 mm. Snažíme se těsto vyválet rovnoměrně, abychom získali sušenky stejné tloušťky a stejné doby pečení. Občas s těstem zakroužíme, aby se nám nepřilepilo na vál. Pokud je těsto tak studené, že se nedá válet a praská, necháme ho při pokojové teplotě krátce povolít (5-10 minut by mělo stačit)...

13.



Těsto jemně pomoučneme, odstraníme přebytečnou mouku a ozdobným válečkem mu dáme otisk. Pracujeme pomalu a na váleček přitlačíme. Měli bychom získat sušenky tlusté 3 mm...

14.



Vykrajovátkem dáme sušenkám konečný tvar...



15.

Položíme na studený plech vyložený pečicím papírem a pečeme 10-12 minut v dobře předehřáté statické troubě na 200 °C (čas se bude odvíjet od toho jak moc je těsto studené a jak jsou sušenky tlusté). Sušenky jsou upečeny, jakmile získají jemnou oříškovou barvu, na okrajích se budou zbarvovat více. Necháme je vychladnout na plechu anebo je opatrně přemístíme na mřížku. Teplé jsou velmi křehké, po vychladnutí ztvrdnou...



16.

V robotu s metlou ve tvaru K je postup následovný: do robota přidáme máslo a necháme krátce povolit. Přidáme cukr, vanilková semínka a citronovou kůru. Necháme krátce pracovat na středně-nízkou rychlost, bez toho, abychom těsto šlehali, dokud se máslo s cukrem nesmísí a neztratí viditelné hrudky. Za stálého mísení po částech přidáme rozkvedlané vejce a sůl. Jakmile se vejce spojilo s máslem, přidáme přesátou mouku a krátce mísíme, po dobu nezbytně nutnou k tomu, aby se mouka absorbovala do těsta. Další kroky, krok 10 a dále, zůstávají stejné.