

## Galette des Rois

Koláč se peče na svátek Epiphanie 6. ledna. Slovo Epiphanie pochází z řečtiny a znamená "zjevení". Tento svátek odpovídá dnu, kdy Ježíšek byl představen Třem králům a tento den se slaví první Kristův zázrak v Káni Galilejské, kdy přeměnil vodu na víno. Již od 5. století církev přikládá té události značný význam a při této příležitosti se podává právě Tříkrálový koláč. Dlouhou dobu byl svátek Tří králů (Epiphanie) významnější než samotné Vánoce a do dneška například ve Španělsku jsou pro děti důležitější Tři Králové než Ježíšek, protože jsou to oni, kdo nosí 6. ledna dárky, a v ulicích probíhají veliké oslavy.

V koláči je zapečená "fève" - fazole nebo bob, kterou od roku 1870 nahradila keramická či porcelánová figurka. A proč zrovna v roce 1870? Pravděpodobně měl šikovný pekař bratra v porcelánce, dali hlavy dohromady, udělali reklamu a bylo to. Datum pak bylo zpětně určeno ze sbírek v muzeu.

Původně byly figurky inspirovány příběhem Tří králů a narozením Ježíška, takže je z nich možné sestavit mini betlém. Dnes jsou témata libovolná - od zimních sportů přes hlavy francouzských panovníků nebo symbolických postaviček zemí celého světa přes kýčovitě figurky z Disney produkce až po aktuální novinky ve filmové tvorbě atd... V levnějších verzích koláče jsou figurky plastové.

Celé série figurek se ve vánočním období dají zakoupit i samostatně bez koláče a jejich sbírání je ve Francii dost rozšířené – něco jako sbírání známek nebo mincí. Člověk, který sbírá tyto figurky, se nazývá favophil od slova "fève". Dokonce existuje i muzeum, kde je vystaveno na 10 000 kusů těchto fève.

K porcování koláče se pojí zábavná tradice. Koláč se rozkrájel na tolik dílů, kolik bylo stolovníků + 1 díl navíc, který se jmenoval Boží díl nebo díl Panny Marie, a byl určený pro prvního chudého pocestného, který do domu přišel. Také se počítalo s kouskem pro nepřítomné – syna v armádě či rybáře, který byl na moři. Jejich díl se schovával do spíže nebo do truhly na mouku, a pokud dlouho vydržel a nedali se do něho moli a nezplesnivěl, bylo to dobré znamení.

Dnes se již díly navíc nekrájí (chudí sice nevymizeli, ale již nejsou pocestnými), nicméně zůstává rituál rozdělování porcí, který je velmi oblíbený u dětí. Když je koláč naporcovaný, tak nejmladší dítě zaleze pod stůl a pokaždé, když se ukáže na určitý díl, tak dítě zpod stolu řekne jméno jednoho ze spolustolovníků, kterému je pak příslušný dílek určený.

Je to kvůli již zmíněné figurce, zapečené v koláči. Ten, kdo ji najde, stává se na celý den králem a nasadí si zlatou papírovou korunku, která se s koláčem prodává. Tato osoba pak má koupit příští Tříkrálový koláč. Vzhledem k tomu, že korunku budete muset sami pořídit, je nejlepší zapojit děti, aby samy nějakou zhotovily nebo ji kupte v papírnictví. Co se týče zapečené "fève", může to být fazole nebo třeba maličký zvoneček či keramická hvězdička. Na vánočních trzích jistě vhodnou drobnost objevíte.

## Galette des Rois (1)

### Potřebujeme:

125 g másla

125 g cukr moučka

125 g mletých mandlí

2 vajíčka do náplně a 1 žloutek na potřeni

1 cl alkoholu (zde používají nejvíce pomerančový likér, ale český tuzemský rum udělá určitě stejnou službu)

*trochu nastrouhané pomerančové kůry, pokud použijete tuzemský rum*

2 lístková těsta – v českých podmínkách 1 balení lístkového těsta 500g

### Postup:

Připravíme si náplň smícháním změkklého másla, mandlí, cukru, 2 vajíček a 1 cl alkoholu. Všechno se musí promísit, až vznikne homogenní hmota.

Jednu placku těsta položíme na pečící plech a nanese na něj mandlovou náplň, při okrajích necháme 2-3 cm volné. Ty pak potřeme žloutkem. Zatlačíme do náplně figurku, resp. fazoli. Překryjeme druhou plackou těsta, uhladíme od středu, aby se vytlačil vzduch, a přitlačíme "nažloutkované" okraje. Ještě zbývá potřít vršek žloutkem a vidličkou ozdobit čarami do čtverečků nebo jiných obrazců - fantazii se meze nekladou.

Někdo zdobí i složitějšími geometrickými tvary včetně okrajů pomocí obráceného ostří nože, když po celém obvodu vytlačí čárečky. Uprostřed, ale i po obvodu, se udělají "komíny" - propíchnou se, aby tudy unikal vzduch a koláč se moc nenafoukl.

Předehřejeme troubu na 200 stupňů a pak pečeme 25 minut, až je vršek koláče zlatý. Necháme trochu vychladnout (koláč je vynikající vlažný i studený).

---

## Galette des Rois (2)

### **POTŘEBNÉ PŘÍSADY**

10 dkg másla, 10 dkg cukru moučka, 10 dkg strouhaných mandlí, 2 vejce lžíce rumu, 1x lístkové těsto

### **POSTUP PŘÍPRAVY**

Máslo se utře s cukrem, přidají se mandle, vajíčka a rum.

Lístkové těsto se rozdělí na 2 části, vyválí se 2 pláty. Do kulaté formy na papír na pečení se položí jeden plát těsta a na něj nádivka. Potom se překryje druhým plátem a okraje těsta spojíme k sobě a zmáčkneme. Povrch koláče se může zryhovat vidličkou a potřít trochou mléka nebo vajíčkem. Těsto propíchneme na několika místech, aby se v troubě moc nenafouklo. Peče se asi 40 minut na 220°C.

Podává se ještě trochu vlažné, výborné se šlehačkou.

---

## Galette des Rois (3)

**Doba přípravy:** 50 minut

Chlazení: 20 minut

Pečení: 25-30 minut

**Počet porcí:** 8

### **Ingrediencie:**

500 g listového těsta

### **Na mandlový krém:**

120 g změkklého másla

120 g přírodního krupicového cukru

3 středně velká vejce

120 g mletých mandlí

1 lžičku mandlového likéru (Amaretto)

1 fazole, penízek nebo nějaké cukrátko, dost velké na to, aby se v koláči neztratilo

### **Příprava jídla:**

1. Dejte do mísy máslo s cukrem a vařečkou je utřete do pěny. Dvě z vajec spolu lehce prošlehejte a pomalu přilévejte k máslu s cukrem. Důkladně zašlehejte. Přidejte mleté mandle, případně likér, a ušlehejte na hustou, krémovitou směs.
2. Těsto rozdělte na dvě části a na lehce pomoučněné pracovní ploše obě rozválejte na čtverec o straně zhruba 24 cm. Čtverce přikrojte podle formy nebo pokličky na kruhy o stejném průměru.
3. Jeden kruh položte na plech a rozestřete na něj mandlový krém; okraj (tak centimetr a půl) nechte volný. Do náplně vložte „fève“; tradičně to je cukrová fazolka, symbol plodnosti, ale můžete použít třeba čokoládovou minci nebo čokoládovou figurku. Okraje placky trochu navlhčete, překryjte druhou plackou a pevně přimáčkněte, aby náplň neměla tendenci podívat se při pečení do světa. Nožem naznačte na povrchu mírně stočené linie podobné loukotím kola, ale dejte pozor, abyste těsto neprořízli. Vložte na dvacet minut do chladničky.
4. Troubu předehřejte na 200, horkovzdušnou na 180 stupňů. Zbylé vejce rozšlehejte a potřete jím koláč. Vložte na střední příčku v troubě a pečte pětadvacet až třicet minut, dokud hezky nevyběhne a nebude zlatavý. Před podáváním ho nechte vychladnout na pokojovou teplotu, nejlépe na mřížce. Až budete moučník servírovat, upozorněte každého – hlavně děti –, že je v něm zapečen černý král!

## Galette des Rois (4)

### Listové těsto:

připravené z 200 g hladké mouky, 100 g másla, 200 g mandlového prášku nebo mletých mandlí, 100 g moučkového cukru, 2 celých vajec, žloutku, 75 g másla, dále potřebujeme oříšek másla na vymazání formy, špetku vanilky v prášku.

Mouku vsypeme do mísy a zpracujeme s vodou, aby vzniklo pružné těsto. Vytvořený bochánek těsta přikryjeme a uložíme na 10 minut do chladu. Těsto rozválíme válečkem a do středu nakrájíme máslo na kousky. Kraje těsta přehneme přes kousky másla, necháme odpočinout 15 minut. Těsto rozválíme do obdélníku, který bude mít třikrát větší délku než šířku. Pás těsta přeložíme na třikrát, otočíme o čtvrt otáčky, rozválíme a znovu třikrát přeložíme. Necháme odpočinout 15 minut.

Mezitím si připravíme mandlový krém. V míse zpracujeme máslo, cukr a mandlový krém. v míse zpracujeme máslo, cukr a mandlový prášek. Ušleháme dvě vejce a přidáme do krému spolu s vanilkovým práškem. Dobře promícháme, Krém musí být hustá. Formu vymažeme máslem. Listové těsto rozválíme na 0,5 cm tloušťky. Vykrojíme z něj dvě kola o stejném průměru (pomůžeme si např. talířem, který má požadované rozměry). Jedním kolem těsta vložíme plech. Na těsto nalejeme mandlový krém tak, aby cm po obvodu těsta zůstal volný. Vodou pomašlujeme po obvodu druhé kolo těsta. Položíme ho na krém a přitlačíme po obvodu prsty ke spodnímu dílu. Nařízíme kraje a na povrchu vytvoříme vzor. Povrch koláče potřeme žloutkem ředěným trochou vody. Pečeme 40 minut v troubě. Před podáváním necháme částečně vychladnout.

### Rada:

Listové těsto můžeme koupit hotové chlazené nebo mražené. Tím si přípravu koláče značně usnadníme.

### Obměna:

Koláč můžeme plnit ovocným kompotem nebo mandlovým cukrářským krémem.

### Doporučené nápoje:

jemné bílé víno, sekt, vermut, ovocný džus, káva, čaj

---

## Galette des Rois (5)

Počet porcí **6**

Kuchyně **Francouzská**

Typ jídla **Dezerty**

Délka přípravy **45 minut**

Náročnost přípravy **Střední**

### ***Ingrediencie***

Na základ:

1 listové těsto

1 žloutek, ušlehaný se lžičkou cukru

čokoládové penízky

Na náplň:

60 g měkkého másla

100 g práškového cukru

3 vejce

150 g rozemletých mandlí

1 vrchovatá lžíce hladké mouky

### ***Postup***

Předehřejte troubu na 220 °C. Smíchejte ingrediencie na náplň. Listové těsto rozválejte a vykrájejte z něj dva pláty: jeden velký jako dortová forma, jeden o něco větší – tím vyložte dno vymazané formy tak, aby okraje jemně vystoupily podél sten. Pomažte náplní, na jedno místo položte penízek pro štěstí a pak směs přikryjte vrchním plátem. Ze zbylého těsta můžete udělat korunku a ozdobit jí povrch dortu. Nakonec ho potřete ušlehaným žloutkem a dejte péct na dvacet až třicet minut.

## Galette des Rois (6)

### SUROVINY

500 g listového těsta

#### Na mandlový krém:

120 g změkklého másla

120 g přírodního krupicového cukru

3 středně velká vejce

120 g mletých mandlí

1 lžičku mandlového likéru (Amaretto)

1 penízek nebo nějaké cukrátko, dost velké na to, aby se v koláči neztratilo

### POSTUP

Dejte do mísy máslo s cukrem a vařečkou je utřete do pěny. Dvě z vajec spolu lehce prošlehejte a pomalu přilévejte k máslu s cukrem. Důkladně zašlehejte. Přidejte mleté mandle, případně likér a ušlehejte na hustou, krémovitou směs.

Těsto rozdělte na dvě části a na lehce pomoučněné pracovní ploše obě rozválejte na čtverec o straně zhruba 24 cm. Čtverce přikrojte podle formy nebo pokličky na kruhy o stejném průměru.

Jeden kruh položte na plech a rozestřete na něj mandlový krém; okraj (tak 1,5 cm) nechte volný. Do náplně vložte štěstíčko; tradičně je to cukrová fazolka, symbol plodnosti, ale můžete použít třeba čokoládovou minci. Okraje placky trochu navlhčete, překryjte druhou plackou a pevně přimáčkněte, aby náplň neměla tendenci podívat se při pečení do světa. Nožem naznačte na povrchu mírně stočené linie podobné loukotím kola, ale dejte pozor, abyste těsto neprořízli. Vložte na dvacet minut do chladničky.

Troubu předehřejte na 200 (horkovzdušnou na 180 °C). Zbylé vejce rozšlehejte a potřete jím koláč. Vložte na střední příčku v troubě a pečte pětadvacet až třicet minut, dokud hezky nevyběhne a nebude zlatavý. Před podáváním ho nechte vychladnout na pokojovou teplotu, nejlépe na mřížce. Až budete moučník servírovat, upozorněte každého, že je v něm zapečeno novoroční štěstíčko.

## Galette des Rois (7)

### **Ingrediencie:**

500 g listového těsta

### **Na mandlový krém:**

120 g změkklého másla

120 g krupicového cukru

3 vejce

120 g mletých mandlí

1 lžičku mandlového likéru (Amaretto)

1 štěstíčko

Máslo s cukrem utřete do pěny. Dvě z vajec spolu lehce prošlehejte a pomalu přilévejte k máslu s cukrem. Přidejte mleté mandle, případně likér, a ušlehejte na hustou, krémovitou směs.

Těsto rozdělte na dvě části a na lehce pomoučněné pracovní ploše obě rozválejte na čtverec o straně zhruba 24 cm. Čtverce přikrojte podle formy nebo pokličky na kruhy o stejném průměru.

Jeden kruh položte na plech a rozestřete na něj mandlový krém; okraj nechte volný. Do náplně vložte ‚štěstíčko‘; můžete použít třeba malou minci nebo drobnou figurku. Okraje placky trochu navlhčete, překryjte druhou plackou a pevně přimáčkněte. Vložte na dvacet minut do chladničky.

Troubu předehřejte na 200. Zbylé vejce rozšlehejte a potřete jím koláč. Pečte pětadvacet až třicet minut do zlatova.

## **BONUS:**

### **Francouzský vánoční dort *Buche de Noël* (Vánoční poleno)**

Těsto: 4 vejce, 2 žloutky, 80 g mouky, 80 g cukru, půlka citronu

Krém: 250 g čokolády na vaření, 220 g másla, 120 g moučkového cukru, 2 lžíce rumu, 5 lžic kaka, 100 g marcipánu

Troubu předehřejte na 230 stupňů, vyšlehejte žloutky se lžící cukru a citronovou kůrou, poté bílky s cukrem do tuhého sněhu, vmíchejte ke žloutkům a přisypte mouku, těsto rozetřete na plech. Pečte cca 10 minut.

Čokoládu rozehejte a nechte zchladnout, máslo vyšlehejte s moučkovým cukrem, tři lžíce nechte stranou a do zbytku vmíchejte rozpuštěnou čokoládu, kakao a rum. Upečené těsto potřete dvěma třetinami krému a zarolujte. Potřete zbývajícím krémem a vidličkou nakreslete vzor kůry. Zbytkem krému vytvořte na roládě suky. Z marcipánu vytvořte lístky a ozdobte jimi dort.