Песочное тесто (9 апреля 2016)

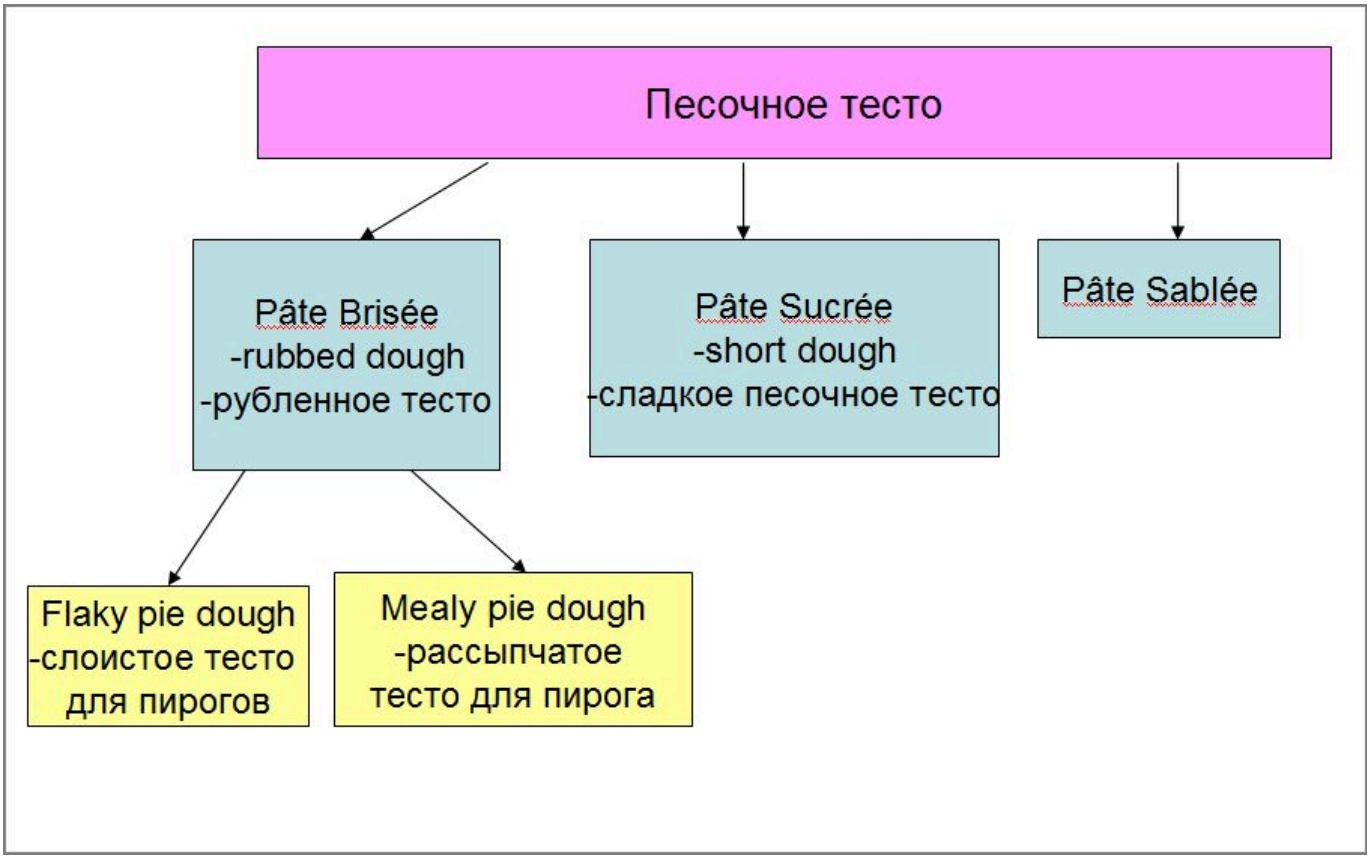


Мы как-то привыкли, что песочное тесто одно, просто существует разное количество рецептов, которые дают нам разные конечные результаты. Но, на самом деле, песочное тесто разделяется в зависимости от текстуры и начинки, которую мы хотим использовать.

Скажу честно, что при изучении материала, я запуталась в терминологии, так как у

меня источник ориентированы на американских и европейских пользователей. Поэтому буду вам писать и французский, и английский вариант названия, чтобы было понятно о чем идет речь.
Хочу также отметить, что каждый шеф-кондитер выбирает свой метод исполнения теста. Поэтому главное – понять принцип и конечный результат. А соотношение разных продуктов может меняться в зависимости от рецепта и кондитера.
Песочное тесто используется больше всего. Оно хорошо хранится несколько дней в холодильнике и несколько месяцев в морозилке.
Песочное тесто имеет силу от глютена в муке и нежность от жира.
Количество воды в тесте является ключевым моментом, так как вода способствует формированию глютена при замесе муки и воды. Очень много воды и тесто будет твердым и сухим, с очень маленьким количеством жидкости тесто будет крошащимся, и с ним будет трудно работать.
Обычное правило: должно быть добавлено достаточное количество воды, чтобы позволить муке и жиру смешаться и держать форму при нажатии пальцами.

Виды песочного теста



Часто в литературе встречаются термины «пирог (pie)» и «тарт». Я долго спрашивала себя, чем же они отличаются. Ответ нашла на этом сайте. Большое спасибо Елене за детальный разбор этого вопроса.
Вот, что получается. В русской традиции под пирогом мы понимаем дрожжевое тесто с начинкой (сладкой, мясной, рыбной).
В Америке очень популярны пироги **(pies).** Это в основном рубленое тесто в виде основы и много начинки. Тесто служит именно «контейнером» для начинки. Поэтому его готовят просто из муки, масла и воды. Но начинок для этого теста будет очень много (ягоды, крема, фруктовые). Часто пироги делают закрытыми или делают решетку из теста. Редко используют сладкое песочное тесто.
В Европе редко встречаются закрытые пироги, чаще всего – это открытые **тарты (tarts).** Тесто для тартов делают тоже из рубленого теста, но в него добавляют яйца вместо воды. Но чаще используют сладкое песочное тесто – разные варианты (**Pâte Sucrée, Pâte Sablée).** Европейцы считают, что само тесто тоже должно играть свою роль в придании вкуса, а не только начинка. Как правило, тарты меньше по высоте, тоньше, содержат меньше начинки. В тесто для придания большего вкуса добавляют желтки, яйца, ореховую муку, больше сахара и сливочного масла.

Рассмотрим основные виды теста.
1. Pâte Brisée (рубленое песочное тесто, rubbed dough)
Означает «ломаное тесто», сначала смешивается масло с мукой – это техника называется sablage или метод перетирания (sanding method). Жир и мука перетираются до крошки (meal or sand). Когда мука покрывается жиром, это защищает муку от поглощения воды и развития глютена. Результатом является нежное тесто. Также **Pâte Brisée –** это тесто для пирога или тарта, которое готовится без сахара.
Обычно используется для кишев, несладких тартов и пирогов, а также для больших тартов.
В Американском кондитерском деле рубленое тесто делится на 2 вида: **слоеное тесто для пирога (flaky pie dough)** и **рассыпчатое тесто для пирога (mealy pie dough).**
Слоеное тесто для пирога (flaky pie dough) – это рубленное тесто, когда масло и мука рубятся ножом, пока масло не будет с размером с чечевицу. Чем больше размер жира до добавления холодной жидкости, тем более слоистым будет тесто и

более хрустящим после выпечки. Как только тесто соберется в шар, его нужно охладить в холодильнике.
Слоеное тесто для пирога очень хорошо для пирогов, тартов с начинками, которые выпекаются непосредственно в основе. Оно не подходит для пирогов и тартов, в которых надо выпечь основу, дать ей остыть и залить жидкую начинку и дать ей застыть в холодильнике. После выпекания в отверстия, которые появляются в слоистой структуре легко попадает жидкая начинка и может вытечь из основы.
В случае, когда масло и мука перетираются в грубую крошку, получается **рассыпчатое тесто для пирога (mealy pie dough).** Это тесто имеет более нежную текстуру, чем слоеное тесто для пирога. Так как жир более равномерно распределен в муке, то он способен сокращать (shorten) глютеновые нити в тесте. В результате получается очень нежное тесто. Тесто тоже должно быть помещено в холодильник для отдыха и расслабления глютена. А потом уже его можно раскатывать.
Рассыпчатое тесто для пирога хорошо подходит для пирогов и тартов, но особенно хорошо для рецептов, где надо сначала выпечь основу, а потом уже заполнить приготовленной начинкой. Оно также хорошо для тартов с кустардами. Так как частички жира равномерно распределены по тесту (в отличие от flaky pie dough), и они образуют барьер, который не дает основе быстро намокнуть.

2. Pâte Sucrée (сладкое песочное тесто, short dough) – сладкое тесто, похожее на Pâte Brisée, но содержащее большое количество сахара. Большое содержание сахара служит, как смягчитель, поэтому это тесто хрупкое и с ним труднее работать, чем с Pâte Brisée. Оно используется, главным образом, для тарталеток и прифуров. Pâte Sucrée может быть приготовлено, как методом перетирания (sablage), так и методом взбивания. Метод взбивания, при котором масло и сахар взбиваются первыми, также используется при приготовлении печений, кексов и маффинов. Также сладкое тесто Pâte Sucrée и Pâte Sablée могут использоваться для приготовления печений.
Pâte Brisée и Pâte Sucrée известны как 1:2:3 тесто, хотя формулы различаются.
Pâte Sucrée состоит **из 1 части сахара: 2 частей жира: 3 частей муки.**
Pâte Brisée состоит **из 1 части жидкости (обычно воды): 2 частей жира: 3 частей муки**

3. Pâte Sablée содержит больше жира, чем Pâte Sucrée и меньше яиц и других

жидкостей. Некоторые формулы содержат также больше сахара. Это очень нежное и крошащееся тесто, которое обычно используют для печений и маленьких тарталеток. Это песочное рассыпчатое тесто sable означает – песок. Может быть приготовлено методом перетирания и методом взбивания. Образуется более нежное и более рассыпчатая основа.

Песочное тесто очень легко «переработать» (перемешать), и оно станет жестким, твердым, так как разовьется глютен. При работе с песочным тестом надо в миксере перемешивать на медленной скорости, после добавления жидкости довести до состояния, когда тесто начнет собираться в шар, остановиться и собрать уже руками. Завернуть в пищевую пленку, сплющить в прямоугольник. Охладить в холодильнике минимум 2 часа. Если объем теста небольшой, то удобнее все сделать руками, так как руками вы лучше чувствуете текстуру теста.
Раньше я пользовалась сливочным маслом, которое было мягковатое в холодильнике. А потом, после написания поста о жирах, стала пользоваться только 82.5% маслом и всегда беру только твердое. Пользуюсь Валио, очень нравится. Если пользоваться мягковатым маслом, то после вынимания из холодильника оно быстро начинает таять и раскатывать его становится сложно. С твердым маслом, все получается отлично – оно хорошо застывает. Лучше, конечно, тесто подержать ночь в холодильнике, но 2 -3 часа вполне достаточно, чтобы, достав из холодильника, раскатать спокойно толщиной 3 мм.
При работе с тестом надо немного подпылять стол мукой, но не перебощить, так как тесто может стать твердым. Если видите, что тесто начало таять, то лучше поместить его между двумя пергаментами и охладить, а потом еще раскатать до нужной толщины.
Для тартов и тарталеток вырезаем круги (квадраты) на 2 см большие, чем форма, куда собираемся помещать тесто. Аккуратно опускаем тесто вниз и проталкиваем его слегка так, чтобы внизу оно образовало с формой прямой угол. Излишки теста срезаем ножом. Прокалываем дно вилкой и ставим в холодильник на 30 минут охлаждаться. Можно в морозилку на 15-20 минут.
Затем кладем груз и выпекаем до зарумянивания краев, вынимаем груз и допекаем до золотистого состояния. Можно хорошо охлажденный тарты и тарталетки выпекать без груза, но тогда дно немного может подняться. Мне больше нравится с грузом, хоть и немного дольше получается.
Песочное тесто может храниться в холодильнике несколько недель (2 недели

спокойно лежит), а в морозильнике – до 2 месяцев.
Песочное тесто выпекают при температуре 163С-219С. Идеальной считается 190С.

По методу замеса: в разных книгах и сайтах пишут, что песочное тесто надо замешивать только с холодным маслом, другие - только с мягким маслом. Можно замешивать и так, и так (кроме теста Бризе), все зависит от того, какую текстуру вы хотите получить, и какую начинку использовать. Если более хрустящую текстуру, то лучше использовать метод перетирания масла с мукой, если же хотите рассыпчатую, нежную - то методом взбивания.
На самом деле, работать с песочным тестом доставляет большое удовольствие. Особенно после знаний о разных продуктах и свойствах ингредиентов в тесте уже становится понятной и логичной последовательность действий.

Источники:
Bo Friberg The professional pastry chef. Fundamentals of baking and pastry. – John Wiley & Sons.Inc, New-York, 2002.
Baking and Pastry: Mastering the art and craft by The Culinary Institute of America – 2nd ed.
The fundamental Techniques of classic pastry arts – the French Culinary Institute
Wayne Gissen Professional baking – John Wiley & Sons.Inc, New-York, 6 ed. 2013.
http://lapatissiere.livejournal.com/49066.html

Комментарии (3)

26 июня 2016 06:00

Спасибо

Нана оган 26 июня 2016 06:02

Спасибо за уроки , жду всегда с нетерпением продолжения удачи вам Леночка!

26 июня 2016 07:37

Нана, здравствуйте! Рада, что понравилось. Буду и дальше стараться. Мне еще столькому надо научиться :)

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ **@ТелеЦойка** ·
https://t.me/tsoikaeast

