Слоистое песочное тесто для пирогов (flaky pie dough) (9 апреля 2016)



Páte Brisée (flaky pie dough)

Это тесто очень часто используется. Оно очень слоистое и обычно не имеет сильно выраженного вкуса. Оно готовится с мукой, которая содержит мало белка (мука для

тортов или pastry flour), жира, соли и воды. Небольшое количество сахара может быть добавлено для увиления цвета или усилить вкус, когда тесто используется со сладкими начинками. Если добавить яйца, то результат будет - более твердое и крепкое тесто.
Работать с тестом надо быстро. Масло используем холодное, нарезанное на кусочки. Воду используем тоже очень холодную. Можно воду поставить в морозилку на несколько минут, перед замешиванием достать. Месить тесто долго нельзя, иначе разовьется глютен и тесто станет очень жетким.

Ингредиенты:

250 г муки
0.5 ч.л. соли
0.5 ч.л. сахара
125 г очень холодного масла, порезанного на кусочки
65 мл холодной воды (может быть чуть больше)

Приготовление:

1.Просеять муку, добавить соль, сахар.
2. Добавить масло.
3.Порубить масло с мукой до тех пор, пока масло не будет размером с чечевицу. Частички масла не должны быть большими. Эта процедура называтеся sablage - делать песок.
4.Сделать горку.



5. Вылить в центр воду.

6.Замесить руками тесто.

7.Завернуть в пищевую пленку.

8. Расплющить и убрать в холодильник на 2 часа, лучше на ночь.









Это тесто также готовится без добавления сахара. Оно может быть приправлено солью, в этом случае тесто называется Páte salée. Тесто должно быть хорошо охлаждено перед раскатываним. Если замешиваете тесто в миксере, то надо останавливать миксер и проверять размер масленых частичек.
Масло использовать лучше такое, чтобы оно было очень твердым из холодильника (Я использовала Валио). Есть масло, которое даже в холодильнике остается мягковатым. С ним будет тяжело раскатывать, тесто будет липнуть и рваться.
Когда раскатываете тесто, кусочки масла будут видны. Если кусочки очень большие, то надо сложить тесто несколько раз и снова раскатать - иначе будут большие полости при выпекании. Если же масла не видно, то вы порезали масло очень мелко и оно растворилось в тесте, или вы переработали с тестом. В этом случае выпеченное тесто не будет нежным и слоистым.
Если тесто эластичное при раскатывании, то вы переработали с тестом.
Если тесто крошашееся после охлаждения, то мало жидкости было добавлено.
Если тесто очень сухое после охлаждения, то вы положили много воды в тесто.
Воды нужно столько, чтобы собрать тесто в шар.
Рецепт брала из книги *French culinary institute.*

Из этого теста можно приготовить:

Соленый тарт или киш в стиле Lorrain

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast

