Pâte Sucrée (9 апреля 2016)

Pâte Sucrée - сладкое песочное тесто.



Pâte Sucrée - сладкое песочное тесто.

Можно готовить двумя способами:
1. Смешать муку со сливочным маслом, потом добавить яйцо, сахар и замесить тесто. Ингредиенты берутся холодными. Получается слегка слоистая структура.
2. Масло взбивается с сахаром до пышности, затем добавляют жидкость (яйцо) и

потом мука. Более хрустящая структура. Все ингредиенты должны быть комнатной температуры.

В зависимости от того, какой результат вы хотите получить, можете выбрать метод замеса.
Если использовать вместо сахарной пудры сахарный песок, то тесто будет более хрустким.
Я использовала рецепт из книги **Кристофера Фелдера "Patisserie".**

Ингредиенты:
120 г сливочного масла
80 г сахарной пудры
1 ст.л. ванильного сахара
25 г молотого миндаля
Соль
1 яйцо
200 г муки

Приготовление:
Сливочное масло взбить с сахарной пудрой.
Добавить яйцо, взбить.






Всыпать муку, соль, молотый миндаль и ванильный сахар.

Замесить тесто.

Завернуть в пищевую пленку, немного сплющить. Охладить в холодильнике 2 часа.






Это тесто можно использовать для основ тартов и печений. Остатки теста можно раскатать снова, но тесто будет жестче.
Все ингредиенты должны быть хорошо перемешаны.
Тесто должно легко раскатываться, не ломаться.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68
ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка · https://t.me/tsoikaeast