Pâte Sablée (9 апреля 2016)



Pâte Sablée – классическое песочное тесто, очень нежное, хрупкое и рассыпчатое. Его чаще всего используют для приготовления печенья и сладких тартов.

Сабле можно приготовить несколькими способами:
1. Все ингредиенты берутся холодными, масло втирается в муку с сахаром до очень мелкой крошки. Затем добавляется желток или смесь из желтка и сливок, и замешивается тесто.
2. Масло взбивается с сахаром до пышной консистенции, затем добавляется яйцо, тоже взбивается, а потом уже мука.
3. Масло комнатной температуры руками растирается с сахарной пудрой, мукой и желтком до однородной пастообразной консистенции.
Какой метод использовать – решать вам.
Если вы не успели нагреть масло до комнатной температуры, то используйте метод перетирания муки и масла.
Вы можете использовать миксер, а можете замешивать руками – это дело вкуса и предпочтений.
Тесто нельзя мять долго, иначе это приведет к излишнему развитию глютена, и готовое тесто не будет нежным.
Используйте только высококачественное сливочное масло, так как от его вкуса будет зависеть вкус готового теста. Не нагревайте масло в микроволновой печи или на огне, чтобы слегка разогреть его. Важно, чтобы оно не стало жидким, иначе взбить его не удастся.
Перед раскатыванием тесто необходимо очень хорошо охладить. С ним тяжело работать – оно может крошится, быстро нагревается и прилипает к поверхности.
Часто Сабле раскатывают между двумя листами пергамента – это облегчает работу с ним.
Тесто Сабле медленно абсорбирует влагу, поэтому его лучше использовать с влажными начинками.
Часто в тесто Сабле добавляют ореховую муку (миндальную, фисташковую, фундучную) для придания большего вкуса.

Этот рецепт взяла из книги **Кристофера Фелдера "Patisserie".** Рецепт основан на методе перетирания муки и масла.

Ингредиенты:
250 г муки
140 г сливочного масла

1 яйцо

100 г сахара

Щепотка соли

Муку просеять. Добавить кусочки сливочного масла (холодного), сахар. Перемешать рукой в крошку. Добавить соль, перемешать.



Разбить яйцо, замесить тесто.

Завернуть в пищевую пленку, немного сплющить. Охладить 1 час, лучше ночь.

Раскатать в пласт толщиной 3-4 мм, вырезать круг, больший на 2 см кольца для тарта.



eastflower.livejournal.com



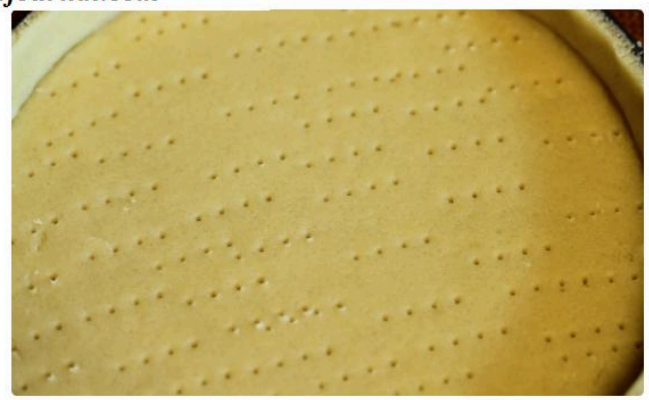
Выложить тесто на тарт, дать осесть. Сформировать тарт, надо опустить края так, чтобы они образовали с дном прямой угол, немного придавить подушечкой большого пальца.

Наколоть вилкой.

Охладить в холодильнике 30-60 минут.



eastflower.livejournal.com



Положить фольгу, сверху насыпать груз (горох, рис), Выпекать при 190С 10-15 минут пока края не станут немного золотистого цвета.
Снять груз, отправить тарт в духовку еще на 10-15 минут до светло-золотистого цвета.
Вынуть из духовки, охладить. Снять кольцо.



eastflower.livejournal.com

У вас получилась выпеченная основа, которую можно заполнить любым кремом, ягодами, джемом.

С этим тестом можно приготовить:

Тарт с апельсиновым курдом

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast

