Pâte chocolat sablée - шоколадное тесто Сабле (10 апреля 2016)

Рецепт взяла из книги Christopher Felder "Patisserie".
Это разновидность теста Сабле с добавлением какао, получается очень вкусным, рассыпчатым.



Ингредиенты:

95 г сахарной пудры

30 г миндальной муки

150 г сливочного масла

Соль

1 ст.л. ванильного сахара

1 яйцо

225 г муки

15 г какао

Приготовление:

Взбить масло с сахарной пудрой. Добавить яйцо, взбить.







Всыпать муку, миндальную муку, какао, соль и ванильный сахар. Замесить тесто.

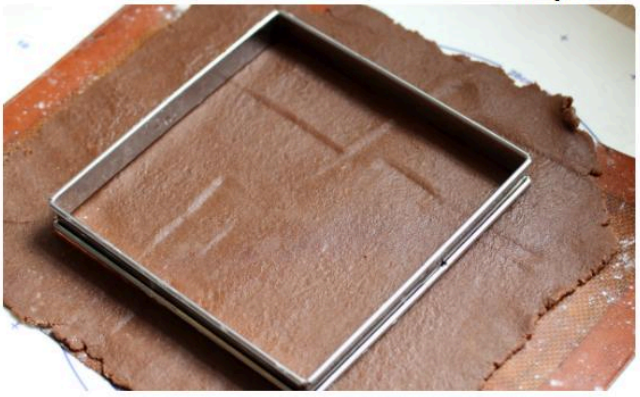


eastflower.livejournal.com



Завернуть в пищевую пленку, немного сплющить. Охладить 2 часа. Раскатать пласт толщиной 3-4 мм, вырезать круг или квадрат, большие на 2-3 см, чем рамка.



eastflower.livejournal.com



Уложить тесто в рамку, сначала просто опустить края, а потом уже помочь руками. Должен образоваться прямой угол между стенкой и дном. Срезать лишнее тесто. Охладить 30 минут.

Использовать в зависимости от рецепта.



Если по рецепту надо основу выпечь, то лучше выстелить на тарт фольгу, засыпать грузом (горох, фасоль, рис) и испечь при 190С 10-15 минут, потом снять груз и испечь корж до готовности еще минут 5-10 в зависимости от духовки.

Из этого теста можно приготовить:

Тарт с шоколадным муссом

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

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

