Pâte à Linzer (10 апреля 2016)

Это тесто используют для австрийского тарта Линцер. Очень ароматное песочное тесто с добавлением фундучной муки и специй. Рецепт брала из книги "The fundamental techniques of classical pastry arts" of French Culinary Institute.



Ингредиенты:

125 г муки

50 г фундучной муки

50 г сахарной пудры
¼ ч.л. корицы
Молотая гвоздика
Щепотка разрыхлителя
63 г сливочного масла
1 большое яйцо
7 мл рома
1 ч.л. ванильного экстракта

Приготовление:

Перемешать фундучную муку, пшеничную муку, корицу, молотую гвоздику, разрыхлитель со сливочным маслом до крошки. Добавить яйцо, ром и ванильный экстракт.



eastflower.livejournal.com



Перемешать до того состояния, чтобы тесто собралось в шар. Завернуть в пищевую пленку, немного сплющить. Охладить 2 часа.



Раскатать толщиной 3-4 мм, вырезать круг, больший на 2-3 см, чем размер формы. Уложить тесто на форму, опустить края, помочь руками. Срезать излишки теста. Использовать в зависимости от рецепта.



Из этого теста можно приготовить:

Тарт Линцер

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

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