Páte à foncer (10 апреля 2016)

Páte à foncer - это разновидность *Páte Sablée ,* но содержит мало масла и сахара. Часто используется для жидких начинок.

Смысл замеса этого теста: взбить хорошо масло, добавить желток, молоко, а потом уже сухие ингредиенты. В этом случае получаем рассыпчатое нежное тесто. Это тесто будет не таким рассыпчатым, как *Páte Sablée,* так как масла здесь меньше.



Ингредиенты:

250 г муки

180 г сливочного масла

4 г соли

5 г сахарной пудры

50 г молока

1 желток

Приготовление:

Взбить сливочное масло комнатной температуры в воздушную массу.

Добавить желток, хорошо взбить.

Прилить молоко, взбить.



Добавить соль, сахарную пудру, взбить.

Всыпать муку. Здеьс уже мешать лопаткой или рукой. Главное - просто собрать тесто в комок. Месить до гладкости не нужно. Как вы видите, я просто собрала тесто в ком, даже небольшие крошки оставила.

Потом все это просто перекладываем на пищевую пленку, заворачиваем хорошо, рукой сплющиваем в пласт. В шар не скатываем и не охлаждаем (хоть во всех рецептах печений и пишут, что надо в шар скатать). Дело в том, что, когда тесто скатано в шар, оно охлаждается неравномерно. При раскатке, оно будет ломаться, а

внутри окажется не охлажденным через 1-2 часов в холодильнике. Поэтому лучше сделать плоский пласт.



Тесто охладить 2 часа в холодильнике. Лучше ночь.

Тесто вынуть из холодильника.

Раскатать в пласт толщиной 3-4 мм. Когда тесто хорошо охлаждено, оно не прилипает, хотя сначала раскатывать его тяжело - приходится применять силу. Немного подпыляем и каждый раз после раскатки проверяем, чтобы тесто не прилипло.

Кладем форму, вырезаем круг, больший формы на 2 см. Убираем излишки теста.

С помощью скалки переносим круг на форму.



Сначала помогаем тесту просто опуститься. Уже потом пальцами как бы опускаем тесто, но не прижимаем по бокам. У вас должен образоваться четкий угол боковой стороны с дном. Потом уже пальцами прижимаем тесто к бортикам формы. Ножом срезаем остатки. Наколоть дно теста вилкой. Охладить 30 минут в холодильнике. А потом уже использовать в зависимости от рецепта: сформировать в тарт, можно испечь отдельно основу, а можно в охлажденную основу залить начинку и уже вместе все запечь.



Из теста можно приготовить:

Тарт с клубникой и ревенем.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

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

