Заварное тесто (10 апреля 2016)

Заварное тесто (Pâte à Choux)



Хотя заварное тесто состоит из основных компонентов мука-жидкости-жира, но оно отличается тем, что яйца добавляются в сваренное тесто. Оно находится между жидким тестом (batter) и плотным тестом (dought).

Начальное тесто образуется вмешиваем муки в горячую смесь воды, сахара, масла и соли. Нагревание вызывает набухание муки и образование теста. Это тесто затем готовят на плите, подсушивая его, чтобы тесто смогло достаточно впитать в себя яйца. Затем это тесто остужают, а потом уже взбивают по одному яйца. Количество яиц зависит от влажности, размера яиц, поглотительной способности муки. Использование правильных соотношений ингредиентов является основой приготовления правильного заварного теста.

Так как в заварном тесте содержится много жидкости, в отличие от других видов теста, заварное тесто ведет себя совершенно по-другому. Обычно заварное тесто выдавливается с помощью кондитерского мешка. При нагревании избыток жидкости и яйца в тесте расширяются и превращаются в пар, приводя к тому, что заварное тесто увеличивается в объеме, и внутри образуется полость с сухой хрустящей корочкой.

Если тесто отсаживать небольшими кругами, то выпеченные изделия напоминают капусту (cabbage), что и означает в переводе с французского choux- капуста.

Заварное тесто может быть заморожено. Оно может быть использовано в качестве закусок, а также в качестве десерта.

Важные моменты при работе с заварным тестом

· Для максимального подъема теста и для образования нужной глютеновой структуры, которая содержит воздух, жир и пар при выпекании, *нужно использовать муку с высоким содержанием белка* (хлебопекарная мука). Хлебопекарная мука с 13% белка является самой сильной мукой из всех видов муки. Другие виды муки содержат 6-9%. Чем слабее используется мука, тем сильнее будет рваться тесто при выпекании.
· Вода и жир должны быть доведены до кипения вместе. Никогда не оставляйте без присмотра кипящую жидкость, так как она может испариться и изменить пропорции в рецепте.
· Очень важно резать масло мелкими кубиками, чтобы масло растаяло в то время, когда вода собирается закипать. Если вода закипит прежде, чем масло растает, то вода просто начнет испаряться, опять же изменяя пропорции в рецепте.
· Сахар и соль должны быть добавлены в воду и жир, чтобы немного придать вкус тесту. Сахар обеспечивает цвет и хрустящую корочку, соль

помогает усилить действие глютена, который необходим для получения нужной структуры заварных изделий.
· Использование молока вместо воды приводит к обогащению вкуса и более темного цвета выпеченных изделий.
· Мука должна добавляться в горячую смесь жидкости-жира сразу, чтобы крахмал мог набухнуть сразу в жидкости.
· Заваривание теста на огне не должно быть долгим, иначе выпеченные изделия приобретут красноватый оттенок.
· Если добавить мало яиц вбито в тесто, то тесто плохо поднимется. · Если много яиц вбить в тесто, то тесто не будет держать хорошо свою форму.
· Если вы хотите более легкую и хрустящую корочку, то можно заменить 1-2 яйца на эквивалентный объем белков.



Выпекать лучше с конвекцией в нагретой до 260С 15 минут, затем снизить температуру до 177С. Когда тесто начнет расширяться, сформировавшаяся корочка предотвратит от потрескивания.
При выпекании в ярусной печи нужно выпекать при 233С 40 минут до золотистого цвета и полного высыхания внутри.
Но эти температурные режимы для профессиональных печей.
Дома же нужно подобрать свое время и температуру. Обычно рекомендуют разогреть духовку до 200С, выпекать до поднятия и золотистого цвета изделий. А потом снизить до 160-165С и подсушить минут 20-30 до готовности.
Вне зависимости от типа духовки заварные пирожные должны быть очень хорошо просушены, иначе при остывании они осядут.
Заварные должны быть хорошо остужены, а потом уже их можно начинять.

Заварное тесто можно хранить в холодильнике до 3-х дней.
Можно отсадить и заморозить. Завернуть в пищевую пленку или сложить в контейнер. В таком состоянии можно хранить в морозилке 1 месяц.
Можно испечь, остудить и оставить без начинки в контейнере при комнатной температура до 3-х дней. Можно заморозить и хранить 1 месяц.

Комментарии (3)

> **Tanya_karpec** 25 июня 2016 12:25
> Лена, отличный пост👍

> 26 июня 2016 07:37
> Танечка, спасибо, дорогая!

> **Лаура** 13 августа 2019 19:02
> Хочу к Вам на Мк по эклерам!!!! Чтоб суть понять и попробовать настоящий:)))

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

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

