Páte Brisée (mealy pie dough) - рассыпчатое тесто для пирога (10 апреля 2016)

Páte Brisée (mealy pie dough)

Быстрое и легкое тесто. Легко работать после охлаждения. Главным образом, используется для тартов с сочными фруктами.



Ингредиенты:

225 г муки

3г соли

115 г сливочного масла

0.5 ч.л. сахара

1 яйцо

5 мл лимонного сока

1-2 ст.л. воды

Приготовление:

Масло, муку, соль, сахар соединить.

Перемешать до крошки.

Смешать яйцо вилкой с лимонным соком, добавить в миску с крошкой.



Замесить тесто. Если тесто не собирается, добавить 1-2 ст.л. воды. Собрать тесто в шар.

Завернуть в пищевую пленку. Немного сплющить. Охладить 2 часа в холодильнике.



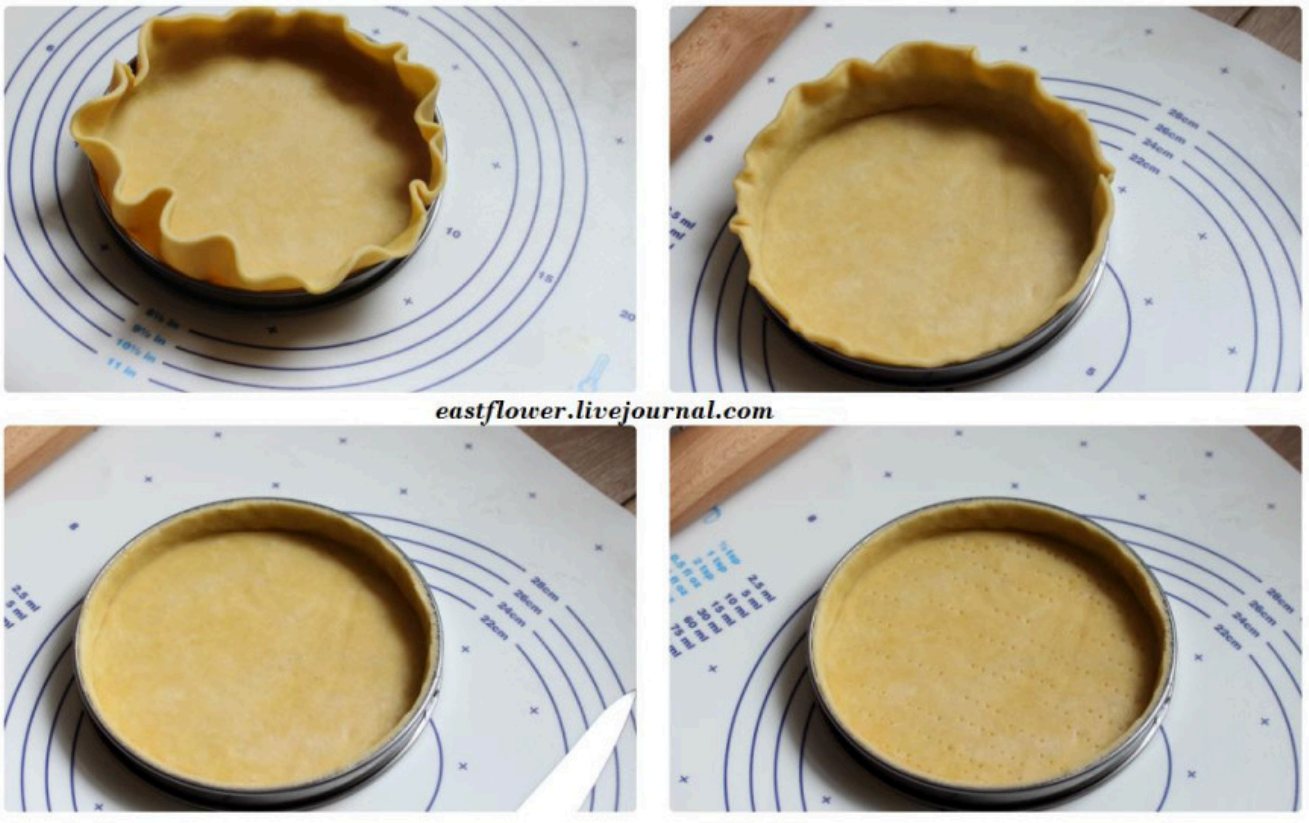
Достать тесто из холодильника. Раскатать в пласт толщиной 3-4 мм. Немного подпылять стол мукой.

Вырезать круг, на 2 см больший, чем форма.

Переложить круг с помощью скалки на кольцо.



Уложить тесто в кольцо, сначала просто дать ему опуститься.
Потом хорошо прижать к основанию по бокам, чтобы тесто образовало прямой угол по бокам с основанием. Если плохо тесто опустить вниз, то оно при выпечке сильно осядет.
Срезать излишки ножом.
Проколоть дно вилкой. Охладить.



Наша основа готова. Можно добавлять в нее начинку и выпекать или же предварительно запечь, а потом класть начинку. Все зависит от рецепта. Видите, все легко и просто. Главное - дать тесту хорошо охладиться, тогда с ним будет очень легко работать.

Если чувствуете, что тесто стало таять, что поместите его на пергамент или силиконовый коврик и охладите, затем продолжите работу.

источник: Christophe Felder "Patisserie"

Из этого теста можно приготовить:

Тарт Бурдалу

Галета с яблоками и вишней

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

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

