Слоеное тесто (10 апреля 2016)

Слоеное тесто – богатое, легкое и вкусное тесто, используется для большого количества сладких и несладких изделий (для пирогов, тартов, полосок, валованов и других блюд). На протяжении всей истории слоеное тесто считалось, как тесто, требующее время, сложное в мастерстве и из-за большого количества сливочного масла – дорогим. Хотя оно и требует время, денег, но если уделить должное внимание, то слоеное тесто, в противоположность его репутации, будет не особо сложным и трудным в приготовлении.



В литературном переводе французский термин «pâte feuilletée» или «feuilletage» означает «разрыхленное/поднявшееся тесто», указывая на тонкие слои. Этот термин относится к Франции 15 века, когда пекари готовили скрученные и сложенные изделия из теста, смазанного сливочным маслом. Это раннее тесто было довольно простым по сравнению с легким, слоистым современным тестом. Первый рецепт слоеного теста описан в книге «Pâtissier français» в 1654 году. Рецепт mille-feuilles (тысяча лепестков) появился в 1651 году в книге Le cuisinier français. В Америке эта выпечка известна как «Наполеон». Руководства по выпечке в Средние века были уничтожены по указу в 1776 году. Однако в конце 18века – начале 19 века шефы, включая известного Antonin Carême, которому приписывают изобретение vol-au-vent и крокембуша, продолжил совершенствовать и улучшать слоеное тесто. В этот период слоеное тесто снова приобрело популярность, разрабатывались причудливые изделия, многие из которых стали классической французско1 выпечкой.

Согласно кулинарной библии «Larousse Gastronomique», слоеное тесто было известно и изготавливалось в Древней Греции и Риме, где оно начиналось, как тесто, похожее на фило тесто, смазанное растительным маслом. Упоминание о слоеном тесте было найдено в 14 веке Бишопом. Однако, по-видимому, это тесто усовершенствовал в 17 веке кондитер Feuillet, который готовил выпечку для аристократии. Некоторые историки считают создателем слоеного теста Feuillet, а другие – Lorrain.

Существует несколько терминов, используемых при приготовлении слоеного теста.

Détrempe – простое тесто, состоящее из муки, воды и растопленного сливочного масла.

Beurrage –это блок сливочного масла.

Détrempe складывается вокруг beurrage и формирует массу – **pâton**. Pâton затем раскатывается, складывается, охлаждается много раз, приводя к формированию многослойного теста. Чем больше раскаток и сложения, тем больше слоев будет в тесте.

Процесс складывания, переворачивания, заворичивания теста называется **tourage**. Обычно тесто раскатывается между двумя сложениями, охлаждается, чтобы масло могло застыть и не растаивало в тесте. Классическое количество раскаток -6, но 4-5 тоже делаются, все зависит от того, что будет выпекаться из этого теста. Чем меньше раскаток и сложений, тем меньше будет подниматься тесто.

Так как слоеное тесто не имеет разрыхляющих агентов: дрожжей, разрыхлителей, яиц, то слои формируются путем многократного сложения, и это необходимо для поднятия теста. Во время раскатки слои жира и теста раскатываются тоньше, чем лист бумаги, но остаются отделенными друг от друга.
Поэтому pâte feuilletée называют слоистым тестом. Слоистость является разрыхляющим фактором в тесте и формирует высоту испеченного изделия, образуя воздушные карманы между слоями теста. При выпекании влага в тесте и растопленное масла образуют пар, который заставляет слои подниматься, один за одним, делая тесто воздушным и слоистым. Без разрыхляющих веществ слоеное тесто может подняться 8-10 раз и содержать больше 1000 слоев.

Виды слоеного теста

1.Pâte feuilletée известно как «классическое слоеное тесто», может быть приготовлено разными способами, приводящими к легкому, слоистому тесту. Требуется время для приготовления, но в результате получается хрустящее, сливочного вкуса слоистое тесто, которое хорошо поднимается при выпечке.
2. Feuilletage rapide готовиться быстрее, чем классическое тесто. Оно не поднимается сильно, и его текстура не такая воздушная и слоистая. Однако это отличная альтернатива, когда мало времени и не важна легкая текстура выпеченного изделия. Часто используется для соленых пирогов и тартов.
3. Pâte feuilletée inverse. Название указывает на то, что местоположение détrempe и beurrage изменяются наоборот – масляный блок сверху, а тесто внутри. При использовании этого метода образуется меньше глютена и тесто развивается без сильных растяжений. В результате получается очень нежное и слоистое тесто. Часто используется, когда важна деликатная текстура выпеченного изделия.
Шоколадное слоеное тесто делается по принципу инвертного слоеного теста с добавлением какао-порошка в муку.
Инвертное слоеное тесто стало популярным благодаря кондитеру Пьеру Эрме.

Поднятие теста при выпечке за счет аэрации:

Аэрация – разрыхляющее действие, которое происходит в слоеном теста при выпекании. Этот механический метод может происходить 3-мя способами:
1. *Закрывание и улавливание воздуха*. При приготовлении теста определенное количество воздуха улавливается между слоями при складывании. При выпекании

воздушные клетки расширяются и поднимают слои вверх.
2. *Пар.* При выпекании слоеного тестоа выделяется пар из растопленного сливочного масла и воды, содержащейся в тесте. Пар вызывает поднятие слоев. Одновременно крахмал коагулирует при контакте с паром, придает силу слоям в тесте и оставляет их отделенными друг от друга.
3. *Жир.* Масло при выпекании растапливается, вытекает из воздушного кармана и способствует большему поднятию теста.

Используйте подходящие ингредиенты для успешного приготовления слоеного теста
Жир. Используйте качественное несоленое сливочное масла, оно должно быть охлажденным.

Мука должна содержать достаточное количество белка, чтобы тесто могло растягиваться без разрывов при выпекании теста и оставаться нежным и легким. Обычно смешивают муку для хлеба и для тортов. Добавление кислоты (крема тартар, лимонного сока или уксуса) помогает белкам в муке становиться эластичными и помогает тесту хорошо растягиваться. Однако тесто должно быть хорошо охлаждено перед выпечкой, так как добавление кислоты приводит к обратному эффекту – снижает подъем теста при выпекании.

Как приготовить отличное слоеное тесто.
Большинство типов слоеного теста включают 3 стадии: приготовление détrempe, а затем beurrage, за которым следует tourage (серию раскатывания и складывания теста). Только в быстром слоеном теста сливочное масло смешивается с détrempe.
Для успешного приготовления слоеного теста важно помнить:
-кухонные принадлежности должны быть холдными. Кухня должна быть холодной, и должны быть холодные поверхности, лучше мрамор. Иначе слоеное тесто начнет таять, быть мягким и тяжело будет раскатывать.

-не переразвить глютен. При формировании détrempe просто смешать ингредиенты до формирования грубой массы. Если долго мешать, то можно переразвить глютен, который будет препятствовать складыванию. Долгие периоды охлаждения между раскатками тоже способствуют расслаблению глютена.
Всегда надо учитывать силу и качество муки. Некоторые кондитеры смешивают разные типы муки, чтобы добиться нужной силы глютена, например, добавляют

муку для тортов к муке общего назначения, получая тесто, которое хорошо ведет себя при повторной работе и раскатывании теста.

-охладждать тесто между раскатками и выпеканием;
-использовать минимум муки при раскатывании теста;
-сохранять форму теста при раскатывании.
-не повреждать тесто при раскатывании
-резать очень аккуратно, только сверху вниз. Это сохранит края и поможет тесту подняться при выпекании.
- аккуратно смазывать яйцом. Не позволять жидкости втекать в порезанные края, иначе тесто хуже поднимется.
- достаточно пропекать изделия.

Хранить слоеное тесто можно в морозильнике, завернув его в пищевую пленку и уложив в контейнер. В морозилке можно хранить 1 месяц.
В холодильнике -2 дня, после этого тесто темнеет и ухудшается во вкусе и текстуре.

Источник: The Fundamental techniques of classic pastry arts.

Elena Tsoy (Tsoy)
Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ
ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68
ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·
https://t.me/tsoikaeast