Инвертное слоеное тесто или слоеное тесто наоборот (10 апреля 2016)

Это тесто отличается от классического варианта тем, что мы тестяной блок заворачиваем в масляный. Это приводит к потрясающему результату, очень нежное, слоистое, хрустящее тесто. Работать с ним немного тяжелее, так как мясляный блок быстрее тает, но если работать быстро и в прохладном помещении, то все получится.
Результат стоит всех усилий.
Я решила сделать по рецепту Кристофа Фелдера.



Ингредиенты:

500 г сливочного масла

150 мл холодной воды

1 ст.л. винного уксуса

18 г соли

500 г муки

50 г сахара

Приготовление:

Растопить **115 г** сливочного масла, остудить.

Вылить в холодную воду соль и уксус, размешать.

Всыпать **350 г** муки.

Добавить растопленное и охлажденное сливочное масло.

Размешать и собрать тесто в шар. Выложить на пищевую пленку, завернуть. Сплющить и охладить в холодильнике 2 часа





375 г сливочного масла положить в миску, добавить **150 г** муки.

Растереть ингредиенты пальцами, чтобы масло соединилось с мукой. Затем хорошо промесить или размешать.

Завернуть в пищевую пленку, сплющить и охладить в холодильнике 2 часа.



На слегка припыленной мукой поверхности раскатать тестяной блок (detrempe) в прямоугольник примерно толщиной 1см.

Масляное тесто раскатать в прямоугольник, в 2 раза больший по размеру, чем тестяной блок.

Уложить тестяной блок по середине большого прямоугольника. Сложить края, чтобы они закрыли тестяной блок.

Повернуть тесто на 90С, чтобы открытый конец смотрел на вас. Раскатать прямоугольник толщиной 8-9 мм.



Здесь можно сложить тесто либо в 3раза, либо уложить конец к середине теста (я так и делала- фотография сверху справа), второй конец сложить также. А потом сложить пополам. Делаем отметку, заворачиваем в пищевую пленку и убираем в холодильник минимум на 2 часа.



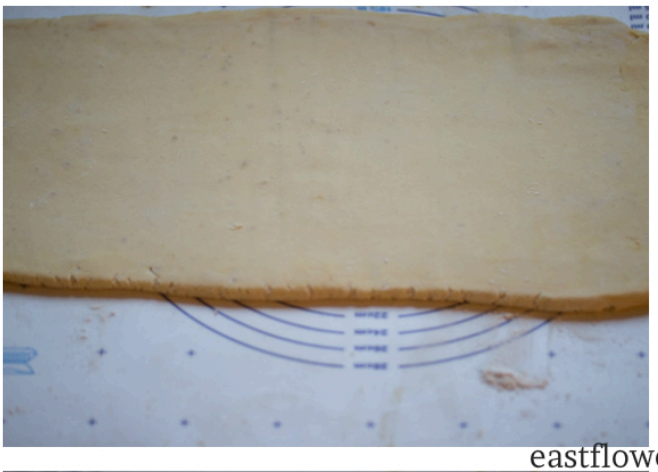

eastflower.livejournal.com




Уложить тесто открытым концом к себе, раскатать до 8 мм, снова сложить так, чтобы концы соприкасались по середине, сложить пополам. Сделать отметку, завернуть в пищевую пленку и охладить 2 часа.

Посторяем так еще один раз. Охлаждаем 2 часа.

Уложить тесто открытым концом к себе, раскатать толщиной 8мм. Слоижть в 3 раза - простое сложение. Порезать тесто на 2 части, завернуть в пищевую пленку и убрать в холодильник для использования



eastflower.livejournal.com



Из теста можно приготовить:

Слоеный яблочный пирог

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

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