

# Слоеное пресное тесто



Разработала: ГАУ СПО КСТ г. Калининграда  
Макеева Ирина Владимировна – мастер  
п/о  
Модульное обучение по профессии  
«Пекарь».

# *История слоеного теста*

- Слоеное тесто впервые появилось на Руси, вероятнее всего, под влиянием кухни тюркоязычных народов Поволжья и Средней Азии. Распространенные у них по сей день слоеные лепешки катлома упоминаются в «Росписи царским кушаньям» еще в 1610 году. Катлому делают из пресного теста, раскатанного в тонкие сочни, как для лапши. Каждый сочень смазывают маслом, складывают вчетверо или свертывают в виде рулета. В начале 19 века в России распространился французский способ приготовления слоеного теста и быстро привился на русской земле, в первую очередь в аристократической среде. До сих пор торты и пирожные из слоеного теста известны под названием «Наполеон». При хорошем качестве муки и соответствующей раскатке в слоеном тесте можно получить более 100 слоев.

# Замес слоеного пресного теста



- мука
- вода
- Раствор соли
- яйцо
- Лимонная кислота

Тесто оставить на столе для отлежки,  
сделав надрез крест накрест (для  
набухания клейковины)



**Месите,  
пока  
масляное  
тесто не  
слипнется в  
комки. Если  
месите  
руками,  
наденьте  
перчатки и  
смачивайте  
руки  
холодной  
водой.**





- Масло (маргарин)
- предварительно размешивается с мукой, имеет более плотную консистенцию, не так быстро тает и хорошо раскатывается. Поставить в холодильник на 20 минут.

**Расплющите  
масляное тесто  
между двумя  
слоями пленки  
или пергамент  
и положите на те  
же 15 минут в  
холодильник.**





- Раскатайте тесто в прямоугольный пласт толщиной 20 мм, на две трети по длине выложите масло и распределите так, чтобы оно не доходило до краев 1 сантиметр.





- **Оставшуюся часть с маслом наложите на тесто. Защипайте края. Вновь раскатывают до толщины 10 мм и сворачивают в четверо.**

- Тесто ставят в холодильник на 35-40 мин для охлаждения до 12-14



Раскатывают и складывают  
тесто в четыре слоя 4 раза.  
Каждый раз ставят в  
холодильник на 30 минут.



- Этот процесс называют 'тюрнированием'. Его нужно повторить 4 или 5 раз. Однако тесто необходимо каждый раз ставить на холод, чтобы слои не слипались. В пласт нужной толщины тесто раскатывают непосредственно



Слоеное тесто при соблюдении  
всех перекаток получает 256  
слоев.



*Готово – слоеное тесто.*



# Приятного аппетита!



- **Выпекайте при 230-240С 20-25 минут. Изделия должны хорошо подняться и зарумяниться. Температура при выпечке слоеного теста должна быть высокой – иначе масло просто вытопится (помните?).**