

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 пергамента
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?).**