

Слоёное тесто



История слоёного теста



Слоеное тесто было придумано в 1645 году Клавдием Геле, учеником одного из французских кондитеров. Клавдий хотел испечь для своего больного отца вкусный хлеб, который удовлетворял бы диетическим предписаниям - состоять из воды, муки и масла. Клавдий замесил тесто на столе и завернул в него кусочек сливочного масла. После чего раскатал и повторил процедуру еще десять раз. Затем сформировал булку хлеба и испек ее. Удивлению ученика и его учителя не было предела, когда они извлекли из печи хлеб необычно большого размера и нестандартной формы.

После окончания своего ученичества Клавдий уехал в Париж, где устроился на работу в кондитерскую Rosabau Patisserie. Он усовершенствовал свое изобретение, которое впоследствии принесло кондитерской имя и деньги. Позже Клавдий перебрался во Флоренцию и работал там в пекарне братьев Моска, которые и узнали его рецепт слоеного теста, хотя Клавдий ревностно охранял секрет его приготовления, он даже замешивал тесто, запершись в отдельной комнате.

Приготовление слоёного теста

Состав

- сливочное масло или маргарин - 200 г,
- мука - 2 стакана,
- вода - 1/2-2/3 стакана,
- сахар - 1 ч. ложка,
- соль - 1/4 ч. ложки

Приготовление

- На рабочую поверхность просеять муку и выложить порезанный на кусочки маргарин или сливочное масло.

Порубить муку с маслом ножом.

- В холодную воду положить сахар, соль и размешать до полного растворения. В рубленую муку с маслом влить холодную воду и быстро замесить тесто.

- Тесто накрыть влажной салфеткой или полотенцем и выставить в холодное место на 2-3 часа (можно оставить в холодильнике на ночь).

Тесто достаём из холодильника и раскатываем 2 раза, каждый раз складывая тесто в 3-4 слоя.

Изделия из слоёного теста

ТРУБОЧКИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА

Приготовить слоеное тесто. Раскатать его в пласт толщиной 5 мм и нарезать полоски длиной 20 см и шириной 2 см. Полоски теста намотать на металлическую трубку. Конец полоски крепко прижать к трубке и загнуть вовнутрь. Уложить на противень, вынести на холод, лучше всего на лед, на 30 минут. Затем смазать яйцом и выпекать в горячей духовке около 20 минут до светло-коричневого цвета (при температуре 250° С). Готовые трубочки снять с формочек, придерживая более широкую ее часть рукой через салфетку, а другой быстро сталкивая изделие на доску. Трубочки наполнить любым кремом с обеих сторон шприцем для кремов или с помощью мешочка, приготовленного из пергаментной бумаги. Перед выпечкой трубочки можно посыпать сахаром.

ПИРОЖНЫЕ

«НАРОЧАНСКИЕ»

600 г муки, 400 г масла, 1 яйцо, 1 стакан воды, 1/4 чайной ложки соли и лимонной кислоты, 1 яйцо для смазки;
лимонный крем: сок 2 лимонов, 4 чайные ложки муки, 1/2 стакана сахара, 1 л молока, 3 яичных белка.
Приготовить слоеное тесто: в просеянную муку положить кусочками масло или маргарин, перемешать и мелко порубить ножом. Затем сделать углубление и влить подсоленную воду, добавить яйцо и лимонную кислоту, замесить тесто. Скатать его в шар, накрыть салфеткой и оставить в холодном месте на 40 минут. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 3 мм, формочкой вырезать звездочки (или кружочки стаканом). Половину их уложить на слегка смоченный водой противень, а у остальных рюмочкой вырезать середину. Полученными звездочками, у которых отсутствует середина, накрыть ранее уложенные на противень звездочки так, чтобы совпали их углы. Звездочки и вырезанные серединки уложить отдельно на противень, смазать яйцом, посыпать сахарным песком и выпекать 15 минут при температуре 250°С. Пирожные охладить, наполнить в них углубление кремом, сверху положить выпеченные отдельно серединки из звездочек. *Крем:* лимонный сок, муку и сахар хорошо размешать в холодном молоке, сварить из этой массы на умеренном огне густой крем, непрерывно помешивая. Снять с огня и осторожно добавить взбитые белки.

Изделия из слоёного теста

СЛОЕННЫЕ ПИРОЖНЫЕ С КРЕМОМ «НАПОЛЕОН»

2 стакана муки, 250 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, 3/4 стакана воды, 1/4 чайной ложки соли, 1/4 лимона или немного разведенной лимонной кислоты; **заварной крем:** 4 яйца, 1 стакан сахара, 0,5 л молока, 2 столовые ложки муки, ванильный сахар или ванилин; **сливочный крем:** 200 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 стакан сахара, 1/2 стакана молока. Приготовить слоеное тесто, раскатать его в несколько пластов толщиной 5 мм, переложить на смоченный холодной водой противень и наколоть в нескольких местах вилкой. Выпекать пласты при 240-250°C 12-15 минут. Испеченные пласты охладить, выровнять края, срезав неровности. На пласт положить слой заварного или сливочного крема, поверхность разровнять, накрыть другим пластом и на него также положить слой крема. Всего должно быть 3-5 слоев. Верхний слой с кремом посыпать нарезанной крошкой, на поверхность нанести рисунок из крема. Нарезать пирожные прямоугольной формы. **Заварной крем:** яйца растереть с сахаром, перемешать с мукой, развести массу холодным молоком и, помешивая, проварить на огне до кипения, затем снять с огня и добавить ванилин. **Сливочный крем:** сахар растереть с яйцами, добавить молоко и, помешивая, проварить на огне до кипения. Смесь охладить. Взбить масло добеда, постепенно добавляя в него охлажденную смесь.

ЯБЛОКО В СЛОЙКЕ

1 кг яблок, 1 стакан сахара, 1 столовая ложка сахарной пудры, яйцо для смазки, тесто по рецептуре второго варианта. Приготовить слоеное тесто, раскатать его в пласт толщиной 1 см и нарезать на квадраты. Яблоки тщательно промыть, очистить от семечек и плодоножек, внутрь каждого яблока насыпать сахар, на каждый квадрат теста положить по яблоку. Противоположные уголки теста соединить и защипнуть по шву. Вырезать из теста маленькие кружочки и прилепить их сверху слоев, поверхность слоев смазать яйцом. Слойки выпекать при 240°C. Выпеченные изделия охладить, посыпать сахарной пудрой.

Энергетическая ценность слоёного теста (100 г продукта)



Белки 5,4 г
Жиры 38,6 г
Углеводы 46,4 г
Моно- и дисахариды 16,1 г
Клетчатка сл. г
Крахмал 30,3 г
Органические кислоты 0,3 г
Зола 0,3 г
Калий 79 мг
Кальций 37 мг
Магний 4 мг
Натрий 15 мг
Фосфор 58 мг
Железо 600 мкг
Витамин А (ретинол) 0,15
Витамин В-каротин 0,14
В1 0,04
В2 0,03
В3 0,51
Моно- и дисахариды 9 г
Калорийность 555 ккал

Обязательно попробуйте приготовить!
Советуют Вам Булгакова
Юлия и Хамхоева Люда!!!