

ҚАБАТТАМА ҚАМЫР



КЕРЕКТІ ИНГРИДИЕНТТЕР:

- 500 г ұн
- 15 г құрғақ ашытқы
- 300 мл сүт (майлылығы 3,2-6%)
- 360 г сары май
- Тұз(дәміне қарай)



ДАЙЫНДАУ ТӘСІЛІ:

- Үлкен тегеште ұнды, ашытқы мен тұзды бірге қосамыз, жақсылап араластырамыз. Үнемі араластыра отырып, жылы сүт құямыз. Содан соң 60 г ерітілген сары май құямыз және қамыр илейміз. Ол тығыз және серпінді болған уақытта, шар жасаймыз, үстін сүлгімен жабамыз және 2 сағат жылыда қалдырамыз.
- Қамырдың көлемі екі есе көтерілген кезде, қалыңдығы 1-1,5 см қабат жаямыз. Қалған бөлме температурасындағы сары майды қамырдың бір жартысына саламыз, екінші жартысымен жабамыз және қажет болса, ұн себе отырып, қалыңдығы 1 см болғанша тағы жаямыз.
- **Артық ұнды жаққышпен сыпырамыз, қамырды конверт түрінде 4 қабат етіп бүктейміз, тағамдық таспаға ораймыз және тоңазытқышқа 30-40 минутқа қоямыз. Қамырды енді майсыз жаю және бүктеу процедурасын 30 минут интервалмен тағы 2 рет қайталаймыз. 2 сағаттан соң қамыр дайын.**



ҚАБАТТАМА ҚАМЫР ЕКІГЕ

БӨЛІНЕДІ:

1. АШЫТҚЫЛЫ

ҚАБАТТАМА ҚАМЫР

2. АШЫТҚЫСЫЗ

ҚАБАТТАМА ҚАМЫР

**Ашытқылы
қабаттама
қамырдан
дайындалатын
өнімдер:**

1. Пирожки

Домалақ: қалыңдығы
1см қамыр жайып,
бірдей
арақашықтықта
салма салады, үстіне
екінші қамырды
жауып, өткір
формамен домалақ
пирожкилер кеседі,
льезондап,
қыздырып пісіреді.



Ашытқылы қабаттама қамырдан дайындалатын өнімдер:

2. Кулебяка

Қамырды төртбұрышты формада жайып, ұзынынан фаршты салып, үстіне екінші қамырды қойып жабыстырады, безендіреді, льезондап, қыздырып пісіреді.



Ашытқылы қабаттама қамырдан дайындалатын өнімдер:

3.Марципанмен слойка

Қамырды төртбұрыш формада жайып, үшбұрыштап кеседі, үшбұрыштың кеңшетіне марципан салады да, рогалик формасында орап, лъезондап, қыздырып пісіреді.



Дона

Тығыз қабаттама қамырдан дайындалатын өнімдер:

1.«Наполеон» торты

Квадрат формасында қыздырып пісіреді, салқындатып, оларды жабыстырады, артық шеттерін кесіп тастайды да, крем жағады, шеттеріне, бетіне ұнтақ сеуіп, бетіне қант пудрасын себеді.



Тығыз қабаттама қамырдан дайындалатын өнімдер:

2. Воловандар

Қамырды жайып, үшкір формалы шелпектер жаяды. Біреуін қалдырып, қалғандарының ортасын сақина түрінде кесіп тастайды. Сақиналарды лезондап, шелпектердің үстіне қойып, қыздырып пісіреді. Салқындатып, салқын тағамдармен бірге жібереді. Ішін креммен толтырып жіберуге болады.




Тығыз қабаттама қамырдан дайындалатын өнімдер:

3.Трубочкалар

Қамырды жұқалап жайып, ұзынша (25см), ені 2см жіпше формасында кеседі. Алынған жіпшелерді конусты формалы трубочкаға орап, формасымен қыздырып пісіреді, салқындатады, формасынан алып, ішіне крем толтырады, кейдк кремді жауып, ұнтақ себеді.



**ҚАБАТТАМА ҚАМЫРДЫ БІРНЕШЕ
ТӘСІЛМЕН ӨЗІЛЕУГЕ БОЛАДЫ, БІРАҚ ОНЫ
САСАПАЛЫ ДАЙЫНДАУ ҮШІН ТӨМЕНДЕ 
КӨРСЕТІЛГЕН ШАРТТАРДЫ ОРЫНДАУ
КЕРЕК:**

- Тағамды пісірер алдында міндетті түрде салқындатады (тоңазытқышта), бірақ көп тоңазытпайды.
- Өзірленген тағамды суық сумен дымқылданған тақтаға салады, бірақ оған май жақпайды.
- Тағамдық бетіне, қабаттардың шетіне жайылмайтындай етіп жұмыртқа жағады, әйтпесе шеті жабысып қалады да, қабат көтерілмейді.
- Тағамды салқын күйінде ыстық (250°C-тан кем емес) духовкаға қояды.



Қабатты қамырдан тағам пісіруге (оның ішіне начинка пісірілгеннен кейін салынады) 10-15 минут, ал ішіне начинка салынған үлкен бәліштерге 15-25 минут уақыт керек. Қабатты самсаға мал етін және құс егін, қайнатпа алма және крем (тәтті пирог үшін) салуға болады.