

Слоеное тесто



Сырье

Мука – должна содержать 38-40% сильной клейковины, которая способствует образованию упругого теста

Лимонная кислота – улучшает качество клейковины, т.к. в кислой среде повышается вязкость белков муки

Масло – придает вкус сдобы, способствует слоеобразованию

Яйца – придают желтоватый цвет, пышность

Соль – придает солоноватый вкус

Вода – придает тесту вязкость

Приготовление слоеного теста состоит из трех операций:

1. Замес теста

2. Подготовка
масла

3. Слоеобразование



Замес теста

вода

яйцо

соль

лимонная кислота

мука

замес 10-15 минут
(чтобы лучше набухла клейковина)

отлежка 30-40 минут
(готовое тесто имеет влажность 40%,
температуру не выше 20°)

Подготовка масла

мука

масло

нарезка на куски

**перемешивание
до однородной консистенции
(мука связывает влагу масла)**

формовка плоскими прямоугольными кусками

охлаждение 35-40 минут до 12-14°

Слоеобразование

Тесто подкатать в виде шара, затем разрезать крестообразно



Тесто раскатать в пласт
толщиной 20-25 мм



На середину пласта положить
подготовленное охлажденное
масло



Завернуть тесто конвертом



1



2



3



4

Тесто подпылнить мукой и начиная с середины, раскатать в прямоугольный пласт толщиной 10мм



Полученный пласт сложить в четыре слоя



1



2

Вновь раскатать до
толщины 10мм



Вновь свернуть пласт вчетверо или втрое



1



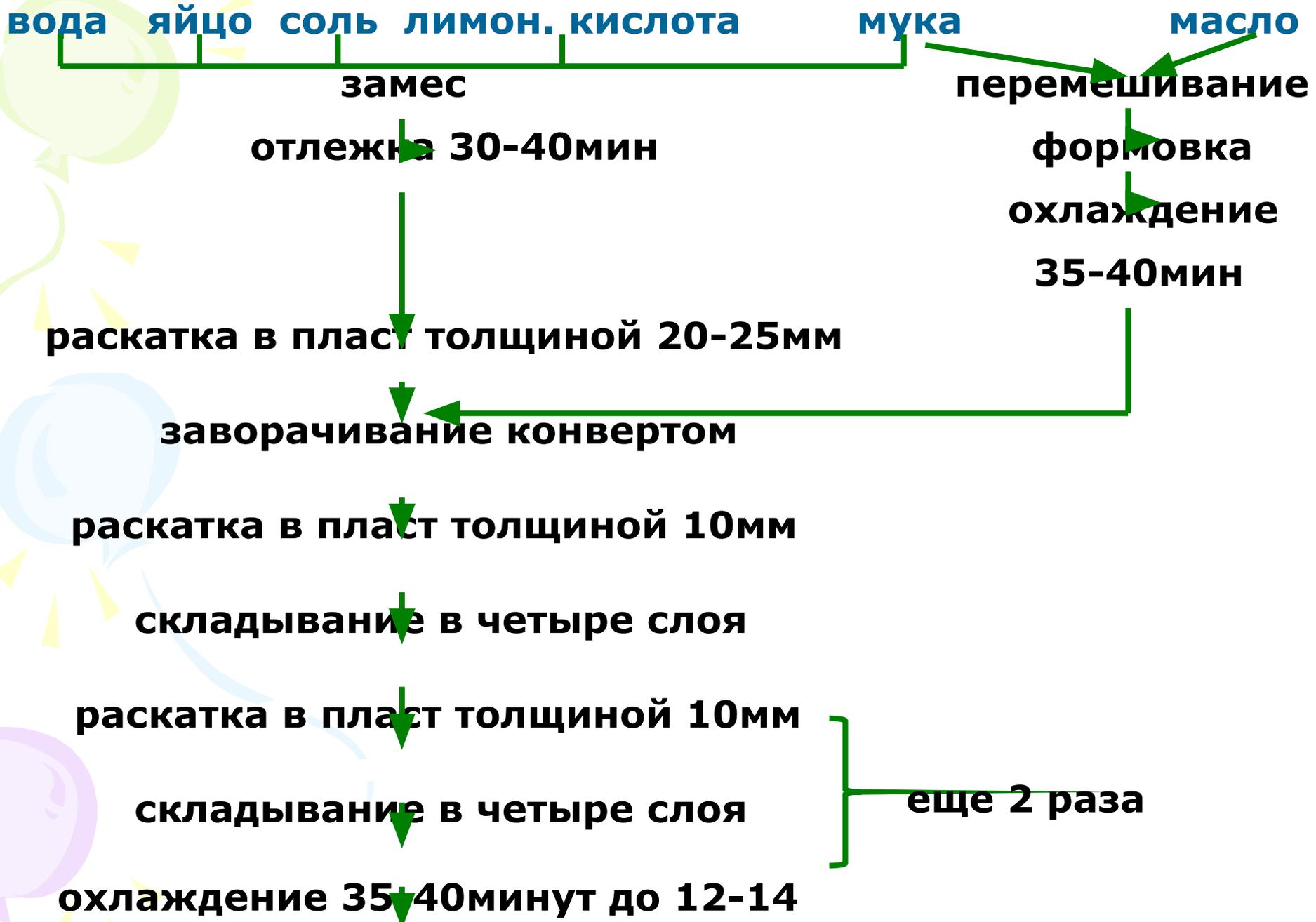
2

Тесто поставить в холодильник на 30-45 минут
для охлаждения до 12-14 градусов

После охлаждения теста операции раскатывания и складывания в четверо повторяют еще два раза.



Сложенное тесто ставят в холодильник на 30-45 минут для охлаждения и восстановления клейковины, а затем формуют.



Требования к качеству теста



Цвет

желтоватый

Консистенция

упругая, пластичная

Вкус

солонюватый, сдобный

**СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ**

