

А. В. Кривцова

ВЫПЕЧКА ИЗ СЛОЁНОГО ТЕСТА

Москва, 2017

УДК 641/642
ББК 36.992
К82

Кривцова, А. В.

К82 Выпечка из слоёного теста / А. В. Кривцова. – М. :
Т8RUGRAM / РИПОЛ классик, 2017. – 258 с.

ISBN 978-5-519-61118-3

Слоёное тесто универсально – его можно использовать как со сладкими, так и с мясными, рыбными и овощными начинками, а выпечка из слоёного теста по силам даже начинающим кулинарам.

Благодаря нашей книге вы узнаете всё о видах слоёного теста и научитесь его готовить сами, а представленные в книге разнообразные и оригинальные рецепты позволят вам печь вкуснейшие пироги, пирожные, слойки, язычки, кулебяки, рулеты и пиццы.

Кроме того, мы собрали для вас большую коллекцию рецептов начинок для выпечки из слоёного теста, необычностью которых вы удивите даже самых искушенных гурманов.

Приятного аппетита!

УДК 641/642
ББК 36.992
ВІС WBA
BISAC СКВ004000

ISBN 978-5-519-61118-3

© Т8RUGRAM, оформление, 2017
© ИП Крылова, 2014
© ООО Группа Компаний
«РИПОЛ классик», 2017

Введение

Среди всех кулинарных и кондитерских изделий наибольшей популярностью пользуется выпечка из слоеного теста. Она отличается особым вкусом и калорийностью, разнообразными начинками и добавками. Изделия из слоеного теста подают в качестве закусок и как отличный десерт.

Для приготовления выпечки используют как готовое слоеное тесто (полуфабрикат), так и тесто домашнего приготовления. Изделия из домашнего слоеного теста отличаются чудесным вкусом, тают во рту и подтверждают кулинарное мастерство хозяйки. Существует множество рецептов слоеного теста, и можно выбрать тот, который вам больше нравится по вкусу и лучше получается.

Из слоеного теста в домашних условиях готовят самые разнообразные изделия: торты, пирожные, слойки, язычки, пироги. Для них подойдут сладкие и несладкие начинки из различных продуктов — фруктов и ягод, творога, мяса, рыбы, грибов, овощей, яиц, сыра и т. д.

Для приготовления изделий слоеное тесто нарезают пластами, прямоугольниками, квадратами, ромбами или фигурно, а затем отправляют в печь. Из этого теста также готовят выпечку с предварительным приданием определенной формы. Таким образом выпекают бантики, рога-лики, конвертики и другие вкусности.

Главными компонентами слоеного теста являются мука, сливочное масло, вода и соль. В него также добавляют органические кислоты (уксусную, лимонную, винно-каменную) и иногда алкоголь.

Мука для приготовления теста берется только пшеничная высшего сорта. Она должна быть сухой, пресновато-сладковатой на вкус. Ее предварительно просеивают для обогащения кислородом. Из просеянной муки выпечка всегда более пышная и вкусная.

Воду для теста используют холодную, но не ледяную. Обычно по объему ее берут в 2 раза меньше, чем муки.

Воду в слоеном тесте можно заменить молоком. Выпечка при этом будет более вкусной, но тесто менее эластичным. Поэтому лучше использовать разбавленное водой молоко.

Яичные желтки заменяют в слоеном тесте молоко и воду. Тесто с ними получится более пышным и нежным.

Соль улучшает вкусовые качества слоеного теста и повышает его упругость. Важно соблюдать рецептуру и добавлять соль в указанном количестве, иначе выпечка получится некачественной.

Сливочное масло (или сливочный маргарин) предварительно охлаждают. Можно воспользоваться соленым маслом, тогда соль добавляют в тесто в меньшем количестве. Чем выше содержание жира в масле, тем более пышной получается выпечка. Масло перед введением в тесто подготавливают специальным образом.

Кислоты (лимонная, уксусная, виннокаменная) или лимонный сок значительно улучшают эластичность и вкусовые качества слоеного теста.

В качестве дополнительных компонентов при выпечке из слоеного теста используют кремы, ягоды и кусочки фруктов, сухофрукты, сахарную пудру. Слоеное тесто позволяет приготовить огромный ассортимент выпечки.

Слоеное тесто многообразно. Выделяют классический рецепт его приготовления и упрощенные варианты.

Каждый кулинар или кондитер в первую очередь должен освоить именно его. На классическом слоеном тесте основано большинство рецептов приготовления слоев, слоеных пирогов, язычков и т. п.

В этой книге собраны рецепты различных изделий из слоеного теста — с начинками, посыпками, глазуриями и прочими кулинарными изысками. Освоив технологию приготовления слоеного теста в классическом и упрощенном вариантах, вы получите неограниченные возможности для кулинарного творчества. Вы сможете воплотить фантазии на любой вкус, так как слоеное тесто сочетается с любыми фаршами, начинками, кремами, джемами и прочими наполнителями. Вкусно слоеное тесто и само по себе. Достаточно смазать тесто перед выпечкой яйцом, посыпать сахаром и угощение к чаю обеспечено.

Большим достоинством слоеного теста является быстрота выпекания. Оно хорошо пропекается, а если снизу чуть-чуть и пригорит, то это легко исправить. Достаточно снять ножом подгоревший слой, и о том, что вы минутую другую передержали выпечку при высокой температуре, никто не догадается. Поэтому выпечка из готового слоеного теста по силам даже начинающим кулинарам, а там придет и опыт приготовления такого теста своими руками. Разнообразные начинки позволят вам каждый раз удивлять близких новыми пирогами, слойками и другими изделиями и полюбившегося слоеного теста.

Виды слоеного теста

В этой главе собраны все наиболее распространенные рецепты слоеного теста, как классические, так и модифицированные и упрощенные. Общие принципы приготовления теста в них соблюдаются. Слоеное тесто требует сил и терпения, зато результат получается отличный.

Слоеное тесто может быть дрожжевым и бездрожжевым. Во втором случае оно более длительно сохраняется и его можно подвергать заморозке. Для того чтобы оно не потеряло влагу и как можно дольше оставалось хорошего качества, его предварительно заворачивают в пищевую пленку. Дрожжевое слоеное тесто отличается быстрым старением, однако у него имеется множество других достоинств.

Классическое слоеное тесто

Классическое слоеное тесто замешивают из муки и воды. Его делают мягким и податливым. Затем в него закатывают охлажденное сливочное масло. Слои теста и масла обязательно должны быть тонкими. Для получения качественного теста потребуется немало сил и времени. Чем больше число слоев теста и чем тоньше они, тем более качественная и вкусная получится выпечка. Класси-

ское тесто имеет 256 слоев. Тесто промышленного изготовления отличается наиболее тонкими слоями. Если вам удастся сделать в домашних условиях хотя бы 140 слоев, то вы настоящий мастер!

Закатывают в тесто сливочное масло следующим образом. Тесто-основу ровно раскатывают, на его середину кладут пласт масла (стандартный кусок). Далее тесто-основу по краям заворачивают и накладывают на масло. Получившийся конверт из теста раскатывают скалкой. Далее получившийся прямоугольник складывают в 3 раза, потом еще в 2 раза и вновь раскатывают скалкой. После этого тесто накрывают салфеткой и на 30 мин помещают в холодильник. Охлажденное тесто выкладывают на стол таким образом, чтобы открытые его края были обращены в стороны от кулинара. Тесто раскатывают опять скалкой в направлении от себя. Далее его разворачивают на 90 и еще раз раскатывают скалкой в том же направлении. Должен получиться вытянутый прямоугольник. Его опять складывают в 3 раза, а потом еще в 2 раза и опять помещают в холодильник. Все этапы приготовления классического слоеного теста повторяют еще 4–5 раз и каждый из них завершают охлаждением теста. Если этого не делать, то слои теста слипнутся и результат не оправдает ожиданий. Процесс приготовления слоеного теста может занять несколько часов. Это одна из причин, по которой многие любители выпечки из слоеного теста пользуются полуфабрикатами. Работать с готовым тестом значительно проще. Достаточно его разморозить, немного раскатать и сформировать из него необходимое кулинарное изделие. Выпечку из домашнего слоеного теста готовить значительно сложнее, зато при соблюдении технологии готовые изделия порадуют отменными качеством и вкусом.

Когда тесто готово окончательно, его раскатывают необходимым образом для получения конкретного изделия (слоек, бантиков, коржей для торта и др.).

Тесто становится разрыхленным за счет многочисленных тонких слоев, которые отделяются друг от друга жировой прослойкой. Для того чтобы слои теста получались очень тонкими и не рвались, необходимо использовать муку мягких сортов пшеницы, в которой содержится не менее 40% клейковины.

В тесто-основу при замесе добавляют органические кислоты для повышения эластичности за счет улучшения набухания белка. Также в него добавляют соль. При недостатке этих компонентов слоеное тесто плохо сохраняет форму при выпечке и изделия из него получаются менее привлекательными. Если кислоты или соли добавить с избытком, то ухудшится вкус готового продукта, также возможна деформация заготовок из теста (они сжимаются).

В слоеное тесто иногда добавляют немного водки или коньяка. Это позволяет получить более рыхлое тесто в большем объеме. Спирт быстро испаряется и уже при температуре 78°C, когда белки начинают сворачиваться, он придает тесту более рыхлую структуру. Это способствует также лучшему пропеканию теста. Вода начинает испаряться только при температуре 100°C, поэтому без добавок алкоголя тесто получается менее рыхлое.

Для получения слоеного теста с более нежной структурой вместо яиц в него добавляют яичные желтки или кладут на 1 кг муки 50–100 г сливочного масла. Если слоеное тесто замешивают на молоке, желтках, а мука отличается низким содержанием клейковины, то масло не добавляют.

Температурные параметры значительно влияют на качество слоеного теста. Если в него добавить слишком холодное масло, то тесто во время раскатывания будет крошиться. Если тесто недостаточно долго пролежало в холодильнике, то при раскатывании оно будет рваться. Слоеное тесто температурой 12–14°C обладает наибольшей эластичностью. Если тесто подвергнуть большому охлаждению, то масло во время раскатывания пласта будет крошиться и разрушать структуру теста. Далее при выпечке комочки масла начнут таять и масло вытечет из изделия. При более высокой температуре масло тает и впитывается в тесто, что уменьшает его эластичность. Приготовлением слоеного теста в связи с этим лучше заниматься в прохладном помещении.

Перед приготовлением слоеного теста рекомендуется охладить стол и используемую посуду, кухонную утварь. Сделать это можно с помощью холодной воды или поставить на стол противень со льдом. Это охладит рабочую поверхность и понизит температуру окружающей среды.

Слоеное тесто в процессе приготовления также должно выстаиваться, иначе при прокатывании скалкой оно станет разрываться на кусочки, а готовая выпечка не будет слиться. В связи с этим, охлаждать тесто в холодильнике необходимо по 30–40 мин. Хорошо выстаиванное тесто образует более тонкие слои. Если тесто получается недостаточно эластичным, то выстаивать его необходимо более долго.

В состав классического слоеного теста входит 670 г муки, 450 г сливочного маргарина, 34 г яиц или меланжа (взбитых яичных белков и желтков в естественных пропорциях), 9 г лимонной кислоты, 5 г соли, 285 мл воды. Муку не полностью используют для замешивания теста. Из об-