

Песочное тесто для тартов

4 проблемы, 11 ошибок и как их избежать

Когда вы начинаете готовить, проверьте правильно ли у вас сбалансирован рецепт.

Ведь от процентного содержания сахара и масла в вашем рецепте зависит текстура и структура вашего теста.

Нельзя использовать один и тот же рецепт для базы тартов которые вы выпекаете пустыми и для тартов с начинкой.

У меня есть подробный урок, в котором я объясняю как сбалансировать ваш рецепт. Этот урок здесь вы найдете в конце текста, вместе с рецептами от шеф-поваров.

А сейчас разберем основные ошибки, с которыми сталкиваются начинающие кондитеры, а иногда и профессионалы.



Мариям Гаспарян

 @patisseriemg

 @patisseriem

Проблема №1 - ТЕСТО СЖИМАЕТСЯ ВО ВРЕМЯ ВЫПЕЧКИ

Ошибок может быть несколько:

- ✓ Использование высокобелковой муки
- ✓ Излишняя влага в рецепте
- ✓ Использование обрезков

Мука

Важно использовать пшеничную муку в которой содержится не больше 10-11% белка. Такая мука, при контакте с влагой, содержащейся в яйцах, развивает глютенную сетку, тесто становится излишне эластичным и сжимается при выпечке.

По этой же причине всегда важно соблюдать время стабилизации теста в холодильнике, необходимое для "расслабления" глютенной сетки.

Влага

Чаще всего используются яйца, цельные или только желток и белок, можно также использовать воду, фруктовые соки и пюре. Слишком большое количество жидкости тоже способствует развитию глютенной сетки.

Чтобы этого избежать, можно добавить в рецепт любую ореховую муку, она впитает часть влаги, придаст тесту более рассыпчатую и нежную структуру. Ореховая мука используется и как ароматизатор, она также убирает излишнюю сладость.

Песочное тесто для тартов

4 проблемы, 11 ошибок и как их избежать

Обрезки

Процесс замеса песочного теста построен так, чтобы мука не развивала глютен. Мука, которой мы подпыляем стол во время раскатки теста "не обернута" жиром, она развивает измишнюю эластичность. Не надо использовать обрезки, раскатывая их до бесконечности, лучше их добавить в новое тесто на последнем этапе замеса.

СОВЕТ КОНДИТЕРА: сахарная пудра препятствует образованию глютенной сетки, тесто получается более стабильным и оно идеально подходит для рецептов, где база для тарталеток выпекается пустой

Проблема №2 - БОРТ ТАРТА ДЕФОРМИРУЕТСЯ И ПРОВИСАЕТ ПРИ ВЫПЕЧКЕ

Ошибки:

- ✓ Толсто раскатанное тесто
- ✓ Большое содержание жира в рецепте

Толщина теста

Толщина теста должна быть 2-2.5 мм, максимум 3 мм. Если нравится тесто потолще, используйте перфорированные кольца или проложите внутри кольца перфорированный коврик.



Можно также выпекать тесто "под грузом", выложить внутри основы для тартов пекарской бумагой и наполнить фасолью или горохом.

Жиры

Чаще всего используется сливочное масло или альтернативы: оливковое масло, свиной жир или даже маргарин хорошего качества.

В традиционном песочном тесте содержание жира может варьироваться от 30% до 60 % (зависит от назначения: тарты или печенье). Излишек жиров даёт тесту нестабильную структуру.

Песочное тесто для тартов

4 проблемы, 11 ошибок и как их избежать

СОВЕТ КОНДИТЕРА: жиры дают более рассыпчатое тесто, сахар более хрустящее. для тартов необходимо найти золотую середину, так как рассыпчатое тесто легко крошится и непрактично для перевозки, сильно хрустящее тесто с большим содержанием сахара легко вбирает в себя влагу и становится мягким, следовательно, срок хранения у таких тартов небольшой

Проблема №3 - КРАЯ ТАРТА ПАДАЮТ ВОВНУТРЬ, НЕ ПРИЛЕГАЯ К КОЛЬЦУ

Ошибки:

- ✓ Слишком много муки на тесте
- ✓ Тесто раскатано неравномерно
- ✓ Излишки жира на кольце
- ✓ Ореховая мука в рецепте



Излишки муки

Не подсыпайте много муки, когда раскатываете тесто, счищайте щёткой излишки, или раскатывайте тесто между двумя листами пекарской бумаги. Лишняя мука мешает тесту прилегать к кольцу.

Тесто

Равномерно раскатанное, одинаковое везде по толщине и правильно выложенное в кольца тесто это уже залог успеха.

Не надо сильно надавливать пальцами на дно и по низу бортов, из-за этого тесто станет тонким там, где вы надавили и распределится в нержавеющей неравномерно. Проще всего использовать метод, когда вырезаем дно и полоски для бортов

Слишком сильно промасленные кольца нержавеющей

Дают ту же самую проблему

Песочное тесто для тартов

4 проблемы, 11 ошибок и как их избежать

Ореховая мука в рецепте

Любая ореховая мука поглощает много влаги, поэтому перед тем как её использовать убедитесь что она не слишком сухая (срок хранения), иначе тесто будет сухим и не будет прилегать как следует к нержавеющейке.



Проблема №4 - ТЕСТО СЖИМАЕТСЯ ВО ВРЕМЯ ВЫПЕЧКИ

Ошибки:

- ✓ Слишком много муки на тесте
- ✓ Использование обрезков

Много муки на тесте

Во время выпечки излишки муки, которые остаются на тесте после раскатки, смешиваются с жиром и под

темный цвет. Подсыпайте меньше муки или счищайте её щеточкой, когда раскатываете тесто, или раскатывайте тесто между двумя листами пекарской бумаги.

Обрезки

Как уже описано выше, если вы раскатывали тесто, подсыпая в обрезки муку, мы будем наблюдать ее излишки. Именно они при соприкосновении с маслом, которым смазана нержавеющейка во время выпечки, дают тёмный цвет.

СОВЕТ КОНДИТЕРА: Когда ваша основа для тарта почти готова (3/4 указанного для выпечки времени), достаньте её из печи, охладите 5 минут, снимите аккуратно кольцо, и смажьте желтком или смесью желтка и сливок. Поставьте снова в печь и допеките указанное время. Тем самым вы получите блестящее тесто уверенного золотого цвета

И напоследок, для вас **ПОДАРОК** - рецепт тарталетки от французского шефа Гийома Мабилло.

Ищите его на следующей страничке...

Песочное тесто для тартов

4 проблемы, 11 ошибок и как их избежать

Рецепт тарталетки от французского шефа Гийома Мабило

КАРАМЕЛЬНАЯ ТАРТАЛЕТКА КАРАМЕЛЬ С ФЛЕР ДЭ СЭЛЬ

Готовим карамель

- ✓150 гр сахарного песка
- ✓150 гр сиропа глюкозы
- ✓35 гр воды
- ✓150 гр сгущенки
- ✓75 гр сливок (35%)
- ✓7,5 гр соли (флер дэ сэль)
- ✓1 стручок ванили
- ✓100 гр масла



Поскольку карамель будем делать методом уваривания, нужно взвесить вашу пустую кастрюлю.

Налейте в нее воду, сироп глюкозы и положите сахарный песок. Положите в нее венчик и поставьте на сильный огонь, не перемешивая. Когда ваша карамель начнет кипеть и сильно пузыриться, снизьте огонь и варите ее до светло-золотого цвета.

Параллельно в другой кастрюльке подогрейте сливки, сгущенку, масло, ваниль и соль. Когда масло полностью растает, размешайте энергично венчиком, чтобы получить однородную массу.

Влить молочно-маслянную смесь струйкой в карамель, постоянно помешивая венчиком. Проверьте: вес вашей карамели должен быть 600 гр (взвешивайте с кастрюлей, вес кастрюли+600)

Если вес больше нужного - проварите немного карамель, если меньше - добавьте горячей воды.

Массу необходимо процедить и пробить погружным миксером, затем вылить в миску и охлаждать при комнатной температуре всю ночь.

Песочное тесто для тартов

4 проблемы, 11 ошибок и как их избежать

Готовим песочное тесто

- ✓ 350 гр муки
- ✓ 190 гр сливочного масла комнатной температуры
- ✓ 120 гр сахарного песка
- ✓ 45 гр фундучной муки
- ✓ 65 гр яиц



В миксере с насадкой “весло” пробить масло и муку в крошку до однородного состояния. Добавить остальные ингредиенты и перемешать до образования однородной консистенции.

Выложить тесто на стол помесить несколько секунд в ручную и раскатать в толстый пласт. Завернуть в пленку и положить на ночь в холодильник.



Готовим штрейзель

- ✓ 350 гр муки
- ✓ 190 гр сливочного масла комнатной температуры
- ✓ 120 гр сахарного песка
- ✓ 45 гр фундучной муки
- ✓ 65 гр яиц

В миксере с насадкой “весло” промешать все ингредиенты до образования крупной крошки.

Выложить на противень и поместить на ночь в морозилку.

На следующий день раскатать песочное тесто толщиной 6 мм между двумя листами бумаги и положить его на 2 часа в морозилку.

Замороженный штрейзель пробить в робокупе. Сперва у вас получится структура консистенции пудры, затем она станет крупнее и будет напоминать маленькие бусинки. Выложить на противень и поместить на 2 часа в морозилку.

Песочное тесто для тартов

4 проблемы, 11 ошибок и как их избежать

Вырезать из песочного теста 12 тарталеток диаметром 8 см (оставить его в нержавеющей для тарталетки)

Вырезать по центру отверстие 6 см и положить на 30 минут в морозилку. Выложить замороженное в нержавеющей тесто на перфорированный коврик и выпекать тарты в течение 15 минут при 160 градусах.

Вынуть печенье из печи, охладить 5 минут и можно доставать из нержавеющей.

Выложить по 40 гр штрейзеля в каждую нержавеющей и накрыть кругом из песочного теста, слегка прижать пальцами чтобы не осталось пустот, из которых впоследствии может вытечь карамель.

Выпекать 20 минут при 160 градусах

Остудить 6 минут, снять нержавеющей. Окончательно остудить. Положить карамель в кондитерский мешок и наполнить им тарталетки по центру.

ГОТОВО!

В этом гайде мы разобрали только часть нюансов по работе с песочным, много подробной информации, а также интересные рецепты, вы найдёте в видеобуках.

ВИДЕОБУК

Все секреты песочного теста

Блок теории и видеорецепт
"Итальянское печенье фроллини"

ЦЕНА: 10 \$



Все секреты
песочного теста

10 \$

[Получить доступ](#)

ВИДЕОБУК

Фундучный тарт с лимонным кремом

1 час видеоконтента + теоретический блок

ЦЕНА: 10 \$



Фундучный тарт с
лимонным кремом

10 \$

[Получить доступ](#)