

20 золотих правил у роботі з тістом

Хороше тісто - запорука ідеальної випічки. Та часто у господинь-початківців робота з тістом викликає чи не найбільшу паніку. «Випічка - це не моє!» - часто можна почути від них. Однак, як не крути, а цей процес вдосконалюється виключно шляхом спроб, невдач і помилок. Лише так кожна господиня напрацьовує собі цілий арсенал власних правил, хитрощів і секретів у роботі з тістом.



Чорнично-імбирний пиріг

Дійсно, замісити хороше і якісне тісто, з якого потім вийде духмяна і пухкенька випічка, справа не з легких і потребує певних навиків та теоретичних знань. Однак, вона таки варта того. Бо ж домашня, ароматна здоба, в поєднанні з чаєм чи кавою, створюють особливу атмосферу в домі. Тому у більшості людей батьківська хата асоціюється з запахом свіжоспеченого хліба або ж пиріжків.

Загалом існує безліч загальних правил щодо приготування тіста. До речі, тісто розділяють на дві групи: бездріжджове та дріжджове і кожна з цих груп має свої види тіста. А кожен з цих видів потребує своїх підходів у приготуванні. Сьогодні ми підібрали 20 найбільш практичних порад, дотримуючись яких можна значно відшліфувати свої уміння у цій праці.



Паска

Отже, запам'ятайте 20 основних правил у роботі з тістом

1. Що робити, коли тісто не піднімається? Це може відбуватися з різних причин, перш за все, через недотримання температурного режиму. Оптимальна температура бродіння – 30 градусів. Якщо тісто перегріте, його слід охолодити. А занадто холодне тісто варто злегка підігріти і додати ще дріжджів.

2. Тонко розкатане тісто легше «транспортувати», якщо його спочатку посипати мукою, тоді накатати на качалку і обережно розвернути на деко.



Закритий яблучний пиріг

3. Щоб дріжджове тісто не липло до рук, їх рекомендується злегка змастити олією.

4. Вироби з прісного тіста будуть розсипчастими, якщо в тісто додати ложку коньяку.

5. В тісто для пиріжків рекомендується додати розтоплене масло. Співвідношення: на 1 кг тіста 300 г масла. Тоді пиріжки будуть пухкенькими та ароматними.



Ромова баба

6. Дріжджі для тіста не повинні контактувати з сіллю чи жирами, бо так вони втрачають свої якості.
7. Листкове тісто потрібно випікати при температурі 210-230 градусів. При більш низьких температурах воно випікається погано.
8. Якщо у бісквітне тісто додати крохмаль, випічка буде більш розсипчастою.



Ожиновий рулет

9. Яйця для бісквіта потрібно збивати довго, не менше 5 хвилин, однак борошно взагалі не рекомендовано збивати міксером. Його варто всипати у збиті яйця повільно і розмішувати круговими рухами за допомогою ложки або дерев'яної лопатки.

10. Щоб скоринка бісквіта була рум'яною і в той же час не пересушеною, варто під час випікання поставити в духовку (на нижню полицю) ємність з гарячою водою. Це також вбереже корж від пригорання. Ця порада є актуальною і при випічці чізкейків.



Полуничний чізкейк

11. Визначити готовність тіста, не виймаючи його з духовки, можна проколовши його дерев'яною паличкою (сірником). Якщо виріб ще не готовий – на паличці будуть залишки вологого тіста.
12. Якщо до закінчення випікання коржа ще багато часу, а верх його уже сильно підрум'явився, корж можна прикрити фольгою.
13. Щоб коржі були максимально пухкими, повітряними, потрібно під час приготування тіста відділяти білки від жовтків. Причому, жодна капля жовтка не повинна потрапити до білка, інакше – вони погано зіб'ються. Жовтки рекомендовано збивати з цукром, білки – з дрібкою солі (білки мають бути охолодженими). Білкову суміш бажано змішувати з жовтковою і іншими інгредієнтами тіста дуже обережно, аби не порушити консистенції тіста.



Італійський бісквіт

14. Якщо в тісто потрібно додати цедру лимона чи апельсина, робити це варто вже після додавання муки.
15. Борошно для тіста обов'язково потрібно просіювати через сито, так вона насититься киснем, і вироби будуть пухкими.
16. Всі продукти для приготування дріжджового тіста повинні бути кімнатної температури.



Апельсиновий кекс з маком та йогуртом

17. Варто дотримуватися тривалості замісу тіста, особливо, якщо це зазначено в рецепті. Двадцять хвилин можуть видатися довгим періодом для таких одноманітних рухів, однак не варто скорочувати цей час – добре вимішане тісто, запорука ідеальної випічки.

18. Щоб тісто не липнуло до рук і поверхні, можна використовувати не лише борошно, а й какао порошок, у малих кількостях, звісно. Це додасть тісту приємного відтінку і смачних шоколадних ноток.

19. Занадто багато дріжджів – неприємний спиртовий присмак виробів. Тож варто суворо дотримуватися норми.



Маківник

20. Для підвищення еластичності листкового тіста у нього рекомендується додати лимонний сік чи лимонну кислоту, або навіть оцет, але в дуже невеликій кількості.

Як бачите, нічого складного. Готуйте, експериментуйте, набивайте руку і – без паніки, у вас обов'язково все вдасться. Адже в роботі з тістом – як у приказці: «Очі бояться, а руки роблять». Успіхів вам і вдалої смачної випічки!

Джерело: Їсти