

Пісочне тісто

Найкраще тісто те, яке приготоване власними руками. Отож, спробуємо приготувати пісочне тісто. «Брізе» як його називають у Європі, можна швидко приготувати при будь-якій нагоді й для багатьох рецептів.

Але зараз трохи цікавої інформації про саме пісочне тісто.

*Пісочне тісто (фр. *pâte brisée*) — різновид тіста з розсипчасто-пісочною структурою. Воно може бути солодким або без цукру, звичайним або ароматизованим.*

Крихка структура пісочного тіста утворюється завдяки високому вмісту жирів (вагове співвідношення борошна до жиру повинне бути 2:1). Додатковими інгредієнтами для тіста можуть бути жовтки, цукор, горіхи, вода, ароматизатори або сіль. Як правило, розпушувачі не використовуються взагалі, за винятком окремих випадків.

Для приготування тіста «брізе» усі продукти мають бути холодними, за інших умов масло в тісті може розм'якшитися і відокремитися від інших складових, що призведе до втрати еластичності тіста при розкочуванні і цільності випечених виробів. Спочатку змішують масло, цукор (також яйця і приправи, якщо необхідно), потім додають борошно і січуть всі продукти в крихту, після цього акуратно розминають крихту руками до отримання однорідного тіста. Довго місити тісто не варто, воно може втратити пластичність. Потрібно уникати тривалого контакту тіста з теплими руками, тому що це підвищує його температуру, що призводить до використання більшої кількості борошна, тоді вироби з такого тіста будуть твердими і нерозсипчастими.

Після того, як тісто готове, його загортають у плівку і тримають в холодному місці 30-60 хвилин. Охолоджене тісто можна легко розкочати в тонкий пласт або виробити з нього фігурки. У випадку, якщо виріб має бути товщим, аніж 0,8-1,0 см, доцільно при замісі тіста додати розпушувач.

Пісочне тісто можна використовувати для приготування печива, тістечок, пирогів й тортів. Несолодке пісочне тісто часто використовують для виготовлення тарталеток і відкритих пирогів таких як (кіш або тарт), які

можна начиняти не лише солодкою, а й солоною начинкою. Але тоді, тісто спочатку викладають у форму і випікають до золотистого кольору, і лише потім додають начинку.

Та варто пам'ятати, що готові вироби з пісочного тіста хоч розсипчасті та мають високу калорійність.

- 370 г борошна
- 1 столова ложка цукру
- 1 дрібка солі
- 260 г вершкового холодного масла
- 3 столові ложки холодної води
- 1 столова ложка яблучного оцту

Просіяти борошно у велику посудину. Додати цукор, сіль й перемішати.

Холодне масло порізати на невеликі кубики, додати до борошна та швидко перетерти руками щоб утворилися великі крихти.

Додати крижану воду, оцет й швидко двома рухами з'єднати усі крихти в одне тісто. З'єднувати тісто можна у посудині де Ви змішували попередньо усі інгредієнти або на робочій дошці.

Опісля тісто обгорнути плівкою й поставити у холодильник щонайменше на годину до використання у запланованому рецепті.

Пісочне тісто можна зберігати у холодильнику до 5 діб або у морозильній камері й до місяця часу.













