



7 класс

СЛОЁНОЕ ТЕСТО

- Слоеное тесто было придумано в 1645 году Клавдием Геле, учеником одного из французских кондитеров. Клавдий хотел испечь для своего больного отца вкусный хлеб, который удовлетворял бы диетическим предписаниям - состоять из воды, муки и масла. Клавдий замесил тесто на столе и завернул в него кусочек сливочного масла. После чего раскатал и повторил процедуру еще десять раз. Затем сформировал булку хлеба и испек ее. Удивлению ученика и его учителя не было предела, когда они извлекли из печи хлеб необычно большого размера и нестандартной формы.

-
- После окончания своего ученичества Клавдий уехал в Париж, где устроился на работу в кондитерскую Rosabau Patisserie. Он усовершенствовал свое изобретение, которое впоследствии принесло кондитерской имя и деньги. Позже Клавдий перебрался во Флоренцию и работал там в пекарне братьев Моска, которые и узнали его рецепт слоеного теста, хотя Клавдий ревностно охранял секрет его приготовления, он даже замешивал тесто, запершись в отдельной комнате.

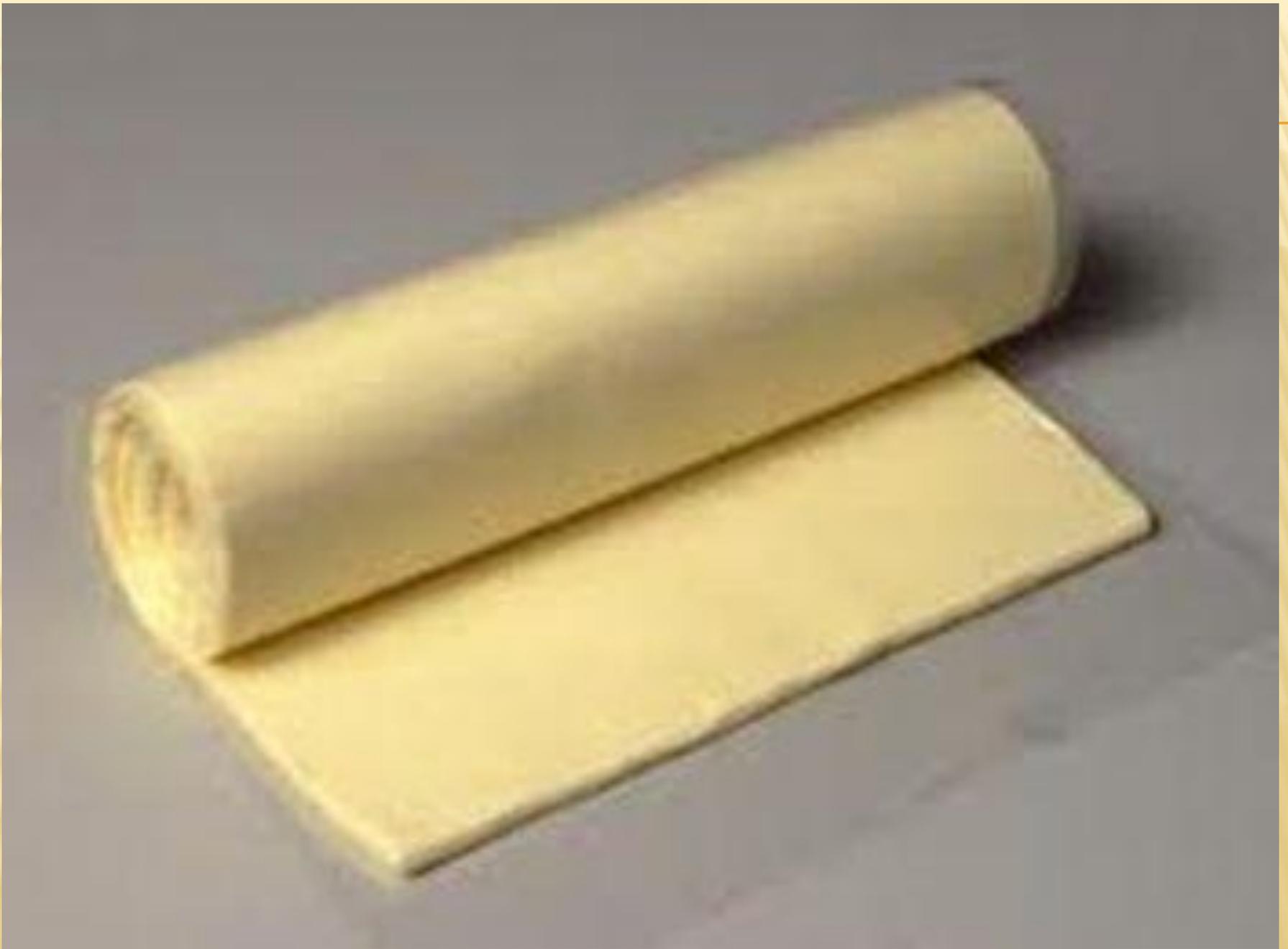
Все виды теста можно разделить на две группы: тесто дрожжевое и бездрожжевое. К бездрожжевым видам теста относятся сдобное пресное, бисквитное, заварное, слоеное и песочное. Все изделия из теста должны иметь пористую структуру, чтобы при выпечке горячий воздух легче проникал в изделие. Вещества, которые создают такую структуру, называются разрыхлителями. Для дрожжевого теста разрыхлитель — дрожжи.



- Наиболее характерны для русской кухни изделия из дрожжевого теста. В рукописях XVI и начала XVII в. впервые упоминается о слоеном тесте. Простое пресное тесто было известно намного раньше, чем дрожжевое; многие виды его широко применяются и в настоящее время для приготовления пельменей, лапши и т. п.







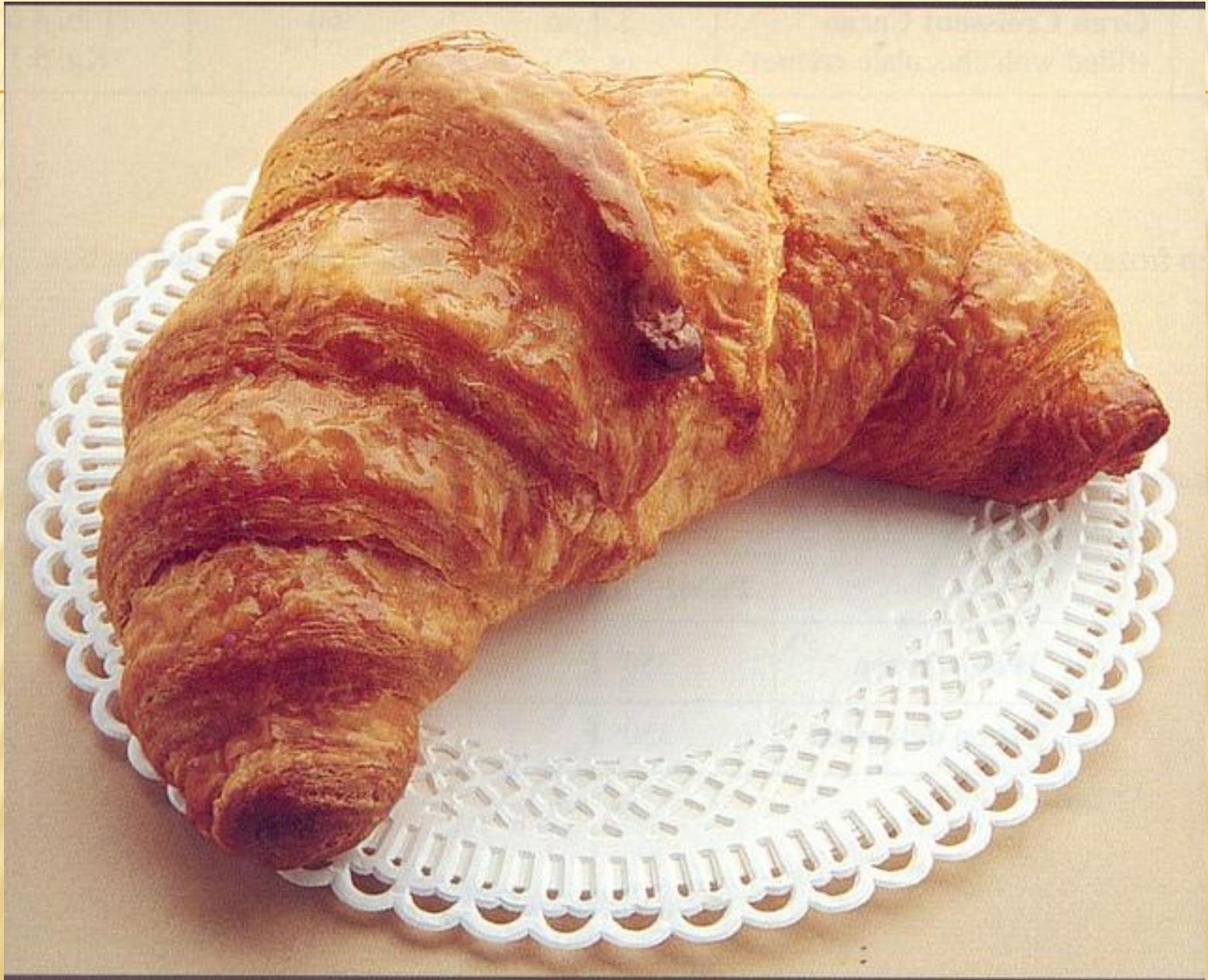
Слоеное тесто называют еще и 'рваным тестом'.



















Lidia

RZAKI.RU







ТОРТ «НАПОЛЕОН»







pizza-gotova.com



16/09/2009 15:17



coolinarika.com
HRANA, ZABAVA, DRUŽENJE - UVIJEK SA SRCEM

08/04

sasaiolja
coolinarika.com




ВОТ
макне
ПИРОГИ

WWW.VOTTAKIEPIROGLI.RU

*Ольга
Стефанова*



Kuchnia Broni

