

## **Теория слоено-дрожжевого теста. Подбор муки и сливочного масла.**

**Мука**-один из важнейших ингредиентов при приготовлении дрожжевого слоеного теста. От нее зависит вкус, аромат, структура изделия. Она влияет на замес, брожение и расстойку. Поэтому очень важно использовать муку из высококачественного сырья.

Оптимальное количество белка в муке для круассанов 12г. Чтобы выйти на этот показатель используем 2 вида муки: сильную Манитоба и слабую Французская штучка(Белонежская, Старооскольская). Это позволит получить упругое, растяжимое и эластичное тесто. Значит оно будет хорошо удерживать газы и мы получим объемные воздушные пышные слоистые изделия.

**Клейковина.** Формировать клейковину –это самое главное свойство муки. Если использовать некачественную слабую муку, то клейковинный каркас будет очень слабым и круассаны не получатся высокого качества.

**Вода**-Не добавляем сразу всю воду из рецепта. Используем 2/3 часть, а 1/3 оставляем и добавляем по мере необходимости. Влагоемкость муки бывает разной.

Если переборщили с водой, то тесто будет слишком мягким. Масло при раскатке будет крошиться, а тесто будет чрезмерно растягиваться. При выпечке таких изделий происходит хороший рост, но в конце они сильно опадают.

Если жидкости в тесте будет меньше, то ее не хватит, чтобы образовать качественный клейковинный каркас. Тесто не будет эластичным и растяжимым. Такие изделия при выпечке получатся плотными и жесткими. Поэтому внимательно следите за замесом!

**Сливочное масло**-Масло для слоения теста должно обладать двумя свойствами: пластичностью и определенной жирностью 82.5%. Оно отвечает за слоистость в тесте. При выпечке оно кипит, выделяет пар, стенки теста расширяются и формируют сетчатый узор. Важно сохранить эти прослойки масла. Поэтому в помещении, в котором происходит слоение теста должно быть не более 20С. Работать нужно быстро, чтобы тесто не перегревалось и масло не впитывалось в тесто. Иначе круассан будет больше похож на булочку. А также при расстойке не превышайте температуру 24-25С. Если температура будет выше, то масло расплавится и при посадке круассанов в печь оно быстро растопится и соединится с тестом. И вы не получите нужный результат.

Если в масле недостаточно жирности, т.е. менее 82%, это значит в нем часть жира заменена на воду. Такое масло очень твердое при температуре 4-5С, крошится и не обладает пластичностью. Такое масло не подходит для слоения теста. Масло должно равномерно распределяться внутри растянутого теста.

Масло подходящее для слоения из широко распространенных это «Президент» и «Тысяча озер». Безусловно в каждом регионе можно найти качественное сливочное масло, обладающее нужными характеристиками, описанными выше.

**Соль**- Придает вкус и цвет изделиям и влияет на прочность клейковинного каркаса. А также она сдерживает брожение дрожжей.

**Дрожжи**-Желательно использовать живые прессованные дрожжи. Не используйте дрожжи, у которых остался срок 1 неделя. Свежесть должна быть первые 2 недели.

Инстантные(быстрорастворимые) дрожжи вводятся сразу в муку, без жидкости.

В процессе слоения очень важно не допустить брожения теста. Нельзя работать через холодильник. Обязательно пользуемся морозильной камерой, так как в ней останавливается процесс брожения. При слоении мы складываем тесто несколько раз и стенки теста при этом становятся тоньше. Между ними есть слои масла. Если работать через холодильник, то в процессе брожения дрожжи разрыхляют тесто и оно становится более пористым, стенки теста истончаются и при работе скалкой происходит разрушение слоев. И на выходе мы получаем не круассан, а сдобную булочку.

**Яйцо**-это природный эмульгатор. Оно помогает соединить белки и жиры для получения качественного результата.

**Сухое молоко**-Влияет на вкус круассана, цвет корочки , а также способствует большему поглощению воды что позволяет изделиям оставаться дольше мягкими и предотвращать быстрое черствление.