

ВЫПЕЧКА

из слоёного теста

ПРИЯТНОГО
АППЕТИТА!



- пирожки • пирожные • слойки • язычки
- кулебяки • пицца • рулеты и рулетики
- оригинальные начинки для выпечки

Книга-подарок для каждой хозяйки!

Анастасия Владимировна Кривцова

Выпечка из слоеного теста

Серия «Кулинарные секреты (Рипол)»

Текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=8079296

Выпечка из слоеного теста / А. В. Кривцова.: РИПОЛ классик; Москва;

2014

ISBN 9785386113940

Аннотация

Слоёное тесто универсально – его можно использовать как со сладкими, так и с мясными, рыбными и овощными начинками, а выпечка из слоёного теста по силам даже начинающим кулинарам.

Благодаря нашей книге вы узнаете всё о видах слоёного теста и научитесь его готовить сами, а представленные в книге разнообразные и оригинальные рецепты позволят вам печь вкуснейшие пироги, пирожные, слойки, язычки, кулебяки, рулеты и пиццы.

Кроме того, мы собрали для вас большую коллекцию рецептов начинок для выпечки из слоёного теста, необычностью которых вы удивите даже самых искушенных гурманов.

Приятного аппетита!

Содержание

Введение	5
Виды слоеного теста	10
Классическое слоеное тесто	11
Пресное слоеное тесто	20
Слоеное тесто быстрого приготовления	22
Слоеное тесто со сливками	23
Творожное слоеное тесто	24
Дрожжевое слоеное тесто	25
Готовое слоеное тесто	27
Сладкая выпечка из слоеного теста	29
Конец ознакомительного фрагмента.	30

**Кривцова Анастасия
Владимировна
Выпечка из слоеного
теста. Готовим, как
профессионалы!**

Введение



Среди всех кулинарных и кондитерских изделий наибольшей популярностью пользуется выпечка из слоеного теста. Она отличается особым вкусом и калорийностью, разнообразными начинками и добавками. Изделия из слоеного теста подают в качестве закусок и как отличный десерт.

Для приготовления выпечки используют как готовое слоеное тесто (полуфабрикат), так и тесто домашнего приготовления. Изделия из домашнего слоеного теста отличаются чудесным вкусом, тают во рту и подтверждают кулинарное мастерство хозяйки. Существует множество рецептов слоеного теста, и можно выбрать тот, который вам больше нравится по вкусу и лучше получается.

Из слоеного теста в домашних условиях готовят самые разнообразные изделия: торты, пирожные, слойки, язычки, пироги. Для них подойдут сладкие и несладкие начинки из различных продуктов – фруктов и ягод, творога, мяса, рыбы, грибов, овощей, яиц, сыра и т. д.

Для приготовления изделий слоеное тесто нарезают пластами, прямоугольниками, квадратами, ромбами или фигурно, а затем отправляют в печь. Из этого теста также готовят выпечку с предварительным приданием определенной формы. Таким образом выпекают бантики, рогалики, конвертики и другие вкусности.

Главными компонентами слоеного теста являются мука, сливочное масло, вода и соль. В него также добавляют органические кислоты (уксусную, лимонную, виннокаменную) и

иногда алкоголь.

Мука для приготовления теста берется только пшеничная высшего сорта. Она должна быть сухой, пресновато-сладковатой на вкус. Ее предварительно просеивают для обогащения кислородом. Из просеянной муки выпечка всегда более пышная и вкусная.

Воду для теста используют холодную, но не ледяную. Обычно по объему ее берут в 2 раза меньше, чем муки.

Воду в слоеном тесте можно заменить молоком. Выпечка при этом будет более вкусной, но тесто менее эластичным. Поэтому лучше использовать разбавленное водой молоко.

Яичные желтки заменяют в слоеном тесте молоко и воду. Тесто с ними получится более пышным и нежным.

Соль улучшает вкусовые качества слоеного теста и повышает его упругость. Важно соблюдать рецептуру и добавлять соль в указанном количестве, иначе выпечка получится некачественной.

Сливочное масло (или сливочный маргарин) предварительно охлаждают. Можно воспользоваться соленым маслом, тогда соль добавляют в тесто в меньшем количестве. Чем выше содержание жира в масле, тем более пышной получается выпечка. Масло перед введением в тесто подготавливают специальным образом.

Кислоты (лимонная, уксусная, виннокаменная) или лимонный сок значительно улучшают эластичность и вкусовые качества слоеного теста.

В качестве дополнительных компонентов при выпечке из слоеного теста используют кремы, ягоды и кусочки фруктов, сухофрукты, сахарную пудру. Слоеное тесто позволяет приготовить огромный ассортимент выпечки.

Слоеное тесто многообразно. Выделяют классический рецепт его приготовления и упрощенные варианты.

Каждый кулинар или кондитер в первую очередь должен освоить именно его. На классическом слоеном тесте основано большинство рецептов приготовления слоек, слоеных пирогов, язычков и т. п.

В этой книге собраны рецепты различных изделий из слоеного теста – с начинками, посыпками, глазуриями и прочими кулинарными изысками. Освоив технологию приготовления слоеного теста в классическом и упрощенном вариантах, вы получите неограниченные возможности для кулинарного творчества. Вы сможете воплотить фантазии на любой вкус, так как слоеное тесто сочетается с любыми фаршами, начинками, кремами, джемами и прочими наполнителями. Вкусно слоеное тесто и само по себе. Достаточно смазать тесто перед выпечкой яйцом, посыпать сахаром и угощение к чаю обеспечено.

Большим достоинством слоеного теста является быстрота выпекания. Оно хорошо пропекается, а если снизу чуть-чуть и пригорит, то это легко исправить. Достаточно снять ножом подгоревший слой, и о том, что вы минуту-другую передержали выпечку при высокой температуре, никто не догадается.

ся. Поэтому выпечка из готового слоеного теста по силам даже начинающим кулинарам, а там придет и опыт приготовления такого теста своими руками. Разнообразные начинки позволят вам каждый раз удивлять близких новыми пирогами, слойками и другими изделиями и полюбившегося слоеного теста.

Виды слоеного теста

В этой главе собраны все наиболее распространенные рецепты слоеного теста, как классические, так и модифицированные и упрощенные. Общие принципы приготовления теста в них соблюдаются. Слоеное тесто требует сил и терпения, зато результат получается отличный.

Слоеное тесто может быть дрожжевым и бездрожжевым. Во втором случае оно более длительно сохраняется и его можно подвергать заморозке. Для того чтобы оно не потеряло влагу и как можно дольше оставалось хорошего качества, его предварительно заворачивают в пищевую пленку. Дрожжевое слоеное тесто отличается быстрым старением, однако у него имеется множество других достоинств.

Классическое слоеное тесто

Классическое слоеное тесто замешивают из муки и воды. Его делают мягким и податливым. Затем в него закатывают охлажденное сливочное масло. Слои теста и масла обязательно должны быть тонкими. Для получения качественного теста потребуется немало сил и времени. Чем больше число слоев теста и чем тоньше они, тем более качественная и вкусная получится выпечка. Классическое тесто имеет 256 слоев. Тесто промышленного изготовления отличается наиболее тонкими слоями. Если вам удастся сделать в домашних условиях хотя бы 140 слоев, то вы настоящий мастер!

Закатывают в тесто сливочное масло следующим образом. Тесто-основу ровно раскатывают, на его середину кладут пласт масла (стандартный кусок). Далее тесто-основу по краям заворачивают и накладывают на масло. Получившийся конверт из теста раскатывают скалкой. Далее получившийся прямоугольник складывают в 3 раза, потом еще в 2 раза и вновь раскатывают скалкой. После этого тесто накрывают салфеткой и на 30 мин помещают в холодильник. Охлажденное тесто выкладывают на стол таким образом, чтобы открытые его края были обращены в стороны от кулинара. Тесто раскатывают опять скалкой в направлении от себя. Далее его разворачивают на 90 и еще раз раскатывают скалкой в том же направлении. Должен получиться вытянутый пря-

моугольник. Его опять складывают в 3 раза, а потом еще в 2 раза и опять помещают в холодильник. Все этапы приготовления классического слоеного теста повторяют еще 4–5 раз и каждый из них завершают охлаждением теста. Если этого не делать, то слои теста слипнутся и результат не оправдает ожиданий. Процесс приготовления слоеного теста может занять несколько часов. Это одна из причин, по которой многие любители выпечки из слоеного теста пользуются полуфабрикатами. Работать с готовым тестом значительно проще. Достаточно его разморозить, немного раскатать и сформировать из него необходимое кулинарное изделие. Выпечку из домашнего слоеного теста готовить значительно сложнее, зато при соблюдении технологии готовые изделия порадуют отменными качеством и вкусом.

Когда тесто готово окончательно, его раскатывают необходимым образом для получения конкретного изделия (слоек, бантиков, коржей для торта и др.).

Тесто становится разрыхленным за счет многочисленных тонких слоев, которые отделяются друг от друга жировой прослойкой. Для того чтобы слои теста получались очень тонкими и не рвались, необходимо использовать муку мягких сортов пшеницы, в которой содержится не менее 40 % клейковины.

В тесто-основу при замесе добавляют органические кислоты для повышения эластичности за счет улучшения набухания белка. Также в него добавляют соль. При недостатке

этих компонентов слоеное тесто плохо сохраняет форму при выпечке и изделия из него получаются менее привлекательными. Если кислоты или соли добавить с избытком, то ухудшится вкус готового продукта, также возможна деформация заготовок из теста (они сжимаются).

В слоеное тесто иногда добавляют немного водки или коньяка. Это позволяет получить более рыхлое тесто в большем объеме. Спирт быстро испаряется и уже при температуре 78 °С, когда белки начинают сворачиваться, он придает тесту более рыхлую структуру. Это способствует также лучшему пропеканию теста. Вода начинает испаряться только при температуре 100 °С, поэтому без добавок алкоголя тесто получается менее рыхлое.

Для получения слоеного теста с более нежной структурой вместо яиц в него добавляют яичные желтки или кладут на 1 кг муки 50–100 г сливочного масла. Если слоеное тесто замешивают на молоке, желтках, а мука отличается низким содержанием клейковины, то масло не добавляют.

Температурные параметры значительно влияют на качество слоеного теста. Если в него добавить слишком холодное масло, то тесто во время раскатывания будет крошиться. Если тесто недостаточно долго пролежало в холодильнике, то при раскатывании оно будет рваться. Слоеное тесто температурой 12–14 °С обладает наибольшей эластичностью. Если тесто подвергнуть большему охлаждению, то масло во время раскатывания пласта будет крошиться и разрушать структу-

ру теста. Далее при выпечке комочки масла начнут таять и масло вытечет из изделия. При более высокой температуре масло тает и впитывается в тесто, что уменьшает его эластичность. Приготовлением слоеного теста в связи с этим лучше заниматься в прохладном помещении.

Перед приготовлением слоеного теста рекомендуется охладить стол и используемую посуду, кухонную утварь. Сделать это можно с помощью холодной воды или поставить на стол противень со льдом. Это охладит рабочую поверхность и понизит температуру окружающей среды.

Слоеное тесто в процессе приготовления также должно выстаиваться, иначе при прокатывании скалкой оно станет разрываться на кусочки, а готовая выпечка не будет слоиться. В связи с этим, охлаждать тесто в холодильнике необходимо по 30–40 мин. Хорошо выстоянное тесто образует более тонкие слои. Если тесто получается недостаточно эластичным, то выстаивать его необходимо более долго.

В состав классического слоеного теста входит 670 г муки, 450 г сливочного маргарина, 34 г яиц или меланжа (взбитых яичных белков и желтков в естественных пропорциях), 9 г лимонной кислоты, 5 г соли, 285 мл воды. Муку не полностью используют для замешивания теста. Из общего количества 60–65 г берут для смешивания со сливочным маслом, а 40–100 г подсыпают в процессе раскатывания теста. Из перечисленного количества продуктов получается изделие весом 1 кг.

Для приготовления теста-основы в $\frac{3}{4}$ воды растворяют лимонную кислоту и соль. Затем в нее добавляют меланж или яйца, а затем муку. Вымешивая тесто руками, постепенно подливают остатки воды. Тесто месят до получения однородной массы и оставляют на 30 мин на столе. За это время клейковина муки набухает и тесто повышает эластичность. Каждые 10 мин его обминают.

Сливочное масло для закатывания в тесто подготавливают. Его размягчают руками и смешивают с мукой. При этом в муку переходит часть влаги из масла и оно становится более сухим и клейким. В таком состоянии оно равномерно распределяется между слоями теста при раскатывании. Если в масло не добавить муки, то оно будет скользить между слоями теста и распределится неравномерно. В результате не удастся получить тесто с одинаково тонкими слоями. После смешивания с мукой из масла формируют прямоугольный пласт, который и располагают в центре раскатанного теста.

Раскатывание слоеного теста имеет свои особенности. Тесто выкладывают на середину посыпанного мукой стола и раскатывают скалкой таким образом, чтобы по краям оно было более тонким, чем в середине (до 1 см). В центр полученного прямоугольника выкладывают пласт смешанного с мукой сливочного масла и заворачивают его. Если тесто и масло имеют одинаковую консистенцию, то слоеное тесто получится именно такое, какое требуется. В том случае, если тесто более плотной консистенции, то масло будет выдавли-

ваться из теста при раскатывании.

На период выстаивания тесто накрывают влажной салфеткой или немного смазывают растопленным сливочным маслом. Это предотвратит подсыхание и образование на тесте корочки, которая снижает эластичность теста и ухудшает качество готовой выпечки.

Если для приготовления теста используют муку с низким качеством клейковины, то при последнем раскатывании тесто складывают в меньшее число слоев.

При малом количестве слоев из теста в процессе выпечки вытекает масло. В результате готовое кулинарное или кондитерское изделие становится жестким. Если в тесте превысить необходимое число слоев, то при раскатывании они порвутся. В результате во время выпекания тесто не поднимется. Готовое изделие окажется менее качественным, что отразится и на его внешнем виде и вкусе.

Для разделки слоеного теста берут только острые ножи и формы с острыми краями. Если для нарезания заготовок из теста использовать тупые предметы, то по краям тесто будет сминаться. Это приведет к тому, что при выпечке тесто плохо поднимется, а готовое изделие окажется деформированным, некрасивым. Осторожно следует брать руками и заготовки из теста.

Если необходимо выпечь большой пласт, например для торта, то слоеное тесто раскатывают размером, превышающим противень в длину и ширину. Противень смазывают во-

дой и затем на него укладывают пласт теста. Его осторожно поправляют, сдвигая с краев к середине.

При выпекании многих изделий слоеное тесто сверху смазывают яйцом. При этом не затрагивают края и срезы теста, иначе яйцо затвердеет и не позволит тесту высоко подняться.

Таблица 1

Признаки и причины некачественной выпечки из слоеного теста

Признак выпечки низкого качества	Причина
Тесто плохо поднялось, плохо слоится	Избыточное число слоев Тесто мало выстаивали Тесто быстро и с чрезмерной силой раскатывали
Тесто поднялось неравномерно	Низкое качество муки Недостаточное содержание соли и кислоты в тесте Тесто и масло во время раскатыва- ния отличались по консистенции
Выпечка сжалась, полу- чилась с сухим и жест- ким мякишем	Тупые инструменты для разделки теста Затекание начинки на края теста
Выпечка внутри влаж- ная, со слившимися сло- ями	Избыточное содержание соли и кис- лоты в тесте Перед выпеканием тесто недоста- точно выстоялось
Выпечка имеет серый цвет	Недостаточное содержание масла в тесте При сворачивании с теста плохо сме- тали мучную посыпку
Выпечка имеет темный цвет	Выпекали при высокой температуре

Выпекают большинство изделий из слоеного теста при

температуре 210–230 °С. Увлажнение при этом не требуется. Готовые изделия осторожно остужают и обращаются с ними бережно, не сотрясают. Тогда тесто во время остывания не осядет. Если выпечку сразу вынуть после отключения нагрева, то она осядет и внутри образуется влажный слой, который ухудшит вкус.

При выпечке слоеное тесто увеличивается в объеме в 3–6 раз. Это происходит за счет растопления сливочного масла, выделения из него и испарения влаги. Для того чтобы тесто поднялось равномерно и готовые изделия были красивой формы, тесто перед выпечкой в нескольких местах прокалывают. Это можно сделать зубочисткой или вилкой. В таблице приводятся основные причины получения некачественной выпечки. Зная все тонкости работы со слоеным тестом, вы всегда приготовите из него отличные изделия.

Пресное слоеное тесто

В состав пресного слоеного теста входят мука, вода и сливочное масло. Мука и масло используются в равных весовых частях. В воду добавляют водку, соль и кислоту, перемешивают, а затем постепенно подсыпают просеянную муку. В течение 5–8 мин вымешивают тесто. Можно добавить в него 1–2 ст. л. сливочного масла. Как только оно станет плотной консистенции и начнет легко отделяться от рук и стенок посуды, из него формируют шар, который накрывают влажной салфеткой и охлаждают 30 мин в холодильнике. Далее тесто готовят подобно классическому слоеному тесту, состоящему из 140–260 слоев.

В рецепте пресного слоеного теста могут присутствовать яйца. При этом соблюдаются определенные пропорции между компонентами. На 2,7 стакана муки берут 1 пачку сливочного масла, 1 стакан воды, 1 яйцо, 1 ст. л. водки, 3 ч. л. 9 %-ного уксуса, 0,5 ч. л. соли.

Сначала в стакан выливают яйцо. Затем туда добавляют воду, уксус, соль и только потом водку. Нельзя добавлять водку непосредственно к яйцам, так как это приводит к сворачиванию белка и ухудшает качество теста. Содержимое стакана тщательно перемешивают и переливают в посуду для приготовления теста.

Далее просеивают муку и постепенно подмешивают ее

к жидкости. Тесто должно получиться крутым, легко отделяться от рук. Ком теста заворачивают во влажную салфетку или пищевую пленку и охлаждают 1–2 ч в холодильнике.

Затем тесто раскатывают прямоугольником толщиной 0,5 см. Сливочное масло размягчают и покрывают им $\frac{2}{3}$ пласта теста, оставляя свободной одну часть пласта и отступив от краев на 1,5 см. Ненамазанной частью теста накрывают половину той, что покрыта сливочным маслом.

Далее свободную треть теста с маслом накладывают на полученные 2 слоя. В итоге получается трехслойный прямоугольник из теста. Его раскатывают скалкой в одном направлении – по длине.

Далее процесс приготовления пресного слоеного теста аналогичен вышеприведенному. Слоеное пресное тесто можно хранить в морозильнике или сразу использовать для выпечки.

Слоеное тесто быстрого приготовления

Для быстрого приготовления слоеного теста муку и сливочное масло берут в равных частях. Муку, как обычно, сначала просеивают. Затем в нее добавляют соль, перемешивают и высыпают на рабочий стол. В муку кладут порубленное мелкими кубиками сливочное масло. Далее муку и масло рубят ножом до получения мелкой крупки. Затем постепенно подливают 8 ст. л. холодной воды. После получения однородной массы тесто накрывают влажной салфеткой или пищевой пленкой и перекладывают в холодильник. Далее готовят обычным способом. Такое тесто подходит для выпечки коржей для тортов, пирожков с несладкими начинками, сырных палочек и др.

Слоеное тесто со сливками

Сливочное слоеное тесто отличается от обычного более сложным составом. Для его приготовления на 1 весовую часть муки берут 0,5 части сливочного масла и 0,4 части сливок или сметаны. Также в тесто добавляют 0,5 ч. л. разрыхлителя, который сначала смешивают с 0,25 ч. л. соли и только потом всыпают в муку. Далее в муку добавляют порубленное кусочками охлажденное сливочное масло. Его продолжают рубить вместе с мукой, затем добавляют сливки или сметану и вымешивают тесто. Из него потом формируют шар, накрывают влажной салфеткой и охлаждают в холодильнике.

Этот вариант слоеного теста подходит для приготовления коржей для тортов и пирогов, печенья, соленых палочек. При использовании свежего сливочного масла выпечка получается особенно вкусной.

Если при формовке изделий необходимо соединить края теста, то их предварительно смачивают холодной водой, а придавливают не руками, а вилкой. Не рекомендуется долго выпекать изделия из такого теста, так как они могут приобрести горьковатый привкус.

Творожное слоеное тесто

В состав слоеного теста можно добавлять творог. В этом случае мука, сливочное масло и творог используются в равных весовых частях. На каждые 250 г муки добавляют 0,5 ч. л. разрыхлителя. Муку смешивают с солью и разрыхлителем, а затем добавляют туда рубленое сливочное масло. Творог оставляют для стекания лишней влаги, а затем протирают сквозь сито прямо над маслом. Из всех продуктов вымешивают на столе однородное тесто. Далее его уже известным образом охлаждают и разделявают. Из творожного слоеного теста получаются вкусное печенье с разнообразными начинками, корзиночки для наполнения кремом, ягодами, слойки и др.

Дрожжевое слоеное тесто

В состав слоеного теста можно вводить дрожжи. Дрожжевое слоеное тесто получается «рваным». Слои в нем образуются не только за счет прослойки жира, но и пор, которые получаются при брожении дрожжей и выделении пузырьков газа. Чем больше жира входит в состав теста, тем более слоистым оно получается.

Дрожжевое слоеное тесто готовят из 2 весовых частей муки и 1 такой же части сливочного масла. Сначала замешивают дрожжевое тесто. Его выдерживают в прохладном месте при температуре 10–20 °С, для того чтобы пошли процессы брожения и можно было ввести в него масло. Тесто раскатывают пластом толщиной 5 мм. Его делят на 3 равные части. Разделительные линии только намечают ножом, оставляя пласт теста цельным. Затем на среднюю часть теста наносят размягченное сливочное масло, предварительно смешанное с мукой (десятая часть от общего количества).левой свободной частью пласта накрывают ту, что смазана маслом. Свободную поверхность пласта вновь смазывают сливочным маслом и накрывают правой третью. Далее сложенное в 3 слоя тесто посыпают мукой и раскатывают скалкой до толщины 1–1,5 см. После этого с поверхности теста сметают муку. Тесто сворачивают в 4 раза и вновь раскатывают. Обычно слоеное дрожжевое тесто готовят всего лишь в 24–

32 слоя. Подготовленное тесто охлаждают в холодильнике. Для того чтобы слои в нем были более выраженными, можно после смазывания маслом посыпать тесто сахаром.

Дрожжевое слоеное тесто более мягкое, чем пресное слоеное. Из него выпекают печенье, палочки с сыром, тмином и др.

Французское слоеное дрожжевое тесто готовят следующим образом. В 80 мл воды комнатной температуры растворяют 5 г сухих дрожжей. Далее просеивают 210 г муки и добавляют к ней 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. сухого молока и 1 ч. л. соли. В последнюю очередь добавляют 15 г растопленного сливочного масла. Руками замешивают тесто однородной консистенции. Посуду с ним накрывают пищевой пленкой и ставят в теплое место на 1,5 ч. За это время объем теста увеличивается в 2 раза. Тесто обминают руками и ставят на 1 ч в холодильник. Его объем вновь удваивается по истечении указанного срока. Его обминают еще раз и на 30 мин кладут в морозильную камеру. Далее тесто раскатывают в прямоугольный пласт, длина которого в 3 раза превышает ширину. Половину пласта смазывают 65 г размягченного сливочного масла, накрывают второй половиной и на 30 мин помещают опять в морозильную камеру. Затем еще 1 ч выдерживают в холодильнике. Далее тесто смазывают аналогичным образом еще таким же количеством сливочного масла и все действия с ним повторяют. Из готового теста получаются очень вкусные круассаны.

Готовое слоеное тесто

Готовое слоеное тесто удобно в использовании. Не нужно тратить много сил и времени на его приготовление, достаточно только его разморозить. Однако в его состав входит не сливочное масло, а сливочный маргарин, что отражается на вкусовых качествах выпечки.

Тесто сначала освобождают от упаковки. Если оно имеет вид сложенных пластов, то необходимо их разделить и размораживать по отдельности в течение 20 мин. Затем пласты теста смачивают холодной водой, кладут друг на друга и раскатывают в один пласт необходимых размеров (площади и толщины). Скалкой двигают сначала в направлении справа налево, затем обратно. Потом тесто раскатывают в направлении вверх-вниз. Учтите, что при выпечке слоеное тесто уменьшается по площади. Поэтому коржи и иные заготовки из него нарежьте несколько больших размеров, чем предполагаются готовые изделия.

Перед выпечкой изделия из слоеного теста в течение 15–30 мин охлаждают в холодильнике. Посуду для выпекания слоеного теста смазывают не маслом, а холодной водой. Испаряясь, она способствует поднятию слоев теста и выпечка получается высокой, мягкой.

После вырезания из теста различных фигурок часто остаются небольшие кусочки неправильной формы. Их можно

объединить и раскатать в пласт, из которого затем вырезать дополнительные фигурки для выпечки.

Сладкая выпечка из слоеного теста

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.