

Полоска песочная с помадой по ГОСТ

2011-05-18 23:53:36



Это пирожное я назвала бы "вкус детства" потому что именно его я запомнила лучше всех! Правда часто себя им не побалуешь, потому что: во-первых, оно очень калорийно, а во-вторых, с ним придётся не мало повозиться, поэтому выделите для него свободный день. Но, поверьте мне, вы ни капли не пожалеете, что его приготовили!

Спасибо Чадейке за подробный МК, обязательно ознакомьтесь с рецептом помады у неё в блоге, там очень много полезных советов!

Нам понадобится: Для теста:

- 1 яйцо
- 130г сахара
- 330г муки
- 200г сливочного масла
- пакетик ванильного сахара
- 1 ч.л. разрыхлителя

Для помады:

250г сахара 75 мл воды и 165г джема или повидла для начинки (я использовала клюквенный, очень вкусно!)

Итак, начнём. Духовку разогреваем до 200°C, противень застилаем бумагой для выпечки и смазываем маслом. Лучше всего использовать противни без бортиков или силиконовый лист, потому что тесто получается хрупким и снимать его проблематично.

200г мягкого сливочного масла взбиваем с яйцом, сахаром и ванильным сахаром. Добавляем муку, просеянную с разрыхлителем и рубим в комбайне или растираем до крупных крошек. После чего собираем всё тесто в ком и охлаждаем, завернув в пищевую плёнку, полчаса. Охлаждённое тесто делим на две части.



Готовим вместе с Нямой

Полоска песочная с помадой по ГОСТ

Выкладываем на поверхность присыпанную мукой и слегка прижимаем рукой. Очень аккуратно начинаем раскатывать, не торопитесь, иначе тесто начнёт трескаться. Должно получиться два прямоугольника размером 19x25см (по ГОСТ). Аккуратно перекладываем прямоугольники на противень и выпекаем в разогретой духовке 13 минут.

Даём прямоугольникам немного остыть и очень аккуратно перекладываем их. На один прямоугольник намазываем джем и аккуратно накрываем другим.



Теперь самое сложное (лично для меня). Сначала расскажу историю из жизни... Несколько лет назад я делала эту помаду и случилась беда, она на меня брызнула и оставила очень сильные ожоги на кисти. Поэтому будьте осторожны!!!

Итак, в сотейник наливаем воду и насыпаем сахар, ставим на средний огонь и помешиваем, пока сахар полностью не растворится. Когда сироп хорошо закипит, убираем с огня и снимаем пену: мокрой кисточкой снимаем со стенок сотейника налипший сахар.

Ставим сироп на сильный огонь и варим, без помешивания, приблизительно 4 минуты, затем вливаем столовую ложку лимонного сока.

Что мы делаем дальше: ставим рядом с плитой пиалу с холодной водой. Сироп увариваем и периодически капаем треть чайной ложки сиропа в воду, должен получиться шарик, который легко можно мять пальцами. Как только мягкий шарик получился, снимаем сотейник с огня.

Далее Чадейка рекомендует перелить сироп в жаропрочную форму и разложить по поверхности сиропа кусочки льда, после чего слить воду, таким образом сироп равномерно охладится. Я же поставила сотейник в миску с водой со льдом, так у меня был тонкий слой сиропа.

Когда сироп немного остынет (5-15 минут), начинаем его взбивать спиральной насадкой миксера. Постепенно он начнёт белеть, готовая помада не липнет к рукам (в отличие от сиропа), она очень густая, но пластичная. Помните ее немного рукой или промесите миксером. Готово!



Готовим вместе с Нямой

Полоска песочная с помадой по ГОСТ

Складываем её в пластиковую банку и оставляем на сутки на столе, (прикрыв влажной салфеткой, а потом крышкой), это необходимо для завершения процесса кристаллизации. Потом можно убрать в холодильник.

Разогреваем помаду до текучего состояния и, широким лезвием ножа или силиконовой лопаткой, быстро намазываем на верхний пласт. Внимание! Помаду нельзя нагревать выше 60С, она станет мутной, потеряет блеск и потрескается. А также будет уже не мягкой, а более твердой.

Когда помада полностью остынет, срезаем с боков неровные края (забыла про этот шаг) и нарезаем мокрым ножом на 1,2 пирожных 9х4см.

Приятного аппетита!

© www.njama.ru

Я очень люблю выпечку, вы, наверное, заметили. С тестом я подружилась практически сразу, особенно люблю пироги из песочного и бисквитного теста, как сладкие, так и, например, грибные. На очереди у меня [сливовый пирог](#), хорошо, что в супермаркетах слива продаётся круглый год, пусть и в замороженном виде.