

Для приготовления классического слоеного теста требуется несколько часов. Но и результат - нежная, воздушная выпечка.

Язычки, пироги, пирожки, рулеты, хачапури, самса и, разумеется, торт наполеон - все это можно сделать из полюбившегося многим потребителям готового слоеного теста

Секретные материалы

Найти сегодня хозяйку, которая бы никогда не пользовалась замороженным тестом, - задача не из легких. И это неудивительно, ведь производители утверждают, что для приготовления настоящего слоеного теста потребуется несколько часов.

Действительно, при классическом способе приготовления основные составляющие - тесто и сливочное масло - закатывают тонкими слоями, и хорошее слоеное тесто имеет не менее 140 таких слоев, а иногда их число доходит до 240! И результат при выпекании достигается замечательный: изделия получаются нежными и воздушными.

В то же время, утверждают диетологи, готовое тесто имеет существенный недостаток - состав.

- Самый главный минус слоеного теста - маргарин, который является источником вреднейших трансжиров , - говорит врач-диетолог Киевского городского центра здоровья Наталия Самойленко. - За время использования этих жиров в пищевой промышленности накопилось немало доказательств того, что их употребление приводит к серьезным последствиям для организма. Могу сказать

однозначно: диетологи такое не едят!

Эксперты напоминают: опасность данной группы жиров в первую очередь заключается в том, что их создала не природа, а человек в лаборатории. В процессе гидрогенизации происходит поломка молекулы. Говоря простым языком, получается молекула-урод, которая может вести себя в организме совершенно непредсказуемо. Многие ученые сегодня утверждают, что потребление гидрогенизированных жиров (то есть растительных жиров, переведенных в твердое состояние) ведет к развитию атеросклероза сосудов. Трансжиры вносят свой вклад в развитие сердечно-сосудистых заболеваний, сахарного диабета, ожирения и даже онкологических заболеваний.

Диетологи советуют помнить: от того, какие жиры вы пропускаете в свой организм, зависит состояние вашего здоровья, течение различных заболеваний и даже общее старение организма.

Проверяем образцы

Несмотря на то что составы всех купленных образцов очень похожи, нельзя сказать, что тесто от разных производителей не имеет никаких отличий.

Первое, на что обращают внимание хозяйки, - это наличие или отсутствие дрожжей. В слоеном бездрожжевом тесте главный компонент - маргарин. Нагреваясь при выпечке, он в буквальном смысле раздвигает слои теста, так что если в маргарине много дешевых растительных жиров, пироги просто не поднимутся. Бездрожжевое тесто подходит для выпекания коржей для наполеона, рулетов. Слоеное дрожжевое тесто более мягкое и нежное по структуре, из него получаются воздушные пирожки и круассаны, которые буквально тают во рту.

Второй немаловажный момент - упаковка. Согласитесь, мы покупаем слоеное тесто для экономии времени, вовсе не рассчитывая на то, что слои внутри слипнутся и нам придется потратить немало сил, дабы отделить их друг от друга.

И, наконец, самое главное отличие - цена, которая, как оказалось, может отличаться в полтора раза! Кроме того, дадим уже традиционный для нашей рубрики совет: обращайте внимание на вес упаковки. Большая упаковка вовсе не означает наличие в ней килограмма теста - там может быть и 900, и даже 885 граммов (см. таблицу).

В тему

Для занятых и ленивых

Существует отличный "быстрый" рецепт домашнего слоеного теста. И если вы не готовы повторить подвиг поваров, кладущих жизнь и здоровье на приготовление классического слоеного теста, этот рецепт для вас. Еще один аргумент в пользу домашнего рецепта заключается в полном отсутствии "ешек".

Ингредиенты: 3 стакана муки, пачка масла, 1 яйцо, лимонная кислота, соль, стакан холодной воды.

Способ приготовления: муку просеять, добавить натертое на крупной терке замороженное масло. В стакане размешать щепотку соли и 0,5 чайной ложки лимонной кислоты, добавить холодную воду, яйцо, перемешать. Полученную жидкость влить в масляно-мучную смесь, перемешать, слепить ком. Тесто готово -

осталось отправить его на часик в холодильник!

Сравнительный анализ слоеного теста

Торговая марка

Цена за 1 кг, грн.1
Состав
Комментарии экспертов
Dolce Vita
17,76
Мука пшеничная в/с,
вода питьевая,
маргарин для листового теста
(растительные жиры и масла в натуральном
и отвердевшем состоянии,
вода, эмульгаторы
E322, E471, E475,

Останне оновлення Вівторок, 23 лютого 2016, 10:33

15,98 грн. за 900 граммов -

в выигрыше!

На упаковке четко поменено,

что допустимо лишь

минусовое отклонение от массы на 15 г.

Что касается состава,
то его трудно назвать здоровым,
поскольку основа - все те же
печально известные
растительные жиры,
да еще и в твердом состоянии.
Е322 - лецитин,
который в данном случае
приводит к улучшению
обрабатываемости теста,
лучшему объему,
увеличению сроков годности.

Останне оновлення Вівторок, 23 лютого 2016, 10:33

(частично гидрогенезированные
и фракционированные растительные жиры и масла,
вода, соль, эмульгаторы -
Е471, Е322 соевый лецитин,
регулятор кислотности ЕЗЗО,
консервант Е202,
ароматизаторы, краситель
Е160а), сахар белый,
соль поваренная пищевая "экстра",
сухие дрожжи,
улучшитель для теста,
яичный порошок,

Останне оновлення Вівторок, 23 лютого 2016, 10:33

Гидрогенизированные

жиры

высшего сорта*,

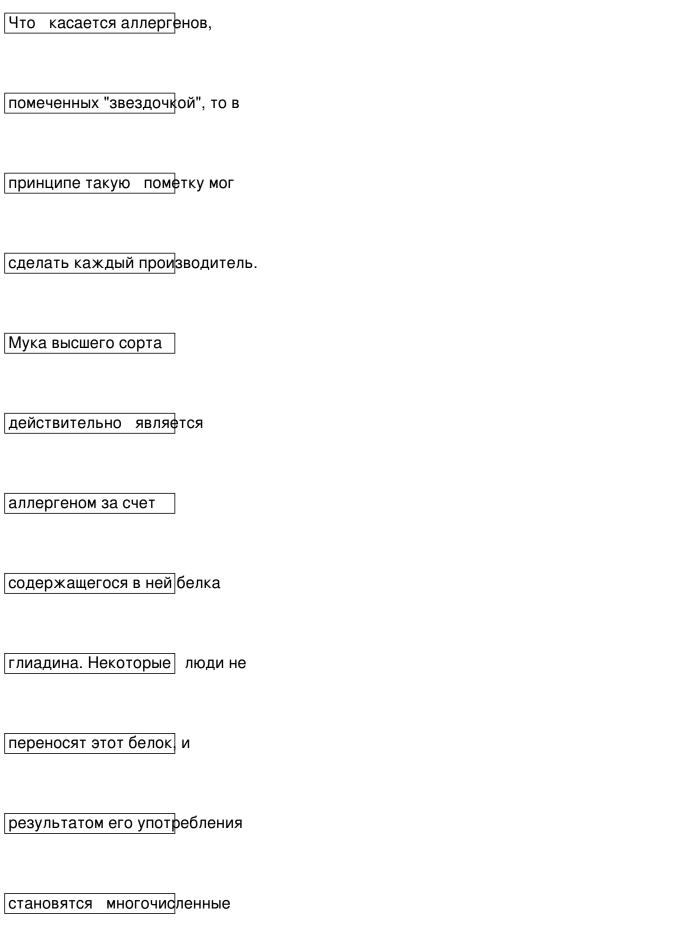
маргарин для листования теста "Аристо	о Пастри": рафинированное растительное масло
рафинированное,	
частично гидрогенизированное растит	гельное масло,
вода питьевая,	
соль кухонная пищевая,	
эмульгатор:	
моно- и диглицериды жирных	
кислот;	
регулятор кислотности:	
кислота лимонная,	
консерванты: сорбат калия,	
сорбиновая кислота;	

дезодорированные, вода

Моніторинг ЗМІ. "Комсомольськая правда в Украине": "Экспертиза: Многослойное чудо "

песок, соль кухонная пищевая,

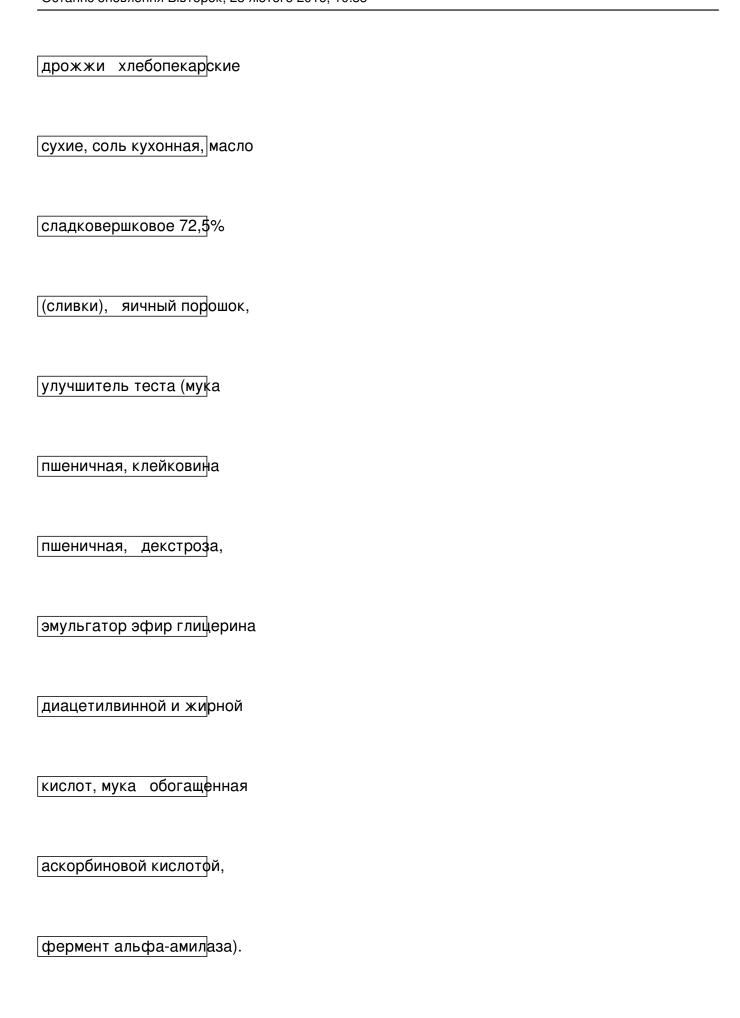
регулятор кислотности:
лимонная кислота.
Внимание!
Ингредиенты, отмеченные в составе продукта (*), являются аллергенами.
Состав по объему впечатляет,
хотя по сути в нем нет ничего
нового — жиры, в т.ч.
гидрогенизированные,
эмульгаторы, консерванты,
ароматизаторы, краситель.
Сам рулет из теста переложен
пленкой, раскатывается хорошо.



Останне оновлення Вівторок, 23 лютого 2016, 10:33

сахар белый кристаллический,

клейковина пшеничная,



пересчета за килограмм образец

Моніторинг ЗМІ. "Комсомольськая правда в Украине": "Экспертиза: Многослойное чудо "

ожидает неприятный сюрприз в

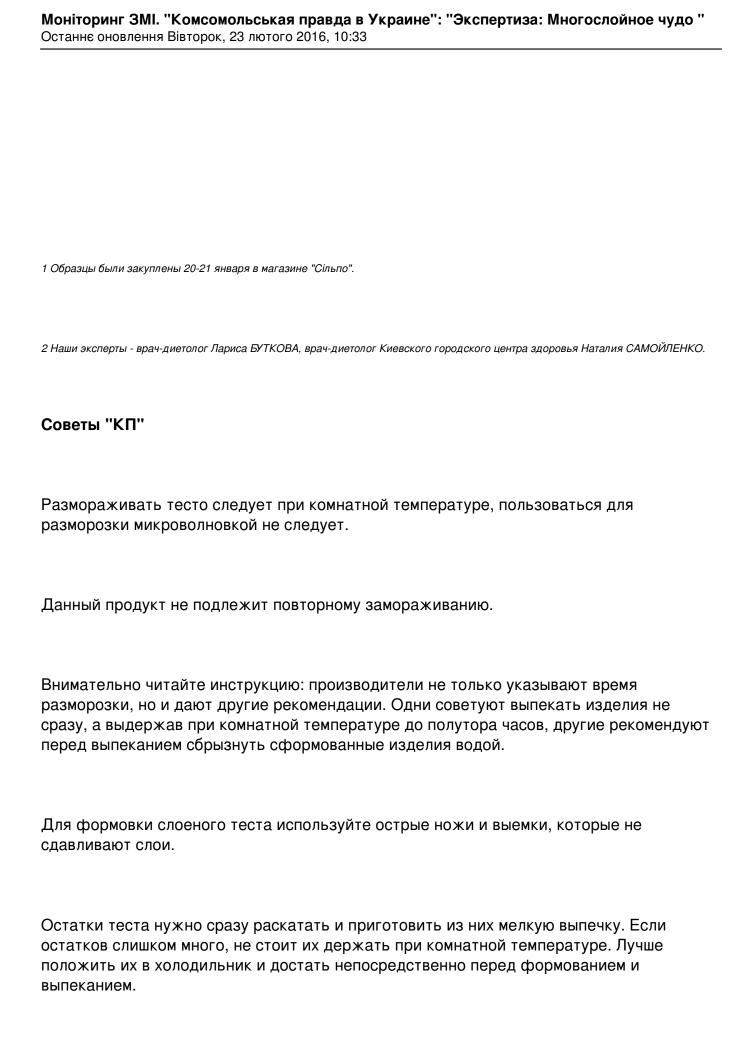
виде бесформенного куска теста,

добавленного, видимо, "для

веса".		
Морозко		
25,90		
Мука пшеничная		
высшего сорта,		
маргарин, вода питье	зая,	
сахар-песок,		
дрожжи хлебопекар	ные,	
соль поваренная.		
Самый дорогой		
из представленных об	разцов.	
Несмотря на то что со	став более	

Моніторинг ЗМІ. "Комсомольськая правда в Украине": "Экспертиза: Многослойное чудо " Останнє оновлення Вівторок, 23 лютого 2016, 10:33

Останне оновлення Вівторок, 23 лютого 2016, 10:33



Противень не следует мазать маслом. Изделия можно выпекать на сухом противне, а можно смочить его холодной водой. Вода в процессе выпекания будет испаряться и придаст изделиям дополнительный объем.

Наталья МИЧКОВСКАЯ, «Комсомольская правда в Украине»