Торты, пирожные и печенье из песочного теста очень рассыпчаты, поэтому они называются песочными. При точном соблюдении рецепта хорошее песочное тесто можно приготовить очень быстро.

**365. Приготовление песочного теста**

**Рецептура песочного теста**

|  |  |
| --- | --- |
| **Продукты** | **Количество** |
| Мука пшеничная, чайные стаканы (250 мл)  | 1 | 1,5 | 2 | 2,5 | 3 |
| Сахарный песок, чайные стаканы  | 1/4 | 1/3 | 1/2 | 2/3 | 1 |
| Масло или маргарин, г  | 100 | 150 | 200 | 250 | 300 |
| Яйца, шт.  | 1/2 | 1 | 1,5 | 2 | 2 |
| **Выход выпеченных изделий, г** | **300** | **450** | **600** | **750** | **900** |

Если применяется несоленое масло, необходимо добавить в тесто немного соли.

Масло, сахар и яйца размешивают в кастрюле или миске деревянной лопаточкой до получения однородной массы. В эту массу всыпают муку и рукой замешивают тесто. Через 1—2 мин тесто разделывают. Если оно нагрелось от рук, его надо до разделки охладить.

Присутствие в тесте большого количества жиров обеспечивает его пластичность и рассыпчатость готовых изделий. При уменьшении жиров изделия будут получаться более плотными и жесткими. Частичная замена целых яиц желтками увеличивает рассыпчатость и нежность изделий. Яйца частично можно заменить водой, от этого увеличивается пластичность теста, но вкус изделий ухудшается.

Наилучшая температура для теста 15—20°C. При более низкой температуре тесто затвердевает и его трудно раскатать. При температуре выше 25°C масло в тесте размягчается и может отделиться от остальных продуктов; такое тесто крошится при раскатке, а приготовленные из него изделия получаются очень жесткими. Чтобы исправить такое тесто, нужно его хорошо охладить, подержать руки в холодной воде и быстро, в течение 2 мин, перемять тесто до пластичного состояния. Если тесто не становится пластичным, надо добавить в него яичный желток.

Толстые куски песочного теста плохо пропекаются, поэтому все изделия следует готовить из тонко раскатанных пластов — толщиной 4—8 мм.

Перед раскаткой немного переминают тесто холодными руками, не подсыпая муки, и формуют прямоугольный кусок в виде кирпича. Этот кусок кладут на посыпанный мукой стол или доску, посыпают сверху мукой и раскатывают в пласт.

Тесто надо раскатывать на ровной доске или столе. Если стол неровный, пласт будет иметь разную толщину, при выпечке тонкие места пригорят, а толстые останутся непропеченными.

Из раскатанного пласта ножом или выемками делают разные фигуры или переносят пласт на противень с помощью скалки. Излишек теста по краям противня зачищают ножом.

Противни должны быть чистыми, сухими, без всякой смазки, так как изделия из песочного теста к противням не пристают.

Песочные изделия выпекают при температуре 230—250°C до золотистого цвета на поверхности и внутри лепешек. Пласты теста, выпекаемые для нарезных пирожных и тортов, накалывают кончиком ножа. Если пласты в одном месте испеклись, а в другом месте тесто еще сырое, то на испеченные места сверху и снизу кладут листки бумаги и продолжают выпечку, пока весь пласт не пропечется.

Испеченные изделия из песочного теста очень нежные и легко ломаются. Большие пласты, которые потом склеиваются кремами или фруктовыми начинками, нужно выпекать не на противнях, а на железных листах, с которых легче снимать испеченные пласты.

Во время выпечки пласты слегка приклеиваются к железному листу. Чтобы оторвать пласт от железного листа, нужно немного остудить лист, взять его обеими руками и слегка ударить краем листа о край стола или о другой предмет, пока пласт не сдвинется с места. Затем, придерживая левой рукой железный лист, правой рукой осторожно сдвинуть пласт с листа. Фруктовыми начинками и заварными кремами можно склеивать теплые пласты, масляными кремами — только холодные.

Крошки, образующиеся при резке выпеченных песочных пластов, используют для обсыпки боковых сторон тортов и иногда пирожных.