

3. Червоний оксамит



Інгредієнти

- Молоко 40+ 100 г
- Борошно сильне 265 г
- Борошно вищого Ґатунку 265 г
- Борошно для заварної основи 50 г
- Борошно для опари 50 г
- Закваска на піку 166 г
- Масло вершкове 70 г
- Сметана 20-25% 80 г
- Яйця (C1) 4 шт (≈ 240 г)
- Цукор 165 г
- Екстракт ванілі 1ч.л.
- Какао 30 г
- Сіль дрібка
- Горіхи, цукати, за бажанням (не більше 150 г)
- Барвник червоний за бажанням

Приготування:

(Опара)

1. Змішуємо у банці закваску на піку (166 г), молоко(40 г) та сильне борошно (50 г) до однорідності, залишаємо на 6-12 годин (на ніч)

(Заварна основа)

1. Готуємо заварну основу. До кастрюлі з товстим дном додаємо молоко та масло , доводимо до кипіння, знімаємо з плити та вводимо 50 г борошна та перемішуємо до однорідності і відставляємо у сторону, щоб вона охолонула до кімнатної температури.
(Тісто)
2. Відділіть жовтки від білків у різних мисках.
3. До жовтків додаємо 82 г цукру, сіль та ванільний цукор або екстракт. Збиваємо насадкою «вінчик» до пишної маси.
4. Поки збивається жовток ми підготуємо білкову масу. До миски з білком додаємо 82 г цукру та збиваємо також до пишної маси.
5. Після збивання з’єднуємо жовтки, опару, заварну основу яка охолонула, білки взбиті та сметану. Перемішуємо все до однорідності, додаємо барник і знову перемішуємо.
6. Починаємо заміс у міксері, якщо його немає можна замішувати руками.
7. Замішуємо насадкою «Гак». Заздалегідь просіємо борошно . Додаємо борошно у три заходи, бо якщо ми додамо одразу все борошно, є висока вірогідність щільного та забитого м’якішу. Не важливо використовуєте ви планетарний міксер чи замішуєте в ручну.
8. Перед тим як додавати останню порцію борошна, спочатку даємо какао. Але можна просіяти його одночасно з борошном.
9. Вимішуємо у планетарному міксері близько 17-20 хвилин, слідкуйте, щоб тісто не перегрілося. Але якщо руками вимішування займе у вас близько 25-30 хвилин. Після вимішування тісто може бути трошки липким, можна довимішувати руками.
10. Залишаємо тісто відпочити 5 - 6 годин. Тісто має збільшитися вдвоє.
11. Як пройде час ,дістаємо тісто, робимо обминання та на цьому етапі можна вводити цукати, горіхи, сухофрукти за бажанням. Рівномірно розподіліть по тісту та вмішайте.
12. Сформуйте з кожного шматочка натягнуте коло та розташуйте їх по паперовим формам заповнені на половину форми.