

МНОГОЛИСТНО ТЕСТО / Feuilletage classique

Бутер тесто, или многолистно тесто, е вид тесто, получено чрез разточване и последователно сгъване на слоеве, редуващи основно тесто (брашно, вода и сол) и мазнина (олио, маргарин или масло), кулинарна техника, известна като *rôte tourée* /туре тесто. Кроасаните, мил фей и много други апликации са вид многолистно тесто

История

Съвременното бутер тесто, използвано днес в европейската кухня, е измислено във Франция. Най-старата рецепта за бутер тесто във Франция е записана в църковен документ от епископ Робърт от Амиен през 1311 г. Въпреки това, първата рецепта, използваща техниката на обръщане (действието на поставяне на парче масло в средата на тестото и прегъването му няколко пъти върху себе си) е публикувано през 1651 г. от Франсоа Пиер дьо Ла Варен в *Le Cuisinier français*. Но ние считаме, че изобретението на тази техника идва от известния художник Клод Геле, който я използва през 1612 г., когато е бил чирак на пекар. Историята разказва, че Лорейн приготвял вид силно намазан с масло хляб за болния си баща и процесът на разточване на маслото в тестото за хляб създал завършен продукт, наподобяващ кроасан.

Съвременната рецепта за бутер тесто след това е усъвършенствана от главния готвач M.Feuillet и Antonin Carême.

Ламинирането (пластове с масло) е използвано от гърците и арабите. Това ламиниране обаче е извършено „лист по лист“, чрез просто наслаждане на последователни слоеве тесто и мазнина.

Също така намираме споменаване на бутер тесто, направено лист по лист с помощта на арабска техника, в испанската книга с рецепти *Libro del arte de cozina* написана от Доминго Ернандес де Масерас и публикувана през 1607 г. Масерас, главен готвач в един от колежите на университета в Саламанка вече разграничава рецепти за пълнени бутер теста от бутер тарт и дори споменава заготовки с квас.

АЛМА ЛИБРЕ предлага десетки техники и рецепти за бутер тесто, кроасани или многолистно тесто. Обърнете се към технолозите на АЛМА ЛИБРЕ, регистрирайте се в електронната платформа на АЛМА ЛИБРЕ и отворете бутоните за [ВИЕНЕЗУАРИ](#) .

АЛМА ЛИБРЕ, предлага специални мазнини за ламиниране:



184018
Масло ТУРАЖ 82%
плаки по 1кг.



184001
масло ЕЛЕВИР 84%
плаки по 1кг.



180117
БАТЕР БЛЕНД /твърд
Краве масло 40%

