

BLADERDEEG/KORSTDEEG

DE GRONDSTOFFEN

Om de werking en de mogelijke afwijkingen van bladerdeeg te kunnen begrijpen, is het noodzakelijk iets te weten over de rol die de verschillende grondstoffen spelen.

BLOEM

Voor korstdeeg gebruik je patentbloem om dat het goede gluten kan vormen uit de eiwitten. Goede bloemeiwitten hebben het vermogen veel water op te nemen en kunnen daardoor elastische en rekbare gluten vormen. Die gluten vormen de basis voor het korstdeeg. Een bloemsoort die deze eigenschappen bezit, is Amerikaanse patentbloem.

VETSTOF

De vetstof in korstdeeg maakt het mogelijk dat er een structuur in het deeg ontstaat, die tijdens het bakproces laagjes vormt. Een eerste eis waaraan een vetstof moet voldoen, is dat de laagstructuur ook tijdens de verwerking van het deeg en het bakken intact blijft. De belangrijkste eisen aan de vetstof zijn: een fijne smaak, taaheid of stevigheid, een hoog smeltpunt en een lang smeltraject (hierdoor zal de vetstof zeer langzaam smelten). Vetstoffen die voor gebruik in bladerdeeg in aanmerking komen, zijn boter en korstmargarine. Boter verdient wat de smaak en het aroma betreft de voorkeur. Boter is in een te warme ruimte echter moeilijk te verwerken door het lage smeltpunt. Stal- of hooiboter is het meest geschikt; het smeltpunt is hoger dan dat van de andere botersoorten en de taaheid is groter. Je kunt boter ook vervangen door korstmargarine. Korstmargarine is beter te verwerken en is speciaal gehard in de fabriek, waardoor het smeltpunt hoger komt te liggen. Als je korstmargarine gebruikt in plaats van boter, hoef je de receptuur niet te veranderen. Voordat je de vetstof in het deeg verwerkt, moet je de vetstof eerst voorbereiden: je moet de vetstof glad en kneedbaar maken. De vetstof wordt daardoor taaier en laat zich makkelijker verdelen, waardoor de laagvorming minder snel beschadigd wordt.

WATER

Het water dat je gebruikt, moet koud zijn. Wanneer je lauw water zou gebruiken, wordt de deegtemperatuur te hoog en daardoor wordt het deeg slap en moeilijk te verwerken. Een te hoge watertemperatuur heeft ook invloed op de vetstof (smelten).

ZOUT

We voegen soms nog wat zout toe ter versteviging van de glutenvorming in het deeg en als smaakstof. De hoeveelheid is afhankelijk van het product dat we gaan maken en van de aanwezigheid van zout in de vetstof.

BLADERDEEG MAKEN

Er zijn verschillende methoden om bladerdeeg te maken. De verschillen worden in hoofdzaak bepaald door de manier waarop we de grondstoffen met elkaar vermengen en de methode waarop we het deeg toeren. De verschillende methoden zijn: Hollandse korst, dat is bladerdeeg gemaakt volgens de Hollandse methode. Franse korst of bladerdeeg gemaakt volgens de Franse methode. Snelkorst of bladerdeeg gemaakt volgens een versnelde methode die zowel op de Hollandse als de Franse methode is gebaseerd. We kunnen de bereiding van bladerdeeg opsplitsen in twee delen:

- a. Het zetten van het deeg.
- b. Het toeren van het deeg.

A. HET ZETTEN VAN HET DEEG

HET ZETTEN VAN HOLLANDSE KORST

Meng het zout door de bloem. Zeef de bloem. Bewerk de boter en snijd die in blokjes van 2,5 x 2,5 x 2,5 centimeter. Meng in een bekken de boterblokjes door de bloem. Meng het water door het mengsel van boter bloem totdat een deegbal ontstaat waarbij de boter blokjes heel blijven. Het deeg is nu klaar om te toeren.

HET ZETTEN VAN FRANSE KORST

De bloem, het water, het zout en 20 procent van de vetstof vermeng je tot een deeg in een bekken. Maak het deeg tot een bol en laat het even rusten onder plastic om uitdrogen te voorkomen. Vorm de boter tot een dikke plak. Snijd de deegbol van boven kruislings in en vouw de punten naar buiten uit, Leg de vetplak op het deeg en vouw daarna het deeg als een enveloppe dicht.

HET ZETTEN VAN SNELKORST

Bij deze methode geef je een deel van de bloemeiwitten geen gelegenheid gluten te vormen door wat bloem door de vetstof te verwerken of door een gedeelte van de bloem te vervangen door zetmeel. Het minder taaie korstdeeg is dan sneller te toeren en te verwerken (minder rusttijd). Je kruimelt zachte margarine in vier vijfde deel van de bloem en maakt het met het water tot een gronddeeg. De korstmargarine verwerk je met een vijfde van de bloem en het zout. Het gronddeeg rol je uit, je legt de vetstofplak erop en je vouwt het in, zoals je een enveloppe dichtvouwt.

B. HET TOEREN VAN HET DEEG

Een gezet korstdeeg moet je een aantal malen uitrollen en weer opvouwen. We noemen dit "toeren". Tussen de toeren door moet het korstdeeg rusten. Het aantal keren dat je het deeg uitrolt en opvouwt, is bepalend voor de werking van het deeg. Door het toeren bouw je een deegstructuur op waarin de boter en het deeg in lagen op elkaar komen te liggen. Je moet rustig en gelijkmatig toeren om de laagjesstructuur niet te beschadigen.

De verschillende boter en deeglaagjes moeten van elkaar gescheiden blijven. Bij het uitrollen moet de deegplak rechthoekig blijven (met rechte hoeken). Dit is belangrijk omdat er anders bij het invouwen een ongelijkmatige laagvorming zou gaan ontstaan.

Gebruik zo min mogelijk stuifbloem tijdens het toeren en stof het deeg bij het invouwen regelmatig af. Het afstoffen is nodig omdat er anders geen verkleving ontstaat. Het totale aantal toeren verschilt per korstsoort. De keuze van het aantal toeren hangt nauw samen met de gewenste korstwerking (hoogtewerking).

We kunnen toeren op de volgende manieren :

1. Hollandse korst: drie toeren en in vieren vouwen.
2. Franse korst vier toeren en in drieën vouwen.
3. Snelkorst: twee toeren in vieren vouwen.

1. TOEREN VAN EEN HOLLANDSE KORST

Rol het deeg uit tot een rechte plak van een halve centimeter dikte. Vouw de deegplak in de lengte in vieren en draai hem een kwartslag. Rol de deegplak weer uit tot een rechte plak en vouw hem in vieren. Dit is een toer. Verpak het korstdeeg in plastic. Na een rustperiode van minimaal dertig minuten volgt de tweede toer. Een tweede rustperiode en dan de derde en laatste toer. Na deze toer volgt een laatste rustpauze, waarna de korst verwerkt kan worden tot een eindproduct.

2. TOEREN VAN EEN FRANSE KORST

Rol het deeg uit tot een rechte plak van een halve centimeter dikte. Vouw de deegplak in de lengte in drieën en draai hem een kwartslag. Rol de deegplak weer uit tot een rechte plak en vouw hem in drieën. Dit is een toer. Verpak het korstdeeg in plastic. Na een rustperiode van minimaal dertig minuten volgt de tweede toer. Een tweede rustperiode en dan de derde en laatste toer. Na deze toer volgt een laatste rustpauze, waarna de korst verwerkt kan worden tot een eindproduct.

3. TOEREN VAN EEN SNELKORST

Deze manier van toeren is een combinatie van de Franse en Hollandse methode. Je rolt het deeg uit tot een lange plak van een halve centimeter dikte en vouwt die in drieën, je rolt het weer uit tot een rechte plak en vouwt die in drieën tot een vierkante plak.

Dan draai je het deeg een kwartslag en rolt het direct daar na opnieuw uit tot een rechthoekige plak. Daar na vouw je het in vieren, je rolt het weer uit tot een rechte plak en vouwt het opnieuw in vieren tot een vierkante plak. Dit is de eerste toer.

Na de eerste toer krijgt het deeg, dat in plastic is verpakt, een rusttijd van ongeveer dertig minuten. na de rusttijd rol je het opnieuw uit en vouwt het in vieren. Dan draai je het een kwartslag en je rolt het weer uit tot een rechte plak. Vervolgens vouw je het deeg in drieën.

Laat nu de korst vijftien minuten rusten waarna je het deeg kunt verwerken.

DE RUSTTIJDEN

Tussen de toeren door moet het bladerdeeg rusten. Tijdens de rustperioden wordt het deeg soepeler en daardoor beter uitrolbaar. De eiwitketens of gluten die door het toeren zijn uitgetrokken, komen dan tot rust (ontspannen). Zo kunnen ze zich opnieuw koppelen. Hierdoor kan het deeg weer gemakkelijk worden uitgerold. Om te controleren hoeveel toeren een bladerdeeg heeft gehad, druk je na elke toer een ondiepe afdruk in het deeg.

AANDACHTSPUNTEN:

- Rol de korst uit op een gelijkmatige dikte en met rechte zijanten.
- Gebruik niet te veel stuifbloem.
- Bewaar de korst in plastic om uitdroging en korstvorming te voorkomen.
- Leg de resten van het bladerdeeg weg op een koele plaats, verpakt in plastic om uitdrogen te voorkomen.
- Laat de producten voor het afbakken dertig minuten rusten, hierdoor zal het deeg minder krimpen. Kneed het deeg niet om beschadigingen van de deeglaagjes te voorkomen; de werking vermindert en de producten trekken scheef.
- Bestrijk het deeg minimaal twee maal met eistrijk. Laat het eistrijksel niet langs de zijanten lopen omdat het product dan scheeftrekt. Omdat het ei tijdens het bakken stolt, kan het deeg niet meer bladeren.

HET BAKKEN VAN BLADERDEEG IN DE OVEN:

Bladerdeeg bak je op een vochtige bakplaat, op bakpapier of op siliconenmatjes. Zo voorkom je dat het zich vasthecht aan de bakplaat. Ook verklein je zo het risico dat het deeg krimpt.

Tijdens de eerste fase van het bakproces begint de vetstof in het product te smelten en de dunne deeglaagjes komen los van elkaar. Door de warmte gaat het water over in waterdamp. De waterdamp stijgt op en drukt de deeglaagjes verder uit elkaar. Door dit "bladeren" komt het deeg omhoog.

De temperatuur in het product is inmiddels opgelopen tot tussen de 60-80°C waarbij onder andere het inmiddels verstijfde zetmeel zorgt dat de omhoogwerkende korst niet meer inzakt.

In de tweede fase van het bakproces (180-200°C) heeft het bladerdeeg zijn maximale werking. Het product wordt gaar, krijgt kleur en wordt krokant.

Bladerdeeg bak je met gelijke boven- en onderwarmte, maar met de stoomtoevoer dicht. Onvoldoende baktijd en dus ongaarheid leidt tot een onsmakelijke korst, die vochtig is. Het zetmeel is dan nog niet helemaal verstijfseld waardoor het deeg inzakt.

Gebakken bladerdeeg moet krokant zijn, maar niet te droog.

N.B. Korstproducten waarin suiker is verwerkt, worden op ingevette bakplaten en vormen gebakken.

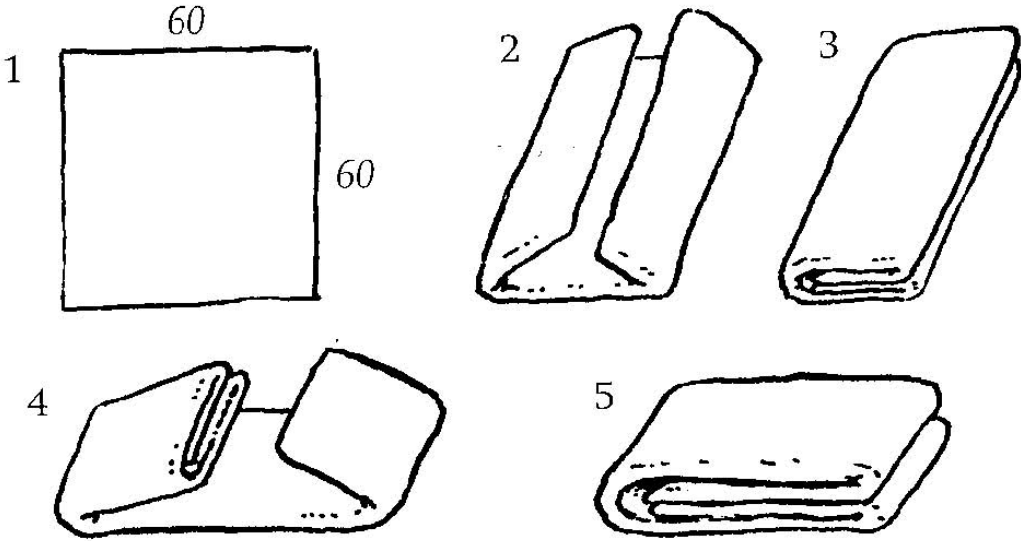
Oorzaken van het krimpen van korstproducten:

- Te stijf deeg.
- Te geforceerd getoerd.
- Te korte rusttijden tijdens het toeren.
- Te korte rusttijden vóór het bakken.

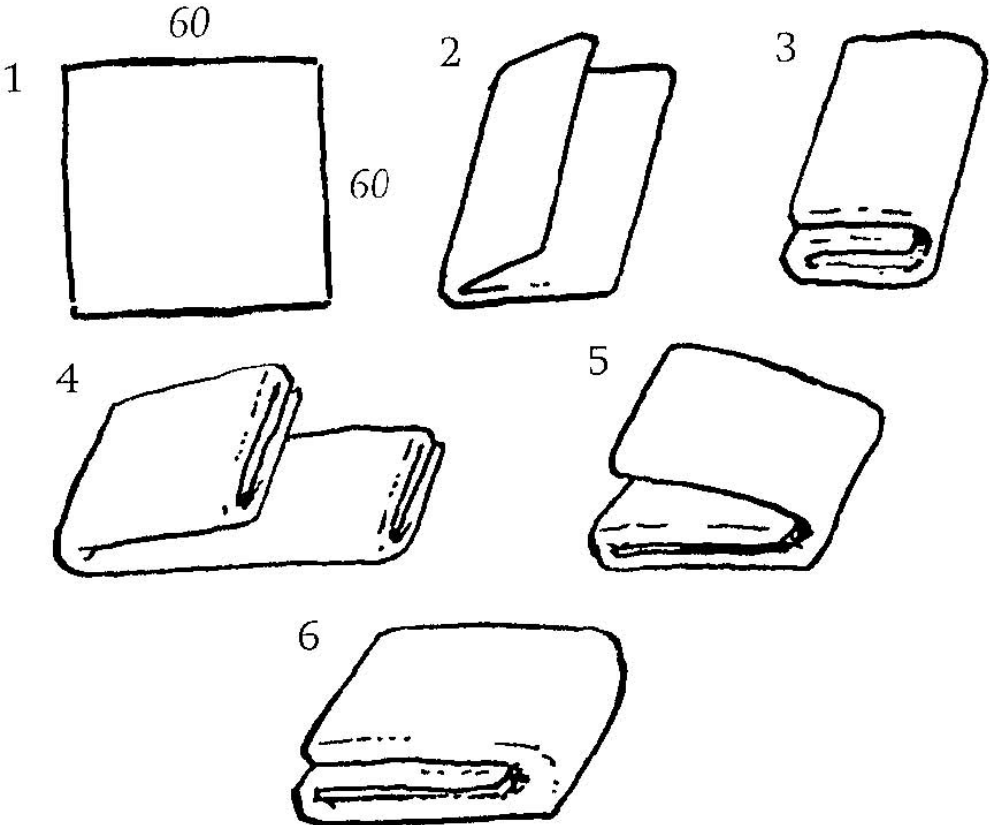
Oorzaken van scheefbakken:

- Onregelmatig toeren.
- Slecht uitrollen.
- Zijkanten van het product bestreken met ei.

Het toeren van Hollandse korst



Het toeren van Franse korst



Het toeren van snelkorst

