



МНОГОЛИСТНО ОБЪРНАТО ТЕСТО

Inverted puff pastry е техника за приготвяне на бутер тесто, при която маслото обгръща тестото, създавайки **по-фина структура и изключителна хрупкавост**. Описана и популяризирана е от Антоан Карем през XIX век и до днес се смята за „професионалния“ вариант на бутер тестото.

Inverted puff pastry (*pâte feuilletée inversée* на френски) е вариант на класическото бутер тесто, при който **маслото е отвън, а тестото – отвътре** по време на ламинирането.

- В класическото бутер тесто тестото обгръща масления блок.
- При обърнатото – **масленият блок обгръща тестото**, което дава по-крехка, слоеста и по-хрупкава структура след изпичане.



Кой е изобретил техниката и кога

- Техниката се свързва с френски сладкари от XIX век.
- Един от първите, които я популяризират, е **Антоан Карем (Marie-Antoine Carême, 1784–1833)** – легендарен френски готвач и сладкар, наричан „краля на готвачите и готвача на кралете“.
- Карем експериментира с различни видове ламинирано тесто и описва метода „обърнато фейюте“ в своите трудове.



Как се използва днес

- Използва се за фини сладкарски изделия, когато е необходима **по-деликатна и равномерна слоестост**:
 - **Милфьой** (Mille-feuille)
 - Сложни тартове
 - Сладкиши, където е важен изключителен хрупкав ефект
- По-трудна е за приготвяне от класическото бутер тесто, защото маслото е по-изложено на топлина и изисква много добро охлаждане по време на процеса.