

# Сладкий кастард



Работу выполнила  
ученица 6 А класса  
Нестерова Оля

# Кастард известный десерт.

- Во Франции это всемирно известный десерт называют Crème Anglaise – английский крем. И честь его изобретения принадлежит, действительно, британцам. Кастард – самое, наверное, несдержанное лакомство на фоне почти аскетичной английской кухни.



# Приготовление кастарда.

- При всей простоте составляющих приготовить кастард вовсе не так уж просто. Для начала нужно тщательнейшим образом смешать желтки с сахаром до полного растворения и до образования массы белого цвета. Если хочется сделать густой кастард, который сохранит очертания формы, в которой он приготовлен, можно кроме желтков добавить в него и целые сырые яйца.



- Нагревая сладкую смесь, очень важно соблюсти правильную температуру, иначе желток может просто свернуться, и кастард будет совсем уже не тот, что надо. Поэтому разогревают крем на очень медленном огне, если нет уверенности в своих силах, лучше даже согреть его на водяной бане. Некоторые хозяйки мешают крем движениями «восьмеркой» – так и помешивание будет непрерывным, и ложка будет каждый раз проходить через центр посуды – самое горячее место. Когда часть крема начнет оставаться на лопатке, можно считать его готовым.

# Готовый кастард.

- Готовый кастард дрожит, как желе, в центре, если слегка встряхнуть форму. А если добавить в яично-молочную смесь перед запеканием немного лимонной цедры, то получится каталонский крем – кастард такой, каким его любят в Каталонии.



Спасибо за внимание!!!

