Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение Луговская средняя общеобразовательная школа.

«Эклеры»

Работу выполнила
Скок Александра, 6 класс

Луговое, 2018

ЦЕЛЬ ПРОЕКТА.

Узнать как можно больше о эклерах.

ЗАДАЧИ ПРОЕКТА.

Познакомиться с историей появления эклеров.

Познакомиться с составом (ингредиентами) эклеров.

Попробовать приготовить эклеры в домашних условиях.

ИСТОРИЯ ЭКЛЕРОВ.

Эклеры считаются изобретением французских кондитеров. Справедливо отметить тот факт, что именно Франция стала родиной многих известных блюд. Нас интересует заварное пирожное, без которого вряд ли обходится хорошая кондитерская. Переводится как "молния", названием обязан блестящей помадке (именно ей украшают традиционные пирожные и она должна сиять).

История пирожного начинается в 18 веке. Известное имя в мировой кухне **Мари-Антуан Карем**, который был основателем совр-й мировой кухни. Придворный повар устроил настоящую гастрономическую революцию в России, был поваром Наполеона I и даже работал в Англии на Георга IV.

Примечательным является то, что Карем был ещё и архитектором. Он экспериментировал с кулинарными формами и прославился своим мастерством, работал в Париже и восхищал клиентов своими архитектурными сооружениями из бисквита, крема и сахара. Такие съедобные сооружения принесли популярность кондитерской, в которой работал Карем. Он получал заказы из-за границы.

ИСТОРИЯ ЭКЛЕРОВ.

Карем воспринимал кулинарию в качестве научно-технического прогресса. Он улучшил рецептуру теста и начал делать из него продолговатые пирожные (те самые Эклеры). А само **заварное тесто** было придумано гораздо раньше и про это тоже надо сказать несколько слов. Его придумал придворный **повар Пантерелли**, который служил при дворе Екатерины Медичи в 18 веке. Пантерелли назвал свою выпечку своим именем, изделия из заварного теста стали называть "попелины" и были очень популярны. Лучшие кондитерские во Франции обеспечивали своими изделиями знать, пользовались огромной популярностью и получали от этого хорошую прибыль. Позднее Карем усовершенствовал рецепт уже существующего заварного теста и придумал Эклер с его применением.

Так что же из себя представляет знаменитый эклер. Кондитеры утверждают о том, что настоящий эклер должен достигать длины 14 см., быть ровным. Наполнением может быть ванильный, кофейный или шоколадный крем. Надо очень умело без поперечного разреза наполнить эклер кремом, для этого используются специальные приёмы и маскировка в виде помадки fondant. Эта помадка скрывает отверстия, через который крем попал внутрь и она имеет свою историю. Готовят помадку из сах-го сиропа, остужают его до нужной температуры и взбивают до "снега", опять растапливают и покрывают выпечку. Процесс создания эклера очень трудоёмкий.

СОСТАВ(ИНГРЕДИЕНТЫ) ЭКЛЕРОВ.

Яйцо - 1 шт.
Вода - 150 мл.
Сливочное масло - 50 гр.
Мука - 100 гр.
Соль (по вкусу) - 2 гр.
Творог нежирный - 200 гр.
Ванилин - 5 гр.
Мед - 30 гр.
Шоколад - 100 гр.

РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Вскипятить воду со сливочным маслом и солью.
2. Непрерывно помешивая, небольшими порциями всыпать муку.
3. Уменьшив огонь, растереть массу до однородности и снять с огня.
4. Когда она немного остынет, вбить яйцо.
5. Сформировать из теста шарики размером с грецкий орех и, на большом расстоянии друг от друга, выложить на смазанный маслом противень.
6. Выпекать в хорошо прогретой духовке при 180С.
7. Через 10 минут после начала выпечки, когда пирожные поднимутся и слегка зарумянятся, убавить огонь и продолжать выпечку еще 10-15 минут, пока пирожные хорошо не подрумянятся.
8. Творог растереть, добавить мед, тертый шоколад и ванилин.
9. Все осторожно перемешать и взбить до пышности.
10. Готовые остывшие пирожные наполнить кремом с помощью кондитерского мешка.