

ФГБОУ ВПО «Марийский государственный
университет»


Институт медицины и естественных наук

Торт «Прага»

Выполнила студентка гр.
ЛД-11:

Подорожнюк Кристина

Йошкар-Ола, 2015г.



История происхождения

Существуют **две истории** происхождения торта Прага. Правда, одна из них достоверная, а другая – отчасти. Разные мнения по поводу истории происхождения торта Прага создают уникальный образ этого великолепного десерта, который полюбился россиянам еще во времена СССР.

Одна из историй появления торта Прага говорит о том, что рецепт этого десерта появился **в столице Чехии** и в последствии привезен чешскими поварами в Россию. Он был очень сложным и дорогим в приготовлении. Есть мнение, что торт Прага в Чехии готовился из 4 видов сливочного крема с применением ликеров Бенедиктин и Шартрез, а также коньяка. Коржи торта пропитывались ромом. Из-за дорогих ингредиентов и сложного процесса приготовления этот торт был доступен только состоятельным людям.

Но на самом деле все это вымыслы, так как в рецептах чешской кухни отсутствует такой вариант торта и чехи не привозили сами это лакомство в Россию. Из этой истории можно сделать вывод лишь о том, что если существуют такие версии, то люди считают торт Прагу десертом с европейскими корнями, лакомством аристократов. Это и не удивительно, ведь Прага имеет классический вид и умопомрачительный вкус. Известно, что в Чехии готовят множество десертов, для



Правдивая история происхождения торта Прага начинается в одноименном **московском ресторане «Прага»**. Именно в этом ресторане работал легендарный кондитер **Владимир Михайлович Гуральник**, который и придумал торт Прага. Устроившись в 1955 году на работу в московский ресторан, Владимир Гуральник за 14 лет стал главой цеха. И за время своей работы изготовил множество кондитерских шедевров.



За время своей работы в ресторане Владимир Гуральник ездил в командировки в Европу, в том числе и Чехословакию для обмена опытом. Именно там он попробовал торт, очень похожий на австрийский торт «Захер».

Владимир Михайлович сделал все возможное, чтобы понравившийся ему торт стал популярным и доступным в СССР - он доработал его рецептуру и упростил процесс его изготовления.

Благодаря простому процессу приготовления и доступным ингредиентам торт Прага стал популярным далеко за пределами Москвы. Прага - один из главных десертов СССР, которым баловали себя советские люди.

Ингредиенты торта «Прага»:

Яйцо куриное - 6 штук;

Яичный желток – 1 штука;

Сахар - 150 грамм;

Мука - 115 грамм;

Какао – 35 грамм;

Сливочное масло - 280 грамм;

Сгущенка – 120 грамм;

Ванильный сахар – 2 чайные ложки;

Абрикосовый джем – 55 грамм;

Шоколад – 80 грамм;

Вода – 20 грамм.



Пошаговый рецепт торта Прага

Процесс приготовления торта Праги по ГОСТу состоит из 3-ех этапов:

- приготовление бисквитов;
- изготовление крема;
- сборка и украшение торта шоколадной глазурью.

Кроме указанных выше ингредиентов понадобится духовка, поддерживающая температуру 200 градусов Цельсия, форма для торта, диаметром 20 сантиметров, кондитерские инструменты и посуда. Для изготовления Праги по ГОСТу необходимо следовать ниже приведенному **пошаговому классическому рецепту:**

Этап 1 – Приготовление шоколадного бисквита:

1. Разогреть духовку до 200 градусов Цельсия, взять форму для торта Прага диаметром 20 сантиметров, смазать ее маслом и посыпать мукой.
2. Разделить 6 куриных яиц на желтки и белки и переложить их в отдельные чаши.
3. Взять чашу с 6 белками и взбить белки до получения белой пены, затем добавить 75 грамм сахара и взбивать до получения плотной массы с блеском.
4. В чашу с 6 желтками добавить 75 грамм сахара и взбивать в светлый, тягучий и пышный крем.
5. Просеять 115 грамм муки и 25 грамм какао-порошка.
6. Смешать полученные белковые и желтковые массы, добавить в них 115 грамм просеянной муки и 25 грамм какао-порошка и аккуратно тщательно перемешать.
7. Растопить 40 грамм сливочного масла и остудить до комнатной температуры.
8. Влить растопленное масло по краю в полученную массу и хорошо перемешать.
9. Полученное тесто для торта Прага вылить в форму и выпекать при температуре 200 градусов Цельсия в течение 30 минут. Затем отключить духовку и оставить там коржи до остывания.

Этап 2 – Приготовление крема:

1. Смешать 1 яичный желток с 20 грамм воды.
2. Добавить в смесь 2 чайные ложки ванильного сахара, 120 грамм сгущенного молока, и перемешать. Поставить смесь в паровую баню или непосредственно на плиту на медленный огонь и варить до загустения. Остудить до комнатной температуры.
3. Вытащить из холодильника 200 грамм сливочного масла и оставить таять до комнатной температуры.
4. После того как масло размягчилось взбить его добела.
5. Продолжая взбивать масло добавить постепенно тонкой струйкой полученный сироп.
6. Добавить в крем 10 грамм какао-порошка и хорошо взбить.

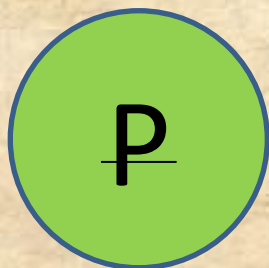
Этап 3 – Сборка и украшение торта шоколадной глазурью:

1. Разрезать шоколадный бисквит на 3 коржа и промазать их кремом.
2. Смазать верх торта абрикосовым джемом и поставить в холодильник.
3. После того, как торт охладиться растопить 40 грамм сливочного масла вместе с 80 граммами темного шоколада для получения шоколадной глазури.
4. Аккуратно промазать верхушку торта шоколадной глазурью.
5. Дополнительно торт можно украсить сверху надписью Прага и узором из крема, кроме этого можно посыпать его шоколадной крошкой.

Классический торт Прага по ГОСТу готов!



-375 Ккал



-300 руб.



-200 °C



- 1 час 30 мин.

**Приятного
аппетита!**

