

Торт

«Наполеон»

(5 лучших рецептов)



1 рецепт

*«Семейная
традиция»*



Коржи:

3 стакана муки, 250г

маргарина, 3 стакана

воды (очень холодной) 0,5 ч. л.

гашеной

соды.



Муку просеять в большую посудину, в нее положить 1 пачку маргарина (пусть полчаса хотя бы постоит при комнатной t) и порубить муку с маргарином лопаточкой в мелкую крошку. Теперь добавим воду и вымешиваем руками, в конце добавить 0,5 чайной ложки гашеной уксусом соды и уже после этого чуть-чуть вымесить, в мисочку и в

Заварной крем: берем 2 пачки сливок (10%), в кастрюльку, туда стакан сахара и мешая довести до кипения. Отдельно в кружке смешать чуть больше 1 ст. л. муки и 1,5 ст. ложки крахмала, постепенно влить туда один пакет холодных сливок (т.е. всего получается три пакета по 200мл), чтобы смесь была без комочков хорошо вымесить. Влить вот эту крахмально-мучную смесь в кипящее молоко с сахаром, можно не в кипящее а снять с плиты на время вливания, чтобы никуда не убежало. Вливать по принципу варки манной каши - тонкой струйкой непрерывно помешивая (Очень важно!); иначе образуются комки и тогда крем не удался! Вид и густота получаются как у манки. Остудить крем.

В охлажденный (при комнатной темп.) крем вмешать пачку (250) сливочного масла (предварительно размягченного при комнатной температуре). Вмешать сначала четвертую часть масла, взбить на маленьких оборотах миксером, потом добавить еще и еще и хорошо взбить (но не перевзбивать) крем получится вполне воздушный.

Разделить тесто на 7 кусков. Кусок скатать в шар, на посыпанном мукой столе раскатать тонко в круг. Отмерить крышкой (или чем-то еще) и переложить с помощью скалки на противень (ни чем не смазываю), наколоть вилкой и поставить в разогретую до 200 градусов духовку на 4-5 мин. (пока не начинает румяниться, вытащить на доску, и поставить следующий выпекаться.

Отложить два лучших коржа для верха

и низа. Худший идет на посыпку сверху.

Берем стакан грецких орехов (можно и больше) и измельчаем (но не очень сильно, кусочки должны остаться). Корж на посыпку измельчаем.

Теперь как делаю я: раскладываю на столе все коржи и раскладываю на них крем (чтобы поровну распределить), в среднем по две-три столовые ложки. Складываем: корж с кремом, орехи, корж; в конце посыпать орехами и посыпкой (можно корж на посыпку чуть больше подсушить в духовке; только чтобы не подгорел). Сверху аккуратно прижать торт руками и оставить при комнатной температуре часа на 4-5, затем поставить в холодильник.

Получается крем сливочный; но жирность торта

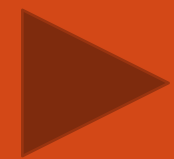
ГОТОВО

!



Торт Наполеон: 2-й

рецепт



Ингредиенты:

500 г масла, 4 стакана
муки, 1 чайная ложка
соли, 1 стакан
ХОЛОДНОЙ ВОДЫ.



Две столовые ложки масла отделить от куска и размельчить на квадратики по 1,5 сантиметра, оставшееся масло спрятать в холодильник.

Просеять муку, смешать ее с солью, замесить его с размельченным маслом, постепенно добавляя воду. Получившийся комочек раскатать в прямоугольник, на середину его положить масло из холодильника, завернуть края и раскатать. Потом сложить втрое и снова раскатать. Потом положить все это на 20 минут в холодильник. А после этого еще два раза сложить в трое, раскатать, и снова на 20 минут в холодильник.

Затем, нужно достать тесто, разделить на три части, которые раскатать слоем около 0,7 см. И выпекать получившиеся коржи 10 минут на сильном огне и



Торт Наполеон: 3 й

рецепт



Ингредиенты:

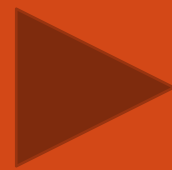
3 стакана муки, 1

яйцо, 250 г масла, 0,5

чайной ложки соли,

$3 \frac{1}{4}$ стакана воды, 1

столовая ложка



Два стакана муки высыпать на доску и порубить с маслом, построить из получившейся массы холмик и постепенно влить в его центр воду и яйцо, с размешанными в ней с солью и уксусом.

Замесить тесто, добавляя оставшуюся муку. Потом разделить получившееся тесто на 8-9 частей.

Выставить на холод на 1 час,



4 рецепт



Встречался мне словацкий вариант Наполеона, который там известен как Кремеш. Крем вроде вариация заварного, по составу слегка отличается - крахмально-молочный. И еще - поскольку словацкий крем лучше держит форму из-за крахмала, его делают и кладут гораздо больше. Сначала выпекается 1 фунт (грубо говоря, полкило) готового слоеного теста 10- 15 мин. Тесто раскатывается размеру противня.



Крема:

2 литра молока, 8 яиц,
разделенных на белки и
желтки, 14 столовых ложек
сахарной пудры (400 г),
кукурузный крахмал 200 г



Как делать крем?



Вскипятить приблизительно 1,5 литра молока с 7-8 стол. ложками пудры. Оставшееся молоко смешать и взбить с 8 желтками и всем крахмалом. Добавить эту смесь к кипящему молоку и дать покипеть 30 сек - 1 мин при постоянном помешивании. Все 8 яичных белков взбить с 8 стол. ложками сахара, добавляя его по мере взбивания постепенно. Кипящую молочную смесь влить во взбитые белки и перемешать ложкой.

Выпеченное и остывшее тесто разрезать на 2 части по вдоль (крышку и дно) и между ними вложить крем. Сверху, насколько я помню, не обмазывалось. Я делала 1 раз - не очень сложно. Если делать вдвоем, то быстро получается и без хлопот. Вкус у крема получается более легкий, чем



Торт Наполеон: 5

рецепт

‘Медовый наполеон’



Ингредиенты:

Для коржей: 4 яйца, 4 стакана муки, 4 столовые ложки мёда, 150г масла сливочного, 1 стакан сахара, 1,5 чайной ложки соды погашенной уксусом.

Крем: 1л 250г густой сметаны, 1,5 стакана сахарной пудры, 1

ТЕСТО: Мёд, сахар и масло растопить на водяной бане, слегка остудить и вбить яйца. Добавить погашенную соду, муку и замесить тесто. Оно получается масляным. Разделить на *10* колобков и положить в холодильник (можно в морозилку). Пока тесто

застывает - ГОТОВИМ КРОСМ.

КРЕМ: Натереть на мелкой тёрке лимон вместе с кожурой (кому не нравится её горчинка - может срезать корочку).

Взбить миксером сметану с сахарной пудрой, добавить протёртый лимон.

Ещё раз взбить и поставить пока в холодильник. Теперь вынимаем по одному кусочку теста, раскатываем на бумаге для выпечки тонкие коржи, прокалываем вилкой и выпекаем в прогретой до *180* градусов духовке до

ЗОЛОТИСТОГО ЦВЕТА.

Готово!

