

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ШАРЬИНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ  
КОСТРОМСКОЙ ОБЛАСТИ»**

*МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов*

***Тема: «Технология приготовления пахлавы»***



**Преподаватель:**

**Мицкевич О. В.**

# ***ПАХЛАВА***



**Пахлава – это блюдо кухни Востока. Приоткроем завесу одной из загадочных тайн востока.**

**Когда точно было придумано это сладкое угощение – не известно. По одной из версий этот десерт придумал повар султана Фатиха в 15 веке – согласно поваренной книге музея османских султанов во дворце Топкапы, первая «паклава» была приготовлена в 1453 году. Согласно другой версии рецепт пахлавывы родился еще в 8 веке до нашей эры также на территории современной Турции.**

**Кстати, интересно – весьма распространено мнение, что пахлава – это греческий десерт. А все дело в том, что греки, узнав рецепт от Турков, усовершенствовали его: они придумали тесто, которое можно было раскатывать до толщины листа бумаги – тесто Фило. Так и спорят по сей день эти замечательные страны за право назвать пахлавусвоим национальным блюдом...**



# ***ПАХЛАВА***

## **Ингредиенты:**

**масло сливочное 350 г**

**Сметана 300 г**

**яйца куриные 4 шт.**

**Мука 4 ст.**

**Сода 1 ч.л.**

**Сахар 2,5 ст.**

**грецкий орех 2 ст.**

**Мед 2 ст.л.**



# ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПАХЛАВЫ



Вначале приготовить тесто. Муку перетереть с 300 г масла в крошку. Добавить 3 желтка, сметану и соду, замесить тесто, убрать его в холодильник на 1 час.



После достать, разделить на одинаковых 8 шариков.



Подготовить начинку: орехи перемолоть, но не в муку, а чтоб оставались кусочки.





Соединить 4 белка,  
сахар и орехи.



Каждый шарик теста  
тонко раскатать на  
присыпанной мукой  
поверхности.



На противень выкладывать  
листы теста, раскладывая на  
каждом равномерно, но не  
монолитно начинку. Чередую:  
тесто-начинка.



Последним слоем должно быть тесто. Разрезать получившийся пирог на ромбики, смазать желтком, украсить орешками. Выпекать минут 40-50 при 200 градусах.



За 5-10 минут до готовности достать, полить медом, растопленным и перемешанным с 50 г сливочного масла. Вернуть в духовку, довести до готовности.





Очень важно отметить, что вытаскивать из противня можно только полностью остывшую пахлаву! Иначе она растечется!





**Армянская пахлава**



**Турецкая пахлава**



**Азербайджанская пахлава**



**Пахлава «Янетико»**



**Греческая пахлава**



**Крымская пахлава (хворост)**