

**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 пахлавув своим 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)