

РЕЦЕПТ ТОРТА «НАПОЛЕОНА»

ТОРТ



Торт « Наполеон»

«Наполео́н» (фр. mille-feuilles [mil fœj]) — слоёный торт или пирожное с кремом. Готовится из слоеного теста с кремовой прокладкой.



Название .

Во Франции и Италии аналогичный торт называется millefeuille (1000 слоев). В США — Napoleon, в Великобритании — vanilla slice или cream slice. В Нидерландах и Бельгии популярен собственный вариант «Наполеона», называемый Tompouce (Томпус) — слоеное пирожное со взбитыми сливками, покрытое розовой глазурью. В Венгрии есть своя вариация «Наполеона»: «Királyi francia krémes» — «Французский королевский кремовый»[1].

История.

- Существует несколько версий происхождения рецепта.
- В России название нередко связывают с приготовлением этого пирожного во время широкого празднования 100-летия изгнания Наполеона Бонапарта из России[2]. К этому юбилею появился целый ряд напитков и кушаний, оформленных по-праздничному. Появилось и новое пирожное — слоёное с кремом, изготовленное в виде треугольника, в котором предполагалось видеть знаменитую шляпу Наполеона. Пирожное быстро получило название «Наполеон» и всеобщее признание. Это название сохранилось до наших дней, хотя по форме пирожное стало прямоугольным.
- Возможно, торт изобретён в Неаполе под названием Napolitano (неапольский), а современное название — искажение.
- Венгерская версия «Наполеона» примечательна тем, что при подаче на стол торт обязательно разрезается на кубики относительно большого размера. Связано это с происхождением «Кремеша»:[4] знаменитый французский кондитер, изобретатель пирожного «Миньон» Жак Миньон обнаружил, что склонность к небольшим по размеру десертам питают только светские дамы, прочая же публика предпочитает крупные порции. Наблюдения за потребительскими пристрастиями и многочисленные эксперименты в кондитерской в конечном итоге привели к устоявшейся и по сей день форме венгерского «Наполеона».
- Появление интернета и социальных сетей привело к повсеместному распространению этого кулинарного изделия, многочисленные рецепты которого зачастую отличаются от классического торта «Наполеон».

Ингредиенты для теста.

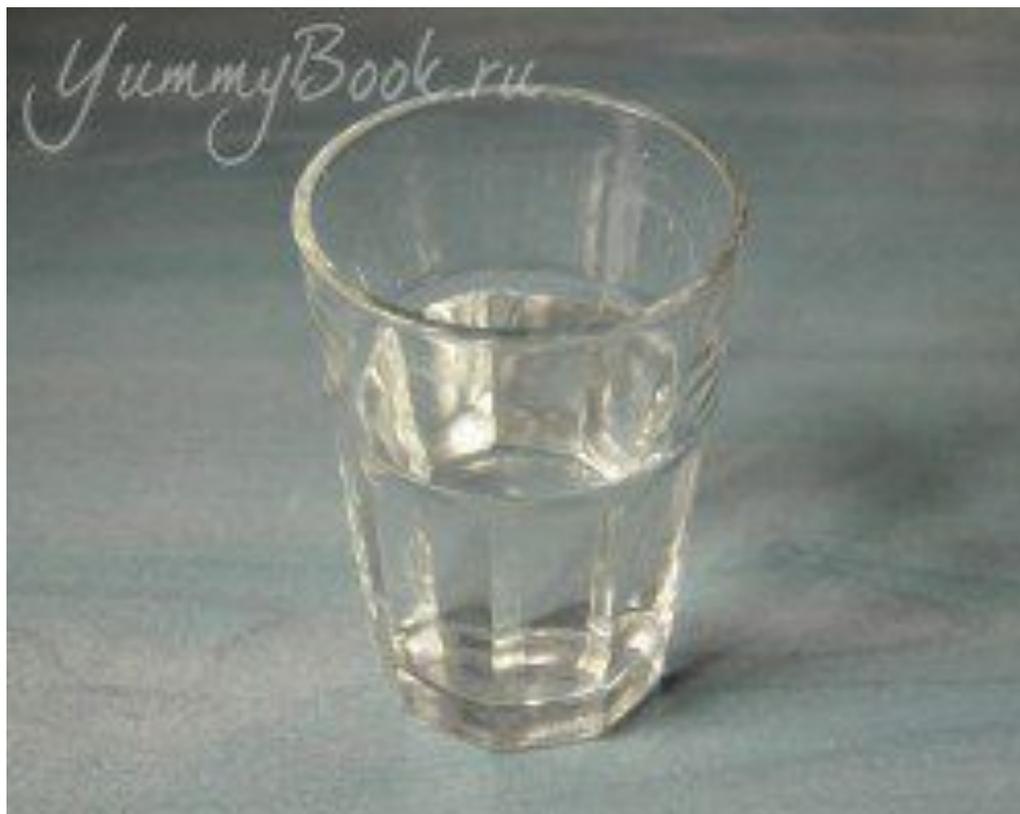
- *2 яйца*
- *150 мл воды*
- *300 г сливочного масла*
- *1/2 ст.л. уксуса 9%*
- *соли на кончике ножа*
- *600 г муки*

Ингредиенты для крема.

- 1 л молока
- 400 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 7-8 желтков
- 100 г муки

Пошаговое описание рецепта:

шаг 1. Развести воду с уксусом и перемешать



шаг 2.

Взбить 2 яйца.



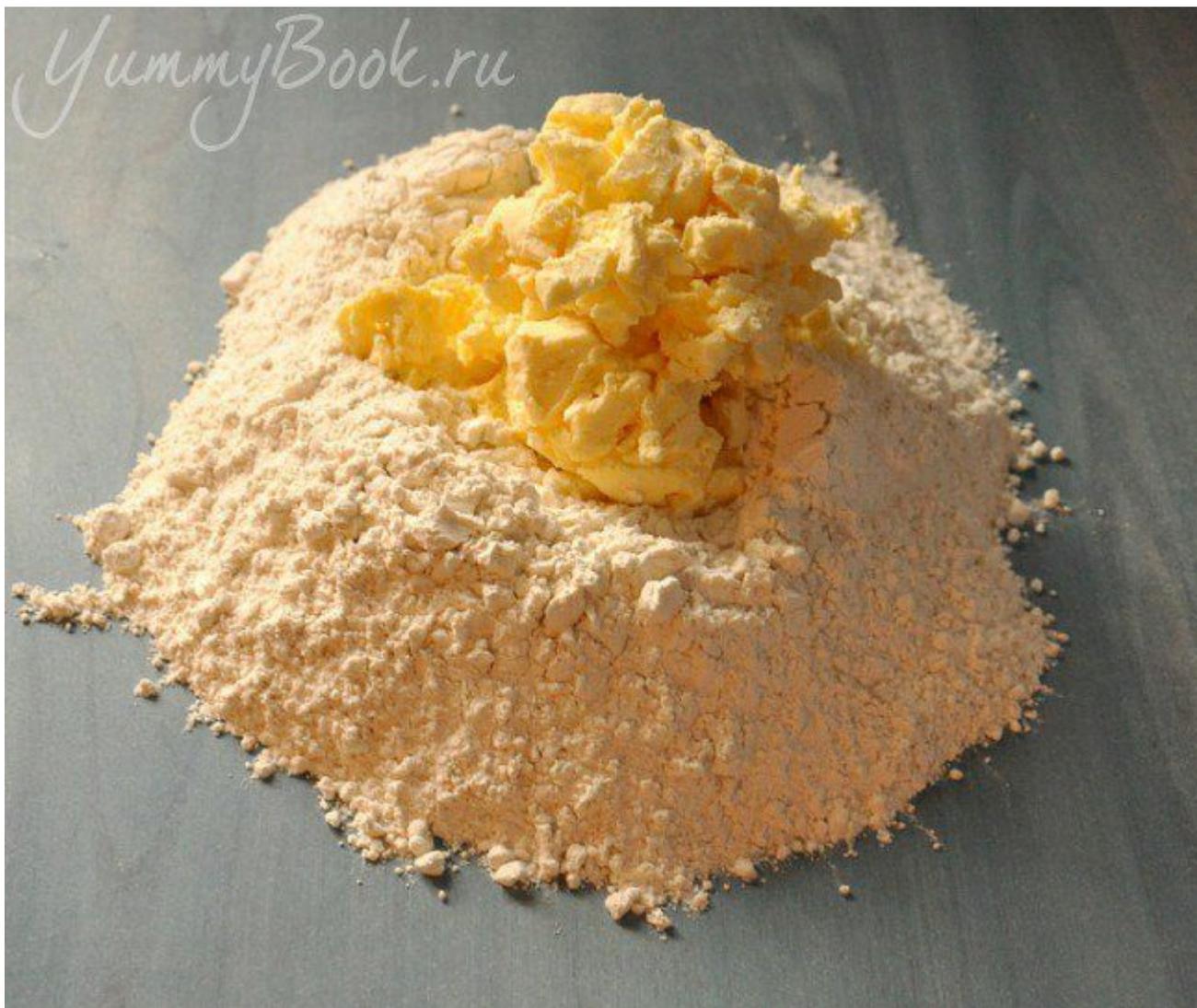
шаг 3. Смешать яйца с водой и уксусом. Добавить соль. Перемешать.



- Шаг 4: Ножом или на терке измельчить масло.



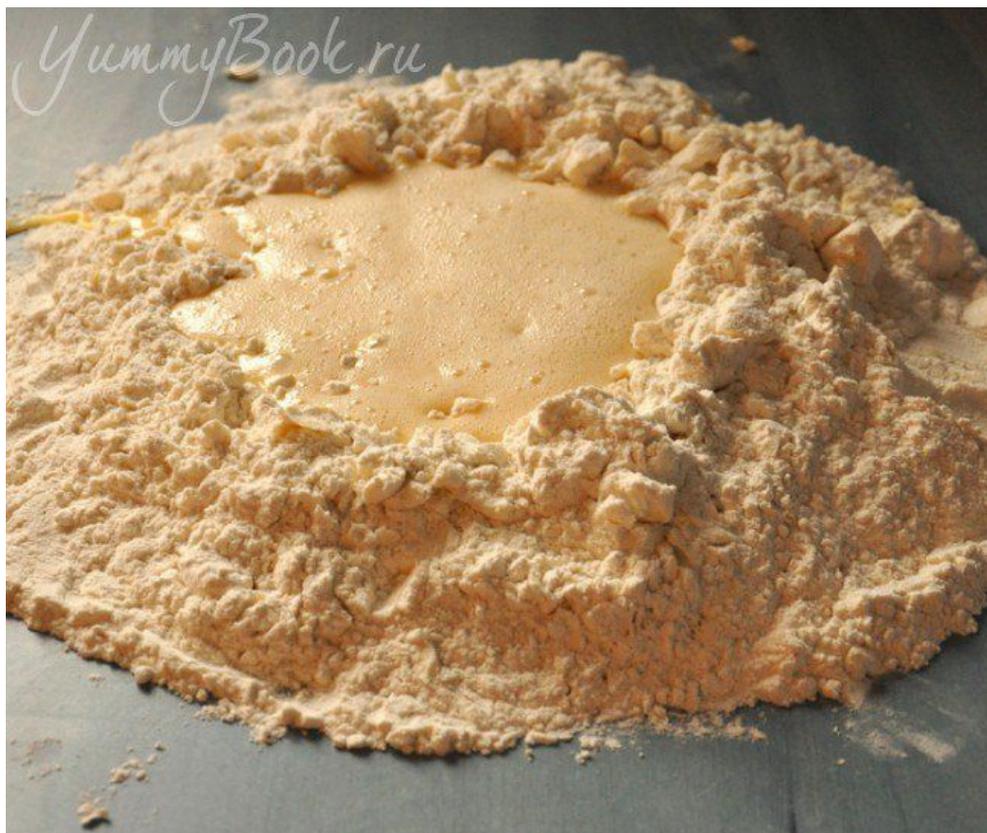
- Шаг 5: На стол (или в большую миску) насыпать муку, сверху выложить масло.



- Шаг 6: Порубить ножом.



Шаг 7: Сделать углубление и влить яичную смесь (осторожно, она может убежать).



Шаг 8: Замесить тесто.



- Шаг 9: Разделить тесто на 12 кусочков, сформировать шарики, выложить на тарелку и накрыть пищевой пленкой. Убрать на час в холодильник.



- Шаг 10: Пока шарики стоят в холодильнике - приготовим крем. Литр молока довести до кипения.



Шаг 10: Пока шарики стоят в холодильнике - приготовим крем.
Литр молока довести до кипения.



Шаг 11: Яичные желтки перетереть с сахаром и ванильным сахаром. Добавить муку, перемешать.



Шаг 12: Смешать полученную смесь с молоком.



Шаг 13: На маленьком огне, постоянно помешивая, довести до загустения.



Шаг 14: На маленьком огне, постоянно помешивая, довести до загустения.



Шаг 15: Шарики теста очень тонко раскатать на пергаментной бумаге. Приложить форму (крышку от кастрюли, тарелку) и по контуру обрезать ножом лишнее тесто



Шаг 16: Будущий корж наколоть вилкой (чтобы корж при выпекании не вздулся).
Лишнее тесто оставляем на пергаменте и тоже запекаем.



Шаг 17: Корж выпекать при температуре 180 градусов примерно 7-10 минут, до золотистого цвета.



Шаг 18 : Каждый корж смазать кремом.



Шаг 19: Смазать также верхний корж и бока.



Шаг 20: Обрезки собрать.



Шаг 21: Измельчить толкушкой или в блендере.



Шаг 22: Посыпать верх торта и поставить торт Наполеон на 5-7 часов в холодильник.



Приятного аппетита !