

Наполеон (не классический) - рецепт.



natapit

30.12.2011 19:28

19834 59 134

Кухня: Домашняя

Количество порций: 12

Сложность: Простой

Оригинальный рецепт: НАПОЛЕОН (мой вариант)

заварной крем торт наполеон

ИНГРЕДИЕНТЫ

тесто:

250 гр. сл. масла

2 стакана муки(250 мл. стакан)

1 яйцо

1/4 стакана воды

1/4 ч.л.соли

немного муки для раскатки.

заварной сметанный крем:

500 гр.сметаны 20%

немного лимонной цедры

2 яйца

3 ст.л.муки

180 гр.сахара

2 гр.ванили

250 гр.масла комнатной температуры

КАК ПРИГОТОВИТЬ

тесто №1:

смешать стакан муки и масло и сформировав смесь в брикет поместить в холодильник на 40 минут.

тесто №2:

из стакана муки, яйца и соли замесить мягкое тесто и оставить на столе на 40 минут.

раскатать тесто №2 и поместив в него тесто №1 хорошо зафиксировать края и раскатать в тесто толщиной 1 см.(если прорвётся присыпать это место мукой!)

сложить сначала в четверо, поместить на 35 мин. в холодильник.

раскатать тесто в прямоугольник и сложить в четверо, поместить на 10 минут в холодильник.

повторить ту же самую манипуляцию и опять отправить в холодильник на 10 мин.

разрезать сложенное тесто на 6 равных частей.

раскатать каждую очень тонко в прямоугольник 24x30 см. и наколоть вилкой по всей поверхности и выпекать а прогретой до 180°C духовке 12-15 мин. до золотистого цвета.

6-й корж запечь более сильно, он пойдёт на крошку.

крем:

смешать сметану, яйца, ваниль, цедру, муку и сахар, поместить на водяную баню и варить до загустения, полностью остудить.

масло взбить и продолжая взбивать ввести остывший крем.

сборка:

подровнять все 5 коржей, смазать кремом.

верхний корж смазанный кремом и бока посыпать крошкой.

сверху на торт поместить груз (я накрыла подносом и только тогда поместила груз) и оставить торт при комнатной температуре на 5-6 часов.

снять груз и поместить торт в холодильник на пару часов.

если для вас сахара будет мало, то можно посыпать торт (непосредственно перед подачей) сахарной пудрой.

наконец то я его нашла! именно такой - не сухой и не мокрый, необыкновенно вкусный НАПОЛЕОН!!!

ПОШАГОВЫЕ ФОТО РЕЦЕПТА

