



Торт Наполеон



Рецепт классического торта "Наполеон". Слоеные коржи и заварной крем с добавлением сливочного масла. Именно в этом весь секрет самого вкусного Наполеона!

З цієї кількості інгредієнтів виходить торт вагою 1,6 кг.

При випіканні коржі зменшуються. Для круглих коржів це -2 см у діаметрі!



- Тісто на коржі для такого торта робиться із замороженої вершкового масла (у мене 73%), борошна, і попередньо охолоджених яєць, води та оцту.
- Тісто не вимішується, а просто збирається в купу, щоб зберегти слоєність тіста.
- Коржі необхідно розкатувати тонко (у мене 2-3 мм).
- Для пропитки використовую заварний крем.
- Щоб торт пропитався як слід, Даємо йому відстоятись у холодильнику не менше 24 годин.

Ингредиенты:

Тесто

Сливочное масло	400 гр.
-----------------	---------

Мука	4 стакана (250 мл)
------	--------------------

Яйцо	1 шт.
------	-------

Уксус	1 ст. л.
-------	----------

Вода	150 мл.
------	---------

Заварной крем

Молоко	600 мл.
--------	---------

Крахмал	40 гр.
---------	--------

Яйцо	2 шт.
------	-------



Сахар 100 гр.

Ванильный сахар 10 гр.

Инструкция приготовления:



Муку просеять на поверхность.



Сливочное масло натереть на крупной терке в муку. В процессе перемешиваем муку с маслом.



Пересыпаем все масло мукой, собираем горкой и делаем ямочку по центру. Все процессы нужно делать достаточно быстро, чтобы масло нагрелось как можно меньше.



Далее яйцо взбиваем с уксусом в стакане и подливаем холодную воду (яйца, уксус и вода должны занимать объем 250 мл, то есть стакан). Все вместе тщательно размешиваем и вливаем в муку с маслом (в ямочку).



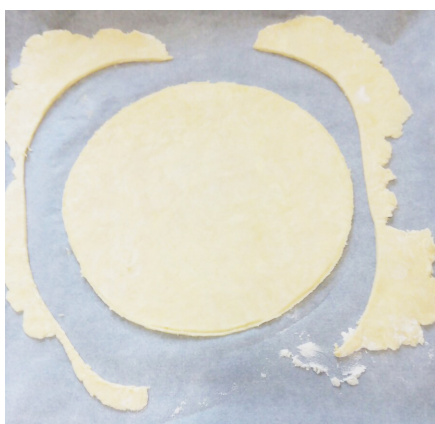
Осторожно собираем в одну кучу все ингредиенты. Месить это тесто не нужно, достаточно просто собрать все вместе.



Еще немного подбираем края и тесто готово.



Делим на 8 равных частей. Заматываем в пищевую пленку и кладем в холодильник на несколько часов. Если нужно выпекать лепешки раньше, можно положить в морозилку на 30 минут.



Раскатываем тесто толщиной 2 мм. и вырезаем лепешку нужного размера и формы. У меня лепешки диаметром 20 см.



Выпекаем в духовке вместе с обрезками при температуре 180 градусов каждый корж примерно 12 минут.



Пока коржи выпекаются, делаем крем. Для этого сначала наливаем молоко в сотейник и ставим на плиту до закипания.



Пока молоко доводится до кипения, в отдельной емкости взбиваем яйца, сахар, ванильный сахар и крахмал.



Когда молоко закипает, понемногу вливаем другие ингредиенты для крема, постоянно помешивая. Крем моментально начинает густеть, и при появлении первых пузырьков снимаем его с огня.



Охлажденные коржи перемазываем охлажденным кремом. Из обрезков теста делаем крошку и осыпаем весь торт. Отправляем торт в холодильник пропитываться (не менее 24 часов). Приятного аппетита и здоровья!