



Торт Наполеон



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

Из данного количества ингредиентов выходит торт весом 1,6 кг.

При выпекании коржи уменьшаются. Для круглых коржей это -2 см. в диаметре!



- Тесто на коржи для такого торта делается из замороженного сливочного масла (у меня 73%), муки, и предварительно охлажденных яиц, воды и уксуса.
- Тесто не вымешивается, а просто собирается в кучу, чтобы сохранить слоеность теста.
- Коржи необходимо раскатывать тонко (у меня 2-3 мм).
- Для пропитки использую заварной крем .
- Чтобы тортик пропитался как следует, даем ему отстояться в холодильнике не меньше 24 часов.

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).



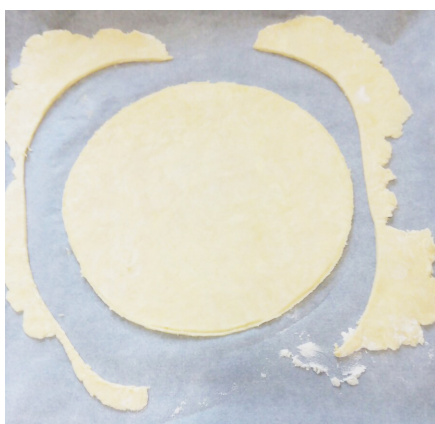
Осторожно собираем в одну кучу все ингредиенты. Месить это тесто не нужно, достаточно просто собрать все вместе.



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!