

НАПОНЕЖИ



MADE BY @CAKES_SPIRIT

Здравствуйте, друзья!

Благодарю вас за приобретение сборника «Наполеоны»!

В этом сборнике я собрала несколько рецептов приготовления слоеного бездрожжевого теста для Наполеонов, от простых, не требующих раскаток и складок, которые еще называют «рубленным» или «ложным слоеным», до многослойных, с несколькими раскатками и складками.

Приготовление любого из них, в принципе, не требует никаких особых приспособлений и условий, а также глубоких познаний в теории кондитерского процесса. Всё получится!

Кстати, я не имею ничего против магазинного теста, это удобно. И бесспорно выручает, если времени мало, а торт необходим, и срочно!

Но попробовав раз приготовить слоеное тесто самостоятельно, вы точно больше не захотите его покупать! Да, это немного времязатратно и требует определенной последовательности действий. Но сам процесс совсем не сложный. Почитайте рецепты и сами убедитесь!

Начинки и кремы выбирайте на свой вкус, они прекрасно подойдут к любым коржам из сборника!

Вы также можете приготовить муссовый Наполеон, воспользовавшись рецептом крема-мусса в конце сборника.

Или попробовать веганский вариант слоеного пирожного без использования продуктов животного происхождения.

Прежде чем приступать к готовке, почитайте, пожалуйста, ниже некоторые мои советы и рекомендации.

Содержание

Про ингредиенты

Про инвентарь

Тесто «Удобное» пошаговый рецепт

Хрустящий наполеон с карамельным кремом

Лимонный наполеон

Творожный наполеон

Шоколадный наполеон с грильяжем

Мильфей веганский

Наполеон Вишня и карамель

Десертный крем-мусс «Наполеон»

Послесловие

Контакты

Для заметок

Несколько слов про ингредиенты:

❖ Мука

Для слоеного бездрожжевого теста (а именно такой тип теста лучше всего подходит для приготовления Наполеонов) мука нужна средней или слабой силы, т.е. до 10,5г белка на 100г. Так как рост теста при выпекании происходит в основном за счет работы масла.

❖ Масло

Не хочу ввязываться в многолетние споры о пользе/вреде маргарина. Склонна предполагать, что наши бабушки использовали его или частично заменяли им сливочное масло ввиду высокой цены и дефицита последнего.

Я готовлю слоеное тесто только на масле 82,5% проверенных мною производителей. Что и вам советую.

❖ Соль

Не пренебрегайте иногда даже совсем небольшим количеством этого ингредиента в рецепте. Соль выполняет свою, порой не менее важную, чем у муки и масла, функцию.

❖ Желатин

Сила желатина, встречающегося в моих рецептах - 220 блюм. Всегда замачивайте желатин в ледяной воде.

❖ Ваниль, ванильный экстракт, ванильная паста, ванильная пудра

Используйте любой из вышеперечисленных ингредиентов или опускайте этот шаг в рецептах.

❖ Молоко

Я использую безлактозное молоко 3,2-3,5%. Вы можете использовать привычную вам марку молока, главное, чтобы оно было не жирное. Не выше 4%.

❖ Сливки

В каждом рецепте я указала их необходимую жирность.

❖ Яйца

Масса яиц во всех рецептах указана в граммах. Чтобы понять, сколько приблизительно яиц потребуется на один рецепт, используйте табличку:

Яйцо С0 - средний вес без скорлупы 60-70г

Яйцо С1 - средний вес без скорлупы 50-60г

Яйцо С2 - средний вес без скорлупы 40-50г

Яйцо С3 - средний вес без скорлупы 32-40г

❖ Крахмал кукурузный

Картофельный и кукурузный крахмалы различаются по своим свойствам. Картофельный крахмал гораздо более сильный загуститель. Замена допустима в пропорции 1:2 (картофельный:кукурузный), но крайне не желательна!

❖ Какао

Натуральное какао 100% (не «Несквик» с сахаром, горячий шоколад итд).

❖ Пектин

В некоторых рецептах начинок Наполеонов я использовала пектин NH. Используйте пектин именно этого вида.

❖ Сахарная пудра

Если вы любите хрустящие, карамелизованные коржи, пересыпьте раскатанное и готовое к выпеканию тесто слоем сахарной пудры. Также можно уже испеченные коржи посыпать пудрой и подержать 1-1,5 мин. под грилем, что придаст им дополнительную прочность.

И про инвентарь:

❖ Нож

При приготовлении и разрезании домашнего слоеного теста всегда пользуйтесь широким и очень острым ножом! Тупой нож испортит структуру слоев теста и разрезанное таким ножом тесто впоследствии выпечется неровным или деформированным коржом.

❖ Кольцо

Все круглые торты в сборнике собраны при помощи и в кольцах $d=16$ см. Квадратная рамка 16x16 см.

Удобнее выровнять еще не остывший корж непосредственно кольцом или рамкой, в котором впоследствии будет собираться торт, сохранив обрезки. Их можно будет использовать в декоре торта, предварительно измельчив и слегка подрумянив в духовке.

❖ Листы тефлона

Коржи на Наполеон я всегда раскатываю между двумя листами тефлона максимально тонко, в таком виде сразу выкладываю в морозильную камеру перед выпечкой, на 10-15 мин. После чего снимаю верхний лист, и прямо на нижнем выпекаю. Я так делаю для того, чтобы минимизировать добавочное количество муки во время раскатки. И такой способ, безусловно, сохраняет чистоту кухни 😊.

❖ Решетка

Ближе к концу выпечки, если корж высоко поднялся, аккуратно откройте дверцу и уложите ровно на корж тонкую металлическую решетку. Допеките корж в таком виде.

Коржи нужно в любом случае полностью остудить. Если вы выпекаете их заранее, храните в герметично закрывающемся контейнере при комнатной температуре. Я часто просто кладу их в полиэтиленовый пакет (если хранить нужно не очень долго, в течение 8-10 часов).

❖ Весы

Самый простой способ приготовить ровный и красивый в разрезе торт - это заранее взвесить крем и элементы начинки. В этом случае вы будете полностью уверены, что крема точно хватит и готовый торт будет выглядеть идеально.

Встречающаяся в рецептах фраза «отложить небольшое количество крема для финального выравнивания» - это примерно 40-50г, учитывайте это в своих расчетах.



Тесто «Удобное»

Пошаговый рецепт домашнего
слоеного теста

Почему удобное?

- ❖ время охлаждения не превышает 30 мин.
- ❖ можно охлаждать в морозильной камере, что еще больше экономит время
- ❖ всего два типа сложения
- ❖ готовое тесто можно и нужно замораживать

Итак:

Процесс приготовления состоит из подготовки блоков и четырех раскаток. В данном способе приготовления используются всего два типа сложения: простое и двойное.

Мучной блок:

- ❖ Мука средней силы - 500г
- ❖ Соль - 10г
- ❖ Вода холодная (не выше +4°с) - 230г
- ❖ Масло сливочное 82% - 85г

Масло нарезать тонкими пластинами и убрать в холодильник. Муку просеять в чашу миксера, добавить соль, перемешать. Сделать углубление в центре, выложить масло и влить воду. Насадкой Крюк замесить тесто сначала на самой низкой скорости в течение 5 мин., после чего увеличить скорость до средне-низкой и замешивать еще 6-7 мин. Тесто соберется в единый мягкий, пластичный ком.



В таком виде быстро домесить руками, завернуть тесто в пленку и оставить на 10 мин. при комнатной температуре.



Раскатать в прямоугольный пласт высотой ~1,5 см, обернуть в контакт в пленку и убрать на 3 часа в холодильник или на 35-40 мин. в морозильную камеру.



Масляный блок:

❖ Масло сливочное 82% - 270г

Подготовить лист пергамента.
Выложить на рабочую поверхность.
Масло продольно порезать на 8-10 частей, раскрыв пачку, но не извлекая масло из оберточной бумаги.

Перевернуть масло на центр пергамента, оставив бумагу сверху. Сначала «разбить» скалкой, несколькими быстрыми ударами по бумаге.

Когда масло разобьется до размера этикетки, снять бумагу и завернуть масло в пергамент так, чтобы получился прямоугольник ~20x15 см.



Прокатать скалкой масло внутри этого прямоугольника, чтобы оно все равномерно распределилось по всей поверхности до краев. Обратить внимание, чтобы все уголки равномерно заполнились маслом. В таком виде убрать в холодильник.

***Идеальная температура для охлаждения масла на данном этапе - не ниже +4°c!**

Первая раскатка:

Достать оба блока из холодильника. Масло пока оставить в пергаменте в прохладном месте, чтобы немного согрелось, но не потекло.

Охлажденный пласт теста освободить от плёнки и на припыленной мукой рабочей поверхности раскатать, раскатывая в одном направлении, в прямоугольник, длинная сторона которого будет в три раза длиннее короткой стороны масляного блока, т.е. ~45 см, а по ширине стороны обоих блоков будут почти одинаковы (ширина блока теста на 0,5 см шире с обеих сторон для последующей сцепки краев). По необходимости постоянно припылять тесто тонким слоем муки, чтобы оно никогда не прилипало ни к скалке, ни к поверхности.



Выложить масляный блок строго в центр мучного. И сложить простым сложением: сначала масло накрыть одним краем, затем поверх вторым.

1



2



3



Склеить пальцами края и запечатать их скалкой. Развернуть пласт на 90°.

Далее, перед тем как начать раскатывать, нужно «разбить» масло внутри мучного пласта. Для этого необходимо пройтись скалкой, держа её параллельно открытым краям теста, просто нажимая по всей поверхности пласта - так, чтобы от каждого нажатия оставался явный визуальный след на тесте. Далее пласт нужно раскатать (в одном направлении!) в толщину ~ 6-7 мм, постоянно выравнивая длинные края теста, чтобы они не «уезжали» вбок. Припылять по необходимости тонким слоем муки.

Обрезать оба коротких края теста широким ножом.

На фото срез - хорошо виден один слой масла.



И сделать одно простое сложение.



Срезать оба коротких края теста широким ножом.



Подровнять пласт скалкой со всех сторон в прямоугольник. Обернуть пленкой в контакт и убрать в холодильник на 20 мин. + 5 мин. в морозильную камеру.



Вторая раскатка:

Припылить мукой рабочую поверхность. Выложить тесто срезом масла к себе. Перед непосредственно раскаткой снова пройтись по всей поверхности пласта скалкой, разбивая охлажденное масло внутри, нажимая на тесто. После чего раскатать в пласт толщиной ~ 5-6 мм, постоянно выравнивая края пласта, по необходимости припыляя скалку, рабочую поверхность и сам пласт теста мукой. Снова срезать короткие края. (На фото на срезе хорошо видны три слоя масла).

Далее сделать одно простое сложение как и в первой раскатке. Обернуть пленкой в контакт и убрать в холодильник на 25-30 мин. + 5 мин. в морозильную камеру.



На фото срез теста после этого сложения.

Третья раскатка:

Выложить тесто на припыленную рабочую поверхность срезом пласта к себе. Снова пройтись параллельно срезам скалкой, разбивая охлажденные слои масла внутри пласта. Раскатать тесто в одном направлении до толщины ~ 4-5 мм, припыляя мукой по необходимости и выравнивая края пласта. Срезать короткие края. После третьей раскатки тесто нужно сложить двойным сложением. Завернуть примерно 10-12 см с одного края.

А затем другой край завернуть и приложить вплотную к первому.

Немного прокатать скалкой по поверхности получившегося пласта и еще раз сложить тесто вдвое, короткими краями друг к другу.



Зафиксировать пласт, пройдясь по всей его поверхности скалкой, выровнять все края. В таком виде завернуть в пленку и убрать в холодильник на 25-30 мин. + 5 мин. в морозильную камеру.



Четвёртая раскатка:

Выложить тесто на припыленную рабочую поверхность срезом пласта к себе. Снова пройтись параллельно срезам скалкой, разбивая охлажденные слои масла внутри пласта. Раскатать тесто в одном направлении снова до толщины ~ 4-5 мм, припыляя мукой по необходимости и выравнивая края пласта. Срезать короткие края. И снова сложить двойным сложением. Выровнять все края, счистить всю лишнюю муку с поверхности пласта. Немного подраскатать и сложить вдвое, короткими краями друг к другу. Снова немного подкатать. Обернуть пленкой и убрать в холодильник на 2 часа. По истечении этого времени тесто можно заморозить.

Тесто готово к выпечке!



Хрустящий наполеон

с карамельным кремом

Для любителей хрустящих слоев и нежного карамельного крема из вареной сгущенки



Коржи:

- ❖ Мука средней силы - 500г
- ❖ Соль - 10г
- ❖ Вода холодная (не выше +4°С) - 230г
- ❖ Масло сливочное 82% (1) - 85г
- ❖ Масло сливочное (2) - 270г

См. приготовление [«удобного» теста](#) в пошаговом фото-рецепте в начале сборника!



Готовое охлажденное тесто раскатать в прямоугольный пласт высотой 7-8 мм, разрезать на 8 равных частей. Работая с одной частью, остальные убрать под пленку в холодильник!

Духовку разогреть до 200°С (Верх-Низ).

Каждую часть теста раскатать в тонкий пласт, выравнивая края в форму квадрата. Непосредственно перед выпечкой пересыпать через сито слоем сахарной пудры (которая придаст коржу карамельную корочку и дополнительную прочность). Выпекать 10 мин., после чего положить на корж тонкую металлическую решетку, придавив поднявшиеся слои, и выпекать еще 5-7 мин. до легкого румяного оттенка.

Когда все коржи будут выпечены, духовку переключить в режим Конвекция, установить t-160°С и подсушить все коржи вместе еще в течение 15-18 мин. (удобно на двух противнях).

Полностью остудить и выровнять по краям острым ножом. Обрезки сохранить, измельчить и использовать потом в декоре торта.

Карамельный крем:

- ❖ Молоко - 350г
- ❖ Крахмал кукурузный - 30г
- ❖ Сахар - 50г
- ❖ Масло сливочное - 200г
- ❖ Сгущенка вареная - 200г
- ❖ Яйцо - 100г
- ❖ Ванильные семена из одного стручка



Молоко и ваниль вылить в сотейник и довести до первых признаков кипения.

Одновременно пробить блендером или тщательно растереть венчиком яйца, сахар и крахмал. Тонкой струйкой влить в яичную смесь горячее молоко, постоянно помешивая массу. Вернуть обратно в сотейник и на среднем огне, при постоянном помешивании, прогреть крем до кипения.

Снять с огня.

Перелить через сито в миску, накрыть пленкой в контакт и остудить до комнатной температуры.

Одновременно достать из холодильника масло и сгущенное молоко. Довести также до комнатной температуры.

Масло выложить в чашу миксера и начать взбивать на средней скорости до посветления. Частями добавлять сгущенку, увеличив скорость миксера. Далее по 1 ст.л. добавлять в массу остывший заварной крем, взбить до однородности. Переложить в кондитерский мешок и взвесить.

Сборка:

Торт по желанию можно собрать в квадратной рамке по размеру обрезанных коржей. Отложить небольшое количество крема для финального выравнивания.

Уложить первый корж на слегка смазанную кремом подложку или блюдо. Затем, чередуя коржи и крем, полностью собрать торт, закончив тонким слоем крема. Накрыть пленкой, уложить небольшой гнет (~500г), в таком виде убрать на ночь в холодильник.

Охлажденный торт равномерно обмазать отложенным кремом. Декорировать измельченной крошкой от коржей (которую можно предварительно немного подрумянить в духовке при 150°с).



Лимонный наполеон

Нежнейший,
с тонкой ноткой
лимона



Тесто:

- ❖ Мука - 290г
- ❖ Масло сливочное - 215г
- ❖ Желтки - 30г
- ❖ Сметана 20% - 125г
(или 100г сметаны и 25г кефира)
- ❖ Соль - 2г
- ❖ Уксус 5% - 3г
- ❖ Водка - 10г



Сметану, желтки, водку и уксус перемешать и убрать на 2-3 мин. в морозильную камеру.

Муку с солью просеять в чашу миксера, добавить порезанное мелким кубиком холодное масло. Насадкой Весло перетереть в мелкую крошку. Влить холодную сметанную смесь и быстро замесить тесто. Как только оно начало собираться на насадке, миксер выключить и быстро сформировать из теста брусок на рабочей поверхности. Обернуть пленкой и убрать в холодильник на 10-12 часов.

Духовку разогреть до 190°с (Конвекция).

Тесто взвесить и разделить на 10 частей. Работая с каждой частью, остальные держать в холодильнике!

Каждую часть раскатать очень тонко между двумя листами тефлона и убрать в таком виде в морозильную камеру на 10 мин.

Перед выпеканием снять верхний лист тефлона.
Затем выпекать в течение ~10 мин.

Сразу же выровнять кольцом, сохраняя обрезки (для использования в декоре).
Полностью остудить.

Курд лимонный:

- ❖ Лимонный сок
или лимонное пюре - 55г
- ❖ Масло сливочное - 60г
- ❖ Яйца - 60г
- ❖ Сахар - 35г
- ❖ Желатин - 1г
- ❖ Вода для желатина - 6г



Желатин замочить в холодной воде.

Лимонный сок или пюре, яйца и сахар пробить вместе погружным блендером в однородную массу, перелить в сотейник и, постоянно помешивая, прогреть до 82°с. Снять с огня, ввести желатин, распустить.

Охладить массу до 45°с, добавить порезанное небольшими кусочками масло, перемешать и снова пробить блендером в эмульсию.

Накрыть пленкой в контакт и до сборки оставить в холодильнике.

Крем:

- ❖ Молоко - 315г
- ❖ Ванильная паста - 2г
- ❖ Желтки - 62г
- ❖ Сахар - 80г
- ❖ Крахмал кукурузный - 25г
- ❖ Масло сливочное - 130г



Молоко с ванильной пастой довести в сотейнике до кипения. Одновременно в миске объединить и растереть в однородную пасту сахар, крахмал и желтки. Влить половину горячего молока, хорошо перемешать, вернуть массу в сотейник и варить, постоянно помешивая, на среднем огне до 82-84°с.

Снять с огня, перетереть через сито в миску, накрыть пленкой в контакт и убрать в холодильник. Охладить до 4°с.

Масло выложить в чашу миксера и довести до комнатной температуры. Начиная с низкой скорости, взбивать до посветления и пышности. Увеличив скорость до средней, продолжать взбивание, добавляя в масло по 1 ст.л. заварную базу. В конце добавить 30г лимонного курда ([см. выше](#)) и взбить до однородности.

Оставшийся лимонный курд переложить в небольшой кондитерский мешок, взвесить. Заварной крем также переложить в кондитерский мешок, взвесить.

Сразу приступить к сборке торта.

Сборка:

Торт по желанию можно собрать в круглой рамке по размеру обрезанных коржей. Отложить небольшое количество крема для финального выравнивания.

Уложить первый корж на слегка смазанную кремом подложку или блюдо, равномерно распределить при помощи кулинарной кисти тонким слоем лимонный курд, а затем - крем заварной. Далее, чередуя коржи, лимонный курд и заварной крем, полностью собрать торт, закончив тонким слоем заварного крема. Накрыть пленкой, уложить небольшой гнет (~500г), в таком виде убрать на ночь в холодильник.

Охлажденный торт равномерно обмазать отложенным кремом. Декорировать измельченной крошкой от коржей.



Творожный наполеон

Мой любимый. Очень нежный
и вкусный Наполеон



Слоеное тесто «наоборот»

Масляный блок:

- ❖ Масло сливочное - 200г
- ❖ Мука - 87г

Масло порезать кубиком и оставить в чаше миксера при комнатной температуре до размягчения.

Просеять сверху муку и перетереть до однородности на низкой скорости насадкой Весло.

Выложить в пакет или обернуть в пленку, придать форму квадрата со стороной ~15 см. Убрать в холодильник на 2 часа.

Мучной блок:

- ❖ Мука - 210г
- ❖ Масло сливочное - 58г
- ❖ Уксус 5% - 1г
- ❖ Соль - 2г
- ❖ Вода - 92г

Смешать ледяную воду, соль и уксус в стакане и убрать в холодильник.

Масло растопить и охладить до комнатной температуры.

Муку просеять в чашу миксера, влить масло и насадкой Весло на медленной скорости перетереть в однородную крошку. Продолжить замес, вливая воду с уксусом тонкой струйкой, не увеличивая скорость. Проверить консистенцию теста, когда добавлено примерно 80г воды. Если к этому моменту тесто мягкое и отходит от стенок чаши, можно прекратить добавлять воду. Быстро домесить тесто вручную, выложить в пакет или пленку, придать форму квадрата, чуть меньше размером, чем масляный блок. Также убрать в холодильник на 2 часа.

Первая раскатка:

После двух часов в холодильнике раскатать масляный блок на присыпанной мукой рабочей поверхности в прямоугольник ~40х20 см, 3-4 раза перевернув тесто в процессе раскатывания.

Далее выложить на край раскатанного масляного теста мучной блок, оставляя примерно по 3,5 см от каждого края (кроме длинного). Накрыть длинным краем и залепить со всех сторон края. Получится пласт в форме квадрата, ~ 20 см. Завернуть в пленку и на час снова убрать в холодильник.

Вторая раскатка:

Раскатать тесто, припыляя по необходимости мукой, в одном направлении в прямоугольник так, чтобы его размер был ~60х20 см.

Наметить центр прямоугольника и сложить оба коротких края к этому центру. Затем сложить вдвое - получится 4 слоя теста.

В таком виде снова обернуть в пленку и убрать на час в холодильник.

Третья раскатка:

Выложить тесто на рабочую поверхность коротким краем к себе.

Раскатать в одном направлении так, чтобы ширина сохранилась прежней, а длина увеличилась примерно втрое.

Развернуть пласт на 90°. Наметить середину и свернуть также как во второй раскатке - сначала два края к центру, затем друг на друга.

В таком виде снова обернуть в пленку и убрать минимум на 3-4 часа в холодильник.

После этой раскатки тесто можно заморозить!



Финальная раскатка:

Снова раскатать тесто в одном направлении так, чтобы ширина осталась прежней, а длина увеличилась втрое. Сложить как в предыдущих раскатках и перед выпеканием убрать в холодильник еще на 30 мин., обернув пленкой.

Раскатать в квадрат 20x20 см. Разрезать на 8 равных частей.

Каждую часть раскатать в тонкий пласт на листе тефлона и перед выпечкой убрать на 10-15 мин. в морозильную камеру. Остальные части теста в это время убрать под пленкой в холодильник!

Перед выпеканием снять верхний лист тефлона.
Духовку разогреть до 190°C (Конвекция).

Пересыпать пудрой для более хрустящих коржей по желанию.
Выпекать 10-12 мин., через 5 мин. уложить сверху решетку, если к этому времени тесто сильно поднялось.

Обрезать кольцом, пока коржи горячие, обрезки сохранить для будущего декора, по желанию подсушить под плоским грилем и остудить.



Творожная начинка:

- ❖ Молоко - 375г
- ❖ Сахар - 90г
- ❖ Яйца - 90г
- ❖ Масло сливочное - 40г
- ❖ Творог 5-9% - 100г
- ❖ Крахмал кукурузный - 18,5г



Масло порезать кусочками и убрать в холодильник.

350г молока поставить на средний огонь. Яйца взбить вилкой, добавить сахар и хорошо перемешать. Оставшиеся 25г молока смешать с крахмалом до однородности.

Залить яичную смесь горячим молоком, перемешать и вернуть на средний огонь. Варить, постоянно помешивая, до первых признаков закипания, затем влить разведенный крахмал и проварить, очень энергично мешая крем, еще 1-1,5 мин.

Снять с огня, перелить в высокий стакан блендера. Пробить, добавив творог, в однородную массу.

Остудить до 40°, снова пробить, добавляя по одному-два кусочка холодного масла за раз.

Накрыть пленкой в контакт и убрать на 1 час в холодильник. Перед сборкой торта тщательно перемешать, переложить в кондитерский мешок и взвесить.

Сборка:

Торт по желанию можно собрать в круглой рамке по размеру обрезанных коржей. Отложить небольшое количество крема для финального выравнивания.

Уложить первый корж на слегка смазанную кремом подложку или блюдо. Затем, чередуя коржи и творожный крем, полностью собрать торт, закончив тонким слоем крема. Накрыть пленкой, уложить небольшой гнет (~500г), в таком виде убрать на ночь в холодильник.

Охлажденный торт равномерно обмазать отложенным кремом. Декорировать измельченной крошкой от коржей.





Шоколадный наполеон с грильяжем

Ну, ок! 🧐

Это, как сказал мой муж, не
Наполеон, а просто вкусный
шоколадный торт.

Хотя лично я бы поспорила 😊

Тесто:

Масляный блок с какао:

- ❖ Масло сливочное - 212г
- ❖ Какао - 25г

Масло порезать кубиком и выложить в чашу миксера. Оставить при комнатной температуре на 10-20 мин. Масло должно немного размягчиться, но в целом остаться холодным!

На низкой скорости насадкой Весло растереть масло до однородной кремовой консистенции. Просеять (обязательно!) какао и перетереть снова до максимально возможной однородности. Сделать это нужно быстро, чтобы масло не успело растаять и потечь! Собрать получившуюся массу лопаткой, выложить в целлофановый пакет, сформировать квадратный пласт со стороной ~12 см. Убрать на ночь (10-12 часов) в холодильник.

Мучной блок:

- ❖ Мука - 210г
- ❖ Холодная вода - 92г
- ❖ Соль - 1г
- ❖ Масло сливочное - 35г

Муку просеять в чашу миксера, сделать углубление в центре, влить воду с солью и насадкой Крюк замесить тесто на низкой скорости. (Пару раз можно остановить миксер и собрать тесто со дна и стенок). Когда масса станет относительно однородной (крутое как на пельмени тесто), влить растопленное и остуженное до комнатной температуры масло. Замешивать еще 5 мин. на средне-низкой скорости, сменив насадку на Весло. Тесто в конце замеса будет не слишком красивым и однородным, так и должно быть.

Быстро подмесить тесто вручную, убрать в пленку, придав форму квадратного пласта со стороной ~15 см. Также убрать на ночь в холодильник.

На следующий день:

Раскатать на припыленной мукой рабочей поверхности мучной блок в прямоугольный пласт так, чтобы одна сторона была вдвое длиннее второй, ~30x15 см. Выложить с одного края, отступив примерно на 2 см с трех концов, кроме длинного, шоколадный масляный блок, закрыть длинным концом мучного пласта и склеить концы. В таком виде аккуратно раскатать, по необходимости подсыпая муку, в прямоугольник ~40x15 см и сложить пополам по длинной стороне в прямоугольник 20x15 см. Снова скрепить края и в таком виде убрать в холодильник на 2 часа.

Далее последуют пять раскаток-сладок с часовым отдыхом теста в холодильнике после каждой!



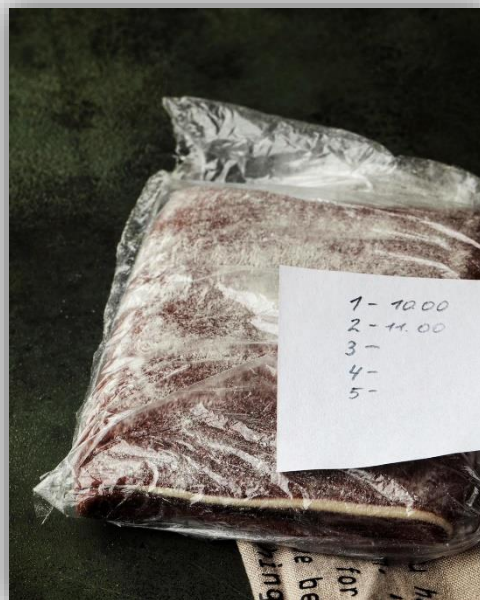
Раскатка-складка:

Выложить тесто (20х15 см) на припыленную мукой рабочую поверхность короткой стороной к себе. Раскатать пласт до размера 45х15 см, раскатывая только длинную сторону. После чего сложить пласт тройным сложением - визуально разделить пласт на три части: верхняя, средняя и нижняя. Сначала завернуть верхнюю часть на среднюю, а после накрыть нижней. Получится квадрат 15х15 см. В таком виде развернуть пласт на 90° и снова раскатать только одну сторону до 45 см. Повторить складку.

Обернуть тесто пленкой и убрать на 1 час в холодильник.

Для удобства отмечайте время каждой раскатки-складки, чтобы не запутаться в их количестве!

После последней складки обернуть тесто пленкой и хорошо охладить перед выпечкой в течение не менее чем 6-8 часов.



Выпекание:

Духовку разогреть до 190°с (Конвекция).

Разрезать охлажденное тесто на 6 равных частей. Работая с одной частью, убирать остальное тесто в пленке в холодильник.

Раскатать каждую часть в тонкий круг, периодически меняя направление скалки, между двух листов тефлона. В таком виде убрать на 10 мин. в морозильную камеру, откуда сразу же выложить на противень и печь.

Перед выпеканием снять верхний лист тефлона.

По желанию пересыпав предварительно слоем пудры (для хрустящих коржей). Если корж сильно поднимается в духовке, после 6-7 мин. выпечки уложить поверх решетку.

Полностью остудить все коржи.



Начинка:

Грильяж:

- ❖ Масло сливочное - 35г
- ❖ Сахар (1) - 65г
- ❖ Сахар (2) - 10г
- ❖ Молоко - 25г
- ❖ Фундук - 80г
- ❖ Пектин NH - 1,5г

Фундук предварительно обжарить на сухой сковороде (обязательно!!!) Очистить от кожицы и перебить в крупную крошку. В сотейнике объединить масло, сахар (1) и молоко. На среднем огне, помешивая, нагреть до 40°с, после чего «дождиком» ввести пектин, смешанный с сахаром (2). Довести смесь до кипения, добавить дробленый фундук и проварить, помешивая, 1 мин.

Духовку разогреть до 165°с (Конвекция).

Противень простелить листом тефлона. Распределить равномерно тонким слоем массу. Выпекать 15-17 мин., после чего быстро охладить в морозильной камере.

Шоколадный шантильи:

- ❖ Сливки 33-35% (1) - 375г
- ❖ Сливки 33-35% (2) - 50г
- ❖ Шоколад тёмный 66-70% - 115г
- ❖ Шоколад молочный - 100г
- ❖ Желатин - 10г
- ❖ Вода для желатина - 60г

Желатин замочить в холодной воде.

Сливки (1) нагреть до кипения, распустить в них желатин и вылить на подготовленный шоколад (смешать оба вида в высоком стакане).

Перемешать и пробить блендером. Влить холодные сливки (2) и еще раз пробить блендером. Накрыть пленкой в контакт, убрать на 10-12 часов в холодильник для стабилизации. Перед сборкой торта взбить до мягких пиков и переложить в кондитерский мешок. Взвесить.



Сборка:

Торт по желанию можно собрать в круглой рамке по размеру обрезанных коржей. Отложить небольшое количество крема для финального выравнивания.

Уложить первый корж на слегка смазанную шоколадным кремом подложку или блюдо. Затем, чередуя коржи, измельченный грильяж (~10г на каждый слой) и крем, полностью собрать торт, закончив тонким слоем крема. Накрыть пленкой, уложить небольшой гнет (~500г), в таком виде убрать на ночь в холодильник.

Охлажденный торт равномерно обмазать отложенным кремом. Декорировать кусочками грильяжа.



Мильфей веганский

Десерт без содержания продуктов
животного происхождения



7 пирожных размером 7х3 см

для сборки понадобится
одна прямоугольная рамка 21х7 см

Масло «сливочное» для теста:

- ❖ Какао масло - 60г
- ❖ Кокосовое масло - 70г
- ❖ Оливковое масло - 30г
- ❖ Аквафаба* - 36г



Какао масло растопить полностью, после чего остудить до комнатной температуры. Оставить минимум на час, так как температура какао масла обязательно не должна быть выше 20-22°С! Кокосовое масло растопить (если храните в холодильнике) и также оставить на час при комнатной температуре.

Оливковое масло отмерить и наоборот убрать в холодильник. Аквафаба тоже должна быть не теплее 4-6°С.

Объединить все виды масла в небольшом стакане с носиком для удобства приготовления масла, перемешать, не взбивая.

Аквафабу вылить в стакан блендера. Важно, чтобы диаметр стакана был примерно равный диаметру насадки блендера, иначе взбивать аквафабу будет сложно или совсем невозможно! Влить аквафабу и взбить блендером до пышной белой пены. После чего, не прекращая взбивания, вливать очень тонкой струйкой смесь масел. Вливать масла нужно очень медленно, примерно также как при приготовлении домашнего майонеза. В результате получится полностью однородная эмульсия. Весь процесс займет около 10 мин. На выходе масса будет довольно жидкой, текучей, примерно как растаявшее самостоятельно сливочное масло при комнатной температуре.

Перелить массу в небольшой контейнер, накрыть в контакт пленкой и убрать в холодильник минимум на два часа.

Из указанного количества ингредиентов получится ~170г масла. 160г уйдет в тесто, 10г - на смазывание пласта перед выпеканием.

**Аквафаба - жидкость из-под консервированных бобовых. Самая «крепкая» аквафаба по моим наблюдениям - от зеленого горошка и белой фасоли.*

Слоеное постное тесто:

- ❖ Масло (см. выше) - 160г
- ❖ Мука - 160г
- ❖ Соль - 2г
- ❖ Вода ледяная - 95г

Муку просеять в чашу миксера. Добавить поломанное на кусочки масло и насадкой Весло перетереть всё в крупную крошку. Постепенно вливая ледяную воду, на медленной скорости замесить однородное тесто. Домесить вручную и придать тесту форму квадрата со стороной ~15 см.

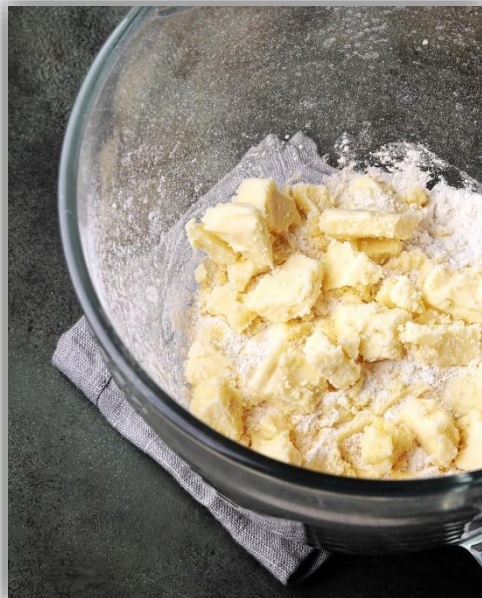
Обернуть пленкой и убрать на 1 час в холодильник.

На присыпанной рабочей поверхности раскатать тесто в пласт так, чтобы одна сторона пласта была в три раза длиннее второй. Сделать тройное сложение, получив в результате опять квадрат изначального размера. Развернуть пласт на 90° и снова раскатать так, чтобы одна сторона пласта была в три раза длиннее второй. Снова сложить тройным сложением. И еще раз перевернуть пласт на 90° и повторить раскатку и складку.

Получившийся пласт обернуть пленкой и убрать на 30 мин. в холодильник.

Повторить раскатку и складку по образцу выше дважды, убирая в перерыве тесто на 30 мин. в холодильник.

Тесто можно хранить до 3 суток в холодильнике, плотно обернутым в пленку.



После третьей раскатки-складки тесто готово к выпечке. Оставить тесто еще на 30 мин. в холодильнике, после чего раскатать в тонкий пласт по размеру противня между двух листов гитары или тефлона. Убрать в морозильную камеру на 30 мин.

Перед выпеканием снять верхний лист тефлона.
Духовку разогреть до 200°С (Конвекция), прогреть минимум 30 мин.

На первый противень выложить перфорированный силиконовый коврик (или тефлон/пергамент), на него пласт теста, который нужно достать из морозильной камеры и сразу наколоть в нескольких местах вилкой и смазать растопленным «сливочным» маслом (оставшиеся 10г) и пересыпать 1-2 ст.л. сахарной пудры. Накрыть вторым ковриком (тефлоном/пергаментом) и прижать сверху вторым противнем. В таком виде выпекать 20 мин., после чего снять верхние противень и коврик и печь еще 5-7 мин.

Остудить.



Крем шоколадный веганский:

- ❖ Молоко кокосовое - 200г
- ❖ Сахар тростниковый - 30г
- ❖ Крахмал кукурузный - 12г
- ❖ Агар-агар - 1г
- ❖ Шоколад темный 70% - 60г



В отдельной мисочке смешать агар-агар, сахар и крахмал.

В сотейнике нагреть кокосовое молоко до первых признаков закипания. Быстро всыпать сахарную смесь и, постоянно помешивая крем, варить его на медленном огне, доведя до 90°С.

Снять с огня, добавить шоколад и быстро перемешать. Пробить блендером в эмульсию. Накрыть пленкой в контакт, остудить и перед сборкой десертов охладить в холодильнике до +4-6°С. Перед сборкой хорошо размешать венчиком или взбить на невысокой скорости миксера. Переложить в кондитерский мешок с простой насадкой 10 мм, предварительно взвесив.

Сборка:

При помощи рамки вырезать три основания из выпеченного коржа, аккуратно помогая себе острым тонким ножом.

Выложить первый прямоугольник на подложку, отсадить половину крема в форме шариков, накрыть вторым и чуть придавить.

Выложить вторую часть крема и накрыть третьим прямоугольником-коржом.

Декорировать по желанию. Перед подачей охладить в течение 30 мин. в холодильнике.





Наполеон Вишня и карамель

Интересное сочетание
кисловатой вишни и
карамельного крема, особенно
хорош торт с хрустящими
коржами!

Тесто:

- ❖ Мука - 380г
 - ❖ Яйца - 50г
 - ❖ Масло сливочное - 300г
 - ❖ Соль - 2г
 - ❖ Уксус 5% - 10г
 - ❖ Водка - 10г
 - ❖ Вода ледяная - 100г
-



Яйца пробить блендером или хорошо перемешать вилкой. Добавить водку, соль, уксус и ледяную воду. Еще раз перемешать и убрать в морозильную камеру.

Муку просеять на рабочую поверхность. Масло максимально быстро натереть на крупной стороне терки и выложить в муку. Быстро перемешать смесь кончиками пальцев или порубить двумя ножами и собрать в горку. Сделать углубление в центре горки, влить холодную яичную смесь и «собрать» тесто.

«Собрать» - это не вымешивать, а как бы складывать тесто. Распределить массу (пусть она совершенно неоднородная, где-то больше масла, где-то муки!) в пласт и собрать края к центру. Снова быстро растянуть в пласт, и снова собрать края. Повторить 2-3 раза, придать тесту форму бруска, обернуть пленкой и убрать в холодильник минимум на 6 часов, лучше на ночь - 10-12 часов.

Перед выпечкой разделить тесто на 8 равных частей.

Работать с каждой частью теста, при этом остальные части оставлять под пленкой в холодильнике!

Духовку разогреть до 200°C (Верх-Низ).

Раскатать максимально тонко каждую часть теста в круг между двумя листами тефлона и убрать на 10 мин. в морозильную камеру. Перед выпеканием снять верхний лист тефлона.

Выпекать каждый корж ~8 мин., ориентируясь на легкое зарумянивание. Сразу же, пока корж горячий, выровнять кольцом. Обрезки сохранить и в дальнейшем использовать в декоре торта.

Испечь все коржи.

Если хочется хрустящий Наполеон, то дополнительно духовку переключить на режим «плоский гриль». Выложить первые 4 коржа на противень, пересыпать через сито 1 ст.л. сахарной пудры. Выпекать еще 2-3 мин. до карамельной легкой корочки. Повторить с оставшимися коржами.

Полностью остудить.



Конфи из вишни:

- ❖ Вишня без косточки замороженная - 200г
 - ❖ Сахар - 25г
 - ❖ Сироп глюкозы - 15г
 - ❖ Сок лимонный - 5г
 - ❖ Пектин NH - 3г
-



Вишню разморозить в сотейнике, разрезать на половинки, добавить глюкозу и нагреть до 40°с. Ввести смесь сахара и пектина «дождиком», постоянно помешивая вишню. Довести до кипения и проварить 20-25 сек. Снять с огня, ввести лимонный сок, перемешать.

Оставить при комнатной температуре под пленкой.

Перед сборкой торта тщательно перемешать вилкой, переложить в мешок и взвесить.

Карамельный крем:

Заварная база:

- ❖ Молоко - 200г
- ❖ Желток - 30г
- ❖ Сахар - 30г
- ❖ Мука - 15г
- ❖ Масло сливочное - 70г

Желток, сахар и муку пробить блендером или тщательно перемешать вилкой. Одновременно в сотейнике довести молоко до первых признаков закипания. Влить тонкой струйкой в желтковую массу и, хорошо перемешав, вернуть в сотейник на средний огонь. Варить при постоянном помешивании на среднем огне до консистенции густой сметаны. Снять с огня, остудить до 50°С, добавить холодное масло, порезанное кусочками. Пробить блендером и оставить под пленкой в контакт в холодильнике на 8-10 часов.

Карамельный крем на шоколаде:

- ❖ Шоколад белый карамельный Zephyr Cacao Barry - 110г
- ❖ Сливки 33-35% - 250г

Половину сливок довести до кипения, вылить на шоколад и через минуту пробить блендером. Влить вторую половину сливок в холодном виде, перемешать и снова пробить в эмульсию. Накрыть пленкой в контакт и убрать на 8-10 часов в холодильник. Перед сборкой торта взбить миксером и объединить с охлажденной заварной базой, добавляя её по 1 ст.л. в крем во время взбивания.

Переложить крем в кондитерский мешок, взвесить.



Сборка:

Торт по желанию можно собрать в круглой рамке по размеру обрезанных коржей. Отложить небольшое количество крема для финального выравнивания.

Уложить первый корж на слегка смазанную кремом подложку или блюдо. Затем, чередуя коржи, вишневое конфи и половики вишен и крем, полностью собрать торт, закончив тонким слоем крема. Накрыть пленкой, уложить небольшой гнет (~500г), в таком виде убрать на ночь в холодильник.

Охлажденный торт равномерно обмазать отложенным кремом. Декорировать измельченной крошкой от коржей (которую можно предварительно немного подрумянить в духовке при 150°с).



Десертный крем-мусс «Наполеон»



Десертный крем-мусс, который можно, например, смешать с остатками выпеченного слоеного (или нескольких разных, оставшихся от разных Наполеонов) коржа.

Крем можно заморозить в силиконовых формах и подать в виде муссового пирожного или охладить в холодильнике перед подачей в стеклянных бокалах/баночках в качестве верринов/индивидуальных десертов.



Крем-мусс:

- ❖ Молоко - 500г
 - ❖ Желтки - 120г
 - ❖ Мука - 60г
для более легкого мусса можно частично
заменить крахмалом, 1:1
 - ❖ Сахар - 150г
 - ❖ Желатин - 12г
 - ❖ Вода для желатина - 72г
 - ❖ Сливки 33-35% - 150г
-



Сливки предварительно охладить и взбить до мягких пик.

Желатин замочить в холодной воде.

Молоко нагреть в сотейнике до первых признаков закипания. Одновременно объединить желтки, сахар и муку в отдельной миске. Тщательно перетереть в однородную пасту вилкой или венчиком.

Тонкой струйкой влить половину горячего молока в желтковую смесь, хорошо перемешать и влить обратно в сотейник. Варить крем, постоянно помешивая, до хорошего загустения и красивой глянцевой консистенции.

Снять с огня, распустить в креме желатин, хорошо перемешать. Помешивая, остудить до 40-45°С. В два-три приема подмешать в крем полувзбитые сливки.

Крем-мусс готов для дальнейшего использования. Крем-мусс нужно заморозить в течение 10-12 часов, если планируются муссовые десерты. Покрывать глазурью в замороженном виде.

«Ленивый Наполеон» - это смесь выпеченного слоеного теста, порезанного тонкими полосками или измельченного в крошку, например, и смешанного с данным кремом-муссом.



Для заметок:

Для заметок:
