

# Проект ученицы 9А класса на тему :Кухни мира

Исаенко Алесандры  
МАОУ СОШ школы № 34

## Введение

Я выбрала национальные сладости Франции, ведь кухня Франции – это особый мир гастрономических изысков, где одно из важных мест занимают сладости и выпечка. Французские десерты вряд ли кого оставят равнодушным, каждый из них – маленькое произведение искусства. Собираясь в путешествие, приготовьтесь попасть в рай для сладкоежек и попробовать лучшие местные вкусности.

Первая сладость о которой я хочу рассказать это-

- Профитроли (profiteroles). История появления во Франции этих нежных миниатюрных пирожных из заварного теста с кремом довольно загадочная. По одним источникам, тесто для профитролей стал делать итальянский повар Екатерины Медичи в XVI веке. Другие же полностью отвергают такую версию, утверждая, что пирожные появились только в XVII веке. Первый напечатанный рецепт профитролей появился в 1827 году в Великобритании. Кулинарную книгу издал француз-эмигрант Луи Евстафий Удэ, бывший повар короля Людовика XVI. Как бы там ни было, профитроли и эклеры (готовятся по тому же рецепту, но в форме длинных язычков) давно стали классическими французскими сладостями.

# Профитроли с заварным кремом

Для теста:

150 г просеянной муки;

250 мл кипяченой воды;

100 г сливочного масла;

Щепотка соли;

3-4 яйца.

Для крема:

3 столовые ложки муки;

170 г сахарного песка;

200 г сливочного масла;

2 яйца;

500 мл молока;

Пакетик ванильного сахара (10 г).

# Базовый рецепт

## *Готовим профитроли с заварным кремом самостоятельно:*

В кастрюльку с толстым дном помещаем маслице, нарезанное кусочками, выливаем воду, присаливаем; Ставим посуду на среднее пламя, ждем, когда все масляные кусочки растают, и смесь станет закипать. После этого убираем емкость с плиты;

Сразу высыпав в горячую смесь указанное количество муки, тщательно мешаем тесто деревянной лопаточкой до однородной консистенции. Весь процесс нужно делать быстро, пока жидкость не стала теплой. Она должна быть именно горячей;

Размещаем кастрюлю на конфорку с маленьким пламенем и перемешиваем содержимое в течение пары минут. Далее снимаем с плиты и даем остыть до комнатной температуры;

Заварное тесто для профитролей должно получиться не слишком жидкое и не слишком густое, поэтому, в подстывшую массу по одному раскалываем яйца и хорошенько вымешиваем ее после каждого добавления. Яиц может потребоваться больше, чем указано в инструкции, поэтому ориентируемся по консистенции. Для проверки готовности набираем тесто в ложку, и если оно медленно «съезжает», то яичек достаточно;

Заполняем смесью кулинарный мешок и формируем домашние профитроли на противне с пергаментом (на одну булочку уходит приблизительно две чайные ложки тестовой массы). Соблюдаем промежуток между заготовками, чтобы они не слиплись при выпечке, когда увеличатся в размере;

Помещаем изделия в прогретую до 220 градусов духовку и печем сначала минут 20-25. После этого, когда пирожные «раздуются» и приобретут золотистый оттенок, пропекаем их еще 10 минуток, сбросив температуру до 170 градусов;

Теперь делаем крем для профитролей. В глубокой посуде соединяем всю муку и половину сахарного песка, вбиваем яйца. Смесью взбиваем до однородности и возникновения легкой пенки;

Отдельно наливаем в кастрюлю молоко, подсыпав сахарные остатки и добавляем ванильный сахарок, доводим до кипения. Выливаем треть молочной составляющей в миску со взбитыми яичками и хорошенько помешиваем, далее выливаем обратно в кастрюльку и снова ставим на плиту;

Доводим крем до загустения, регулярно помешивая. Слегка остужаем, кладем подтаявшее маслице и мешаем при помощи венчика до однородности;

Слегка надрезаем каждую булочку и заполняем кремом, используя ложку или кондитерский мешок с тонкой насадкой.

Профитроли



# Вторая, это-

## **Русский торт - французская история**

Говорят, появлению Русского торта французского происхождения предшествовал все-таки русский миндальный десерт le russe du Vic Bilh, созданный кондитером Жан-Мари Клэвери (фр. Jean-Marie Claverie) в Ламбее(фр.Lembeye), Аквитания. А уже в начале XX века, в 1925 году, появился знакомый нам сегодня настоящий торт Ле Рюс - Ле Рюс берне(фр. Le Russe béarnais). Он был создан поваром в регионе Беарн (фр.Béarn), Атлантические Пиренеи, по имени Адриен Артигарреде(Adrien Artigarrède), творившим в городке Олорон-Сент-Мари(Oloron-Sainte-Marie), он теперь зачислен в состав Новой Аквитании.

## **Русский торт - французская история**

Рецепт, конечно, несколько видоизменился, но в его основе лежали все те же ингредиенты миндального пирожного Ле Рюс из девятнадцатого века. Знатоки французских шедевральных сладостей утверждают, что Русский торт очень напоминает еще один знаменитый традиционный французский десерт - Le Castel, который особенно популярен среди кондитерских изделий в Экс-ан-Провансе, на Лазурном берегу Франции. В основе классических пирожных и тортвов le gâteau russe - миндальный бисквит, а миндаль, как известно, в то время поставлялся из Крыма, который был в составе Российской империи. Отсюда и произошло его название. Кроме того, поверхность торта Ле Рюс покрывали сахарной пудрой, чтобы его внешний вид напоминал сладкоежкам о снежных равнинах прохладной России.

Чтобы приготовить настоящий французский Русский торт (Ле Рюс), вам понадобится около 2 часов, рецепт ниже рассчитан на 6-8 порций.

# Базовый рецепт, ингредиенты:

## *Миндальный бисквит*

миндальная пудра(молотый миндаль) - 65 г    сахарная пудра - 65 г    мука - 25 г  
молоко - 40 г    яичные белки - 5 шт.    сахар - 25 г

## *Сливочный крем с пралине*

яичные желтки - 4 шт.  
сахар - 125 г  
масло сливочное(мягкое) - 125 г  
паста пралине(25% миндаля)  
сахарная пудра для посыпки

## Русский торт( Ле Рюс) рецепт пошагово

Первым делом надо приготовить все необходимые ингредиенты для русского торта. В глубокой миске с помощью деревянного шпателя смешать ингредиенты для миндального бисквита: миндальную пудру, сахарную пудру, молоко и муку.

Отдельно, в чаше миксера взбить яичные белки со щепоткой соли, до получения стойких пиков. В процессе взбивания добавить к ним сахар - в количестве 25 г, как записано в рецепте. Взбивать белки с сахаром около 10 минут.

Взбитую белковую массу разделить на пять частей и сначала ввести первую часть в миндальное тесто, которые было замешано шпателем ранее, аккуратно смешать, затем - ввести оставшиеся 4/5 белков. Полученную белково-миндальную смесь для миндального бисквита аккуратно вымесить с помощью силиконового шпателя.

Выложить миндальное бисквитное тесто на предварительно подготовленный противень( размером 43\*30 см) для выпекания, на его поверхности должен быть лист пергамина. Поверхность бисквитного теста посыпать сахарной пудрой.

Выпекать миндальный бисквит при температуре 180°С в течение 10 минут.

Готовый миндальный бисквит остудить, разрезать на две равные части, снять пергамина. Выложить одну часть миндального бисквита в прямоугольную форму для сборки торта, сверху равномерно распределить сливочный крем, приправленный пастой пралине.

Как приготовить сливочный крем...

Количество пралине, которое вы добавите в крем, зависит исключительно от вашего вкуса и желаемого количества полученного готового крема для торта. Мы предлагаем добавить 2-3 чайных ложки. В европейских магазинах такая паста продается уже готовой, если же по какой-то причине ее не найдется, этот ингредиент можно заменить шоколадной пастой "Нутелла" или ей подобными.

Сверху снова поместить слой миндального бисквита, аккуратно его прижать к крему, покрыть сверху пергамином и прокатать скалкой, чтобы торт получился без воздушных прослоек, с равномерным распределением крема внутри. Поставить собранный торт Ле Рюс в холодильник на 2 часа.

После того, как он хорошо остынет в холодильнике, вынуть торт из формы, с помощью острого ножа обрезать края, как обычно это делается, например, для торта "Опера". Идеальный Русский торт должен состоять из трех слоев: два слоя миндального бисквита и между ними - слой сливочного крема с пралине. Поверхность готового торта посыпать с помощью ситечка сахарной пудрой и подавать к столу.

## Русский торт



## Третья сладость, это-Клафути

Клафути - это десерт "три в одном": легкий пирог с начинкой в виде омлета или толстенького блинчика, запеканка в керамической форме. Клафути готовят с какими угодно ягодами - и вишней, и абрикосом, и черешней, и смородиной... Но оригинальное название принадлежит только пирогу - омлету - блинчику с вишней, все остальные представители этого вида французских десертов имеют свои собственные названия.

Главное в клафути – исключительная, суфлеобразная легкость, ради которой смиряются с нестабильной структурой блюда. На родине десерт готовят из вишен с косточками – это добавляет клафути горький миндальный аромат благодаря амигдалину (активное соединение миндального экстракта, содержится в вишневых косточках).

# Базовый рецепт Клафути

Тесто клафути

Помимо ягодной, фруктовой составляющей, клафути включает сладкое блинно-яичное, или омлетное, тесто. Состав – мука, молоко, яйца и сахар. Разрыхлитель и загустители, если следовать правилам, не используют, а поскольку блинное тесто нестабильно, советуют перед температурной обработкой выдерживать его некоторое время в покое. Однако сегодня мало кто следует строгой технологии, не редкость варианты и с БОльшим количеством муки, и с разной мукой (например, рисовой), с крахмалом в качестве загустителя, хлопьями геркулеса, а также с разрыхлителем. Каждый ищет «свой» рецепт клафути опытным путем. В чем выпекать?

Clafoutis традиционно выпекают в керамической форме для тарта / киша. Вы также можете воспользоваться стеклянной формой для выпечки, порционными рамеками или чугунной сковородой. Держитесь подальше от тонких металлических форм для запекания, если не хотите, чтобы у клафути обгорели края, прежде чем он будет готов. Силиконовые формы также не самый подходящий формат для блинного теста.

Как подавать клафути?

Подают клафути на завтрак, полдник, на десерт остуженным, но теплым, посыпав сверху сахарной пудрой, украсив взбитыми сливками. Подают прямо в форме для запекания – извлечь оттуда клафути, не повредив, довольно трудно. Чтобы нарезать клафути, как пирог, надо приготовить его более плотным – с БОльшим количеством муки и загустителем. Гостям лучше предлагать клафути в порционных рамеках, украсив сверху свежими ягодами или кремом.

Ингредиенты  
вишня 600 г (вес с косточкой)  
мука 100 г  
яйца 4 шт.  
молоко 200 мл  
сахар 60 г  
соль щепотка  
сливочное масло для смазывания формы  
сахарная пудра для обсыпки  
ванильный сахар 1 пакетик (опционально)

### Как приготовить

Удалите косточки из вишни (или нет – на ваше усмотрение). Смешайте муку, сахар, соль + ванильный сахар, если добавляете. Смешайте молоко и яйца, разбивая по одному.

Соедините сухую и “мокрую” части, взбейте блендером или венчиком до однородной консистенции.

Смажьте форму маслом, выложите вишни и вылейте сверху тесто клафути.

Отправьте заготовку клафути в разогретую духовку, выпекайте 10 минут при температуре 200 градусов, затем уменьшите до 180 градусов и готовьте еще 20 минут. Обратите внимание, что духовки у всех разные, и вам может понадобиться немного больше или меньше времени для приготовления клафути.

Остудите готовый десерт, обсыпьте сахарной пудрой и подавайте.

**Клафути**



# КОНЕЦ

- Есть ещё очень много разных прекрасных сладостей о которых можно рассказать. Я выбрала эти потому что они мне показались красивыми и вкусными сладостями