

Наполеон

Ингредиенты

- :
- Молоко - 250 г
- Ваниль - 1/4 стручка
- Сахар - 55 г
- Желтки - 40 г
- Мука - 15 г
- Крахмал - 15 г
- Сливочное масло - 33 г

крем для мильфеев:

- Крем - заварной
- Взбитые сливки - 150 г

слоеное тесто:

- Мука - 175 г (+ 75 г)
- Сливочное масло - 50 г (+180 г внутрь конверта)
- Соль - 6 г
- Уксус - 5 г
- Вода - холодная 75 г

сборка торта:

- Тесто - 200 г
- Крем - ванильный 350 г
- Ягоды - свежие 50 г



Рейтинг блюда: 3.5/5

Процесс приготовления

1

Для заварного крема «Патисьер»; желтки смешать с сахаром и мукой. Молоко с ванилью довести до кипения и влить помешивая в смесь, процедить и варить до загустения около 7-10 минут. снять с огня, добавить сливочное масло и перемешать. Убрать в холодильник. Крем патисьер является основой для кремов.

2

Для заварного крема для мильфея заварной крем взбить, добавить взбитые сливки осторожно перемешать лопаткой.

3

Смешать все ингредиенты для теста. Готовое тесто сложить конвертом, внутрь добавить масло. Раскатать тесто, сложить в 2 раза, убрать в холодильник на 30 минут. Затем раскатать шов по правую сторону, сложить в 3 раза и убрать в холодильник на 30 минут. Повторить еще раз, сложить в 2 раза, убрать в холодильник на 30 минут. Раскатать тесто перед выпечкой. Выпекать при температуре 180°C, около 20 минут.

4

Собрать торт, украсить свежими ягодами.

Приятного вам аппетита :)