

Шоколадний пиріг

Цей простий, проте елегантний пиріг з чорним шоколадом, зробить ваш буденний день справжнім святом.

Кожен, навіть найбільший критик шоколаду, до забуття буде зачарований витонченим і водночас багатим смаком який розкриватиметься при споживанні цього десертного делікатесу.

Начинка з чорного шоколаду популярна не тільки у Франції, вона є любленою в усій Європі та за її межами і багатьом відома як «ганаш».

Ганаш — ароматний крем з шоколаду, свіжих вершків та вершкового масла, й використовується як начинка для цукерок та тістечок, а також може бути прикрасою десертів.

Ганаш був винайдений у кондитерській Сіроден (Pâtisserie Siraudin) в 1850 році.

Залежно від виду вибраного шоколаду і мети приготування цього крему, варіюється і температура, при якій він подаватиметься до столу. Пропорція шоколаду і вершків змінюється, виходячи з бажаної консистенції. Як правило, пропорція дві третини шоколаду до однієї третини вершків використовується для декору тортів або як основа для виготовлення шоколадних трюфелів. Пропорція один до одного використовується в якості глазури. Охолоджений ганаш можна збивати, він збільшуватиметься в об'ємі і матиме більш густу текстуру. Однак, ганаш не варто занадто довго охолоджувати, він може взятися кіркою і збивати стане неможливо. Також є й інший варіант використання ганаша – вилити у форму і поставити в прохолодне місце. Після охолодження його можна вийняти з форми і нарізати як паштет.

Ганаш, як соус, можна подавати з полуницею чи виноградом. Можливо, саме тому цей пиріг декорують розсипчастою морською сіллю, що особливо підкреслює смак чорного шоколаду, карамельним соусом, вареним згущеним молоком із запахом праженого молока і навіть свіжими сезонними ягодами.

Корж-основа:

- 150 г крихт із пісочно-галетного печеня
- 90 г вершкового масла

Начинка ганаш:

- 340 г темного якісного шоколаду
- 240 г вершків
- 55 г вершкового масла кімнатної температури

Декорування:

- дрібка грубої морської солі “Maldon”
- карамельний соус чи згущене варене молоко

Розігріти духовку до 170 С.

Для приготування основи пирога, необхідно подрібнити печиво, можна качалкою у пакеті, у блендері або через м'ясорубку.

У каструльці розтопити масло й змішати з крихтами печива. Цю суміш викласти у тортівницю діаметром 23 см. Вирівняти по всій поверхні і обім'яти крихти за допомогою склянки або рівної чашки, зробити бортики. Випікати 7-8 хв. Охолодити у формі.

Щоб приготувати начинку ганаш, покласти подрібнений шоколад й вершкове масло у велику миску. У невеликій каструлі довести до кипіння вершки. Залити гарячими вершками шоколад й одразу накрити миску харчовою плівкою. Залишити на 5 хвилин. Перемішати шоколадну начинку вінчиком, до однорідності. Вилити начинку в охолоджену основу-корж і залишити застигати упродовж ночі при кімнатній температурі або на 1-2 години поставити у холодильник.

Опісля, коли пиріг застиг, обережно вийняти його з форми, посипати морською сіллю, полити карамельним соусом або іншим, усе на Ваш вибір та смак.

Перед тим, як цей вишуканий шоколадний десерт подавати до столу, варто щоб він набув кімнатної температури, тоді він по-особливому смакуватиме і краще нарізатиметься.

І ще один штрих на завершення: щоби пиріг краще нарізався, ніж має бути гарячим та сухим, ніж можна потримати декілька секунд у гарячій воді а потім витерти на сухо.











