# Торт «Наполеон» на заварному кремі

**Наш улюблений торт дитинства – Наполеон на заварному кремі. Ніжно-вологий, легко-солодкавий і зовсім не нудкий – саме цей смак ми пригадуємо час до часу. Таки недарма його назвали іменем французького полководця, адже класичний торт «Наполеон» підкорив мільйони любителів солодкого, і ця перемога цілком та повністю заслужена. Востаннє коли цей торт подавали до столу, гості вигукнули – ва-у, Наполеон! Усі впізнали його. Навіть затяті борці за здорове харчування, струнку фігуру поласували чималеньким шматочком.**

**За цей мега смачний рецепт завдячую свої подружці любителю-кондитеру Наталі яка завжди щедро ділиться своїми виробленими й удосконаленими рецептами.**

*Але що розповідає нам історія про рецепт цього чудо-десерту, хрусткого Наполеона.*

*Наполео́н (фр. mille-feuilles) — листковий торт або тістечко з кремом. Готується з листкового тіста перекладений кремом.*

*Існує безліч різновидів mille-feuille. Сьогодні не лише у кожній країні, але навіть у кожному ресторані — свій фірмовий рецепт. Види крему, способи приготування тіста — у кожного власні. Класичний mille-feuille для кулінарів і гурманів — це, в першу чергу, ніжний десерт. Його варіації множаться з кожним роком. Важлива складова цього торта, все ж — листкове тісто, але його смак не повинен домінувати й заважати насолоджуватися десертом. Тісто лише покликане злегка доповнювати неповторний смак начинки. Під час випічки прошарки, змащені маслом, відокремлюються один від одного: так виходить листкове тісто.*

*Класичний mille-feuille готують так, що він буквально тане у роті, саме до нього ми спробували наблизитися. Кулінарний секрет гастрономічного шедевра — заварний крем, який змішують з попередньо збитими вершками. Славетний десерт може також готуватися з мигдалевим кремом, з ягодами й фруктами між шарами з листкового тіста.*

*Як це не дивно, але більшість поціновувачів цього десерту не знають, що, на справді, існує два типи торту Наполеон: так званий «мокрий» та «сухий». У першому випадку використовується заварний крем або креми на його основі, такий торт має ніжну структуру і краще просочується. «Сухий» торт Наполеон має у своїй основі масляний крем, у цьому випадку десерт є більш хрустким.*

---

**Коржі:**

- 350 г борошна
- 200 г вершкового масла
- 1 яйце
- 120 мл крижаної води
- 11 мл оцту
- дрібка солі

**Заварний крем:**

- 500 мл вершків 33% + 250 мл
- 150 г жовтків (7-9 яєць)
- 125 г цукру
- 100 г вершкового масла
- 4 г ванільного цукру
- 50-100 г цукру

**Сирний крем для вирівнювання торта:**

- 150 г сиру маскарпоне
- 100 мл вершків
- 50 г цукру

**Для приготування коржів:**

> *Перед роботою вершкове масло покласти у морозилку на 30 хв для глибокого охолодження.*

Тим часом просіяти борошно у посудину, потім у борошно натерти на грубій тертці масло та швидко розтерти руками до дрібних крихт.

Крижану воду змішати з яйцем, сіллю та влити в крихти й швидко замісити тісто.

> *Тісто теж можна замісити у кухонному комбайні що значно спростить роботу й тепло рук менше нагріватиме тісто.*

Розділити тісто на 8 частин, швиденько сформувати кульки. Викласти кульки у плоску місткість чи дошку накрити харчовою плівкою та поставити в холодильник як найменше на 3 год або й на ніч. Перед роботою виймати по одному.

На двох листах пергаменту намалювати круг 23 см відмірявши кільцем чи тортівницею у такий розмір. Розігріти духовку до 200 С.

Вийняти 1 кульку тіста та розкачати на одному листі пергаменту діаметром як намальований круг та ще виходячи за краї до 1 см. Прикласти на тісто кільце чи тортівницю та обрізати залишки тіста що вийшло за діаметр. Корж густо наколоти виделкою щоб тісто не здувалося при випіканні.

> *Залишки змішати та зберігати в холодильнику, з усіх залишків сформувати ще одну паляницю яку після випікання поламається на крихти для обсипання торта.*

Пергамент з тістом перенести на деко та випікати 7-8 хв до світло-золотистого кольору.

У той час коли випікається один корж розкачати наступний на наступному листі пергаменту.

Приготований корж перекласти на решітку щоб вистигав. Таким чином випекти усі коржі.

**Для приготування заварного крему:**

Першу частину вершків з’єднати з маслом у каструльці та довести до закипання.

Жовтки з цукром та ванільним цукром розтерти вінчиком до однорідності.

Влити декілька ложок гарячих вершків в жовтки та швидко розмішати, повторити так ще 2 рази.

> *Такий спосіб поступово нагріває жовтки, що запобігає їхньому різкому перегріванню і згортанню.*

Опісля, влити теплі жовтки, що уже змішані з частиною вершків у каструлю до решти вершків і постійно помішуючи довести до кипіння-заварювання.

> *Маса почне згущуватися як рідка сметана і при ударі вінчика об дно каструлі відчуватиметься глухий звук, також можна на хвилинку перестати помішувати й побачити як пішла одна чи дві бульки. Одразу зняти масу з вогню щоб не переварити й жовтки не згорнулися крупинками.*

Перелити масу в широку місткість, щільно накрити харчовою плівкою щоб не утворювався конденсат й охолоджувати упродовж декількох годин, а краще усю ніч у холодильнику до +3-4 С.

На наступний день покласти у чашу міксера 250 мл обов’язково холодних вершків, додати 50-100 г цукру (в залежності хто який солодкий торт любить) та збити до стійкості, щоб при перевертанні чаші вершки не виливалися.

У збиті вершки додавати по 2-3 ложки заварного крему та продовжувати збивати на середній швидкості. Обережно щоб крем не розшарувався.

**Для формування торта** знадобиться високе кільце-форма для фіксування. На підставку для торта покласти ложку крему та помістити перший корж, візуально розділити крем на кількість коржів та викладати на кожного. Після 3-4 коржів зафіксувати металеве кільце, щоб торт набрав рівної та сталої форми. Продовжити з рештою коржів, окрім останнього.

На верхній корж не класти крем, а залишений крем прибрати у холодильник.

> *Вирізати круг із картону діаметром у спечені коржі та помістити його на торт, прикласти каструлькою з рівним дном і вантажем спочатку у пів кілограма, через годину змінити вантаж на кілограм – 1-1,5 год. Торт зберігати у холодильнику.*

Опісля зняти вантаж змастити верхній корж залишеним кремом, накрити плівкою і знову залишити торт у холодильнику на ніч.

**Для приготування сирного крему** та вирівнювання торта:

Холодний сир маскарпоне розмішати до однорідності. На середній швидкості збити міксером охолодженні вершки з цукром до стійких піків та обережно змішати з маскарпоне 1-2 хв.

З торта зняти кільце, що його фіксувало, рівномірно нанести сирний крем з верху та боків, акуратно вирівняти за допомогою кондитерського скребка.

Корж який випекли із залишків тіста подрібнити, краще руками, та обережно нанести по всьому торті, на боки й на верх.

Залишити торт ще на декілька годин в холодильнику. Смакуватиме охолодженим.







































