

Шарлотка грушево-шоколадна

Неймовірно смачний та вишуканий десерт з цікавою історією та оригінальним методом приготування.

Шарлótка (фр. Charlotte) — абсолютно традиційний десерт для європейської кухні, одні вважають, що історія виникнення цього десерту сягає корінням традицій французького кондитерства, інші надають перевагу традиціям Британського Альбіону. Так, чи інакше, погодьтеся, що шарлотку люблять у цілому світі. Щоправда, десь її називають пудингом, десь холодним десертом, а десь простим пирогом з яблуками.

Отож існує декілька версії походження назви цієї дивовижно смачної страви: перша – наповнена легендами, адже вважають, що її назва походить від жіночого імені “Шарлотта”, що пов’язує її з ім’ям королеви Шарлотти Мекленбург-Штрелицької, дружини англійського короля Георга III; інша версія має свою теорію, більш правдоподібну – назва десерту походить зі староанглійського charlyt, що в перекладі означає «страва зі збитих яєць, цукру і молока».

Британці й справді готують пудинги з усього на світі. І рецепт англійської шарлотки дуже простий, хоча варіантів також безліч. Вважають, що найпершою та простою шарлоткою був холодний десерт, або як ще його називали – «сирий», коли замочені скибочки хліба укладалися шарами і перекладалися подрібненими фруктами.

Згадаймо про «королівську» версію: у 18 столітті король Георг III правив Великою Британією, а його дружина Шарлотта Мекленбург-Стрелістська була покровителькою садівників яблунь. Подейкують, що саме вона винайшла яблучний десерт “Шарлотка” або садівники на знак поваги самі назвали такий десерт з яблук її іменем.

Існує ще одна версія нашого знаменитого десерту, що пов’язує її з ім’ям Шарлотта. І це романтична легенда про створення шарлотки шеф-кухарем з Великої Британії, який безнадійно закохався в дівчину, на ім’я Шарлотта. Власне, саме для неї створив чудовий яблучний десерт і назвав його ім’ям коханої. Цю версію вважають дещо сумнівною, але вона живе до тепер.

На початку ми згадували про історичну приналежність шарлотки до витонченого французького кондитерства. За цією версією творцем шарлотки називають французького шеф-кухаря Марі Антуан Карем, який жив наприкінці 18-го, початку 19 століття. Його вважають одним із засновників кулінарії нового часу, “високої кухні”, його називали “кухарем королів і королем кухарів”. Антуан Карем модифікував первинність шарлотки, надав їй нового виду. Сьогодні цей десерт називають Charlotte Russe. Він змінив шарлотку в 1802 році, від тоді її викладають не хлібом, а печивом савоярді й наповнюють середину баварським кремом з желатином.

Чомусь саме французька версія шарлотки стала найбільш популярною і не поступається своєю першістю й до тепер. Саме її ми й взяли за основу у приготуванні нашої грушево-шоколадної шарлотки. Як кажуть – осучаснюємо традиційне. Тож замість яблук у нас груші.

- 400 г печива савоярді
- 400 г консервованих груш
- 400 г чорного шоколаду 65% какао
- 8 яєчних білків
- 200 мл рідких вершків
- 50 г цукру
- 2 столові ложки грушевого коньяку
- 2 чайні ложки лимонного соку

Груші відцідити від сиропу, до сиропу додати коньяк.

Довести вершки до кипіння. Подрібнити шоколад покласти у посудину й залити киплячими вершками, помішувати до повного розтоплення.

Збити білки з лимонним соком та цукром. Готову меренгу перемішати з шоколадним охолодженим ганашем.

Форму-посудину для шарлотки вистелити харчовою плівкою.

Занурити савоярді у сироп лише з одного плоского боку і вистеляти ними дно посудини та формувати стінки, найкраще сухим боком до бортика посудини.

У готову вистелену печивом форму влити половину ганашу, зверху додати половину порізаних великими шматками груш та встелити наступним шаром змоченого савоярді. Наступний етап повторює попередній ганаш, порізані груші, верх закриваємо змоченими савоярді. Увесь наш витвір накрити харчовою плівкою і поставити у холодильник щонайменше на 12 год.

Опісля згаданого часу дістаємо готову шарлотку, перевертаємо її верх дном на таріль, знімаємо харчову плівку, прикрашаємо її шоколадною стружкою і ... вмошуємось зручніше та смакуємо немов божественним нектаром, який бентежитиме увесь ваш рецепторний смак.











