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 глазурі. 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 пряженого 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.








341


56











