

Торт «Наполеон»

Наполеон — торт, що готується з листкового тіста й перекладається кремом. У Франції та Італії цей торт називається *mille-feuille* (тисяча шарів). У США — *Napoleon*, у Великій Британії — *vanilla slice* або *cream slice*. Варіації страви розійшлися по всьому світу зі загальною назвою «Наполеон» або «Випічка Наполеона».

Існує безліч різновидів *mille-feuille*, у кожній країні й навіть у кожному ресторані є свій фірмовий рецепт. Від виду крему до способу приготування тіста. Класичний *mille-feuille* для кулінарів та гурманів у першу чергу — ніжний десерт. Його варіації множаться з кожним роком. Про те, важлива складова цього торта — листкове тісто, лишається незмінною. Смак тіста не повинен домінувати й заважати насолоджуватися десертом, а лише злегка доповнювати неповторний смак начинки. Секрет цього кулінарного шедевра — заварний крем, який змішують з попередньо збитими вершками. Славетний десерт може також готуватися з мигдалевим кремом, з ягодами та фруктами, як по чергово змінюються між шарами з листкового тіста.

Як це не дивно, але більшість поціновувачів цього десерту не знають, що, насправді, існує два типи торта «Наполеон»: так званий «мокрый» 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. В цьому випадку десерт є більш хрустким. Саме такий варіант пропоную вашій увазі з маленьким секретом – додаванням абрикосового конфітуру.

Походження кулінарного шедевра шляхетне, але дуже туманне. Його вважають французькою стравою, але коріння тягнуться до італійського Неаполя, де *mille-feuille* був улюбленою стравою місцевої кухні. В Італії він готувався зі шпинату, сиру та песто. І назва «Наполеон» походить від назви міста.

У книзі «Французький кухар» (*Le Cuisinier françois*, 1651) знаний французький шеф-кухар і письменник Франсуа П'єр де Ла Варенн описав один з найстаріших рецептів приготування цього торта.

За однією версією, рецепт цього торта був створений під час другої

французької імперії (1852-1870), за наказом імператора Наполеона III на честь його дядька – Наполеона Бонапарта. І це схоже на правду, бо торт mille-feuille дійсно роблять з тих часів. Але у французькій версії ця страва складалася з коржів листового тіста змазаних перетертою суницею чи полуницею.

Наступна версія розповідає нам про часи Наполеона I. Непідтверджена документами легенда говорить, що після здобуття перемоги важкою ціною над австрійцями біля Маренго, Наполеон викликав свого кухаря Лягуп'єра і наказав приготувати поминальну вечерю. Перед кулінаром стояло надзвичайно складне завдання: нагодувати голодних солдат, але обійтися без м'яса, оскільки імператор не їв м'яса. З різних грибів та трав, з додаванням оливкової олії, на вечерю було подано чудове куряче м'ясо зеленого забарвлення, яке імператор смакував із задоволенням. Після цієї важкої перемоги Наполеон став одноосібним правителем Франції.

У святвечір морозного 1800 року, у Версалі, імператор покликав свого кухаря: «У це свято поруч зі мною буде Жозефіна де Богарне. Вечеря повинна стати приголомшливою. Мені все одно, що ти приготуєш, але обов'язково додай до меню того зеленого «Маренго» і щось чудове на десерт – дами люблять солодке, було б непогано, якщо б ти зміг вразити Жозефіну.»

На вечерю кухар подав «зелене м'ясо» і торт. Десерт зверху був прикрашений цукровою пудрою, коржі рясно змащені кремом, але боки залишилися відкритими, демонструючи безліч шарів. Імператор насупився і запитав кухаря, що це означає. Лягуп'єр відповів: «Життя циклічне, події змінюють одна одну, але повторюють ті, що вже відбулися... Ми ж повинні завжди їх пам'ятати – це головне в житті.

– Анрі, ти маєш на увазі Маренго?

– Так, – кивнув головою кухар.

Для тіста:

- 450 г борошна
- 250 г вершкового масла

- 3 жовтки
- 250 мл сметани жирністю 30-33%

Для крему:

- 400 г вершкового масла
- 1 банка вареного згущеного молока
- 50 мл коньяку
- сік з половини лимона
- 600 г абрикосового кислого конфітюру
- 50 г цукру пудри

Борошно просіяти на робочу дошку. Покласти на нього вершкове масло і сікти ножом до дрібних крихт 15-20 хв.

Додати жовтки й сметану та продовжувати сікти ножом до утворення м'якого тіста. Згорнути його ножом у кульку, накрити плівкою і поставити у холодильник на 1-2 години.

До тіста можна додати жовту цедру лимона або апельсина потерту на дрібній тертці.

Нагріти духовку до 190-200 С.

Опісля розділити тісто на 6 рівних частин. Кожен шматок тонко розкачати на підсипані борошном дошці. Розкачану паляницю накрутити на качалку та перенести на деко. Паляницю поколоти виделкою, щоб при випіканні тісто менше стягалось і випікати 12-15 хв до золотистого кольору. Так повторити з усіма шматками тіста.

Торт можна випікати як прямокутним так і круглим.

Для приготування крему необхідно насамперед збити масло кімнатної температури до білого і пухкого крему.

При збиванні по одній ложці додати варене згущене молоко, сік та коньяк до смаку.

Коржі змащуючи перекладати один раз кремом, інший раз абрикосовим конфітюром. Верхівку торта присипати цукром пудрою.

Торт залишити на ніч настоятися у кімнатній температурі, потім зберігати у холодильнику.























