

Французский блинный торт

Автор: Administrator

09.09.2014 17:30 - Обновлено 14.09.2014 17:33



Крепвиль – французский блинный торт. Сначала готовят блины, а потом промазывают их заварным кремом и карамелью, формируя собственно сам торт. Нет единого рецепта, но есть первостепенный компонент – блин. Чем больше будет блинов, тем красивее получится десерт. Некоторые готовят его из тридцати шести блинов с разным диаметром (использование разных сковородок). На приготовление тратят четыре часа, но десерт стоит потраченного времени!

Ингредиенты для теста для блинов

- 600 мл кипяченой воды;
- Двести мл молока;
- По 50 грамм простокваши, сливочного масла и сахарной пудры;
- 600 г пшеничной муки;
- Несколько щепоток соли;
- Девять куриных яиц.

Ингредиенты для приготовления шоколадного крема

- Тридцать грамм какао-порошка;
- 200 мл сливок;
- 200 г творога;
- 140 г черного шоколада.

Ингредиенты для карамельного крема

- 500 мл сливок;
- 300 г творога, сливочного масла;
- 50 г сливочного масла;
- 600 мл молока;
- 4 ст. л. кукурузного крахмала.

Ингредиенты для приготовления ванильного крема

- 400 г творога;
- 1,4 тыс. мл сливок;
- 30 г ванильного сахара;
- 200 г обыкновенного сахара;
- 6 ст. л. кукурузного крахмала.

Приготовление французского блинного торта

1. Надо приготовить все ингредиенты для блинчиков;
2. Надо соединить воду, обыкновенное и кислое молоко;
3. Надо добавить сахарную пудру, соль, ванильный сахар и все яйца. Все ингредиенты надо перемешать венчиком до однородного состояния;
4. Просеивание муки и перемешивание;
5. Растапливание масла и вливание в тесто. Все комки должны раствориться. Тесто должно быть однородным. Надо оставить его в покое на 30 минут;
6. Выпекание всех блинчиков с разным диаметром;
7. Подготовка ингредиентов для всех кремов;
8. Можно приготовить карамельный крем, пока тесто будет отдыхать;
9. Приготовление ванильного крема;
10. Для шоколадного крема надо разогреть сливки с кусочками шоколада. Постоянное помешивание;
11. Добавление какао, проваривание массы на малом огне в течение 2-3 минут;
12. Разделение крема на две части. Первую надо остудить на ледяной бане, после чего добавить в нее творог. Другая часть пригодится для глазури торта;
13. От ванильного и карамельного крема надо отделить по 1 ст. л. для формирования украшения;

Французский блинный торт

Автор: Administrator

09.09.2014 17:30 - Обновлено 14.09.2014 17:33

14. В кремы надо вмешать творог;
15. Сборка торта. Сначала кладут большие блины на блюдо;
16. Прослойка – ванильный крем (его кол-во должно быть равным, обмазывание боков проводят в самую последнюю очередь);
17. Выкладывание блинов средней величины;
18. Промазка карамельным кремом;
19. Выкладывание самых маленьких блинов;
20. Промазка шоколадным кремом с творог;
21. Верхушку надо глазировать шоколадным кремом. Он должен растечься;
22. Остывание в холодильнике в течение нескольких часов;
23. Украшение на свое усмотрение.