Автор: Administrator
28.10.2016 00:00 - Обновлено 09.11.2016 17:08



Французская выпечка хорошо известна во всем мире, в особенности славятся десерты. Выпекаемые кондитерские изделия, рецептура которых оттачивалась французами не один десяток лет, покоряют всех сладкоежек. Они изысканные, легкие и невероятно аппетитные. Такие десерты станут прекрасным завершением торжественного банкета, украсят дружеское чаепитие и порадуют любимых и родных людей во время завтрака. Изумительный аромат и бесподобный вкус свежей выпечки – что может быть лучше?

И для того чтобы отведать подобное лакомство не обязательно отправляться во французское кафе или ресторан. Зная точный рецепт, замечательную выпечку, можно приготовить и дома.

В число наиболее известных французских сладостей по праву входит яблочный пирог Тарт Татен. Этот пирог очень прост в приготовлении, поэтому сделать такое лакомство под силу любой хозяйке.

Рецепт французского пирога «Тарт Татен»

Чтобы приготовить классический французский яблочный пирог понадобится песочное тесто. Нежное и рассыпчатое тесто для пирога готовится на основе смеси из сметаны и масла.

Понадобится:

Для теста: мука – 175 г; сахар – 55 г; щепотка соли; сливочное масло – 165 г; сметана –

75 мл.
Для начинки: сливочное масло – 115 г; сахар – 155 г; яблоки – 6 шт.; яйцо – 1 шт.

Приготовление

Чтобы приготовить хорошее песочное тесто, подготовленное количество муки необходимо просеять через сито, после чего в нее добавить соль и сахар. Эти компоненты тщательно перемешиваются, и уже к готовой смеси добавляется сливочное масло, которое желательно натереть на крупной терке. Все ингредиенты перетираются до появления крошки. В этот момент добавляется сметана и тесто вымешивается до тех пор не станет упругим и гладким на ощупь. Готовое тесто оборачивается пищевой пленкой и помещается в холодное место примерно на 2 часа.

Для приготовления начинки сливочное масло вместе с сахаром необходимо растопить в сковороде на медленном огне, после чего в жидкую загустевшую массу выложить предварительно очищенные и нарезанные крупными дольками яблоки. Яблоки должны притомиться в течении 20 минут. В то время, пока снятые с огня яблоки остывают, охлажденное тесто раскатывается пластом толщиной 5 мм. Этим пластом накрывается сковорода с яблоками. Края теста подворачиваются внутрь формы, и сковорода отправляется в предварительно разогретую до температуры 180 градусов, духовку. На выпекание французского яблочного пирога в духовке понадобится примерно 45 минут.