



Мильфей – вкусный и изысканный десерт французской кухни. В классическом варианте он представляет собой пирожное из хрустящих коржей слоёного теста с прослойками из заварного крема.

В переводе с французского «мильфей» означает «тысяча лепестков» или «тысячелистник». Именно так выглядят в разрезе готовые слоёные коржи. Такая структура достигается многократным сложением и раскатыванием слоёного теста перед выпечкой. Главная фишка этого десерта – коржи обязательно должны быть хрустящими. Поэтому их долго не хранят и кремом их смазывают непосредственно перед подачей десерта.

Не стоит путать мильфей с тортом «Наполеон», который, несмотря на название, к французской кухне не имеет никакого отношения. Эти два блюда имеют разную технологию приготовления. К тому же «Наполеон» можно дольше хранить, со временем его коржи становятся мягче и пропитываются кремом. А нехрустящий мильфей считается уже испорченным и его выбрасывают.

Сегодня существует много рецептов приготовления мильфея. К классическому варианту часто добавляют джемы и свежие фрукты, шоколад и мороженое. Появились даже несладкие варианты этого блюда с применением мяса, рыбы или овощей. Однако, назвать такое пирожное можно по-разному, но настоящий французский мильфей это всё-таки сладкий десерт.

Классический рецепт пирожного

Мильфей – «тысячелистник любви»

Автор: Administrator

15.12.2017 00:00 - Обновлено 08.01.2018 12:32

Ингредиенты:

- замороженное слоеное тесто - 0,5 кг;
- мука - 25 г;
- молоко - 0,5 л;
- сахар - 150 г;
- яйца - 1 белок и 2 желтка;
- ягоды (клубника, малина, ежевика, черника, смородина – на выбор) - 0,5 кг;
- крахмал - 25 г;
- ванилин – 5г.

Выпекание коржей:

- Слоёное тесто разморозить, выложить на стол посыпанный мукой и раскатать.
- Выстелить противень пергаментной бумагой, переместить в него тесто. Тесто посыпать сахарной пудрой для получения карамельной корочки.
- Корж выпекать под гнётом (чтоб он не поднимался и не пузырился) при температуре 200С в течении 15-20 мин. до образования золотистой корочки.
- Горячий корж разрезаем на полоски-заготовки и оставляем остывать

Приготовление заварного крема:

- Взбиваем в мисочке яйца и сахар, затем добавляем муку и крахмал.
- В отдельной ёмкости нагреваем молоко с добавленным ванилином до 50-60С.
- Снимем молоко с плиты и постепенно добавляем смесь муки с яйцом, хорошо всё перемешивая.
- Возвращаем крем на плиту и, непрерывно помешивая, доводим его до загустения на водяной бане.
- Протираем крем через сито, чтоб избавиться от комочков, и охлаждаем.

Теперь можно приступать к компоновке десерта. В классическом варианте он состоит из 3-х слоёв коржей, трёх слоёв крема и ягод в двух внутренних слоях. Крупные ягоды можно порезать. После «сборки» пирожное можно украсить по своему усмотрению. Подавать свежим, есть всё и сразу – это же мильфей!