Автор: Administrator
27.03.2018 00:00 - Обновлено 17.04.2018 07:54



Родиной этого вкуснейшего десерта является Франция. Как гласит история, автором пирожного является Жан Авис, который придумал его в конце 18 века. Первоначально, эта выпечка готовилась из сдобного теста, сформированного в небольшие шарики. Жан Авис, назвал свое пироженное choux, позаимствовав название у поворов, готовивших при дворе короля запеченные шарики из толченого картофеля, которые называли choux, что в переводе означает «маленькая капуста». Шу пришлось по вкусу французом и этот десерт приобрел большую популярность. Его рецепт несколько изменился и в настоящее время, французское пирожное Шу готовится следующим образом.

Как приготовить пирожное Шу?

Пирожные Шу готовятся из заварного теста. Чтобы десерт получился вкусным, очень важно правильно приготовить заварное тесто. Необходимо молоко развести водой, добавить сливочное масло и довести эту смесь на огне до кипения и затем, постоянно помешивая, чтоб не образовались комочки, ввести в нее просеянную муку. Полученную массу нужно тщательно вымешивать в течение нескольких минут, не снимая с огня. Есть несколько тонкостей, которые должны быть соблюдены в процессе приготовления теста. Во-первых, масло должно полностью расплавиться в жидкости, до того, как засыпается мука. Перемешивать, тесто в посуде на огне нужно до тех пор, пока оно с легкостью не будет отставать от стенок. Тесто готовиться на слабом огне. В слегка остывшее тесто добавляются яйца и оно тщательно перемешивается до однородной массы. Готовое тесто укладывается в кондитерский мешок, из которого откладываются на противень порционные шарики одинакового размера и выпекаются в духовке.

Крем для пирожных Шу

Начинка для французского пирожного Шу может быть различной. Все зависит от вкусовых предпочтений. Классической начинкой этих пирожных является заварной крем, но можно их начинить и взбитыми сливками. Взбитые сливки можно приготовить с такими добавками, как шоколад, фруктовое пюре, рикотта или лимонный курд.

Ингредиенты:

- 2 лимона среднего размера;
- Желтки из 3 яиц;
- 70 г сахара;
- 150 г сливок;
- 50 г сливочного масла;
- 350 г рикотты;
- 10 г ванилина.

Приготовление

С лимонов нужно снять цедру и отжать мякоть. Жестки соединить с сахаром, маслом и подготовленным лимоном, тщательно размешать полученную смесь и проварить на медленном огне. Охлажденные сливки взбиваются с ванилином, рикотта протирается через сито и все компоненты начинки смешиваются в единую массу.