

Бретонский яблочный пирог

Автор: Administrator

07.02.2020 00:00 - Обновлено 07.03.2020 20:10



Бретонский яблочный пирог – известный французский десерт родом из Бретани. Готовится он на основе песочного теста, начиняется яблоками, заливается яично-сахарной смесью и выпекается. После этого пирог обязательно смазывается сверху джемом или вареньем. Для более пикантного вкуса в заливку добавляют кардамон, ваниль, корицу и другие пряности. Рецепт этого вкуснейшего блюда достаточно прост, поэтому его обязательно стоит приготовить самостоятельно.

Как приготовить бретонский яблочный пирог?

Вариантов приготовления этого блюда достаточно много:

1. Иногда песочное тесто в рецепте заменяют заливным или слоёным. Это отступление от классического рецепта сильно меняет вкус, поэтому советуем так не делать, если хотите попробовать именно бретонский яблочный пирог, а не какое-то другое блюдо.
2. Начинку из яблок можно дополнить ягодами, орехами, марципаном и сухофруктами.
3. Как показывает практика, готовить это пирог можно не только традиционным способом в духовке, но и в мультиварке. Вкусовые качества блюда при этом особо не меняются.
4. При необходимости масло в рецепте можно заменить на маргарин.

Классический рецепт пирога

Ингредиенты:

- яблоки – 1 кг;
- мука – 220 г;
- яйца – 5 шт.;
- сливочное масло – 180 г;

Бретонский яблочный пирог

Автор: Administrator

07.02.2020 00:00 - Обновлено 07.03.2020 20:10

- сахар – 220 г;
- марципан – 200 г;
- крахмал – 30 г;
- разрыхлитель – 10 г;
- вода – 2 ст. л.;
- ванильный сахар – 1 пакетик;
- кардамон – 0,5 ч. ложки;
- джем или густое варенье – 3 ст.л.

Приготовление

1. Положите в миску сахар и 120 грамм размягченного сливочного масла, затем разотрите и перемешайте оба продукта.
2. Добавьте муку, разрыхлитель, воду и одно яйцо. Замесите тесто и положите его в холодильник на 30 минут.
3. Пока тесто остывает, нужно вымыть и очистить яблоки. Затем нарежьте тонкими ломтиками яблоки и марципан.
4. Приготовьте заливку для пирога, смешав до однородной массы оставшийся сахар, ванилин, кардамон, крахмал, 2 яйца и 2 желтка.
5. Остывшее тесто раскатайте и выложите в форму. Сверху положите яблоки и марципан, затем вылейте сверху заливку.
6. Поместите пирог в разогретую до 170°С духовку и выпекайте 50 минут. Важно, чтобы тесто попало в духовку холодным.
7. Далее выньте пирог из духовки, дайте ему немного остыть и смажьте его сверху джемом или вареньем.