

КУЛИНАРНЫЙ ПРОЕКТ *ШАРЛОТКА ЯБЛОЧНАЯ*



Выполнили: Ким Ксения и Миронова Диана

8В

- Шарлотка (от фр. *Charlotte*) – сладкий пирог из яблок, запечённых в тесте. Классическая шарлотка — это немецкое сладкое блюдо, приготовленное из белого хлеба, заварного крема, фруктов и ликёра.



КЛАССИЧЕСКИЙ РЕЦЕПТ

- Идея классической шарлотки была позаимствована у англичан: шарлотка является одной из разновидностей пудинга, который обычно подают в тёплом виде. Дно формы выкладывают хлебом, размоченным в масле или яичной смеси. Поверх хлеба выкладывают слой готовых яблок (уваренных с сахаром) и закрывают слоем размоченного хлеба. Можно сделать несколько слоёв. Затем шарлотку выпекают в духовке и подают тёплой с мороженым, взбитыми сливками или сладкими соусами.
- Шарлотку можно готовить с различными начинками, однако яблочная начинка является наиболее распространённой из-за доступности и дешевизны яблок на территории Европы. Яблочную шарлотку традиционно пекут осенью после сбора урожая яблок. Вместо яблок можно взять груши, сливы и другие фрукты и ягоды. Также можно заменить фруктовый слой на крем или шоколадный мусс.



ОТ СЕБЯ:

- Шарлотки бывают нескольких видов. Мы с Дианой выбрали шарлотку яблочную, так как её легко приготовить.
- В ходе работы проблем не возникло, мы договорились, что Диана будет готовить шарлотку, а я проект.
- Чтобы было легче понять, как делается шарлотка, я вставила обучающее видео на следующем слайде. 😊

КАК ПРИГОТОВИТЬ?

