

Муниципальное учреждение культуры
муниципального образования город Краснодар
«Централизованная библиотечная система
города Краснодара»

ММБ им. Н.А. Островского
(филиал № 17)

Краснодар
2020



представляет

«Тысяча слоёв и треуголка императора»

Мастер-класс
по изготовлению торта
«Наполеон»



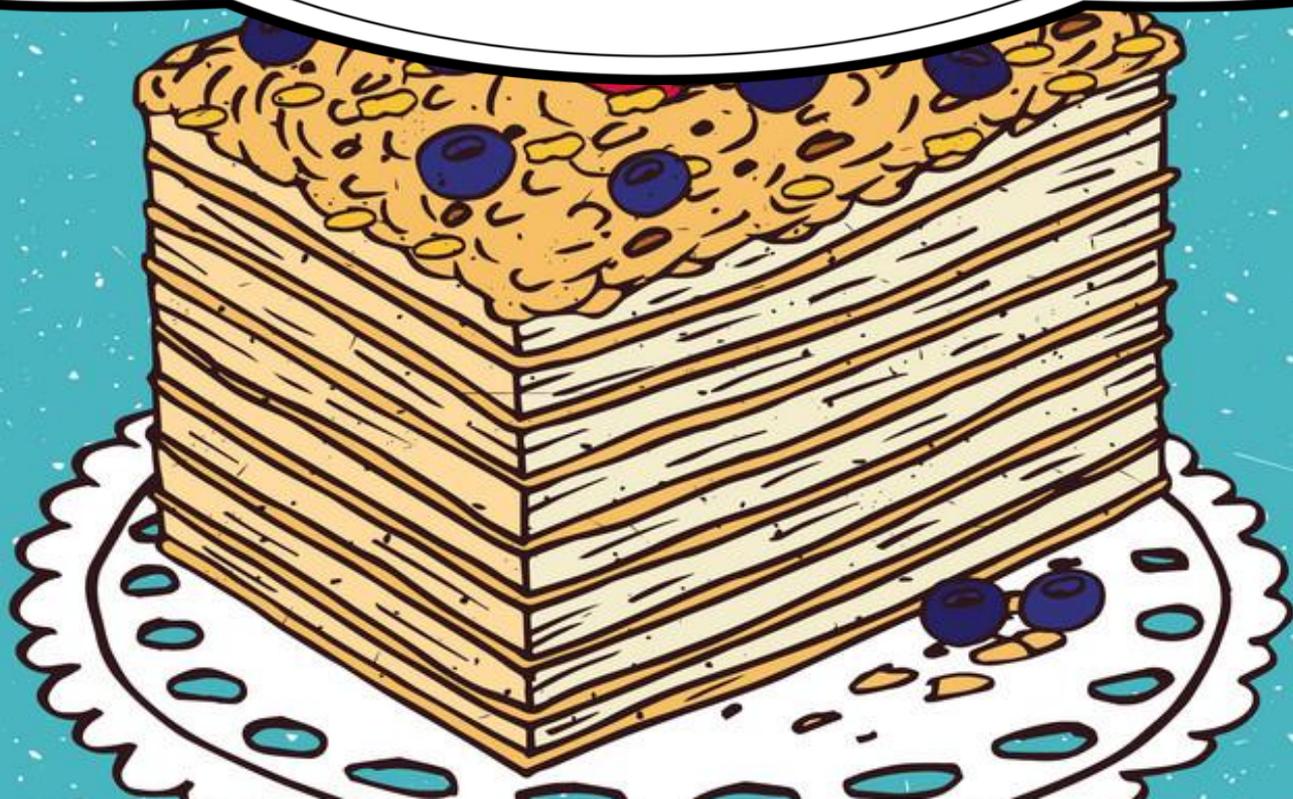
Торт, который мы сейчас именуем «Наполеоном» появился во Франции несколько веков назад. Назывался он Millefeuille, что значит «Тысяча слоёв».

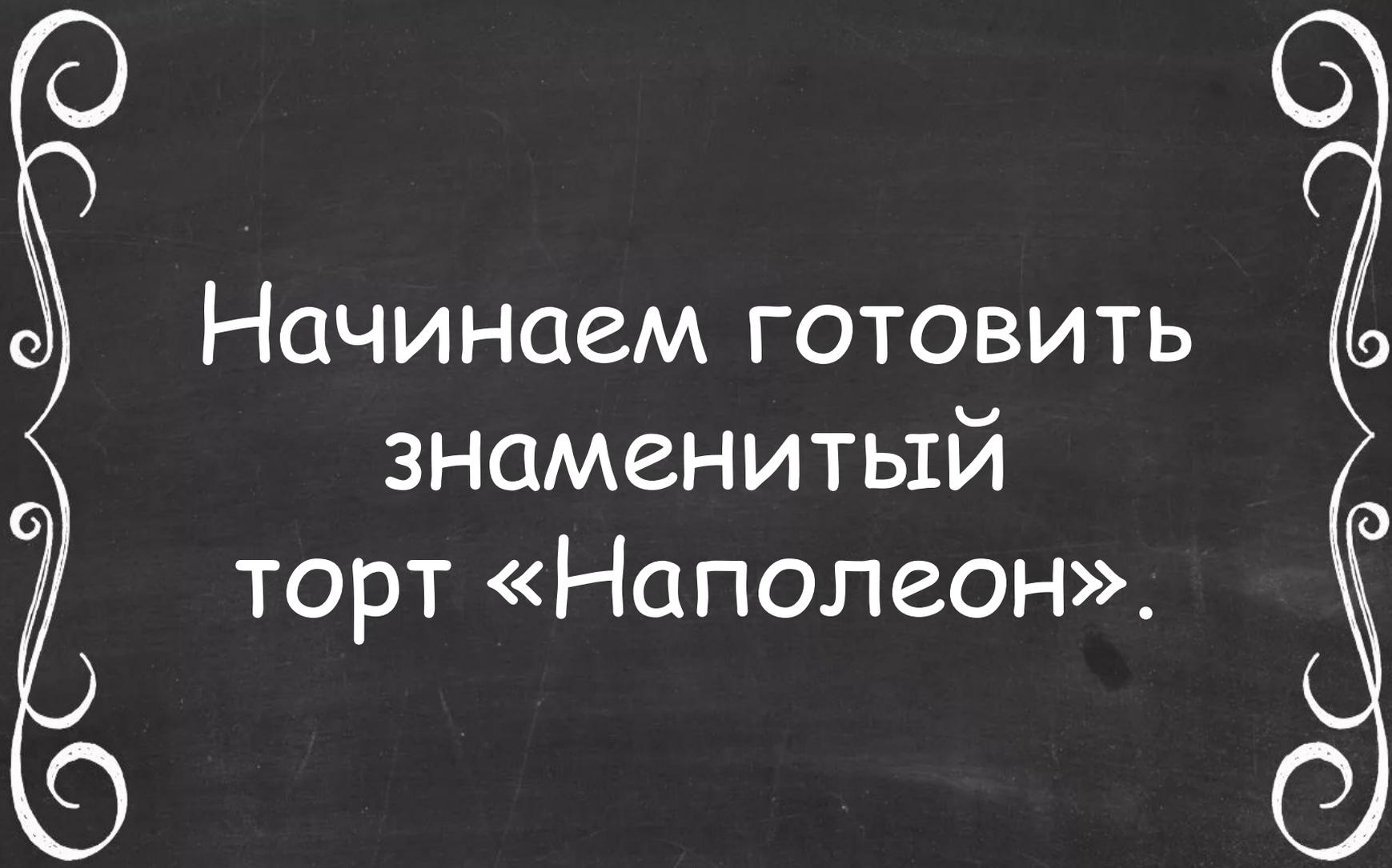


Пирожное же "Наполеон" было придумано в России в Москве в 1912 году к столетней годовщине победы русских войск над Наполеоном Бонапартом. Дело всё в том, что первоначально пирожные выполнялись в форме треугольника — треуголки, которую носил Император.



Считалось, что постепенное откусывание краёв у этой треуголки должно было символизировать победу русских над французами в войне 1812 года. Позже пирожное превратилось в торт, но название сохранилось.





Начинаем ГОТОВИТЬ
знаменитый
торт «Наполеон».



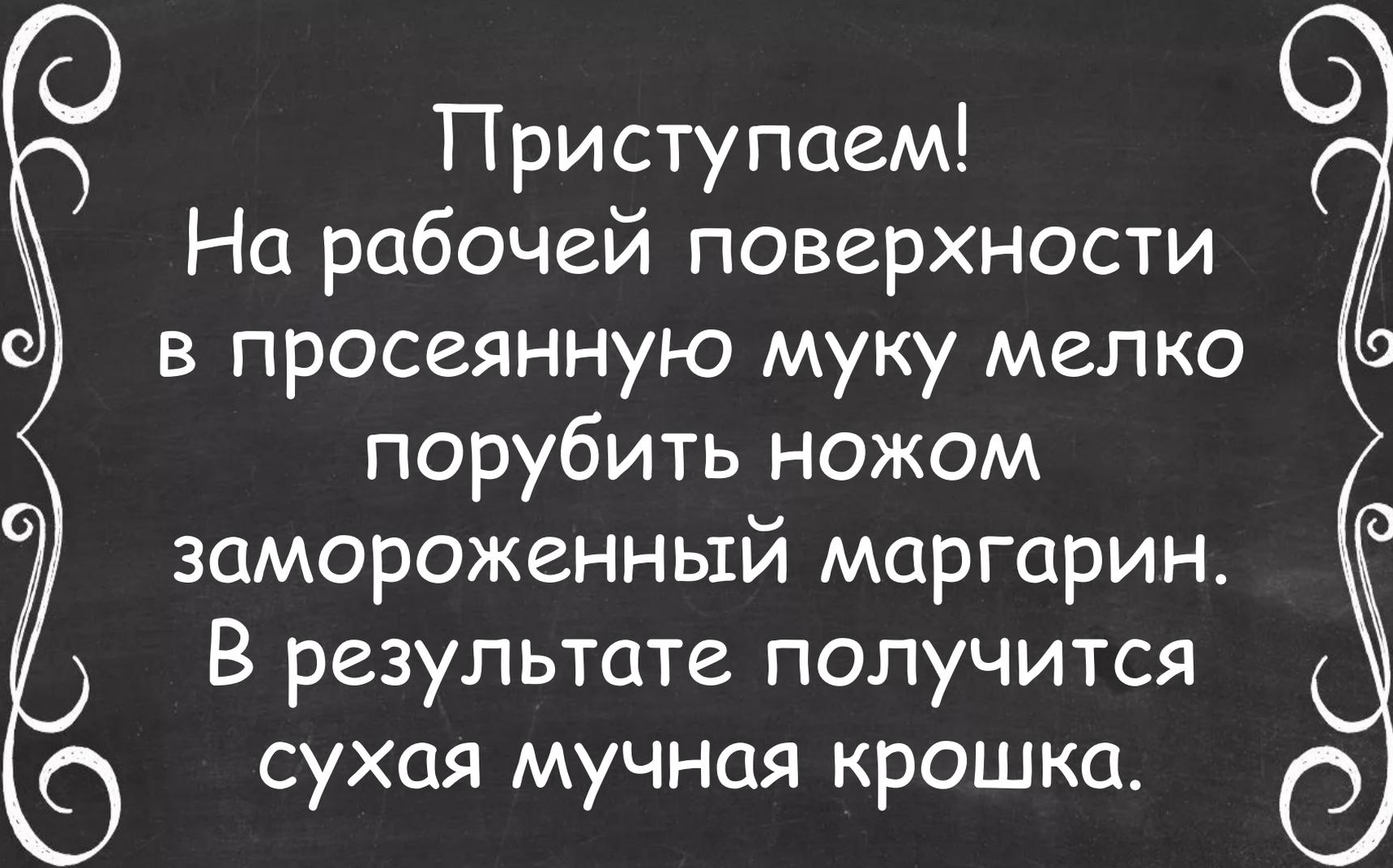
Ингредиенты
для теста:

- 3 стакана муки;
- 200 г сливочного маргарина;
- 100 мл молока;
- 2 ст. л. 9 % уксуса;



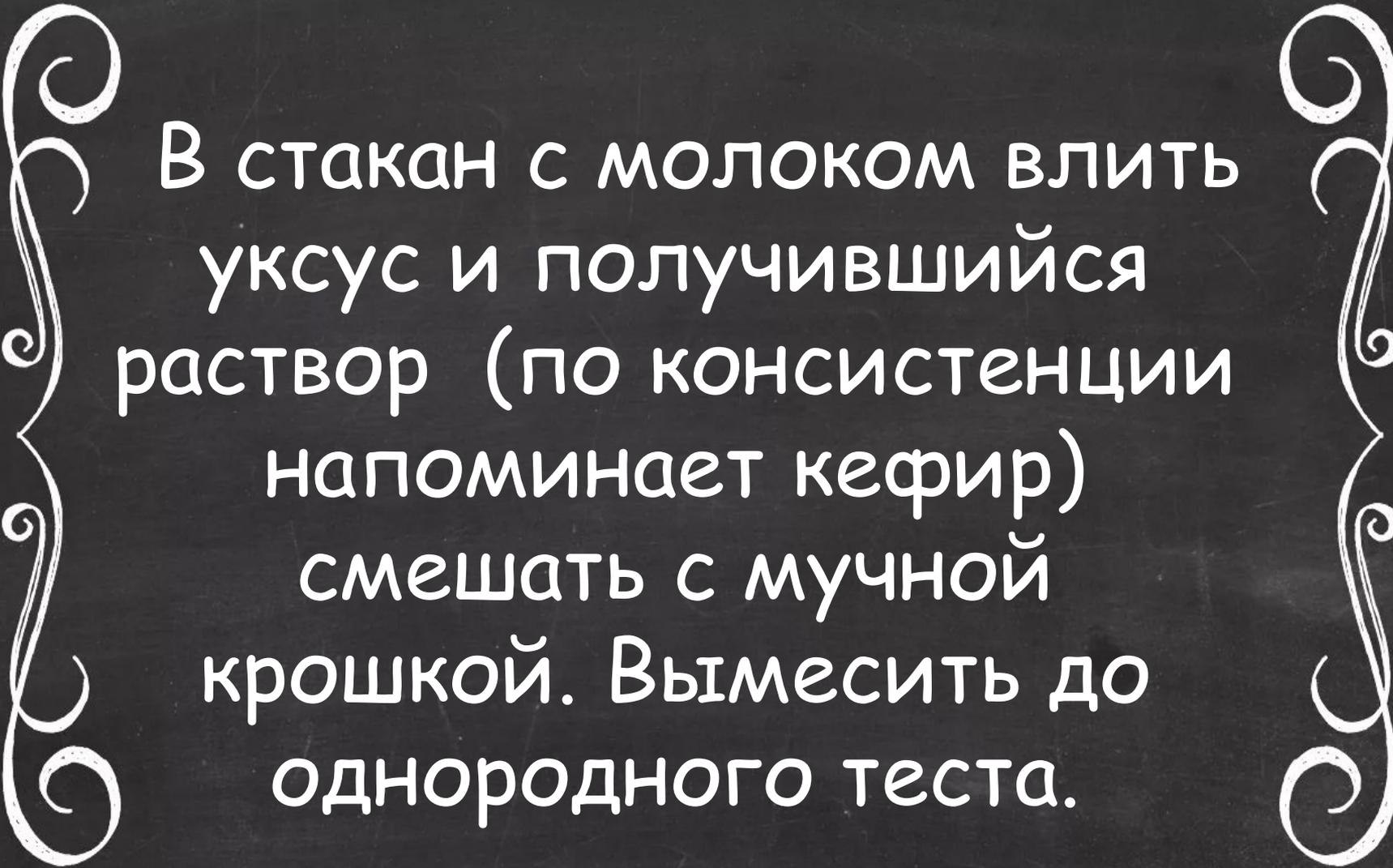
Ингредиенты
для заварного
крема:

- 3-4 яйца;
- 1 стакан сахара;
- 2 ст. л. муки;
- 700 мл молока;
- 200 г сливочного масла;
- 2 г ванилина.



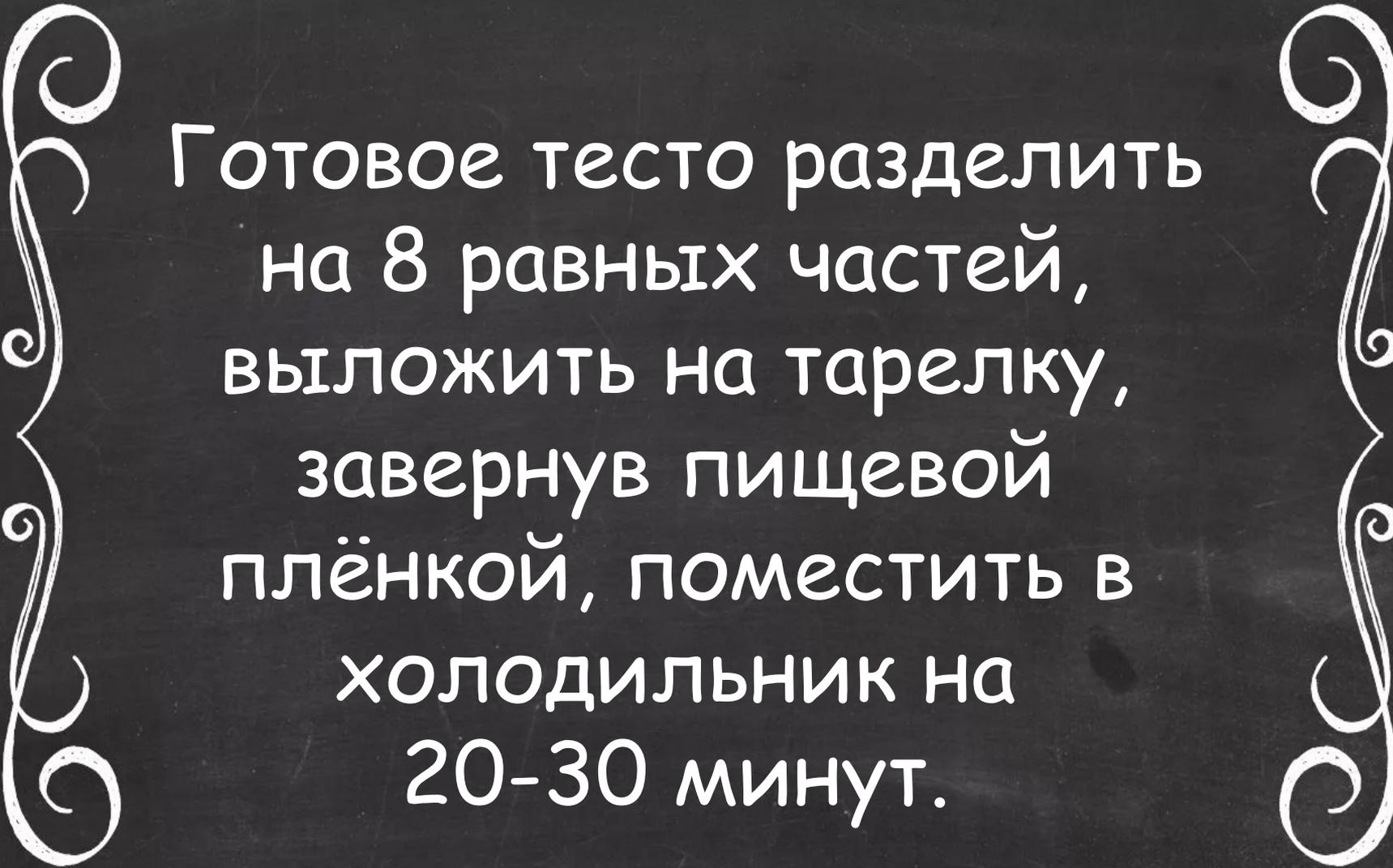
Приступаем!
На рабочей поверхности
в просеянную муку мелко
порубить ножом
замороженный маргарин.
В результате получится
сухая мучная крошка.





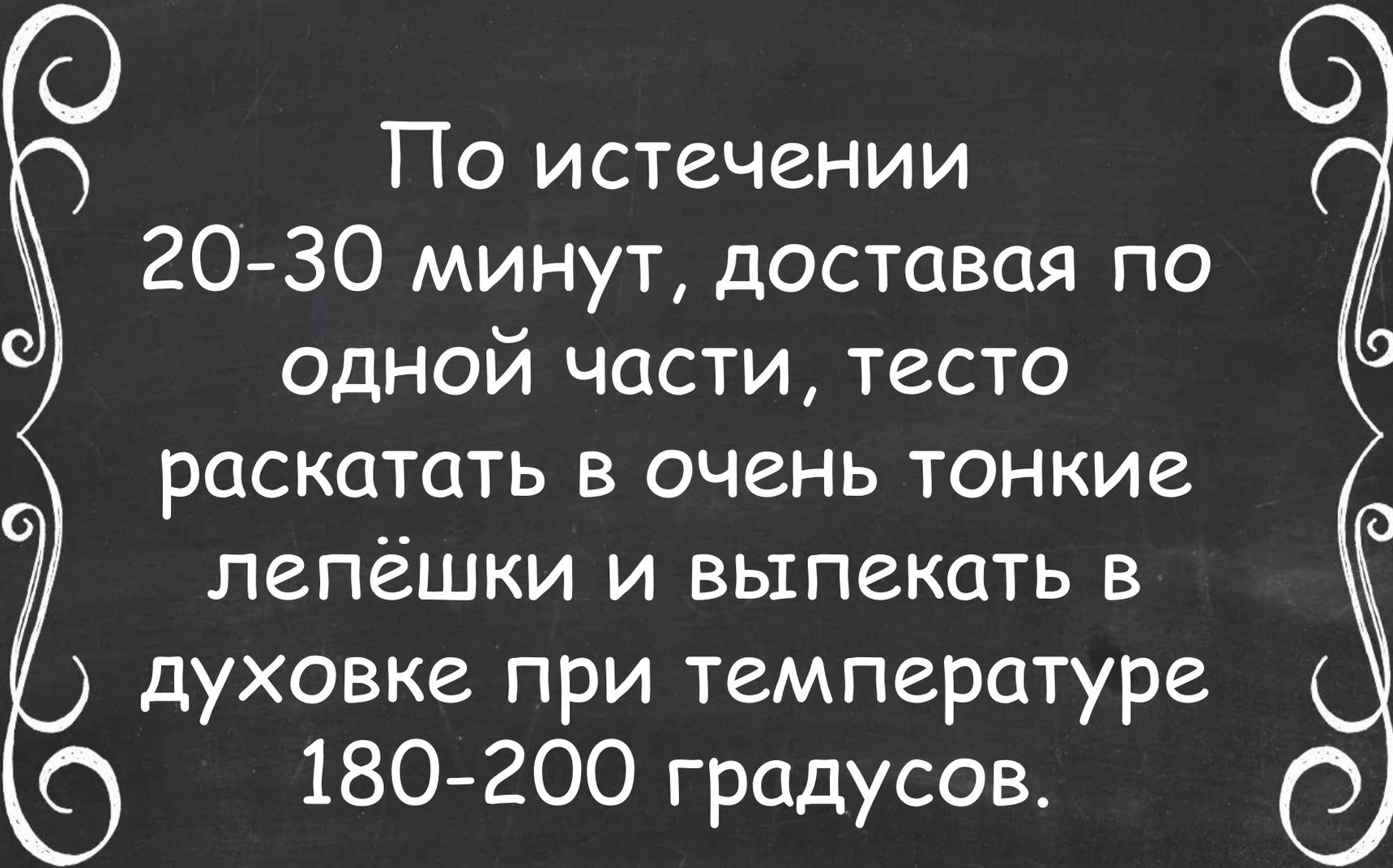
В стакан с молоком влить
уксус и получившийся
раствор (по консистенции
напоминает кефир)
смешать с мучной
крошкой. Вымесить до
однородного теста.





Готовое тесто разделить
на 8 равных частей,
выложить на тарелку,
завернув пищевой
плёнкой, поместить в
холодильник на
20-30 минут.





По истечении
20-30 минут, доставая по
одной части, тесто
раскатать в очень тонкие
лепёшки и выпекать в
духовке при температуре
180-200 градусов.



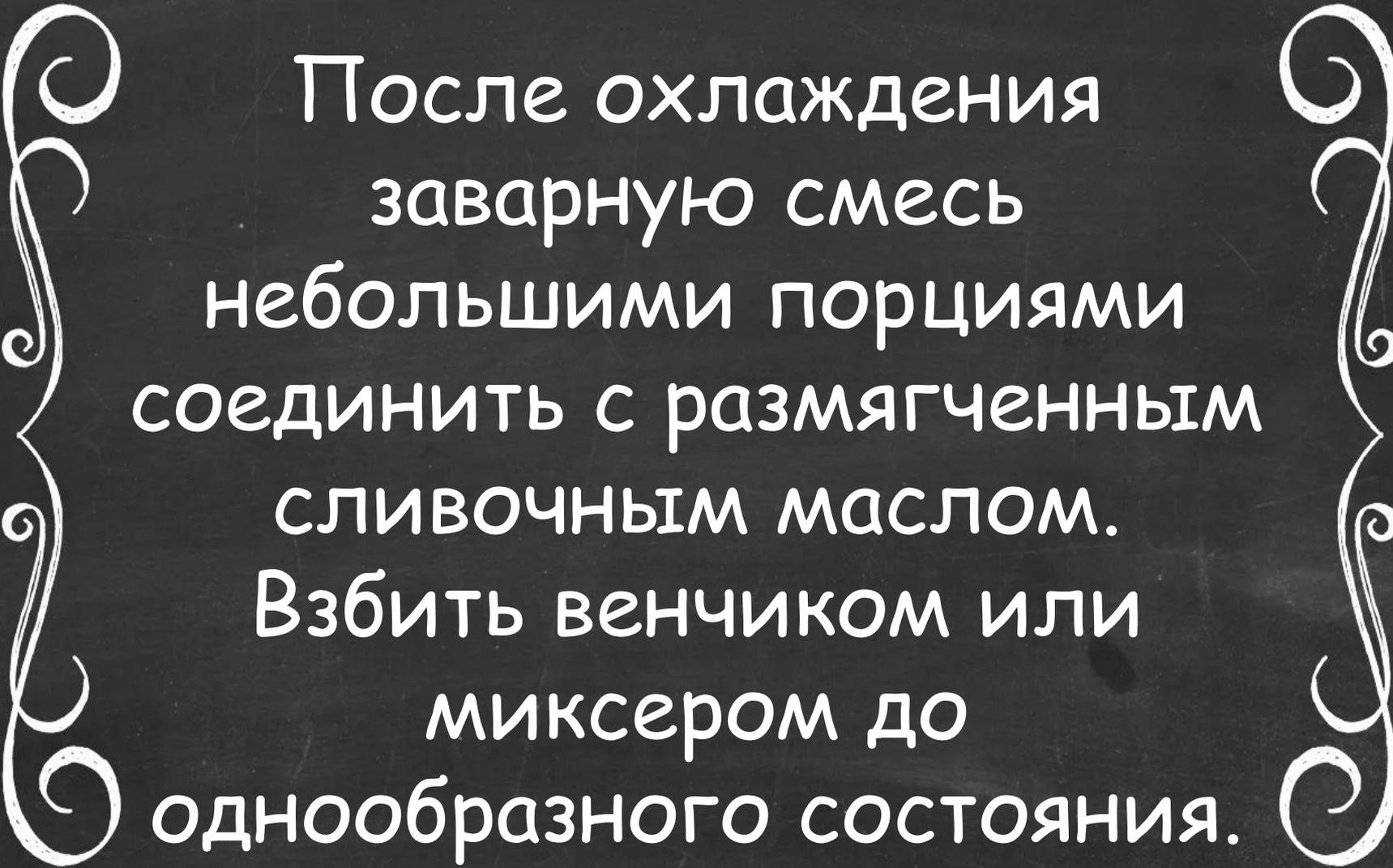




Готовим крем.

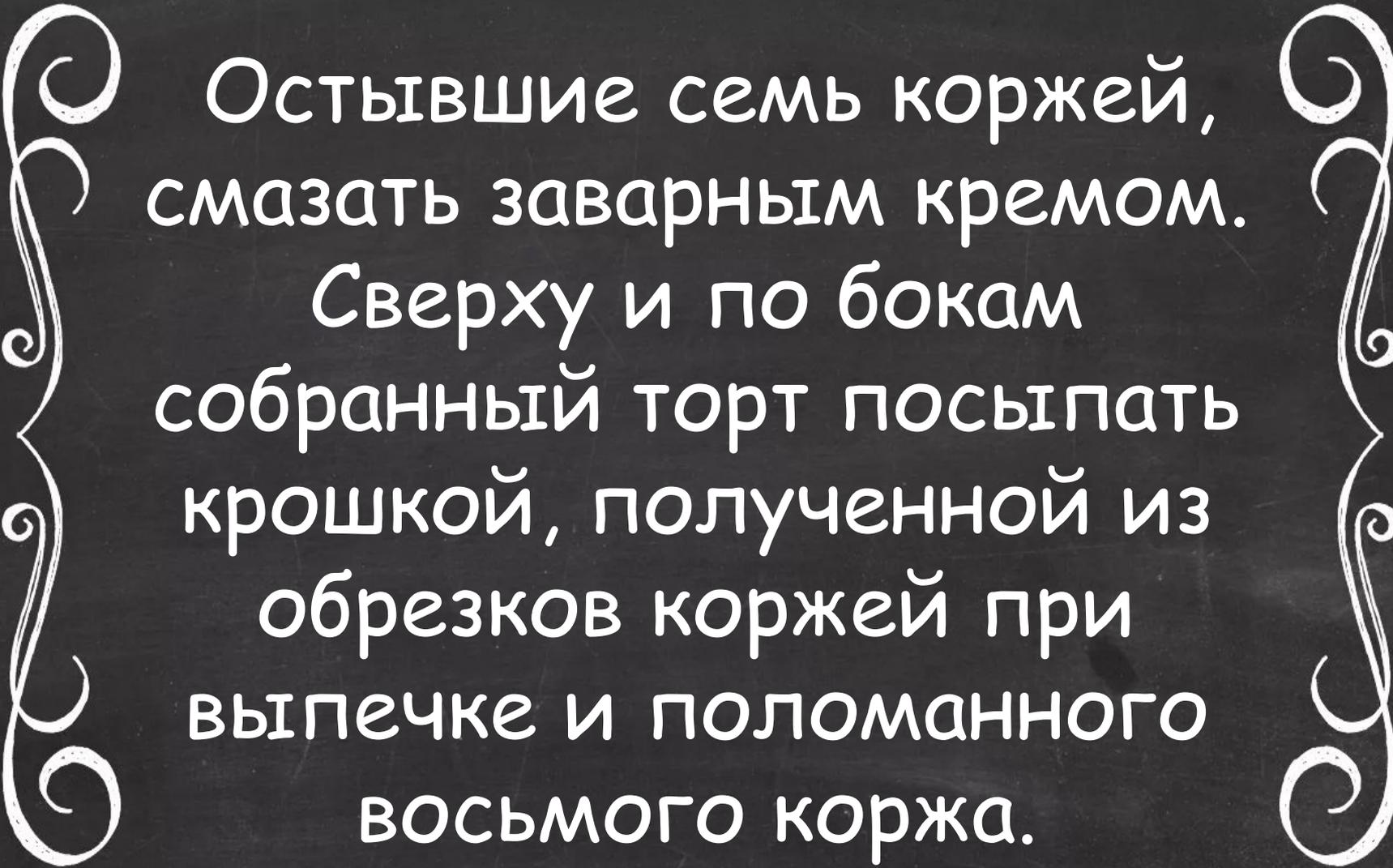
В кастрюле с толстым дном смешать яйца, сахар, муку, молоко и ванилин. Варить на маленьком огне, постоянно помешивая, до пюреобразного состояния.





После охлаждения
заварную смесь
небольшими порциями
соединить с размягченным
сливочным маслом.
Взбить венчиком или
миксером до
однообразного состояния.





Остывшие семь коржей,
смазать заварным кремом.

Сверху и по бокам
собранный торт посыпать
крошкой, полученной из
обрезков коржей при
выпечке и поломанного
восьмого коржа.



is bibendum
nec lobortis.
Vestibulum ornare bi-
diam et eleifend
Lorem ipsum dolor sit ame-
nsectetur adipiscing eli-
pandisse commodo li-
is tellus, quis ullamcor-
er sit vehicula quis.
Vestibulum ornare bibent
diam et eleifend
Duis bibendum feugiat
thortis

is bibendum
nec lobortis.
Vestibulum ornare bi-
diam et eleifend
Lorem ipsum dolor sit ame-
nsectetur adipiscing eli-
pandisse commodo li-
is tellus, quis ullamcor-
er sit vehicula quis.

Paris



Приятного аппетита!





При создании электронного
продукта были использованы
изображения с сайтов:

<https://www.vecteezy.com>

<https://www.pinterest.fr>

<https://www.vectorstock.com>



Автор-составитель
Рецензент
Ответственный за выпуск

Т.Д. Плотникова
Е.В. Чирва
Е.В. Чирва

© МУК ЦБС города Краснодара

