



Кристина Кузнецова

Генеральный менеджер сети итальянских отелей Domina в России

Этот рецепт родом из моего детства – неизменный хит десертного меню нашего первого отеля в России. Уже более трех лет его постоянно заказывают взыскательные гости Domina Prestige St. Petersburg 5*. Поэтому мы ни мгновения не сомневались – этот сказочный, по-настоящему домашний торт будет и в меню ресторана «Трюфель» в Domina Novosibirsk! В его успехе мы уверены – не у каждой женщины есть сегодня время на то, чтобы приготовить это чудо самой. Разве что... в канун Нового года?

Для приготовления теста надо соединить все ингредиенты, замесить при помощи лопатки не более 5 минут. Разделить тесто на 12 равных порций, завернуть в пленку, дать настояться в холодильнике 1 час.

Для заварного крема: вскипятить 700 мл молока. Соединить 100 мл молока с желтком, перемешать, ввести сахар, муку, затем соединить с 350 мл горячего молока, перемешать, соединить с оставшимся молоком, заварить на водяной бане до густоты. Остудить. В холодную массу ввести венчиком мягкое сливочное масло и ванилин.

Для крема: взбить сливки с сахаром, соединить с заварным кремом до однородной массы.

Раскатываем тесто толщиной 2 мм и выпекаем при температуре 180 градусов 8 минут. Прослаиваем 11 коржей кремом, двенадцатый идет на обсыпку. Дать настояться 12 часов.

Buon appetito! С Новым годом!

★ Торт «Наполеон»

Сложность ★★★

1 час / 12 порций



Ингредиенты

Тесто:

Масло сливочное 0.259 грамм (мягкое)
Сметана 20% 0.250 грамм
Мука пшеничная 0.500 грамм
Соль 0.004 грамма

Крем:

Крем заварной 0.800 грамм
Сливки 35% 0.700 грамм
Сахарный песок 0.100 грамм
Крем заварной:
Молоко 3.5% 0.800 мл
Желток куриного яйца 12шт (240грамм)
Мука пшеничная 0.060 грамм
Сахарный песок 0.240 грамм
Масло сливочное 0.380 грамм
Ванилин 0.004 грамм