

На форму 18 см

Наполеон

Слоёное тесто:
640 гр мука
400 гр сливочное маслао
9 гр 9% уксус
1 яйцо
190 гр ледяная вода

1. Ледяное сливочное масло нарубить кубиками, заморозить.
2. Муку просеять.
3. Соединить муку с кусочками масла.
4. В стакане соединить уксус, яйцо и воду.
5. Вливаем жидкие ингредиенты и вымешиваем быстро до соединения в комок.
6. Делим тесто на 10-12 частей, накрываем пленкой и убираем в холодильник на 3-4 часа.
7. Раскатываем каждый кусочек теста до толщины 2-3мм, накалываем вилкой и отпекаем до румянца.



На форму 18 см

Наполеон

Крем пломбир:
400 гр молоко
1 яйцо с1
40 гр крахмал
200 гр сахар
9гр ванильный сахар
100 гр сливочное масло
200 гр сливки
1. Холодное яйцо соединить с 2мя видами сахара и крахмалом, вымешать.
2. Молоко закипятить и тонкой струйкой вылить заготовку, постоянно помешивая.
3. Возвращаем обратно в сотейник и на медленном огне увариваем, вымешивая.
4. Масло комнатной температуры вводим в крем, вымешиваем до однородности.
5. Накрываем пленкой в контакт и полностью охлаждаем не менее 3х часов.
6. Сливки взбить до полупик, соединить с заварной частью.

После сборки торт ставим под груз на час и обсыпаем крошкой от бисквита.