



Профитроли с кремом «ЧИЗ» на СЛИВКАХ С ВИШНЕЙ.

Сахаутдинов Иван 8В
Учитель: Притчина А.М.

История происхождения профитролей.

Профитроли с французского «profitrole» означает небольшое денежное вознаграждение или ценное приобретение в виде маленьких пирожных. Первое упоминание рецепта профитролей было в 1827 году в американской поваренной книге. Автором был известный французский шеф-повар, который проходил обучение в одном из гастрономических учебных заведений США. Также есть версия что тонкое тесто для профитролей было придумано в 1540 году неизвестным шеф-поваром. Неизвестный кулинар вдохновился легкими французскими десертами эпохи правления короля Генриха II Валуа. Начиная с XIX века профитроли появились в меню множества ресторанов по всему миру. Профитроли появились с несколькими вариантами начинок – мороженое, крем, взбитые сливки с украшением в виде шоколадной крошки или сахарной пудрой. С XIX века профитроли стали очень популярны во Франции и Англии, из них начали делать различные фигуры, пирамиды. Так, во Франции традиционным праздничным блюдом стал крокамбуш – торт из Профитролей, которые сложены в форме пирамиды и покрыты карамелью.

Начинаем готовку

И так, на
понадобится:

- 180г. муки
- 4 яйца
- 150мл. молока
- 100 г. масла
- 250г. рикотты
- 100мл. сливок(33%)
- 100 г. сахарной пудры
- Вишня шоковой заморозки



Завариваем тесто

Берём 150мл. молока, и добавляем в него 100г. сливочного масла, помешивая ждём пока всё не начнёт кипеть.



Завариваем тесто

- ▶ В кипящую массу добавляем постепенно 180г. муки и перемешиваем.
- ▶ В остывшее тесто добавляем 4 яйца и не переставая перемешивать 7 – 10 минут



Выпекаем профитроли

- ▶ Получившееся тесто закладываем в пакет и выдавливаем на противень небольшими пирамидками, выпекаем их в духовке при 180°C 30 минут



А пока сделаем крем «чиз».

- Берём 100мл. сливок, и взбиваем их, в сливки аккуратно вмешиваем сахарную пудру и рикотту. Получившейся крем чиз убираем в холодильник.



Заполняем профитроли кремом «ЧИЗ».

Срезаем с профитроли верхнюю крышечку, и нижнюю часть заполняем кремом, в крем кладём ягоду вишни или малины.

Складываем профитроли горкой, и поливаем их растопленным белым шоколадом.

ЭТО ОЧЕНЬ ВКУСНО!



И всё готово!

