

Шарлотка технологическая карта



История

Существует несколько версий о происхождении названия «шарлотка». Одна из самых распространенных – романтическая история о безнадежно влюбленном поваре, посвятившего придуманный им десерт даме своего сердца Шарлотте. Ближе к реальности другая версия: блюдо появилось в конце 18 века и названо в честь королевы Шарлотты, жены короля Великобритании Георга III, которая активно поддерживала идею разведения яблоневых садов.

Как бы там ни было, классическая шарлотка, точнее «Charlotte» - французское сладкое блюдо, приготовленное из белого хлеба, заварного крема, фруктов и ликера. Приготовление такой шарлотки – весьма длительный и трудоемкий процесс, требующий опыта и терпения, поэтому описывать его я не стану. А приведу наш родной, отечественный рецепт, которым с успехом пользовались наши мамы и бабушки. Всегда экономичные и запасливые, в эпоху тотального дефицита и пустых прилавков, они придумали свой рецепт шарлотки, простой, как все гениальное.

Вкусно и полезно

Шарлотка не только вкусна, но и полезна. В яблоках, помимо витаминов, содержится уйма полезных веществ – антиоксиданты, танин, пектин, так необходимые организму для поддержания полноценного здоровья. Поэтому специалисты рекомендуют всем съесть хотя бы по одному яблоку в день, а лучше – больше. Учитывая то, что печеные яблоки усваиваются лучше, шарлотка становится прямо таки уникальным лакомством. Поэтому обязательно попробуйте приготовить яблочную шарлотку, пока не закончился урожайный сезон и яблоки самые свежие и полезные!



Ингредиенты



- Яблоки — 3 штуки
- Мука пшеничная — 200 г
- Яйцо — 3 штуки
- Разрыхлитель — 1/2 чайные ложки
- Масло сливочное — 50 г
- Сахар — 1/2 стакана



Способ приготовления



Яйца взбить с сахаром
(взбивать не менее 5-7
минут).



Способ приготовления



Добавить муку, хорошо перемешать.

Добавить разрыхлитель или 1 ч. ложку соды гашёную лимонным соком или уксусом. Можно добавить цедру лимона или апельсина.



Способ приготовления



Яблоки почистить, удалить сердцевину, нарезать небольшими дольками.



Способ приготовления



Форму для выпечки смазать
маслом.
На дно формы вылить
немного теста.



Способ приготовления



Яблоки почистить, удалить сердцевину, нарезать небольшими дольками.



Способ приготовления



На тесто выложить
яблоки (яблоки можно
посыпать корицей)



На яблоки вылить
половину оставшегося
теста.



Способ приготовления



Поставить в разогретую до 200 градусов духовку.

Выпекать в течение 30-40 минут (в зависимости от размера формы).

Во время выпечки дверцу духовки не открывать.



Техника безопасности при работе с режущими предметами.

- 1) При обработке и нарезки продуктов необходимо пользоваться правильными приемами работы.
- 2) При нарезки продуктов нельзя поднимать нож острием вверх.
- 3) Нельзя пробовать пищу с кончика ножа.
- 4) Передают нож над ручкой вперед.
- 5) Консервные банки над крышки открывают специальным ножом.
- 6) Нужно осторожно пользоваться теркой и мясорубкой.

Техника безопасности при работе с электрической плитой.

- 1) Перед включением плиты, проверить исправность соединительного шнура.
- 2) Включать и выключать плиту над сухими руками.
- 3) Нужно следить, чтобы на конфорку не попадали брызги жира и сахаристых вещей.
- 4) Нельзя ставить влажную посуду на разогретую конфорку.
- 5) Нельзя оставлять включенную плиту без присмотра.

Вкусно и полезно

