Творческий проект по технологии «Шарлотка»

Выполнила: Смирнова Ирина 9 «в» класс
Проверила: Карамышева Л.М.

Актуальность шарлотки

Как это часто бывает, современная шарлотка имеет мало общего с историческим прародителем. Даже ее версия, попавшая в 19-м веке на стол Александра I из рук французского повара Мари Карема и называемая во всем мире «русской», была никак не бисквитным яблочным пирогом, а десертом из готового бисквита и баварского крема.
Если вам доводилось искать в Интернете рецепты шарлотки, вы наверняка встречали бисквитный пирог с кусочками яблок внутри, а в описательной части к ним слова: «шарлотка, как в детстве», «по бабушкиному рецепту» или «самый простой классический рецепт шарлотки».

Шарлотка в современном понимании — это пирог с яблоками, как правило, быстрый, чаще всего бисквитный.

Это говорит о том, что память о той самой, настоящей и классической, утеряна, а название незаметно перекочевало и закрепилось вокруг современного десерта с яблоками. Даже более того – встречающиеся иногда рецепты хлебной шарлотки рассматриваются как производные от «современного классического» и называют шарлотками на скорую руку.

Введение

Я выбрала шарлотку, потому что она проста в приготовлении, а её изысканный вкус заставляет с наслаждением доедать всё, до последней крошки.

Цели:

- Изучить историю выпечки
- Ознакомиться с историей шарлотки
- Узнать классификацию теста
- Познать технологию изготовления шарлотки

История выпечки

В средние века выпечка являлась роскошью и немногие имели возможность полакомиться булочками или хлебом из пшеничной муки. Мы сознательно не относим к понятию выпечки обычный хлеб, который в то время пекся из ржаной муки, часто с добавлением отрубей. Несмотря на то, что технология выпечки была проста и доступна любому, у кого имелась дровяная печь (таковые имелись почти у всех), получить хотя бы немного пшеничной муки и меда, чтобы сделать сладкие булочки — было уже прерогативой состоятельных господ. Богатые феодалы часто баловали себя пирогами с самыми разными начинками — от мяса и рыбы до ягод и яблок. И хотя бедняки могли добыть себе все ингредиенты, столь сложные рецепты не были в ходу среди простонародья.

История шарлотки

Шарлотка - всеми любимый и очень популярный десерт. Его рецептура была придумана много столетий назад. Однако за долгие годы существования она неоднократно менялась. Поэтому увлекательная история шарлотки заслуживает отдельного внимания.

«Charlotte» принято считать блюдом английской кухни, так как когда-то этот десерт придумали местные крестьяне в знак признательности, для самой жены Георга III королевы Шарлоты, к которым она была весьма добра. Также упоминания о «шарлотт» встречаются в старых кулинарных книгах второй половины 18 века. Десерт представлял собой некую разновидность хлебного пудинга и был весьма незамысловат, потому что не нуждался в дополнительной кулинарной обработке.

Небольшие кусочки хлеба вымачивали в яблочном, грушевом или абрикосовом сиропе и раскладывали слоями, между которыми помещали начинку из яблок. Технология приготовления поразительно напоминает всем нам известный тирамису тем, что десерт не выпекался, а просто охлаждался. И может быть, шарлотка является ранней версией самого любимого лакомства итальянцев.

За несколько веков рецепт несколько изменился и на данный момент представляет собой бисквитный пирог с начинкой из яблок. Конечно, сейчас домохозяйки запекают шарлотт, но с приготовлением доступно справиться каждому, как многоопытному и бывалому кондитеру, так и новичку.

Как мы раннее упоминали, изначально шарлотт был разновидностью хлебного пудинга, но через пару десятилетий французские кулинары внесли ощутимые изменения в рецептуру приготовления, чему есть исторические доказательства.

После победы в Отечественной войне российский царь Александр I триумфатором зашел в Париж 19 марта 1814 года. По этому поводу знаменитейший в то время французский повар Мари Антуан Карем приготовил шарлотку по собственному рецепту. Новый, усовершенствованный десерт неимоверно понравился государю, да так сильно, что он захотел увезти Карема в Россию. Кулинар ехать отказался, но секретным рецептом всё же поделился. Так появилась «русская шарлотка».

Существует ещё одна легенда появления шарлотки. Поговаривают, что один неизвестный повар был влюблен в бедную деревенскую девушку, которую звали Шарлотта и это светлое чувство подвигло его на открытие всеми любимого кулинарного шедевра.

Этот яблочный пирог имел необыкновенную популярность в XIX веке. С эмигрантами он приехал в США, где получил новое имя «Charely rooshe», которое модифицировалось из «Charlotte russe». В Новом же свете местные повара постоянно совершенствовали рецепт и изменяли состав десерта, поэтому на сегодняшний день начинка пирога может быть самой разнообразной. Это могут быть как фрукты и джемы, так и разные варенья, муссы и крема.

Классификация теста

В зависимости от способа приготовления выделяют дрожжевое и бездрожжевое тесто. Бездрожжевое тесто иногда еще называют "пресным". Дрожжевое тесто в свою очередь, может быть приготовлено опарным способом (предварительно ставится опара, и затем добавляется оставшаяся мука и замешивается тесто) и безопарным (тесто замешивают сразу и оставляют "подходить"). Дрожжевое тесто также может быть слоеным: для этого необходимо после завершения брожения прослоить тесто малом или маргарином.

Видов бездрожжевого теста гораздо больше - они также отличаются друг от друга способом приготовления:
1) тесто, полученное путем взбивания (бисквитное, воздушное, миндальное, блинное)
2) слоеное тесто (оно также прослаивается маслом или маргарином)
3) тесто, полученное заварным способом (заварное и пряничное заварное)
4) тесто, приготовленное с химическими разрыхлителями (вафельное, пряничное, сдобное, песочное и т.д.)

Банк идей

Выбор блюда

- В качестве объекта труда я выбрала вариант №3. Т.е. классическую шарлотку. Из всех рассмотренных мною видов – этот самый оптимальный. Он доступен для всех. Классическую шарлотку легко готовить, но от этого она не становится хуже!

Технология изготовления

Ингредиенты:

- 4 яйца
- 1 стакан сахара
- 1 стакан муки
- 3-4 яблока
- 1 столовая ложка подсолнечного масла

Способ приготовления

1. Яйца взбить блендером до образования пышной пены.

2. Добавить сахар и хорошо взбить

3. Добавить муки и перемешать

4. Яблоки нарезать и перемешать с тестом

5. Выложить тесто в форму для запекания, предварительно смазанную маслом

Вынимаем из духовки и готово!

Используемая литература

- http://steaklovers.menu/travel/4026
- http://www.ctasty.ru/page-1190.html
- http://www.pudov.ru/istoriya-sharlotki