

# ШАРЛОТКА



Подготовила:  
студентка 2 курса  
607 группы СПК  
Симоненко А.В.

Преподаватель: Воронцова О.Г.

- Столь высокую популярность среди домохозяек нашей страны шарлотка завоевала по двум причинам: во-первых, ее быстро и просто готовить, во-вторых, все необходимые продукты - доступные и недорогие. Считается, что шарлотка - это летне-осенний десерт, так как именно в эти сезоны в огородах многих россиян случается настоящий яблочный "завал".



- Между тем первая шарлотка была приготовлена на территории совсем другой страны - Англии, а гением, придумавшим эту простую кулинарную формулу, был французский повар Мари Антуан Карем. Карем являлся любимым поваром многих королей и императоров в XIX веке. Одним из поклонников изысканных блюд Мари Антуана был и Александр I - в его петербургском дворце Карем проработал несколько лет, перейдя в распоряжение императора прямо из рук английского короля Георга IV. Кстати, название пирогу, по одной из версий, было дано именно в честь британской монаршей особы - матери Георга, королевы Шарлотты.



- Первая "русская шарлотка" (именно так ее называли в мире) была приготовлена следующим образом: на дно формы для выпекания выкладывался слой бисквитного печенья савоярди и покрывался взбитыми сливками. Яблоки появились в этом пироге чуть позже, кстати, уже тогда вместе с хрустящими фруктами было принято добавлять в десерт орехи, какао-порошок и даже изюм. Затем, во времена И. В. Сталина, блюдо было переименовано в "русскую бабку" - в любимом лакомстве советского человека не должно было быть никакого намека на европейские корни.
- Сейчас на просторах СНГ шарлоткой называют практически любой пирог с яблоками. Тесто для классической шарлотки замешивается из муки, яиц и сахара, а измельченные яблоки добавляются в него уже перед выпеканием.

# Ингредиенты

- Яблоки зеленые - 700 г
- Яйца - 5 шт.
- Ванилин - 3 г
- Мука - 160 г
- Сахар - 170 г
- Молоко - 25 г
- Соль - 1 г
- Разрыхлитель - 10
- Апельсин - 1 шт.
- Лимон - 1 шт.
- Корица - 2 г



# Способ приготовления:

- 1. Очистить яблоки от кожуры и семечек, удалить сердцевину. Нарезать кружочками и залить отжатым соком апельсина и лимона, добавить корицу, перемешать.
- 2. Цедру натереть на мелкой терке. Взбить в плотную пену яйцо с сахаром, добавить соль и цедру. Всыпать муку, смешанную с разрыхлителем. Замешать тесто, в конце добавить молоко.
- 3. В смазанную маслом форму слоями выложить тесто и яблоки. Присыпать сахаром.
- 4. Выпекать 30 минут при температуре 170 градусов, затем по 20 минут на 160 и 140 градусах.
- Приятного аппетита!
-