Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Charlotte Russe

12 сентября 2014 18:22 · https://open-cook.ru/recipes/charlotte-russe



Это тоже **шарлотка**, называемая во всем мире "Русская Шарлотка" или "Charlott Russe". Придумал ее, а вернее модифицировал существовавшую уже к тому времени английскую шарлотку-пудинг (тогда вымоченные в масле или яблочном сиропе ломтики хлеба выкладывались вдоль дна и стенок формы и заполнялись припущенными яблоками, существовала "сырая" или холодная шарлотка и запеченная) великий французский повар Мари Антуан Карем, один из основателей "высокой кухни" про которого еще при его жизни говорили "повар королей и король поваров". Датой создания новой **шарлотки** часто упоминается 1802 год. Карем заменил хлеб на печенье "Савоярди", а яблоки на заварной баварский крем, этот новый десерт называли "Paris charlotte". Но в 1814 году в Париж на правах победителя вошел Русский царь Александр I, для которого Карем приготовил свой

десерт. С тех пор этот пирог известен во всем мире как "Charlotte Russe". В наше время в баварский крем добавляют всяческие фруктовые или ягодные пюре или шоколад, а сверху заливают желе, в основном, ягодные.

Не смотря на такое большое предисловие и авторство великого повара, Русская **Шарлотка** проста в приготовлении, но эффектна по виду и по вкусу. В России этот простой рецепт **шарлотки** не прижился и почти неизвестен, зато крайне популярен в Европе и Америке.

Я не использовала какой-то конкретный рецепт, просто взяла готовое печенье, рецепт крема у знакомого кулинарного блогера и решила сделать реверанс в сторону Родины и дополнила пирог желе из клюквы.

Прочитать статью о видах и происхождении шарлотки.

Этот **рецепт шарлотки** прекрасен еще и тем, что не требует выпекания и готовится заранее.

Объясню основные моменты:

1. Для Русской **Шарлотки** используется печенье "Савоярди" или "Дамские пальчики", ими выкладывается дно и стенки формы. Но! В некоторых рецептурах печенье смачивается в смеси сахарного сиропа и алкоголя или только в сиропе, а в некоторых печенье оставляют сухим. Здесь, как говорится, на любителя.
2. Баварский заварной крем - это не столько какой-то конкретный рецепт, сколько технология, метод, по которой в крем Англез, фруктовое пюре, шоколад и т.д. добавляются взбитые сливки, а загущается все желатином. Я готовила на основе крема Англез.
3. Готовить нужно заранее, лучше накануне, оставив пирог на ночь в холодильнике, чтобы крем и желе дошли до нужной кондиции.
4. Лучше брать разъемную форму, она в разы облегчит ваши труды.

Для русской **Шарлотки** я использовала разъемную форму диаметром 16 см:

- 1 упаковка печенья "Савоярди" (примерно 20 штук)

Для пропитки (по желанию, можно этот пункт пропустить):

- 1/2 стакана сахарного сиропа (сироп варится простой, пропорции 1 к 1: 1 стакан воды + 1 стакан сахара, доводится до кипения на небольшом огне и снимается с огня)
- 1/2 стакана ликера Grand Marnier, я добавляла белый ром.

Для баварского крема:

- 10 гр желатина
- 75 мл воды, если используете порошковый желатин

- 1 яйцо
- 60 гр сахара
- 250 мл молока
- 250 мл сливок
- ванильный экстракт по желанию, я добавляла 1/2 ч.л.

Для клюквенного желе:

- 300 гр клюквы
- 1/2 стакана сахара
- 2 ст.л. воды для клюквы
- 6 гр желатина
- 45 мл воды, если используете порошковый желатин

Начнем с Баварского крема, для которого нужно приготовить крем Англез. Рецепт я брала у Елены

Замочить листовой желатин в холодной воде минут на 15, если используете его.

Молоко с половиной сахара довести в сотейнике на небольшом огне до кипения. Другую половину сахара смешать с яйцами, добавить ванильный экстракт. Кипящее молоко тонкой струйкой добавить в яйца, активно мешая венчиком, всего где-то треть. Потом влить оставшееся молоко, не прекращая мешать. Вернуть всю смесь в сотейник. Готовить до загустения на медленном огне или на водяной бане, постоянно мешая.



Если у вас есть термометр, то готовить до 82С или до тех пор, когда крем начнет обволакивать ложку или лопатку, нужно помешать крем ложкой/лопаткой и провести пальцем, если бороздка не будет затягиваться, значит, крем готов.



Настало время желатина, если используете листовой, то его нужно отжать от лишней влаги и добавить в горячий крем! размешать.



Если у вас порошковый желатин, то его нужно замочить в воде на несколько минут. чтобы он разбух, затем довести до кипения но не кипятить! и добавить в горячий крем. размешать.

Дать крему с желатином остыть полчаса!!!

Взбить сливки, чтобы их легче было взбивать и все получилось, нужно, чтобы и сливки были холодными, и так же венчик (от миксера тоже) с миской. Смешать сливки с кремом Англез, оставить все минут на 15-30.



Дно формы застелить кружком пергаментной бумаги. Вырезать кусок пергамента высотой в две длины печенья, чтобы им можно было обогнуть форму. Сложить пополам, вставить в форму сгибом вниз вдоль бортов, закрепить скрепкой. Выложить дно печеньем сахаром вниз, при необходимости разрезать его на кусочки, чтобы на дне был ровной его слой. Остальные палочки печенья поставить вдоль стенок формы, сахарной стороной наружу. Если вы их будете смачивать, то делать это нужно быстро, так как "Савоярди" молниеносно впитывает влагу, т.е. нужно быстро опустить печенье в чашку с сиропом и тут же вынуть.



Вылить крем в форму с печеньем часа на 4.



Когда крем в форме застынет можно заняться клюквенным желе, для чего листовой желатин замочить в холодной воде, а клюкву с сахаром и водой сложить в сотейник и на небольшом огне довести до кипения, готовить до тех пор, когда ягоды начнут лопаться. Снять сотейник с огня и процедить в миску, ложкой протирая ягоды.



В полученное горячее пюре положить отжатый желатин, размешать до его растворения. Если используете порошковый желатин, то его нужно замочить в воде до разбухания, затем довести до кипения, но не кипятить!, добавить в горячее клюквенное пюре и перемешать.

Оставить желе остывать на 30-40 минут. Когда оно остынет и начнет застывать, вылить его в форму с пирогом.



Убрать пирог в холодильник еще часа на 4, а лучше на ночь. Уже на утро, или вечером, когда все желе застынет, снять кольцо формы, осторожно убрать бумагу и перенести пирог на красивое блюдо или тарелку. Очень осторожно! На фото вы видите, что крем протек сквозь печенье, это от того, что я его сильно размочила. Не повторяйте моей ошибки.



Доставать пирог из формы лучше перед подачей. Если повяжете его ленточкой, то он станет очень праздничным и красивым :)



Такая **шарлотка** станет прекрасным украшением праздничного стола! А еще Русская **Шарлотка** будет чудесным подарком, который порадует любого сладкоежку!



А еще этот пирог не имеет яркого сладкого вкуса. Баварский крем очень деликатный, почти не сладкий, но бесконечно нежный, печенье, смоченное в меси сиропа и алкоголя, приятно дополняет крем, а клюквенное желе взрывается во рту своим ярким вкусом, оттеняя нежную прелесть крема и печенья.



Приятного аппетита!



Комментарии: 5

Гость # 07:34 8.03.2015

это просто супер очень вкусно и красиво спасибо вам!!!

Натали # 10:28 17.09.2015

Спасибо, узнала новый рецепт! Обожаю новое и необычное. Уже вижу, как приготовлю его после того, как найду савоярди в Смоленске)) У меня давно стоит початая бутылка Кампари. Я подумала, что желе можно сделать с добавлением свежего сока грейпфрута или апельсина, что идеально будет сочетаться с горчинкой кампари в пропитке печенья! В предвкушении :) Спасибо Вам еще раз.

ПростоМария # 18:05 27.09.2015

Добрый день. Вот это в технологии приготовления не совсем ясно:

"Вырезать кусок пергамента высотой с печенье, чтобы им можно было обогнуть форму. Сложить пополам, вставить в форму сгибом вниз вдоль бортов, закрепить скрепкой".

Вырезаю кусок высотой с печенье. Сложить его пополам, вставить сгибом вниз? Это видимо, сложить вдоль? Но если его вдоль сложить пополам, то он будет высотой с 1/2 печенья. А на фото у вас не так.
Получается, кусок должен быть в два раза выше печенья, раз мы его складываем пополам? Или сложить надо не вдоль? Я что-то не очень поняла по описанию, в общем.

Анна, можете пояснить, пожалуйста, этот туманный геометрический момент? Хочу приготовить по вашему рецепту и не хочется, чтобы все пошло наперекосяк из-за моей глупости.

> **Лариса** # 16:03 13.09.2017
>
> Дно формы застелить кружком пергаментной бумаги. Вырезать кусок пергамента высотой в две длины печенья, чтобы им можно было обогнуть форму. Сложить пополам, вставить в форму сгибом вниз вдоль бортов, закрепить скрепкой.
>
> Высотой в две длины печенья !!!!!!!

Гость # 21:32 27.04.2018

Потрясающе красиво и аппетитно выглядит:) Браво:) И не печальтесь, что крем проступил, выглядит очень хорошо - презентабельно:)