

## ***Немного истории о десерте «Павлова»***

Российская балерина Анна Павлова была кумиром мирового масштаба в начале XX века. Её именем называли не только десерты, но духи, шоколад, марки одежды и даже корабли. В 1926 году легендарная исполнительница «Лебедя», известного под названием «Умирающего лебедя», и прима дягилевских «Русских Сезонов» гастролировала по всему миру с турне, в том числе, и по Океании, где её встречали с невероятным триумфом.

Существует версия, что именно в это время один из шефов Велингтонского отеля, в котором останавливалась балерина, придумал специально для неё великолепный десерт Павлова рецепт, чтобы угостить им именитую постоялицу. В 1929 году была официальная публикация в журнале, которая, в соответствии с Оксфордским словарём, и даёт пальму первенства на пирожное Павлова рецепт новозеландским кондитерам.



С этим, по-прежнему, не согласны австралийцы, которые считают, что блюдо было изобретено в городе Перт, находящемся в западной части Австралии, в котором бывала знаменитая танцовщица во время своих гастролей. Тамошнему кулинару воскликнули после приготовления нового десерта, ко дню рождения владелицы заведения, что он приготовил торт, «как свет, ...как Павлова». Именно тогда за этим тортом, напоминающем воздушную пачку балерины, и закрепилось известное всему миру название, а в 1935 году рецепт под этим именем был опубликован и в Австралии. Это было сделано тем самым шеф-поваром Бертом Саксом, работавшем в отеле «Эспланада» (Esplanade).

## **Рецепт десерта:**



Для приготовления настоящего бесподобного десерта «Анна Павлова» вам потребуются следующие продукты:

Яичные белки 4 шт

Сахар 225 гр

Уксус 1 ч.л или  
лимонный сок

Ванильный сахар,  
ванилин 1ч.л

Крахмал 1 ст.л.

## О пользе торта-меренги и пирожных «Павлова»

- Если вы внимательно посмотрите на десерт «Павлова», то легко сможете определить, что при классическом исполнении изделие распределяется на три, примерно одинаковые, части:
- белковый корж или корзинка с большим содержанием сахара;
- крем из взбитых сливок;
- ягоды (в основном, используют кислосладкую клубнику, малину, землянику, киви, маракуйю, смородину, ежевику, физалис).
- Это означает, что кроме калорий из жира и сахара, вы получите полезный белок, кальций и витамины. Посмотрев на любой торт Павлова, вы получите настоящее эстетическое удовольствие, и в этом есть тоже немалая польза.



# Технологическая карта приготовления десерта «Павлова»

№п/п	Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г	Приготовление
	<b>тесто</b>			
<b>1</b>	Яйцо куриное (белок)	<b>4шт.</b>	<b>80</b>	<p style="text-align: center;"><b>Технология приготовления:</b></p> <p>Взбиваем охлажденные белки до устойчивой пены, постепенно добавляем сахар, крахмал и сок лимона. Взбитую пышную гладкую массу выкладываем в кондитерский мешок, отсаживаем заготовки круглой формы. Из кондитерского мешка с зубчатой трубочкой отсаживаем воздушный п/ф в виде ракушек. Выпекаем около 1 часа при t 110-100<sup>0</sup> С.</p> <p>Выпеченные заготовки охлаждаем.</p> <p><b>Крем:</b> сливки охлаждают до 2<sup>0</sup>С и взбивают в прохладном помещении до пышной устойчивой пены. Вначале (2-3 мин) взбивают медленно, затем темп взбивания увеличивается.</p> <p>В остывшую заготовку отсаживаем крем из сливок, украшаем воздушным п/ф, ягодами, листиками мяты.</p> <p style="text-align: center;"><b>Подача.</b></p> <p>Готовый десерт выкладываем на тарелку и при подаче посыпаем сахарной пудрой.</p>
2	Сахар	180	180	
3	Лимон	30	30	
4	Крахмал кукурузный	20	20	
	<b>крем</b>			
5	Сливки 38% жир.	300	300	
6	Ягоды	150	150	
7	Ванильная пудра	3	3	
8	Сахарная пудра	30	30	
9	Мята			
	<b>Выход</b>	-	<b>130/780</b>	

# Professional Verbs

cooking



peel



slice



grate



pour



mix



whisk



boil



fry



roll



stir



simmer



poach



bake



roast



grill

# Product sheet

## Dessert «Pavlova»

№ o/n	Ingredients	Gross, gr	Net, gr	Preparation
	<b>dough</b>			
1.	Egg white	2	40	<p style="text-align: center;"><b>Procedure</b></p> <p>Whisk cooled eggwhites to a very stiff consistency and gradually add in sugar, cornstarch and lemon juice. Put whipped mass into a piping bag and pipe mixture in a circle form. Pipe chiffon prepack in the form of shells from a piping bag with a spiked nozzle. Bake for about an hour at 100-110° C. Let them cool.</p> <p><b>Cream:</b> Whisk cooled to 2°C cream with cooled appliance. Whisk slowly for 2-3 minutes, then speed up. Pipe cream on a meringue and decorate it with berries and mint leaves</p> <p style="text-align: center;"><b>Serving.</b></p> <p>Place a dessert on a serving plate and sprinkle with caster powder.</p>
2.	Sugar	100	100	
3.	Lemon	50	50	
4.	Cornstarch	10	10	
	<b>cream</b>			
5.	Cream 38% fat	100	100	
6.	berries	150	150	
7.	Vanilla powder	3	3	
8.	Caster sugar	30	30	
9.	Mint	3	3	
	<b>Output</b>	-	<b>130/780</b>	



# ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- ШАГ 1:
- приготовим меренгу.



## ШАГ 2:

- Белки взбиваем в плотную пену. Тщательно взбивая, в несколько приемов небольшими порциями добавляем сахарный песок.



## ШАГ 3:

- Добавляем крахмал и сок лимона, взбиваем еще 2-3 минуты. Масса должна получиться плотной, гладкой и блестящей.



## ШАГ 4:



- Выкладываем массу в кондитерский мешок.

## ШАГ 5:



- Формируем корзиночки с углублением в центре. Из кондитерского мешка с зубчатой трубочкой отсаживаем воздушный п/ф в виде ракушек.

## ШАГ 6:



- Выпекаем заготовки при температуре 110°C 30-40 минут. Готовым корзинкам даем.

## ШАГ 7:



- Для крема сливки взбиваем до плотной массы.

## ШАГ 8:

- Готовые корзинки наполняем кремом, украшаем воздушным п/ф.



## ШАГ 9:

- Украшаем ягодами, мятой, посыпаем сахарной пудрой и подаем.



***Приятного аппетита!***

