

Рецепт от мамы

Секрет этого сливового пирога кроется в особом тесте, состоящем из песочного и дрожжевого

Вы себе задаёте вопрос: почему именно сливовый пирог? Что в нём особенного? В основе этого пирога лежит песочно-дрожжевое тесто. Я немного изменил рецепт моей мамы, чтобы выпечка стала



более сочной и не слишком приторно сладкой. Редко встречается настолько удачный рецепт. Сливовый пирог – это один из классических летних десертов. Он идеально дополнит послеобеденное чаепитие, особенно в сочетании со сливками. В Германии это блюдо подают даже в качестве основного в сопровождении картофельного супа.

Ингредиенты для песочного теста:

- 375 г сливочного масла
- 190 г сахара
- 5 желтков
- 500 г муки

Приготовление:

Взбить сливочное масло до бела, после добавить сахар и желтки. А затем и муку, тесто замесить руками. Поместить на два



Сливовый пирог считается идеальным летним десертом Фото: П. Лосано

часа в холодильник.

Ингредиенты для дрожжевого теста:

- 250 г молока
- 40 г дрожжей
- 60 г желтков

- 90 г мягкого сливочного масла
- 90 г сахара
- 5 г соли
- 500 г муки

Приготовление:

В подогретом до 40 градусов молоке растворить дрожжи. Туда же добавить соль и сахар. Молочную смесь влить в просеянную муку и добавить остальные ингредиенты.

Тесто накрыть полотенцем и оставить подходить в течение полчаса.

Ингредиенты для заварного крема «Патисьер»:

- 250 г сливок,

- 100 г сахара,
- ½ стручка ванили
- 40 г крахмала
- 4 желтка

Приготовление:

Довести сливки с сахаром и ванилью до кипения. Смешать крахмал и немного сливок, после чего довести до кипения с остальными сливками. Добавить желтки и вскипятить ещё раз, после чего крем следует протереть через сито.

Ингредиенты для пирога со сливами:

- форма для запекания 25 см диаметром
- 1 часть песочного теста
- 1 часть дрожжевого теста
- сливочное масло и мука для противня
- 1,5-2,5 кг слив
- немного коричневого сахара
- скалка и противень

Приготовление:

Соединить два готовых теста, смазать противень маслом, присыпать мукой, раскатать готовое тесто, переложить его в форму и проколоть в нескольких местах вилкой. Вылить в тесто крем, половинки слив без косточек выложить плотно друг к другу. Посыпать сахаром и выпекать на 165 градусах в режиме «обдуж» около часа.

Автор рецепта – директор и шеф-повар Группы Tristan в Пуэрто-Портальс.

JOAN MIRÓ
MARINO MARINI
FERNAND LÉGER
PAUL CÉZANNE
PAUL KLEE
HANS HARTUNG
RAOUL DUFY
JEAN-MICHEL ATLAN
PAUL GAUGUIN
MANOLO MILLARES
HERMANN NITSCH

ПОСТОЯННАЯ ВЫСТАВКА JULI RAMIS · БИБЛИОТЕКА СОВРЕМЕННОГО ИСКУССТВА · КОЛЛЕКЦИЯ СТАРИННЫХ КУКОЛ

Carrer de la Lluna, 86 | 90
Sóller
Часы работы: 10.30 h - 18.30 h
971 63 89 73
www.canprunera.com

CAN PRUNERA
MUSEU MODERNISTA