

«Старий Львів»

«Яка краса та смакота!» — саме таку реакцію очікуйте від гостей і рідних після того, як поставите цей пляцок на стіл. Він справді дуже смачний. Однозначний фаворит! Свою назву пляцок отримав завдяки тому, що білкові коржі в ньому чимось схожі на львівську бруківку. А ще він має неперевершений аромат шоколаду й кави.



18×28 см



2,7 кг



7,5 см



ПРОДУКТИ

БІЛКОВІ КОРЖІ З ГОРІХАМИ ТА ЧОРНОСЛИВОМ (ПРОДУКТИ НА ОДИН КОРЖ)

- 3 яєчні білки;
- 0,5 г солі;
- 75 г дрібного цукру;
- 150 г волоських горіхів;
- 100 г в'яленого чорносливу;
- 30 г кукурудзяного крохмалю.

ШОКОЛАДНО-МЕДОВІ КОРЖІ

- 85 г натурального меду;
- 180 г цукру;
- 120 г вершкового масла жирністю 82 %;
- 5 г (1 ч.л.) харчової соди;
- 6 яєчних жовтків;
- 50 г темного какао;
- 420 г пшеничного борошна.

КАРАМЕЛЬНИЙ КРЕМ

- 600 мл молока;
- 100 г цукру;
- 40 г (1 пачка) порошку ванільного пудингу (чи 40 г кукурудзяного крохмалю + 10 г ванільного цукру);
- 20 г кукурудзяного крохмалю;
- 350 г вершкового масла жирністю 82 %;
- 100 г вареного згущеного молока;
- 15 мл коньяку + 3 г розчинної кави (за бажанням).

ШОКОЛАДНА ГЛАЗУР

- 90 г молочного шоколаду;
- 20 г сметани жирністю 21 %.



👑 ПРИГОТУВАННЯ

БІЛКОВІ КОРЖІ З ГОРІХАМИ ТА ЧОРНОСЛИВОМ

Білки збийте із сіллю до стану «пивної піни». Не припиняючи збивання, всипте цукор. Збільште швидкість міксера до максимальної та збивайте ще приблизно п'ять хвилин до моменту, поки весь цукор розчиниться, а піна стане стійкою. Всипте крохмаль і на найнижчих обертах міксера все перемішайте до об'єднання інгредієнтів (приблизно хвилину).

Чорнослив нарежте шматочками, а волоські горіхи краще не дрібніть. Кулінарною лопаткою вмішайте чорнослив і горіхи у білкову піну. Вилийте тісто у форму, застелену якісним пергаментом, та розрівняйте його лопаткою. Випікайте за температури 180 °С приблизно 20 хвилин до готовності (до золотавого кольору). Під час натискання зверху пальцем корж має м'яко пружинити і не липнути.

Аналогічно спечіть ще один такий корж.

ШОКОЛАДНО-МЕДОВІ КОРЖІ

У товстостінній каструльці розтопіть мед, цукор і вершкове масло. Охолодіть суміш одну-дві хвилини, щоб вона була не надто гарячою, і вмішайте в неї соду. Потім докладіть жовтки і розітріть усе до однорідності. Вмішайте спочатку просіяний порошок какао, а потім — борошно. Тісто має вийти м'яким і пластичним. Розділіть його на шість рівних частин. (Одна частина важитиме приблизно 155 грамів.) Сформуйте з кожної кульку, викладіть в один шар на тарілку, накрийте харчовою плівкою і тримайте

в теплому місці (наприклад, над каструлею з водою, нагрітою до 60–70 °С). Завдяки цьому тісто залишиться теплим, і воно дуже легко розкачуватиметься. Кожну кульку розкачайте на пергаменті у пласт розміром 18 × 28 сантиметрів. Густо поштрикайте його виделкою. Випікайте за температури 180 °С приблизно чотири-п'ять хвилин до готовності. Вийміть корж із духовки, коли він буде ще дещо м'яким. Не потрібно допікати корж до твердості, адже після остигання він стане пружнішим.

Аналогічно спечіть ще п'ять таких коржів. Обрізки тіста теж спечіть і подрібніть до стану крихти. Використайте її для оформлення пляцка.

КАРАМЕЛЬНИЙ КРЕМ

У товстостінній каструлі сполучіть молоко, цукор, ванільний пудинг і крохмаль і, постійно помішуючи, на невеликому вогні доведіть масу до кипіння та проваріть хвилину. Зніміть каструлю з вогню, накрийте харчовою плівкою «в контакт» і залиште остигати до кімнатної температури.

Вершкове масло кімнатної температури добре збийте на високих обертах міксера не менше за шість-сім хвилин, поки воно стане світлим та пишним. Потім, зменшивши швидкість міксера до мінімальної, порціями, по столовій ложці, докладіть заварену масу. Розділіть крем на сім рівних частин. (Одна частина крему важитиме 150 грамів.) Три частини крему — 450 грамів — залишіть. А до решти чотирьох частин, тобто 600 грамів, на найнижчих обертах міксера вмішайте варене згущене молоко. За бажанням розчиніть одну чайну ложку кави в одній столовій ложці коньяку і лопаткою вмішайте у крем.

🏠 ФОРМУВАННЯ ПЛЯЦКА

Викладіть пляцок у форму з високими бортиками, у якій випікались коржі, у такому порядку: шоколадно-медовий корж — білий крем — шоколадно-медовий корж — карамельний крем — білковий корж — карамельний крем — шоколадно-медовий корж — білий крем — шоколадно-медовий корж — карамельний крем — білковий корж — карамельний крем — шоколадно-медовий корж — білий крем — шоколадно-медовий корж.

Накрийте верхній корж кухонною дощечкою, помістіть на неї невеликий вантаж (один-два кілограми) і залиште за кімнатної температури на одну-дві години.

ШОКОЛАДНА ГЛАЗУР

Розтопіть у сотейнику поламаний шоколад і сметану до однорідності. Але в жодному разі не доводьте масу до кипіння — лише злегка нагрійте, постійно помішуючи. Змастіть верхній корж теплою глазур'ю і посипте крихтами з коржа, спеченого з обрізків тіста. Накрийте форму із пляцком харчовою плівкою і помістіть у холодильник на 12 годин.

«Вишневий грильяж»

Цей пляцок на правду дуже смачний! За нього ви, найімовірніше, дякуватимете мені не раз. Смак цього пляцка можна схарактеризувати типово галицьким описом: «Йой, яке ж то файне! Справжня лігумінка!». Завдяки своєму складу він і отримав назву: між двома вишневими коржами розмістився дуже смачний корж із карамелізованими горіхами.



18×28 см



2,8 кг



7 см



ПРОДУКТИ

ТІСТО

- 300 г борошна
+ 70 г борошна;
- 200 г смальцю
(чи 250 г вершкового масла
або вершкового маргарину);
- 5 яєчних жовтків;
- 30 мл (2 ст.л.)
столового оцту 9 %;
- 125 г сметани жирністю 21 %.

ГРИЛЯЖНА
НАЧИНКА

- 250 г волоських горіхів;
- 50 г вершкового масла;
- 40 г цукру;
- 50 г меду.

ВИШНЕВА НАЧИНКА

- 80 г (2 пакчи) порошку
вишневого киселю;
- 20 г кукурудзяного
крохмалю;
- 5 яєчних білків;
- 125 г цукру;
- 1 л (або 0,5 л за бажанням)
вишень у власному соку.

КРЕМ

- 300 мл молока;
- 40 г (1 пакча) порошку ванільного пудингу (чи 40 г кукурудзяного крохмалю + 10 г ванільного цукру);
- 125 г цукру;
- 200 г сметани жирністю 21 %;
- 300 г вершкового масла;
- 50 г цукрової пудри (за бажанням).



ТІСТО

Просіяне борошно перемішайте з дуже холодним, натертим на тертці з великими вічками смальцем чи вершковим маслом (або маргарином). Швиденько розітріть усе руками до стану крихти. У центр крихт викладіть жовтки та влийте оцет і сметану. Спочатку ложкою перемішайте рідкі інгредієнти в центрі, а потім почніть замішувати нею ж тісто. Наприкінці дуже швидко домісіть його руками. Тісто не можна довго вимішувати, щоб збереглась шаруватість спечених коржів. Воно має бути м'яким та ніжним. Розділіть тісто на шість рівних частин, кожна вагою приблизно 130 грамів. Сформуєте з них кульки, викладіть в один шар на тарілку, накрийте харчовою плівкою і помістіть у холодильник на годину. Це тісто можна також замісити ввечера і залишити в холодильнику до ранку чи навіть до наступного вечора. Поки тісто охолоджується, приготуйте дві начинки.

ГРИЛЯЖНА НАЧИНКА

У пательню викладіть грубо посічені волоські горіхи, вершкове масло, цукор і мед. На середньому вогні, помішуючи, доведіть суміш до стану, коли цукор, мед і вершкове масло розтопляться. А потім, помішуючи, готуйте ще три-чотири хвилини, щоб цукор і мед трохи карамелізувались й обволокли горіхи зі всіх боків. Зніміть пательню з вогню і повністю охолодіть горіхову начинку.

ВИШНЕВА НАЧИНКА

Ретельно відділіть консервовані вишні від сиропу. Порошок киселю перемішайте з крохмалем і поки що відставте. Вілки збийте із сіллю до стану «пивної піни», а потім порціями, по столовій ложці, введіть цукор. Збільште швидкість міксеру і збивайте приблизно п'ять хвилин, поки весь цукор розчиниться, а піна стане дуже стійкою. Потім зменште швидкість міксеру до мінімальної та порціями, по столовій ложці, докладіть підготовлену суху суміш із киселю та крохмалю. Перемішуйте все лише до моменту об'єднання інгредієнтів. Розділіть піну на дві рівні частини.

Одну частину тіста дуже тонко розкачайте і викладіть у застелену пергаментом форму. На нього рівномірно розкладіть половину піни, а потім, теж рівномірно, — половину вишень. Викладіть на вишні другу частину тонко розкачаного тіста і густо поштрикайте його виделкою. Випікайте за температури 200 °C приблизно 20–25 хвилин до насиченого золотавого кольору.

Аналогічно з наступних двох частин тіста й решти піни та вишень спечіть ще один такий вишневий корж. Для третього коржа на розкачаний нижній пласт тіста рівномірно викладіть карамелізовані горіхи. Накрийте їх іншим розкачаним пластом тіста і зверху густо поштрикайте виделкою. Випікайте гриляжний корж до насиченого золотавого кольору, але зверніть увагу, що час випікання цього коржа має бути суттєво менший — приблизно 12–15 хвилин.

КРЕМ

У каструлю з товстим дном налейте молоко та перемішайте його з пудингом (або крохмалем і ванільним цукром) і цукром. На невеликому вогні, постійно помішуючи, доведіть суміш до кипіння. Потім умішайте сметану, ще раз доведіть до кипіння і зніміть каструлю з вогню. Накрийте заварену масу харчовою плівкою «в контакт» і залишіть, поки воно охолочиться до кімнатної температури.

Вершкове масло кімнатної температури добре збийте на високих обертах міксеру. Якщо ви любите більш солодкий крем, на цьому етапі можна вмішати до масла 50 грамів цукрової пудри. Зменшивши оберти міксеру до найнижчих, порціями, по столовій ложці, докладайте заварену масу, аж поки вона закінчиться. Розділіть готовий крем на три частини.

👑 ФОРМУВАННЯ ПЛЯЦКА

Складіть пляцок у формі з високими бортиками, у якій випікались коржі. На її дно викладіть корж із вишнями верхнім боком до крему. Рівномірно змастіть його однією частиною крему. На нього викладіть корж з горіхами і змастіть його другою частиною крему. Зверху викладіть третій корж із вишнями верхнім боком до крему. Третьою частиною крему змастіть верх і боки пляцка. Накрийте його харчовою плівкою та помістіть у холодильник на 10–12 годин.