

Панфорте "Маргарита"

Автор: Мухаббат
27.12.2012 12:39 -



Название этого лакомства происходит от итальянских слов «pane» – «хлеб» и «forte» – «сильный». Впервые панфорте стали выпекать в 13 веке в итальянском городе Сиене. В 19 веке классический панфорте стали называть «кексом Маргариты» – по имени королевы Маргариты Савойской, которая очень любила эту сладкую выпечку, изготавливаемую специально для неё по особому рецепту. В прошлом итальянцы пекли панфорте только к Рождеству, но сегодня его можно встретить в кондитерских в течение всего года. Есть много вариантов панфорте, но в любом рецепте для приготовления этого кекса необходимо растворить сахар в меду и быстро смешать эту массу с сухофруктами, орехами, специями и мукой. Панфорте, завернутый в пекарскую бумагу и фольгу, не стареет, не черствеет и в холодильнике хранится до полугода.

Панфорте "Маргарита"

Автор: Мухаббат
27.12.2012 12:39 -

ИНГРЕДИЕНТЫ:

90 гр. муки
100 гр. сахара
100 гр. мёда
60 гр. фундука
150 гр. миндаля
40 гр. цукатов
125 гр. сушёных фруктов (ананасы, киви, клубника и т.п.), (я заменила цукатами)
1/4 ч.л. корицы
щепотка смеси пряностей для пряников (я заменила молотым мускатным орехом, кардамоном и корицей)
1 ч.л. молотого кориандра
1 ст.л сахарной пудры для посыпки
2 ч.л. воды для сиропа

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Панфорте "Маргарита"

Автор: Мухаббат
27.12.2012 12:39 -

Насыпать орехи на лист для выпечки и поставить в слабо нагретую духовку (не выше 150*) на 30 минут. Вынуть орехи и охладить до комнатной температуры. (У нас в продаже есть уже обжаренные и слегка подсолённые, поэтому ими и воспользовалась).

Сухофрукты и цукаты нарезать мелкими кубиками.

Все пряности вместе с 1 ст. ложкой муки перемолоть в кофемолке.

Смешать вместе муку и пряности и просеять. Добавить орехи и сухофрукты, перемешать.

В кастрюльке с толстым дном смешать сахар, мёд и воду. Довести смесь до кипения на среднем огне, периодически помешивая. Как только сахар растворится, дать смеси покипеть еще 1 минуту.

Панфорте "Маргарита"

Автор: Мухаббат
27.12.2012 12:39 -

Вылить кипящий сироп на муку с пряностями. Осторожно выливайте, поскольку смесь очень горячая! Ложкой или лопаточкой смешать муку с сиропом, чтобы получилось крутое тесто. Если возникнут трудности с вымешиванием теста, то его можно выложить на стол и вымесить руками до однородности.

Небольшую форму для выпечки застелить пекарской бумагой и слегка смазать растительным маслом без запаха. Выложить тесто в форму для выпечки и разровнять. Выпекать в предварительно разогретой до 150* духовке в течение 30 минут, края пряника должны слегка подсохнуть.

Вынуть пряник из духовки и охладить на решетке. Снять бумагу, в которой он выпекался.

Посыпать пряник сахарной пудрой и завернуть в бумагу для выпечки или в фольгу.

Перед подачей нарезать очень тонкими ломтиками.

Панфорте "Маргарита"

Автор: Мухаббат
27.12.2012 12:39 -



{comments on}