



«Приготовление
горячих десертов»
Брауни

Брауни - самый почитаемый десерт в американской и английской кухнях. К сожалению, четких фактов, касающихся истории появления этого вкусного пирога, на сегодняшний день нет. Существует несколько версий относительно создания чудесного шоколадного десерта. Брауни в большей степени считают американским десертом. Название пирога напрямую связано с его цветом. В переводе с английского «brown» обозначает «коричневый».

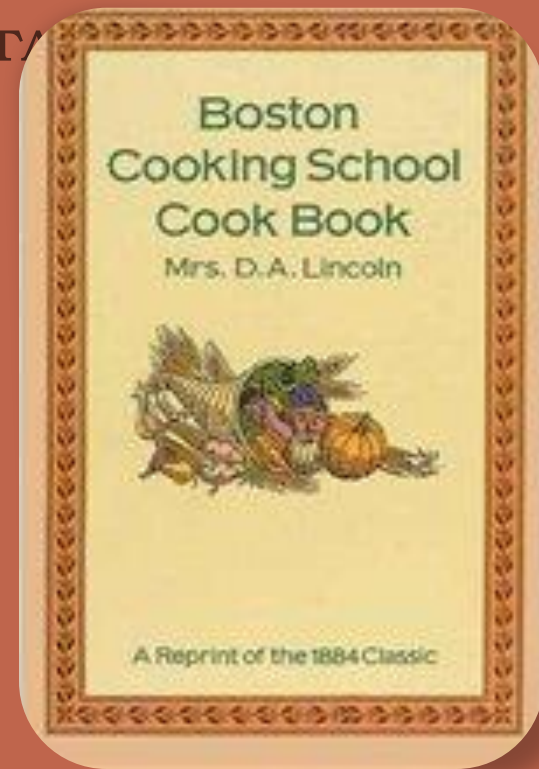




Одна из историй о брауни повествует о том, что впервые этот десерт приготовили повара ресторана отеля «Palmer House», который находится в Чикаго. Было это в 1892 году. Повар отеля создал этот продукт по спецзаказу владелицы отеля. Согласно её требованиям новый десерт должен был позиционироваться как продукт для леди, посещающих ярмарки и соответственно быть небольшого размера, так чтобы порционные куски свободно помещались в квадратные ланч-боксы. Этот первоначальный брауни включал в себя абрикосовую глазурь и грецкие орехи. Отель по настоящий день предлагает своим постояльцам брауни в его оригинальной форме.

Однако название брауни можно встретить в заметках о кулинарии «Boston Cooking School», выпущенных в 1884 году.

Классические рецепты брауни появились в 1906 году. Их можно встретить практически во всех крупных изданиях английской и американской кулинарии.





Существует небольшая легенда, в которой рассказывается о жительнице штата Мэн. При приготовлении шоколадного пирога она случайно забыла добавить в тесто дрожжи. В итоге изделие не поднялось, и находчивая хозяйка решила разрезать пирог на дольки и в таком виде подать к столу. Насыщенный коричневый цвет десерта подтолкнул американку назвать его брауни.



Fudgy brownies (фаджи брауни), что дословно можно перевести как «живые» брауни. Свое название они получили за жидкую внутренность. Такие брауни похожи на пудинг и получаются особенно нежными и сочными.

Cakelike brownies (кейклайк брауни) — это собственно тот десерт, который по консистенции и вкусовым качествам максимально приближен к шоколадным пирожным.



Chewy brownies (чеви брауни) — это вариант с тягучей начинкой. Такая консистенция становится возможной благодаря добавлению дополнительного яйца



Blondies (блонди) — это вариант брауни, но без шоколада, то есть это уже по сути и не брауни, но по своей консистенции очень похожи. Готовится этот вариант на основе **коричневого сахара**, масла и яиц.



Коллекция рецептов брауни:

Fudgy brownies

Наименование сырья	Расход сырья на 10 порций	
Шоколад горький 80% какао	250	250
Масло сливочное	200	200
Яйца	4шт.	160
Сахарная пудра	100	100
Масло растительное для смазки противня	10	10
Масса готового изделия		700
Сахарная пудра	20	20
Выход		720

Cakelike brownies

Наименование сырья	Расход сырья на 10 порций	
Шоколад горький 80% какао	200	200
Масло сливочное	250	250
Яйца	4шт.	160
Сахарная пудра	350	350
Какао-порошок	80	80
Мука	70	70
Орехи грецкие (ядра)	50	50
Масло растительное для смазки противня	10	10
Масса готового изделия		1100
Сахарная пудра	20	20
Выход 10 порций		1120

Chewy brownies

Наименование сырья	Расход сырья на 10 порций	
Шоколад горький 80% какао	230	230
Масло сливочное	120	120
Яйца	5шт.	200
Сахар	150	150
Сахар коричневый	50	50
Мука	80	80
Соль	4	4
Выход		830

Blondies

Наименование сырья	Расход сырья на 10 порций	
	Масло сливочное	110
Мука	125	125
Орехи грецкие (ядра)	75	75
Разрыхлитель для теста	2	2
Яйца	1 шт.	40
Сахар коричневый	160	160
Белый шоколад	100	100
Выход		600



Спасибо за внимание!