



Задание к дополнительной общеразвивающей программе (Базовый уровень)

Группа 1. дата занятия 28.04.2020.

Тема: Тесто. Розочки из слоеного теста.

(Часть 1).

Цель занятия: Изготовить десерт «Розочки с яблоками из слоеного теста».

Задачи:

- узнать особенности подбора продуктов для десерта;
- познакомиться с последовательностью изготовления «Розочек с яблоками из слоеного теста»;
- изготовить и декорировать десерт из слоеного теста.



На первый взгляд, этот десерт - просто верх кондитерского мастерства, но я вам расскажу, как приготовить розочки из слоеного теста с яблоками очень просто и быстро. Булочки получатся вкусными, хрустящими и с ароматной яблочной начинкой. Итак, приступим!

Для изготовления десерта «Розочки с яблоками из слоеного теста» нам понадобятся: разделочная доска для фруктов, форма (противень) для выпечки, нож, посуда предназначенную для микроволновой печи (кастрюля), пиала, шумовка.

Этапы работы:

Ингредиенты:

- 1 упаковка слоеного теста;
- 2 яблока среднего размера;
- сок половины лимона;
- столовая ложка муки;
- 3 столовые ложки абрикосового или персикового джема;
- корица (по желанию);
- сахарная пудра для украшения.

Процесс приготовления:

Разогреваем духовку до 190С.

В посуду, предназначенную для микроволновой печи, наливаем немного воды и выдавливаем сок половины лимона. Яблоки разрезаем пополам, удаляем сердцевину и режем так тонко, насколько это возможно. Сразу перекладываем их в чашу с лимонной водой, чтобы яблоки не окислились и не изменили цвет.



Ставим чашу с яблоками в микроволновую печь примерно на 3 минуты при максимальной мощности. Дольки должны слегка размякнуть, чтобы с ними было удобнее работать, но при этом не превратиться в кашу.



В пиале смешиваем джем с двумя ложками воды, отправляем на 1 минуту в микроволновку. Рабочую поверхность присыпаем мукой, раскатываем тесто и разрезаем его на 6 равных полос. Каждую полосу теста смазываем джемом, по желанию посыпаем молотой корицей.



Внахлест выкладываем дольки яблок, закрываем тестом и очень аккуратно сворачиваем, чтобы получилась розочка.



Удобнее всего запекать десерт в форме для кексов. 30 минут форма должна быть в средней части духовки, затем ее нужно переставить вниз еще на 10-15 минут, чтобы тесто пропеклось



Готовый и остывший десерт украшаем сахарной пудрой. Готово.
Приятного всем аппетита!



Для выполнения задания необходимо:

- самостоятельно (под присмотром родителей) изготовить десерт «Розочки с яблоками из слоеного теста».

Ваши фото – отчеты выполненных заданий присылайте на мой электронный адрес t070866@yandex.ru.

Мы постоянно на связи с вами по любым вопросам по телефону 89062992231 и в группах WhatsApp