

*Пирожное «Бисквитное»
с белковым кремом, глазированное
помадой (Буше)*

Заготовки «Буше» круглой формы



**Для приготовления пирожного понадобится:
крем белковый, помада, фруктовая начинка,
сливочный крем, фрукты и цукаты.**



На бисквит отсаживаем фруктовую начинку



**Затем таким же способом-
белковый крем, в виде спирали на
конус**



Ставим в печь на **30** мин для
подсушивания



**Пирожное опускаем в разогретую,
жидкую помаду**



Отделываем сливочным кремом



Украшаем фруктами и цукатами

