



Заварное тесто

Приготовление заварных пирожных «Шу»

8 класс

Выполнил: Анучина Е.А.

Учитель технологии

МАОУ СОШ №11

Североуральск 2016



Основной рецепт:

- Виды изделий из заварного теста отличаются по форме:
- Круглые- профитроли и шу
- Продолговатые- эклеры
- Продукты: $\frac{1}{2}$ пачки маргарина, 1 стакан муки и воды, 4-5 яиц, чуть соли

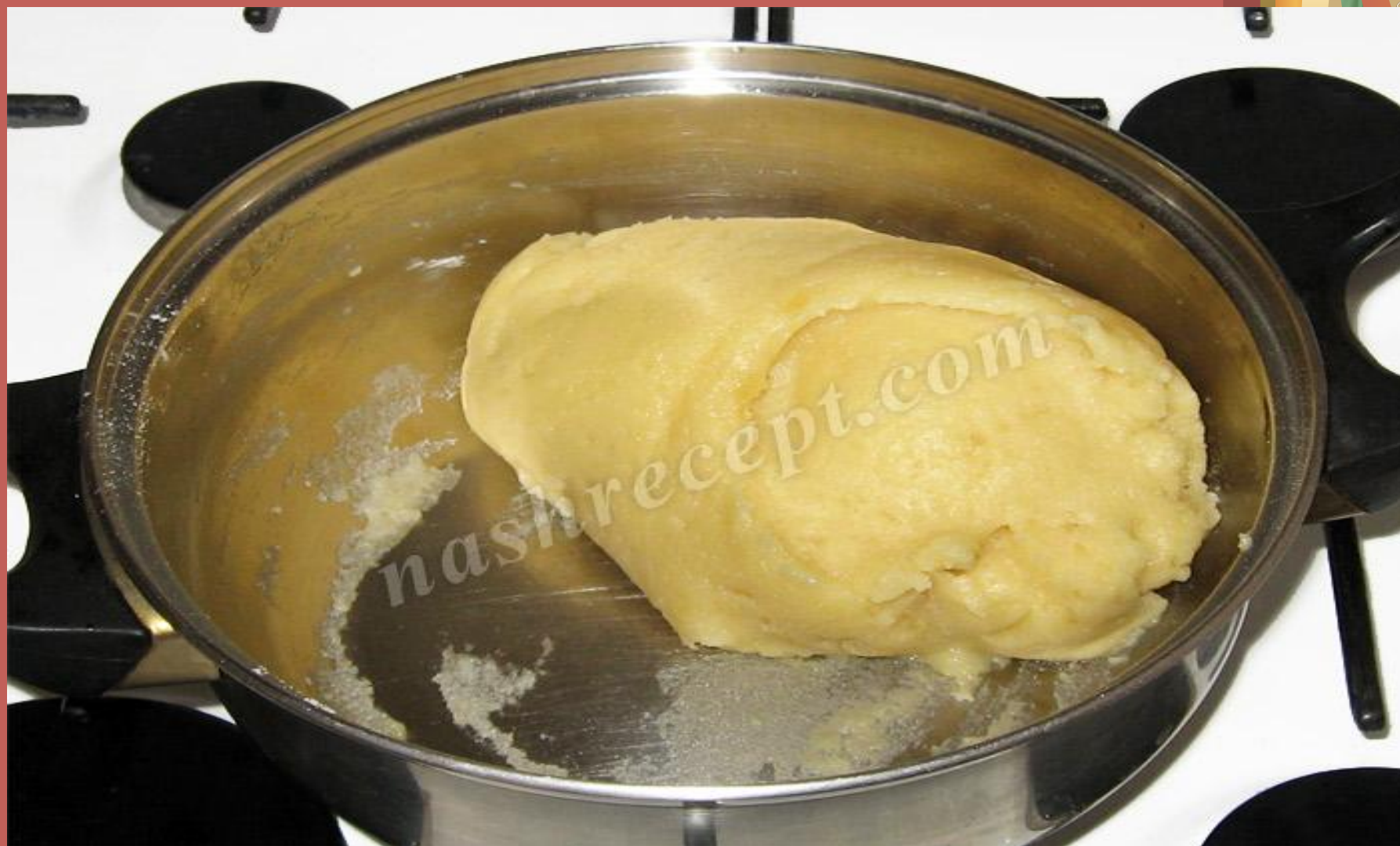


Замес теста:

- 1. Маргарин растопить в 1 стакане воды,
довести до кипения



2. Заварить 1 стакан муки, хорошо размешивая:



3. Вбить 4-5 яиц постепенно, тщательно размешивая до однородной массы



4. Формование пирожных: чайной ложкой, смоченной в воде выложить тесто на противень:



5. Выпекание: выпекать в горячей духовке 20-30 минут, первые 15 минут духовку не открывать!



RussianFood.com

6. Оформление готовых пирожных: начинить вареной сгущенкой или посыпать сахарной пудрой



Практическая работа:

- Выполнить выпекание пирожных «шу»
 - Оформить по своему вкусу готовые пирожные
 - Сервировать чайный стол, используя необычные формы салфеток
 - Придумать рекламу своему изделию
 - Провести дегустацию готового пирожного
- ЖЕЛАЮ УДАЧИ!

