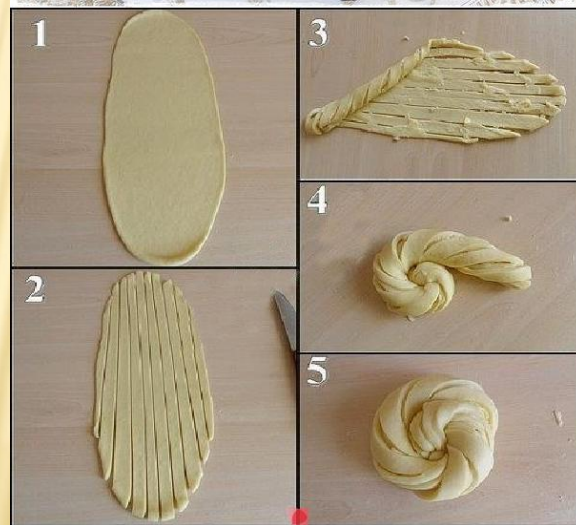


АССОРТИМЕНТ БУЛОЧЕК

ПРЕПОДАВАТЕЛЬ: Е.Ю. СТАТИВО

БУЛОЧКА С КОРИЦЕЙ И САХАРОМ



БУЛОЧКА С КОРИЦЕЙ И САХАРОМ

- Подготовленное сдобное тесто раскатывают в виде продолговатой лепешки и нарезают на узкие полоски с одной стороны. Смазывают растопленным сливочным маслом, посыпают сахаром и корицей. Каждую полоску тестовой заготовки винтообразно скручивают и одной рукой приподнимают за край, из которого начинаются полоски. Второй рукой берут концы полосок и завязывают в узел.

БУЛОЧКА С ВАРЕНЬЕМ



БУЛОЧКА С ВАРЕНЬЕМ

- Сдобное тесто раскатывают в пласт округло-овальной формы и по бокам, с трех сторон, делают надрезы, образуя в середине треугольник. Каждую полоску перекручивают и укладывают вдоль края треугольника, образуя треугольную тестовую заготовку. После расстойки в середину выкладывают густое варенье.

БУЛОЧКА С ДЖЕМОМ



-
- Сдобное тесто раскатывают в пласт округло-овальной формы и вырезают середину. Разъединяют две детали и тестовое кольцо сворачивают в виде восьмерки.
 - Верхнюю часть восьмерки приподнимают и укладывают на нижнюю часть таким образом, чтобы получилось спиралеобразное кольцо.
 - Свернутое кольцо из восьмерки помещают на ранее вырезанный тестовый кружок. После расстойки и подготовки к выпечки середину заполняют джемом.

БУЛОЧКА С САХАРОМ



БУЛОЧКА С САХАРОМ

- Сдобное тесто раскатывают в пласт округло-овальной формы, смазывают растопленным сливочным (или растительным) маслом, посыпают сахарным песком, а затем свертывают в рулет таким образом, чтобы край рулета остался сверху. Края соединяют в середине и перевертывают швом вниз. С двух сторон по месту сгиба делают ножом разрезы почти до середины свернутого рулета. Расправляют спиралью вверх в разные стороны – получается «бабочка»