



# РЕЦЕПТ БУЛОЧЕК СИННАБОН



Выполнила студентка группы 0704 Кылыярова Ангелина



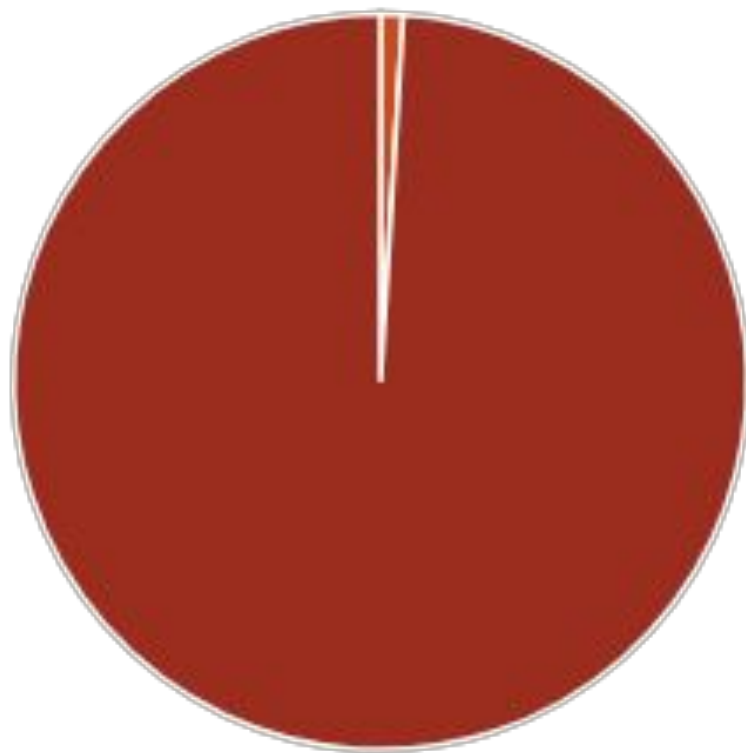


# Немного о булочках



Булочки Синнабон (Cinnabon) - это не просто булочки, а целая кондитерская сеть кафе-пекарен во всем мире. Булочки синнабон выглядят как высокие пышные рулетики на основе слобного дрожжевого теста.

# ВСЕМ ЛИ НРАВЯТСЯ СИННАБОНЫ?



■ Количество людей которым не понравились синнабоны   ■ Количество людей которым понравились синнабоны

# СКОЛЬКО ЖЕ СИННАБОНОВ?

<b>Имя</b>	<b>Кол-во порций синнабон съеденных за неделю</b>	<b>Кол-во порций синнабон съеденных за месяц</b>	<b>Кол-во порций синнабон съеденных за год</b>
Ангелина	1	2	5
Джорджи (моя собака)	Он не ест, ему нельзя	Он не ест, ему нельзя	Он не ест, ему нельзя

# КАК ИСПЕЧЬ СИННАБОН?

Открыть  
мою  
презентаци  
ю



Изучить  
рецепт



Приготовить  
!

Все очень просто!



## ДЛЯ ТЕСТА:

- 1.Мука в/с-500+50гр.
- 2.Яйца кур.-2шт
- 3.Молоко-200мл
- 4.дрожжи-если прессов.мокр-35гр,а если сухие-7гр
- 5.соль-1 ч.л.
- 6.сахар-75 гр.
- 7.масло слив.-75гр
- 8.ванильный сахар-1 ч.л.

## ДЛЯ НАЧИНКИ:

- Сахар-130гр
- Корица-3 ч.л. с верхом

## ПОМАДКА:

- Сливоч.сыр-70гр(я взяла маскарпоне)
- Сахар.пудра-120гр.

# ИНГРЕДИЕНТЫ



# ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- В 200 мл теплого молока добавляем 1 ст.ложку сахара-тщательно размешиваем



- Добавляем дрожжи и оставляем на 10 минут, пока дрожжи начнут работать





# ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- 75 гр.. размягченного сливочного масла взбиваем с 75 гр. сахара



- Добавляем яйца, не переставая сбивать





# ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Дрожжи поднялись, задышали-отправляем их в масляно-сахарную смесь-размешиваем.



- Добавляем муку последовательно и замешиваем мягкое тесто. Если тесто липнет, можно добавить 50гр.муки,чтобы собрать комок. Вымешиваем тесто около 10 минут и отправляем на час, для поднятия. Тесто должно увеличиться в два раза.



# ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Для начинки берем 130гр сахара и 15 гр. корицы и тщательно размешиваем.



- Время прошло. На стол слегка делаем подсыпку. Распластав тесто виде прямоугольника, складываем тесто, оставляем еще на 20 минут, чтобы тесто отдохнуло.



# ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- В виде прямоугольника, раскатываем до толщины где-то 6-8 мм



- Смазываем тесто сливочным маслом





# ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Обсыпаем начинкой



- Собираем в плотный рулет



# ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- При помощи лески, разрезаем рулет на 12 одинаковых частей. Ножом советую не резать, форма булочек испортится. Очень удобно резать леской. Возьмите леску 40 см на концы привяжите пробки от вина-очень удобно и аккуратно резать рулет. Режем рулет следующим образом: приподнимаем заготовку и запускаем под нее леску (по уровню насечки). Теперь приподнимаем оба конца лески, перекручиваем их крест-накрест и разводим в стороны. Таким образом одним движением отрезается аккуратный и ровный кусок рулета.



# ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Вот так аккуратно режем на одинаковые кусочки



- Аккуратно выкладываем на противень. Даем мини-рулетикам отдохнуть в течение 30-35 минут в теплом месте. За это время тесто расстроится и заготовки округлятся.





# ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Смазывать поверхность не нужно - это сдобное дрожжевое тесто зарумянится самостоятельно. Затем отправляем в, заранее разогретую духовку до 180 градусов на 25 минут.

- Синнабоны испеклись



# ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Готовим помадку-40гр распущенного мягкого сливочного масла сбиваем со 100 гр. сливочного сыра и добавляем 150 гр. сахарной пудры



- В горячем состоянии промазываем синнабоны нежнейшей ароматной карамельной помадкой. За счет тепла помадка начнет таять, стекать, попадая в разрезы рулетиков и пропитывая их.





# ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Восхитительные, невероятно ароматные и вкусные булочки Синнабон - это верх блаженства для любителей дрожжевой выпечки. Я думаю, что вам понравился рецепт этих вкусных синнабон. Приятного чаепития!!!

