# Слоеные пирожные

ВЫПОЛНИЛА: СТУДЕНТКА ГРУППЫ ПК-09/18

АШЫРОВА ТАМАРА

# Слоеные пирожные

**Основой слоеных пирожных является полуфабрикат, выпекаемый или на листах в виде слоеных пластов, которые затем нарезают на полоски прямоугольной и квадратной формы или в штучном виде в форме различных фигур (трубочек, рожков, калачиков, бантиков и др.).**
**Полоски и штучные полуфабрикаты прослаивают или наполняют кремом и отделывают кремом, фруктами, сахарной пудрой.**

# ПИРОЖНОЕ «СЛОЕНЫЕ ПОЛОСКИ С ФРУКТАМИ»

Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной до 10 мм, при помощи скалки переносят пласт на сбрызнутый водой лист, разрезают его на полосы шириной 80 мм. Поверхность полос накалывают ножом, смазывают края их яйцом и кладут на них узкие тестовые ленты в виде бортиков, которые также смазывают сверху яйцом. Выпечку после небольшой отлежки производят в течение 25–30 мин при 230–240°С.

1 — полоса слоеного теста с одним бортиком,

2 — полоса теста с двумя бортиками,

3 — полоса теста с двумя бортиками и смазанной яйцом поверхностью.

# ПИРОЖНОЕ «СЛОЕНЫЕ ПОЛОСКИ С ФРУКТАМИ»

**После выпечки и охлаждения середину полос смазывают фруктовой начинкой, на нее красиво укладывают свежие или консервированные фрукты и заливают их при помощи кисточки теплым желе.**

**1 — выпеченная полоса теста с начинкой,**

**2 и 3 — полосы с уложенными на них фруктами,**

**4 — заливка желе.**

# ПИРОЖНОЕ «СЛОЕНЫЕ ПОЛОСКИ С ФРУКТАМИ»

По остывании желе полосы разрезают поперек на пирожные — полоски массой по 70 г.

Если полоски приготовляют со свежими яблоками, то нарезанные дольками очищенные от сердцевины и зернышек яблоки укладывают между бортиками полос еще до выпечки и посыпают сахарным песком, после чего выпекают, охлаждают и заливают желе.