

Слоеные пирожные

ВЫПОЛНИЛА: СТУДЕНКА
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 «СЛОЕННЫЕ 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°C.

- 1 — полоса слоеного теста с одним бортиком,
- 2 — полоса теста с двумя бортиками,
- 3 — полоса теста с двумя бортиками и смазанной яйцом поверхностью.

ПИРОЖНОЕ «СЛОЕННЫЕ 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 «СЛОЕННЫЕ ПОЛОСКИ С ФРУКТАМИ»

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

Если полосы готовят 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.

