

Приготовление пирога

Юсупова Сабина и Загидуллина Эвелина

Цели проекта ■

Мы хотим научиться чему то новому.

Мы хотим получить наилучший результат от
нашего проекта ■

Рецепт ■

- Сахар (**110** г - в тесто, **120** г - в начинку) — **230** г
- Яйцо куриное — **2** шт
- Мука пшеничная — **380** г
- Масло сливочное (**200** г - в тесто, **20** г - на пирог) — **220** г
- Ягода (свежая или замороженная) — **800** г
- Крахмал — **3** ст. л.

Способ приготовления теста:

- Берем 110 г сахара, 1 яйцо и 1 желток, 380 г муки, 200 г размягченного масла и замешиваем тесто.
- Убираем тесто в холод на 30 мин.
- Тесто делим на 2 неравные части. Большую часть раскатываем и помещаем в форму, делая высокие бортики.
- Из меньшей части теста раскатываем пласт, вырезаем посередине круг побольше, а вокруг поменьше. Перенести этот пласт на форму, это удобно делать при помощи силиконового коврика или пергамента.
- Защипнуть края. Смазать поверхность белком. И в каждое отверстие положить кусочек масла (без фанатизма, но и не жадничайте). Это нужно для того, чтобы начинка не вытекала в процессе выпечки.



Способ приготовления начинки ■

- Ягоды моем, если нужно извлекаем косточки. Я пекла с вишней и черешней, а второй раз с шелковицей, смородиной, вишней. Ягоды разделить на **2** части.
- Одну часть ягод уварить так, чтобы получилось **1,5** стакана густого ягодного пюре. Проще говоря, чтобы не осталось жидкости.
- Убираем с плиты.
- Затем добавляем крахмал, перемешиваем.
- В последнюю очередь добавляем **120** г сахара.
- Выкладываем начинку.

□ По
непредвиденн
ым
обстоятельст
вам у нас нет
фото начинки
!!!

Выводы:

Мы узнали как готовить пирог

Мы научились готовить пирог

Мы узнали на много больше чем мы
представляли





Промежуточный результат

Спасибо за внимание!



Презентация окончена!