Приготовление пирога

Юсупова Сабина и Загидуллина Эвелина

Цели проекта :

Мы хотим научится 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 непредвиденным обстаятельствам у нам нет фото начинки !!!

Выводы:

Мы узнали как готовить пирог

Мы научились готовить пирог

Мы узнали на много больше чем мы предстовляли

Промежуточный результат

Спасибо за внимание!
Презентация окончена!
memesmix.net