



ВКУСНОЕ И КРАСИВОЕ ЛАКОМСТВО для неожиданных гостей

МАСТЕР-КЛАСС

учителя технологии высшей кв. категории Башировой О.В.



«ВКУСНЫЕ РОЗОЧКИ»
с яблоками

Ингредиенты

- листовое слоеное бездрожжевое тесто (500г)
- вода (2 ст)
- яблоки красные (4-5 шт)
- сахарный песок (4 ст.л)
- сахарная пудра для посыпки



1. Яблоки вымыть, обсушить и разрезав на две половины, удалить сердцевину с семечками.



2. Порезать яблоки тонкими дольками толщиной 2 мм.



**3. В кастрюльку вылить 2 ст. воды, довести до кипения, добавить сахар.
Получаем сахарный сироп, в который опускаем наши порезанные на дольки яблоки.**



4. Варим максимум 2-3 минутки, чтобы яблоки стали гибкими, но, ни в коем случае не разварились.



5. Сироп сливаем, яблоки остужаем.



6. Тесто размораживаем и раскатываем толщиной 1-1,5 мм.

Разрезаем на полоски длиной 25-30 см и шириной 3 см.



7. Яблоки выкладываем на полоску теста чуть-чуть внахлест, примерно по 5-6 долек. Дольки должны выступать на 1/3 над верхним краем полосочки теста.



8. Аккуратно завернуть полоску в трубочку.



9. Защипываем нижние края теста. Получаем вот такую яблочную розочку в слоеном тесте.



10. Выстилаем пергаментом противень и
выставляем наши прекрасные розочки из
слоеного теста с яблоками.



11. Отправляем противень в нагретый до **200 градусов**
духовой шкаф.
Примерное время выпечки около **30 минут**.



**12. Готовые слойки полностью остудить.
Посыпать слойки сахарной пудрой через
ситечко.**



«Вкусные розочки» готовы!

A large, round, light-colored platter is filled with numerous small, golden-brown baked buns. Each bun is shaped like a pineapple, with a central hole and several pointed sections radiating outwards, mimicking the fruit's structure. The buns are dusted with a fine layer of white powdered sugar, which is also scattered on the platter's surface. The background is dark and out of focus, suggesting an indoor setting. The entire image is framed by a bright yellow border.

**АНАНАСОВОЕ
ЛАКОМСТВО**

Что нужно



готовое слоеное (бездрожжевое или дрожжевое тесто) – 500 г



ананас консервированный (кольца) – 1 мал. банка (10 колец)



яйцо (желток) – 1 шт.



пудра сахарная

Как сделать

Открываем банку с ананасами, сливаем жидкость, а сами ананасы подсушиваем на бумажном полотенце



Тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм,
разрезать на полоски шириной 1см



Кладем 3-4 полоски лучами друг на друга на них
кладем кольцо ананаса



Заворачиваем полоски внутрь кольца и
прижимаем в центре



Укладываем «цветочки» на противень, застеленный бумагой для выпечки.

В центр каждого «цветка» кладем изюм или замороженные ягоды.

Смазываем «лепестки» из теста взбитым яйцом и отправляем в духовку выпекаться при 200 градусах 30 минут



Как только зарумянятся, дать остыть, затем
посыпать сахарной пудрой.
Десерт готов!



**ПРИЯТНОГО ВАМ
ЧАЕПИТИЯ!**