



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!



**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!**