

# Корзиночки

Корзиночки можно приготовить из песочного или из слоеного теста, украсить фруктами, взбитыми сливками или кремом.



Фруктовое ассорти



Творожные корзиночки с фруктами

# Пряные тарталетки

Сливочное масло 20  
Слоёное тесто 200  
Мука 65  
Ванилин 15  
Молоко 190  
Шоколад горький 75  
Сахар 112  
Пряности для пряников 20  
Яйца 55  
Какао - порошок 57  
Клубника 34



Способ приготовления: Смажьте маслом формы для выпечки. Тесто не много раскатать и вырезать кружочки диаметром 10 см. уложить кружочки в формы прижимая по краям и убрать в холодильник. Разогреть духовку до 200 С. Сливочное масло, молоко, ваниль довести до кипения покрошить шоколад и растопить его в молоке. Муку смешать с сахаром, специями и солью. Добавить в молоко и размешать. Довести до кипения и томить 2 -4 минуты. Взбить яйца и желтки с ванилью. Подмешать 2- 3 столовые ложки крема, затем соединить с остальной частью крема. Распределить крем по корзиночкам и выпекать 15 минут.

Требования к качеству: Вкус нежный, шоколадный, теста - сладковатый. Цвет на поверхности золотистый, в середине - коричневый. Консистенция нежная, корочка - хрустящая.

# Корзиночки с плодами и ягодами консервированными



# ***Ингредиенты***

- **Корзиночки из песочного или слоеного теста 45 г**
- **Консервированные плоды и ягоды 50 г**
- **Соус 30 г**
- **Выход 125 г**

# ***Способ приготовления***

- **В корзиночки кладут плоды и ягоды консервированные и перед отпуском поливают соусом абрикосовым.**

# ШАШЛЫК ФРУКТОВЫЙ (ВАРИАНТ 2)

Сырье	Расход сырья	
	На 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Груша	52	50
Банан	84	50
Ананасы (консерв.)	72	50
Мед	30	30
<b>Выход готового изделия:</b>		150



Очищенные бананы нарезают кружочками толщиной 2-2.5см, груши очищают от кожуры, разрезают на две половины, удаляют сердцевины, мякоть нарезать крупным кубиками.

Поочерёдно нанизывают на шпажки кусочки банана, груш консервированного ананаса, смазывают медом и запекают до образования румяной корочки

994. Корзиночки с ягодами	БРУТТ О	НЕТТ О
Корзиночки выпеченные <sup>1</sup>	-	45
Земляника (садовая) или малина	59	50
Соус <a href="#">№ 902</a>	-	30
<b>Выход:</b>	-	<b>125</b>

<sup>1</sup> Норма закладки продуктов и технология выпечки даны в [рец. № 993](#).

Подготовленные ягоды кладут в корзиночки и перед отпуском поливают соусом земляничным или малиновым.