

---

# **ИЗДЕЛИЯ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА**

**Педагог дополнительного  
образования: В.С. Дыхман**

---

---

МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ МНОГО РАЗНЫХ  
ИЗДЕЛИЙ ИЗ СЛОЕНОГО БЕЗДРОЖЖЕВОГО  
ТЕСТА ИСПОЛЬЗУЯ РАЗНЫЕ НАЧИНКИ,  
А ПРИ ФОРМОВАНИИ ИЗДЕЛИЙ ВАМ ПОМОЖЕТ  
ВАША ФАНТАЗИЯ

# СОСИСКИ В ТЕСТЕ

---

Невероятно популярное и вкусное блюдо с немецкими корнями, которое станет отличным перекусом. Сосиски в тесте одинаково вкусные как в горячем, так и в



# ТЕСТО ДЛЯ СОСИСОК

---

Тесто, в которое впоследствии будут «прятаться» сосиски, может быть:

□ дрожжевым



□ бездрожжевым слоеным



# СОСИСКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛЕДУЕТ БРАТЬ:

---

- *высококачественные (продукт низкого качества способен заметно испортить вкус готового блюда)*
- *средних размеров (если они будут слишком большими, их будет неудобно есть).*
- *сосиски заворачивают в тесто в сыром виде, то есть предварительно отваривать их не надо*

# ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА

---

**ГОТОВИТЬ СОСИСКИ В ТЕСТЕ МОЖНО В  
духовке, в хлебопечке или пожарить их  
на сковороде.**



# КАК МОЖНО ЗАВЕРНУТЬ СОСИСКИ

- В виде «мумии»,
- косички,
- рулетика,
- корзинки
- конфетки и т.д.



*! чтобы краешки теста в процессе выпекания не разваливались, их рекомендуется промазать белком.*

---

Чтобы придать сосискам в тесте необычный вкус, можно добавлять в них ***сыр***, поэкспериментировать со ***специями***.

Чтобы тесто покрылось золотистой корочкой, то перед тем, как отправить в духовку, необходимо ***смазать яйцом***.

Сверху сосиски в тесте можно посыпать ***кунжутом***.



# РЕЦЕПТ

---

- ✓ Сосиски — 10 шт.
- ✓ Тесто слоеное (бездрожжевое) — 400-500 г
- ✓ Яйцо — 1 шт.
- ✓ Семена кунжута

# ПРИГОТОВЛЕНИЕ

---

Готовое слоеное тесто разморозить.

Раскатать в прямоугольный пласт  
толщиной

2-3 мм и нарезать его полосками шириной  
2,5 см.



---

**Извлекаем из оболочки сосиски и  
обматываем каждую слоеным тестом.  
Выкладываем заготовки на противень,  
соблюдая дистанцию между сосисками.**



---

**Смазываем верх яйцом, чтобы готовые изделия приобрели аппетитную румяную корочку.**

**Сверху посыпаем семенами кунжута.**



# ВЫПЕЧКА

---

**Выпекаем в заранее разогретой до 200 градусов духовке 15-20 минут до готовности и появления румяной корочки.**







# СЛОЙКА С ТВОРОГОМ

---

**Слойки с творогом из слоеного теста – это сладкий и очень нежный десерт.**



# РЕЦЕПТ

---

- Тесто слоеное (бездрожжевое) 500 грамм
- Яйцо куриное 1 штука
- Творог 500 грамм
- Сахар
- Мука пшеничная





# ПОДГОТОВКА ИНГРЕДИЕНТОВ

- слоеное тесто разморозить
- подготовить творог – протереть
- добавить в творог сахар, немного муки, можно добавить ванилин
- перемешать до однородной массы
- взбить яйцо

# ФОРМОВАНИЕ ИЗДЕЛИЙ

---

**Тесто раскатать до толщины 2,5-3 мм  
(стол предварительно подпылнить мукой)**



---

**Разрезать на одинаковые квадраты  
(примерно 8\*8см)**



- 
- На середину каждого квадрата выложить творожную начинку.
  - Края теста смазать яйцом.



- 
- **Свернуть треугольником (книжечкой)**
  - **Края слегка соединить**



# ВЫПЕЧКА

---

**Сформованные слойки выложить на противень, предварительно застеленный бумагой.**

**Верх слойки смазать яйцом**





---

**Выпекать в духовке разогретой  
до  $t = 200\text{ C}$  20 минут.**



# СЛОЙКИ С ТВОРОГОМ ГОТОВЫ

---





---

**Немного фантазии и можно еще  
приготовить...**

# РОЗОЧКИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА С ЯБЛОКОМ

---



# ВАТРУШКИ СЛОЕНЫЕ





# СЛОЙКИ С КОРИЦЕЙ

---



# КРУАССАНЫ

---



# СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ

---



---

**Успехов в приготовлении  
и вкусных результатов!!!**

