



Проект по  
технологии:  
«Булочки синабон к  
сладкому столу»

Выполнила : ученица 7  
класса

Ломакина Татьяна

В Курске я увидела кафе с интересным названием «Cinnabon» к ней была большая очередь. Мне очень захотелось попробовать что же там продают. Мама сказала, что там продаются булочки синабон. Она сказала, что научит сама меня готовить эти булочки.

Цель проекта: Приготовить всеми любимые булочки синабон

Задачи проекта :

- Изучить рецепт
- Купить необходимые ингредиенты
- Соблюдать технику безопасности при использовании духовки

Этапы работы :

- Подготовительный
- Основной
- Заключительный

# Подготовительный этап

Я купила необходимые мне продукты :

- Мука — 540 Грамм
- Молоко — 330 Миллилитров
- Маслосливочное — 120 Грамм
- Яйцо — 1 Штука
- Сахар — 260 Грамм
- Соль поваренная — 2/3 Чайных лож
- Дрожжи прессованные — 20 Грамм
- Ванилин — 1/2 Чайных ложки
- Корица молотая — 4 Чайных ложки
- Сыр сливочный — 250 Грамм
- Сахарная пудра — 60 Грамм
- Лимонный сок — 1 Ст. ложка Подробнее:



# Основной этап:

## Приготовление

Для теста в теплом молоке растворила немного сахара, буквально 1 ч. ложку, добавила дрожжи. Хорошенько расколотила массу венчиком, чтобы дрожжи полностью растворились, и оставила все на 10 минут. За это время на поверхности появилась пышная пенка, это значит, что дрожжи начали действовать.

Далее я добавила в миску яйцо, немного поваренной соли, остальной сахар и ванильный сахар. Также добавила растопленное сливочное масло. Полученную массу хорошо размешала.



- Начинаю вводить просеянную муку. Размешиваю сначала венчиком, а затем выкладываю тесто на рабочую поверхность и замешиваю руками около 10 минут, за это время тесто становится однородным и гладким.



Далее я переложила тесто в глубокую миску, накрыла полотенцем и оставила в теплом месте на час, чтобы оно под



- Затем я раскатала его в большой пласт толщиной примерно 6-7 мм.
- Смазала тонким слоем размягченного сливочного масла.
- Смешала сахар и корицу. Присыпала полученной смесью весь пласт теста.





Завернула тесто в рулет как можно плотнее.  
Теперь я разрезаю этот большой рулет на  
небольшие кусочки, шириной примерно 4-5 см.



- Сложила маленькие рулетики в форму для выпекания, смазанную растительным маслом. Оставила булочки минут на 20-30, чтобы они отдохнули. Затем отправила в разогретую духовку до 180 градусов на 25-30 минут.



- Пока выпекались булочки я приготовила помадку. Для этого смешала сливочный сыр, сахарную пудру, лимонный сок и немного молока. Все хорошо перемешала венчиком.



Затем я полила готовые булочки  
помадкой.



**Спасибо за внимание!!!  
И  
приятного аппетита!!!**

