

# **\* Кондитерское изделие**

**Пирожное "Детство" с  
творожным суфле.**

# Ингредиенты для «Пирожное "Детство" с творожным суфле»:

**Мука пшеничная / Мука — 350 г**  
**Сметана — 3 ст. л.**  
**Масло сливочное (100 г - в тесто; 100 г - для суфле) — 200 г**  
**Сахар (100 г - в тесто; 150 г - для суфле) — 250 г**  
**Разрыхлитель теста — 1,5 ч. л.**  
**Яйцо куриное (1 шт. - в тесто; 1 шт. - для суфле) — 2 шт**  
**Мед — 1,5 ст. л.**  
**Творог — 500 г**  
**Крахмал — 2 ст. л.**  
**Ванилин**



# Пищевая и энергетическая ценность:

Готового блюда

ккал	белки	жиры	углеводы
4899.4 ккал	139.7 г	206.3 г	622.5 г

100 г блюда

ккал	белки	жиры	углеводы
306.2 ккал	8.7 г	12.9 г	38.9 г

# Пошаговый рецепт приготовления:

Смешать размягченное сливочное масло (100 г), 1 яйцо, мед, сахар (100 г), сметану, разрыхлитель. Хорошо перемешать, добавить муку.

Замесить тесто, положить в холод на 40 мин. Разделить тесто на 3 части.

Форму застелить пекарской бумагой.

Мокрыми руками распределяем тесто (тесто липнет к рукам, но муки не добавлять).

Выпекаем 3 коржа при 180 град. до золотистого цвета.

Смешать все ингредиенты для суфле, поставить на водяную баню.

Варить до загустения! Горячее суфле наносим на коржи.

Дать постоять при комнатной температуре.

Разрезать на кусочки.

# Способы оформления изделия

Пирожное детство можно оформлять по-разному, чаще всего оформляют на свой вкус. Например, с творогом хорошо сочетаются: фрукты, овощи, мёд, сметана, орехи. Можно украсить шоколадом или кремом. На свой вкус.



# СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!



Выполнила студентка  
группы тпоп-304  
Вотчель Юлия