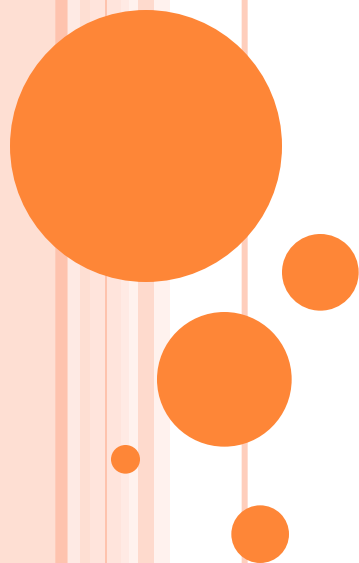
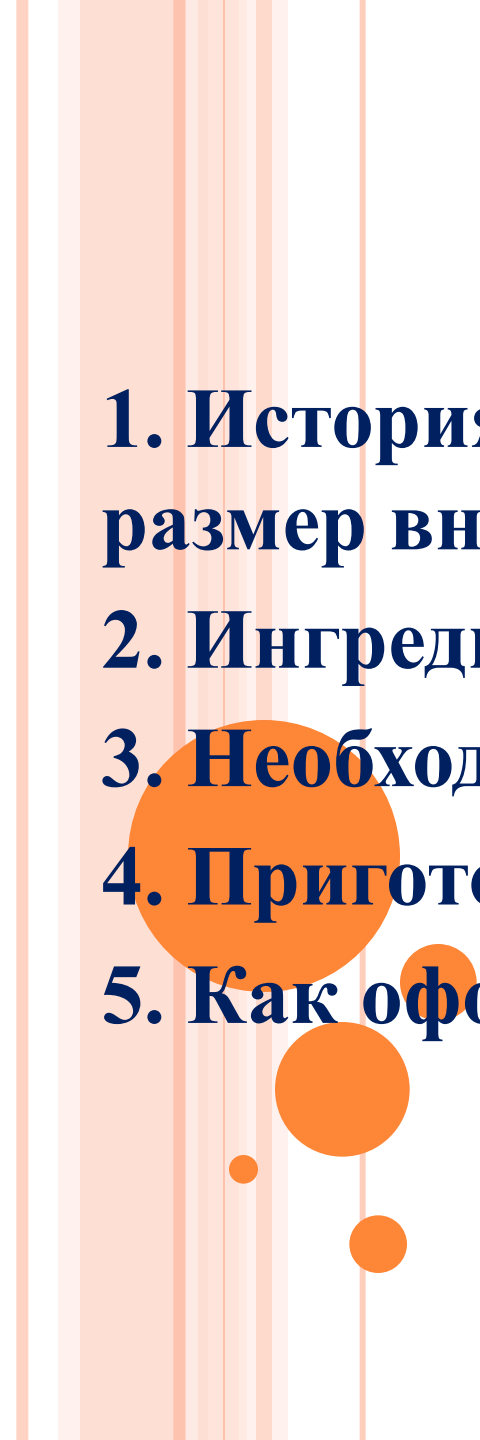


КАК ПРИГОТОВИТЬ ПИРОЖНОЕ?



ПЛАН

- 1. История появления пирожного. Описание размера внешнего вида, вкуса пирожного.**
 - 2. Ингредиенты.**
 - 3. Необходимый инвентарь и оборудование.**
 - 4. Приготовление.**
 - 5. Как оформить готовое изделие?**
- 

ИСТОРИЯ ПОЯВЛЕНИЕ ПИРОЖНОГО.

- Сладкие факты истории
- Сказать достоверно, кто и когда изобрел, пирожное нельзя. Точных дат и имен нет. Никто не знает, какое именно кондитерское оборудование для приготовления пирожных использовалось в те времена. Но есть несколько фактов и версий. По одной из легенд пирожные увидели свет более 2000 лет назад. Подтверждений тому, что пирожные во все время были самыми востребованными лакомствами, несколько. Поговаривали, что автором сладких изделий, пирожных тюнь, стал сын императора Вьетнама Чан Вона V. Потрясенный простым и притягательным вкусом лакомств, он даже пожаловал создателю десерта, своему сыну, престол и богатства.
- Согласно историческим данным в книге рецептов, вышедшей в конце XVII века, были опубликованы сразу три способа приготовления пирожных. В середине XVIII века князь Ханс Отто II, будучи с визитом в Кронсберге, в одном из трактиров отведал пирожное. Лакомство пришлось графу по вкусу, и он приказал регулярно преподносить сладкое изделие к его столу.
- Пирожное в привычном нам понимании впервые приготовил шеф-повар Эрнст-Август Гардес. Еще в конце XVIII столетия он покинул Берлин и перебрался в городок Зальцведель, закупил основное оборудование для кондитерского производства и открыл свою лавочку. Его внучка Луизе Ленец продолжила семейное дело и с энтузиазмом выпекала пирожные по уникальному рецепту. 1841 год стал поворотным в истории сладостей — король Фридрих Вильгельм IV, посещая Зальцведель и остается в полном изумлении от поданного ему на десерт пирожного. Его величество просит Луизу изготовить лакомство для королевы. И совсем скоро пирожное именуют «королевским тортом».



ИНГРЕДИЕНТЫ

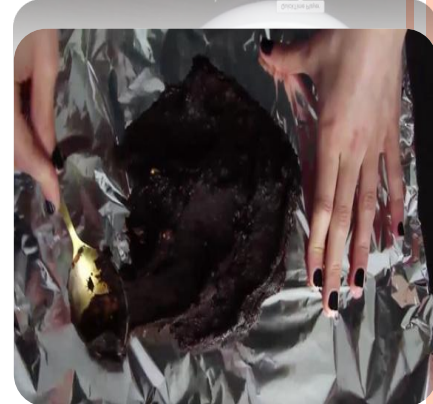
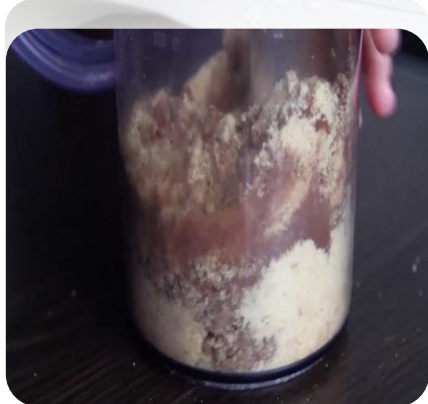
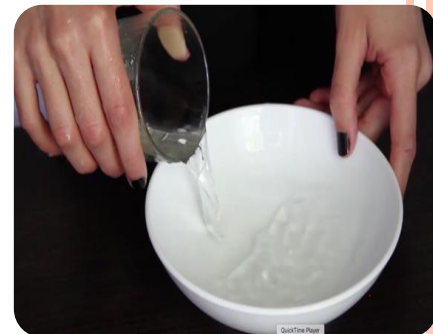
- ▣ **60 гр. Сахарной пудры**
- ▣ **80 гр. Сливочного масла**
- ▣ **60 гр. Сахара**
- ▣ **100 мл. воды**
- ▣ **80 гр. Кокосовой стружки**
- ▣ **2 ст.л. какао**
- ▣ **200 гр. Сахарного печенья**



НЕОБХОДИМЫЙ ИНВЕНТАРЬ И ОБОРУДОВАНИЕ.

- Пирожные — штучные кондитерские изделия Пирожные — штучные кондитерские изделия разнообразной формы с художественно отделанной поверхностью. Масса их колеблется от 17 до 110 г. В литературе нередко пирожные не выделяют как отдельный вид кондитерских изделий. В частности, Вильям Похлёбкин Пирожные — штучные кондитерские изделия разнообразной формы с художественно отделанной поверхностью. Масса их колеблется от 17 до 110 г. В литературе нередко пирожные не выделяют как отдельный вид кондитерских изделий. В частности, Вильям Похлёбкин, автор популярных изданий по кулинарии, указывает, что пирожные — это русское наименование кондитерских изделий, представляющих собой либо различные торты Пирожные — штучные кондитерские изделия разнообразной формы с художественно отделанной поверхностью. Масса их колеблется от 17 до 110 г. В литературе нередко пирожные не выделяют как отдельный вид кондитерских изделий. В частности, Вильям Похлёбкин, автор популярных изданий по кулинарии, указывает, что пирожные — это русское наименование кондитерских изделий, представляющих собой либо различные торты, разрезанные на небольшие равные прямоугольнички, либо специально приготовленные печенья Пирожные — штучные кондитерские

ПРИГОТОВЛЕНИЕ



КАК ОФОРМИТЬ ГОТОВОЕ ИЗДЕЛИЕ?



***СПАСИБО ЗА
ПРОСМОТР!!!***

