

Презентация



Работы выполнил:

Обучающегося гр 1-25
ПК

Нагимов А.Р

Работу проверил:

Преподаватель:

Хузина К.Р

Печенье с мятой и темным шоколадом



Ингредиенты:

- Мука пшеничная – 270 Грамм
- Сахар-песок – 270 Грамм
- Разрыхлитель теста – 4 Грамма
- Шоколад – 100 Грамм
- Мята свежая – 15 Грамм
- Ванильный экстракт – 1/2 Чайных ложки
- Какао-порошок – 45 Грамм
- Соль – 1/2 Чайных ложки
- Сливочное масло – 120 Грамм
- Шоколад темный 70-80% какао – 100 Грамм
- Яйцо куриное – 3 Штуки
- Сахарная пудра – 90 Грамм
-

Количество порций: 10-12

Шаг 1

□ Просеиваем в миску муку, какао (порошок), соль и разрыхлитель. Перемешиваем.

□



Шаг 2

- Кладем в маленькую кастрюльку кусочки шоколада и сливочного масла, растапливаем на медленном огне. Активно перемешиваем, чтобы не подгорало. Когда полностью растопится - снимаем с огня.



Шаг 3

- Мяту с сахаром перемешиваем при помощи блендера или кухонного комбайна до тех пор, пока образование не станет напоминать по консистенции мокрый песок. Добавляем эту смесь к растопленному шоколаду. Перемешиваем.



Шаг 4

- Яйца слегка взбиваем и вместе с экстрактом ванили добавляем в шоколадную смесь.



Шаг 5

- Теперь смешиваем шоколадную массу с мучной сухой массой из первого шага. Перемешиваем до однородности, получившееся тесто заворачиваем в пищевую пленку и ставим в холодильник на 1 час.



Шаг 6

- Через час при помощи ложки для мороженого (или обычной ложки) формируем из теста красивые шарики.



Шаг 7

- Обваливаем каждый шарик в сахаре.



Шаг 7

- Далее обваливаем шарики в сахарной пудре и выкладываем на противень, слегка смазанный сливочным маслом. Ставим в духовку и выпекаем 10-12 минут при 180 градусах.



Шаг 8

□ Достаем из духовки, остужаем.

□



Шаг 9

□ Подаем. Особенно хорошо такое печенье сочетается с кофе.

□

