

# Булочки «Синнабон»

Выполнили ученица 5 «В» класса:  
Лихобабина Ева

Классный руководитель: Есакова Татьяна Викторовна  
учитель технологии.

Секция: Технология.

2019г.

**Цель:** Распространить виды булочек «Синнабон» и попробовать приготовить их.

**Гипотеза:** Если затрагивать тему булочек, люди часто едят довольно популярную выпечку, как пончики или же обычные булочки с разными начинками. Мы же считаем, что все должны не забывать про другие вкусности, как «синнабон».

**Актуальность:** Булочка – одна из самой любимой еды сладкоежки и не только. Эта тема довольно популярна среди людей, не смотря на их возраст. Каждый любит полакомиться различной сдобой.

**Задачи:** Рассказать людям про особые качества булочки, чтобы они больше ей интересовались и пробовали. Также, соответственно, сделать булочку популярной среди другой сдобы.

# Что такое синнабон

- **Синнабон (Cinnabon)** – это бренд **булочек с корицей**, покрытых нежной белой глазурью из сливочного сыра. Кафе-пекарни с одноимённым названием существуют во всём мире, в том числе, и в России. Однако, они не так сильно распространяются среди людей, как другая выпечка, например, булочки с сахаром или же простые булочки с корицей без каких-либо добавок. Синнабон отличается тем, что в него можно добавить абсолютно все, от обычного шоколада до ягод.

- Все знают классическую форму синнабона. Но бывает так, что в некоторых городах России или даже других странах есть свои идеи по поводу формы и названию.
- Например, в Омске их называют «Твисты», а форма заплетена «косичкой».
- Также существуют синнабоны по-эстонски. Это косичка, завернутая в бублик. Есть Синнабоны по-немецки, они больше похожи на небольшие торты.



# Виды синнабона:



- **Классический** – Синнабон с легендарной корицей Маккара.
- **Шокобон** – Синнабон с шоколадом.
- **Пеканбон** – Синнабон с легендарной корицей Маккара, орехами Пекан и карамелью.



# Рецепт булочек «синнабон»

## Ингредиенты:

- Молоко 200 мл.
- Сухие дрожжи 1 пакетик (11 гр.)
- Яйца 2 шт.
- Сливочное масло 70 гр.
- Сахар 100 гр.
- Пшеничная мука в/с 600 гр.
- Соль 1 ч.л.
- Ванильный сахар 1 ст.л.
- Клейковина 1 ст.л.
- Сливочное масло 50 гр.
- Коричневый сахар 170 гр.
- Молотая корица – 1 пакетик (15–20 гр.)
- Сыр Маскарпоне 500 гр.
- Сахарная пудра 4 ст.л.
- Ванильный сахар 1 ст.л.

# Приготовление:

## Как приготовить клейковину:

- Смешайте 2 ст.л. муки с водой (приблизительно 2 ст.л.) до образования плотного теста. Скатайте тесто в шарик. Налейте в миску холодную воду, опустите в неё шарик теста и руками разминайте его в воде. Ваша цель — вымыть из теста крахмал. Периодически меняйте воду и продолжайте разминание теста. Когда вода станет почти прозрачная, а на это уйдёт 5–7 минут, у Вас в руке останется клейкая масса — по виду всё то же тесто, но уже без крахмала — это и есть **клейковина**.



# Приготовление:

- Просейте муку в миску, добавьте к ней сухие дрожжи, соль, сахар и ванильный сахар. Перемешайте так, чтобы ингредиенты распределились равномерно, можно рукой. Взбейте яйца. Долго взбивать не надо — до однородности. Добавьте молоко с растопленным в нём сливочным маслом. Перемешайте. Поменяйте насадку для взбивания на крюки для замеса теста. Добавьте к яйцам мучную смесь (лучше добавлять постепенно в два-три приёма) и включите миксер. Не забудьте про клейковину — разделите на кусочки и добавьте в чашу миксера.
- Готовое тесто выложите на поверхность, посыпанную мукой. Его не надо больше месить, просто обомните руками и сформируйте из него шар. Положите тесто в миску, накройте пищевой плёнкой, оставив дырочку для воздуха, и оставьте в покое на 1 час.
- Пока дрожжи работают, подготовьте начинку — смешайте коричневый сахар с корицей.
- Выложите тесто на поверхность, посыпанную мукой, и хорошо обомните, чтобы удалить воздух. Разомните тесто руками, старайтесь придать ему форму прямоугольника. Теперь раскатайте тесто скалкой в прямоугольник размером 45x50 см. Во время раскатки подсыпайте немного муки. Правильно замешанное тесто очень эластичное, не липнет к рукам и поверхности, поэтому муки много не понадобится. Смажьте всю поверхность теста мягким сливочным маслом. Посыпьте сахаром, смешанным с корицей и разровняйте рукой. Возьмите скалку и слегка прижмите ею начинку к тесту — покатайте. Сверните тесто в рулет. Разрежьте рулет на булочки. Для этого предварительно разметьте рулет ножом на 12 частей. Уложите будущие булочки на противень, застеленный бумагой для выпечки. Слегка скрепите пальцами последний виток булочки, чтобы он не развернулся при выпечке. Накройте противень чистым полотенцем или пищевой плёнкой и оставьте булочки для подъёма на 1 час. Через час снимите плёнку и поставьте булочки в духовку. Выпекайте булочки при  $t 160^{\circ}\text{C}$  45 минут.



# Практическая часть







У нас получились вот такие чудесные  
булочки!