

Мастер-класс



Панченко Алла Васильевна
учитель технологии высшей категории
МОУ лицей №59 г.Сочи

2010год



ИНГРЕДИЕНТЫ



бисквит:

3 яйца

150 г сахара

150 г муки

суфле:

200 мл сливок 33-35%

200 мл молока

100 г сахара

10 г желатина

также:

консервированные или свежие

абрикосы

Желе



1. Желатин замочить в 150 мл холодной кипяченой воды и оставить на 1 час для набухания

2. Затем желатин нагреть до полного растворения крупинок (не кипятить).



суфле

1. Сливки взбить с сахаром.



2. Добавить молоко, перемешать.





3. Влить желатин, перемешать.

4. Поставить суфле в холодильник (на 5-15 минут), чтобы оно немного загустело.

бисквит



1. Яйца взбить с сахаром.

2. Всыпать муку, перемешать.





3. Противень застелить бумагой для выпечки, выложить тесто, разровнять.

4. Поставить в разогретую до 180 градусов духовку. Выпекать в течение 15-20 минут.



1. На остывший корж выложить суфле, разровнять.

2. Поставить в холодильник на 5-6 часов.



1. При помощи трафарета (или от руки) вырезать фигурки в виде яйца.

2. С абрикосов срезать верхушку, подходящую по размеру (это будет символизировать желток).



ПИРОЖНОЕ ГОТОВО!





ИНТЕРНЕТРЕСУРСЫ

www.say7.info/cook/recipe/682-Pirozhnoe.html