

# Булочки с корицей

---

ПЕДАГОГ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАНИЯ: В.С. ДЫХМАН

*Аромат выпечки с корицей незабываемый, никто не может устоять перед ним!*

---



В Швеции 4 октября отмечается ежегодно довольно необычный праздник — **День булочек с корицей**. Особые крученые булочки с корицей являются одним из национальных блюд Швеции, здесь же, как считается, они впервые появились.



Интересна история возникновения в Швеции праздника

## *День булочек с корицей.*

История булочки с корицей довольно коротка. В конце XIX века упала цена на пшеничную муку и сахар, и тогда появилось множество современных видов выпечки. После сухих пайков Первой мировой войны 1920-е годы стали просто праздником сладостей, а вторая сладкая волна поднялась после Второй мировой войны. И именно тогда булочка с корицей стала популярной.



В **1999 году** шведы решили создать новую традицию, связанную с домашней выпечкой, и учредили День булочки с корицей, назначив его на **4 октября**.

---



***День булочек с корицей*** в Швеции отмечается довольно широко и все желающие в этот день могут отведать свежих булочек с корицей — теплых, мягких и ароматных!

---



ФОТО  
РЕЦЕПТ

# Корица...

Одна из особенностей этой пряной специи – способность повышать тонус и настроение!

---

И всё благодаря входящим в состав эфирным маслам.

Корица богата микроэлементами: железо, фосфор, калий, кальций, цинк, а также всевозможные витамины.

В наше время корица стала неотъемлемым элементом при создании десертов и лакомств.



На сегодняшний день особенной популярностью пользуются булочки  
из слоеного теста.

Называются они **«Францбретхен»**.

---



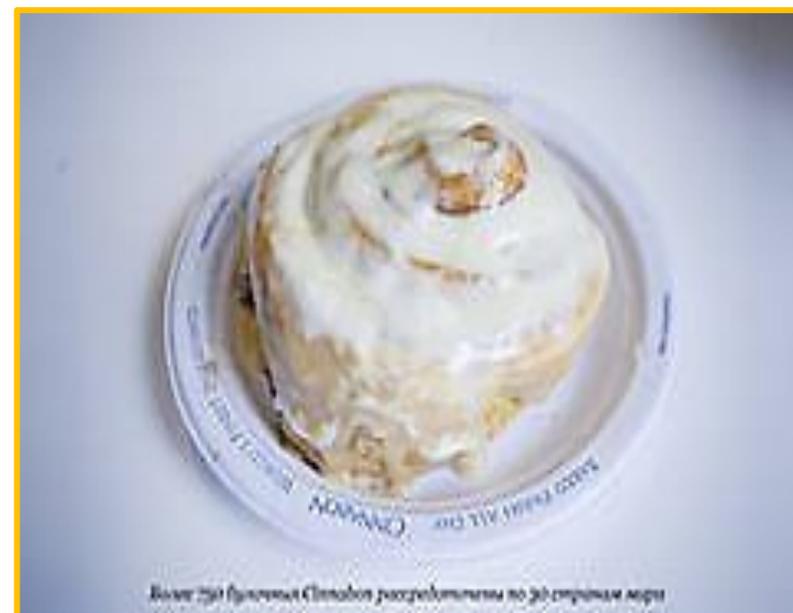
ПРОИСХОЖДЕНИЕ БУЛОЧЕК С  
КОРИЦЕЙ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА  
ДОСТОВЕРНО НЕИЗВЕСТНО, НО  
ЕСТЬ ПРЕДПОЛОЖЕНИЕ, ЧТО  
РОДИНОЙ ЭТИХ  
ЗАМЕЧАТЕЛЬНЫХ ИЗДЕЛИЙ  
СТАЛА **ГЕРМАНИЯ.**



Еще одной разновидностью булочек с корицей - являются

***булочки синабон.***

---



**Синнабон** - это название всемирно известной сети кафе-кондитерских и переводится как «корица».

основным блюдом в этих кафе являются булочки с корицей — это и сделало заведения «Cinnabon» любимыми и знаменитыми.

---



## ***Булочки с корицей***

ароматная, любимая многими выпечка.  
Вкусные, нежные хлебобулочные изделия.  
Что может быть вкуснее?...

---



# Готовим булочки Синнабон!

---

## Ингредиенты:

### *для теста:*

- мука 600-700 г (4-5 стакана);
- молоко 200 мл;
- яйцо 2 шт.;
- сахар 100 грамм;
- сливочное масло 70-80 грамм;
- дрожжи свежие 20 грамм (или 11 грамм сухих);
- соль 1 ч.ложка.

### *для начинки:*

- сливочное масло 50 грамм;
- сахар коричневый 200 грамм;
- корица 3 ст.ложки.

### *для крема:*

- сливочный сыр (маскарпоне, альметте) 50-60 гр;
- сахарная пудра 100 грамм;
- сливочное масло 40 грамм;
- ванилин по вкусу.

# Приготовление.

---

## Тесто.

1. Для начала приготовить опару. В тёплом молоке развести дрожжи и 1 ст.ложку сахара и немного муки. Все перемешать до однородной массы и оставить на 20-30 минут в теплом месте.
2. Яйца взбить с оставшимся сахаром, затем добавить размягчённое сливочное масло, соль и перемешать.
3. Когда опара увеличится, соединить её с яично-сахарной смесью и постепенно добавлять просеянную муку.
4. Тщательно вымесить мягкое, не липнущее к рукам тесто, накрыть его полотенцем и оставить в теплом месте на 1,5-2 часа.



## Начинка:

---

1. сливочное масло растопить
2. соединить коричневый сахар и корицу

*\* можно добавить в масло и перемешать до полного растворения.*



# Формование

1. Когда тесто поднялось, обмять его и раскатать на присыпанной мукой поверхности в пласт толщиной 0,5 см.
2. Равномерно смазать тесто начинкой из масла сахара и корицы, отступая от края 2-3 см, и свернуть плотный рулет.
3. Острым ножом разрезать рулет на части шириной 2-3 см.



# Выпечка

---

1. Противень обильно смазать сливочным маслом и выложить будущие булочки на расстоянии 3-4 см друг от друга.
2. Накрыть противень полотенцем и оставить на 15 минут, чтобы булочки лучше поднялись.
3. Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке на 20-25 минут.



## Готовим глазурь:

---

Сливочный сыр взбить с размягчённым сливочным маслом, сахарной пудрой и ванилином.



Когда булочки будут готовы, достать противень из духовки, подождать 5 минут и, не вынимая из формы, нанести на них глазурь.



***Приятного аппетита!***

---

