

Школа кулинаров

Проект по предмету “Окружающий мир”

*Ученицы 3 класса
МКОУ Девицкая ООШ
Мануковской Анны*

Плюшки-сердечки с корицей, сахаром и шоколадной глазурью.

1. Описание.

Эти плюшки изготавливаются из дрожжевого теста безопарным способом. То есть, мы не ставим опару, а сразу смешиваем муку и остальные ингредиенты. Потом тесто 2 раза поднимается и обминается, а потом из готового теста формируются плюшки и выпекаются в духовке.

2. Ингредиенты.

- Мука - 6 стаканов
- Масло сливочное или маргарин - 90 грамм
- Молоко - 1,5 стакана

- Сахар - 2 столовые ложки (в тесто) + сахар для посыпки
- Яйца - 2 штуки
- Соль - 1 чайная ложка
- Дрожжи свежие - 40 грамм
- Корица

3. Время приготовления:

Примерно 2 часа на подъем и расстойку теста + 30 минут на формирование плюшек + 20 минут на выпекание. Итого: 3 часа.

Пошаговый рецепт

1. Собираем ингредиенты, отмеряем нужное количество муки и молока, взвешиваем дрожжи.



Мука и маргарин.

Дрожжи и молоко.



2. Немного подогреваем молоко - в разогретом молоке лучше растворятся и начнут работать дрожжи. Немножко ждем, пока дрожжи в молоке постоят. Сахар, кстати, тоже можно частично насыпать в молоко - дрожжи любят сахар.
3. Также, если масло или маргарин из холодильника, немного подогреваем его или просто заранее даем постоять и размягчиться.
4. Смешиваем в удобной посуде: 4 стакана муки, молоко с дрожжами, сахар, соль, яйца, масло(маргарин).



5. Хорошо все перемешиваем и ставим в теплое место на 40-60 минут для подъема.

6. Когда время прошло, хорошо сбиваем поднявшееся тесто, чтобы оно опустилось обратно. Вмешиваем еще 2 стакана муки. И ставим в теплое место еще на 25-30 минут.



7. Тесто готово! Вынимаем его на стол.

8. Раскатываем в длинный жгут, который нарезаем на небольшие куски. Их мы формируем в шарики. Шарики раскатываем в небольшие “блинчики”.



9. Блинчики посыпаем сахаром и корицей, заворачиваем в рулетик. Для плюшек с глазурью кладем только сахар.



10. Складываем рулетик пополам, зажимаем кончики. Потом делаем надрез посередине.

11. Теперь плюшку нужно развернуть - получается сердечко!



12. Укладываем плюшки на противень. И ставим в теплое место для расстойки. Она нужна, чтоб плюшки после формирования снова стали пышными. Это займет 15-20 минут.



13. Пока еще плюшки расстаиваются, можно уже включить духовку на 220-240 градусов. Когда она нагреется, ставим в нее плюшки и ждем 15-20 минут.



А пока плюшки выпекаются, готовим глазурь.



Для шоколадной глазури растапливаем шоколад на водяной бане (ставим миску в кастрюлю с водой на плиту)

14. Достаем плюшки из духовки, половину плюшек (с сахаром) мы смазываем растопленным шоколадом. Плюшки с корицей оставляем как есть.





Наши плюшки готовы. Приятного аппетита!