

Практическое обучение

12 часов (3 дня)



ЦЕНТР
ОПЕРЕЖАЮЩЕЙ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ПОДГОТОВКИ

ГАПОУ ТО «ТЮМЕНСКИЙ
ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ,
КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»



МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР
КОМПЕТЕНЦИЙ

Искусство, дизайн
и сфера услуг

Шарлотка с яблоками



msk72.ru
+7 (3452) 204-171



Шарлотка с яблоками

Готовится шарлотка на основе бисквитного или песочного теста.

Очень простая в приготовлении и замечательная на вкус. Шарлотку можно готовить не только с яблоками, но и с другими кисло-сладкими фруктами: абрикосами, сливами, вишней. Неплохо получается, если использовать ягодное ассорти (смородина, малина).





Шарлотка с ягодами



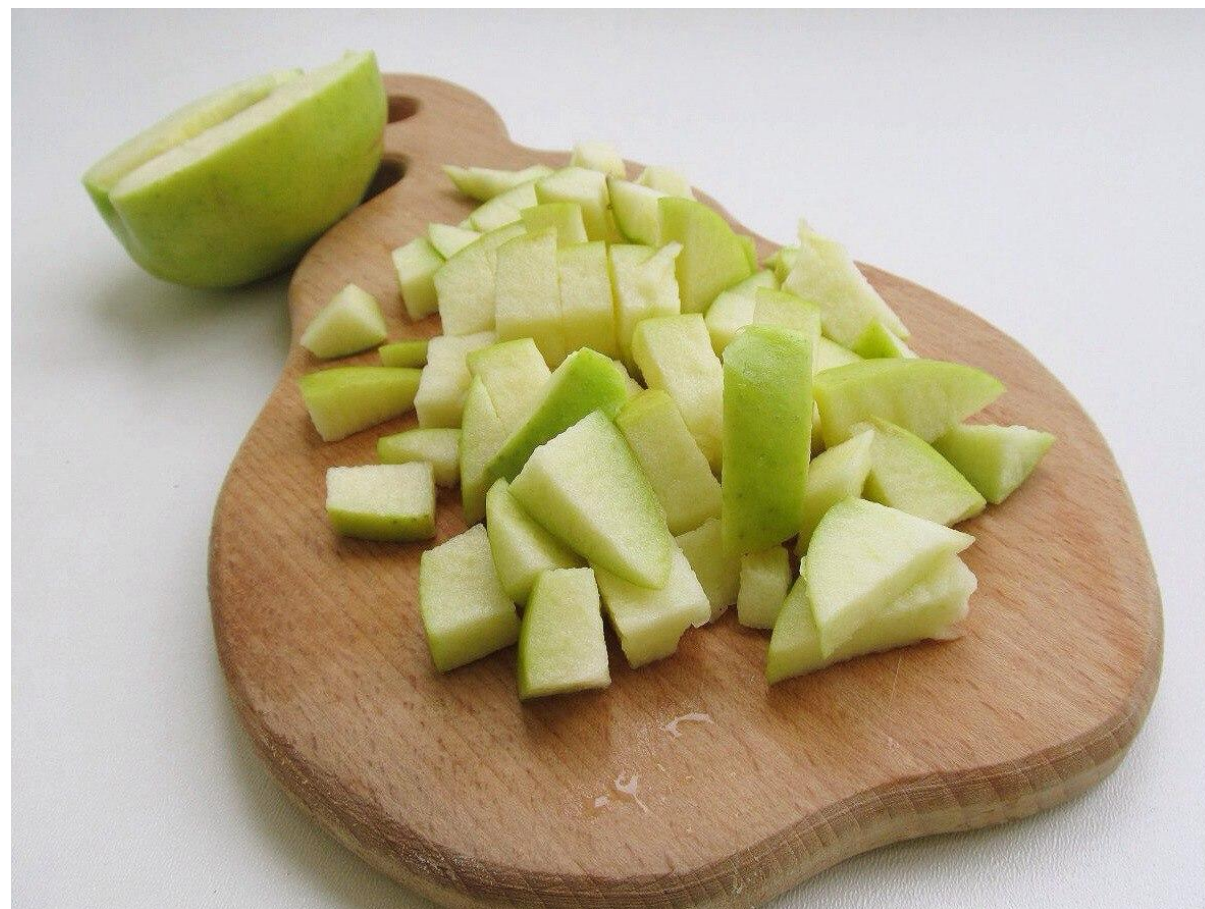


Шарлотка с овощами





Подготовка яблок



Технология приготовления

Бисквит

- Яйца взбить с сахаром до устойчивости.
- Затем смешать вручную муку со взбитыми яйцами.
- В бисквитное тесто добавить нарезанные яблоки, перемешать.
- Перекладывают в форму и выпекают.
- Выпекать при тем. 180⁰С, 10-15 мин.

