


# Формование сдобных булочек с различными начинками



- 
- Сдобные булочки бывают разнообразной формы (круглой, овальной, квадратной и др.) массой от 50 до 200 г.
  - Тесто для сдобных булочек готовят опарным способом.
  - Для начинок и посыпок используют варенье, джемы, ванилин, изюм, орехи, шафран, корицу и др.
  - В состав входит большое количество жира, сахара, яиц и вкусовых веществ, что делает булочки высококалорийными.

# «Булочка с корицей и сахаром»

Подготовленное сдобное тесто раскатывают в виде продолговатой лепешки и нарезают на узкие полоски с одной стороны. Смазывают растопленным сливочным маслом, посыпают сахаром и корицей. Каждую полоску тестовой заготовки винтообразно скручивают и одной рукой приподнимают за край, из которого начинаются полоски. Второй рукой берут концы полосок и завязывают в узел



# «Булочка с вареньем»

- Сдобное тесто раскатывают в пласт округло-овальной формы и по бокам, с трех сторон, делают надрезы, образуя в середине треугольник. Каждую полоску перекручивают и укладывают вдоль края треугольника, образуя треугольную тестовую заготовку. После расстойки в середину выкладывают густое варенье.







# «Булочка с джемом»

Сдобное тесто раскатывают в пласт округло-овальной формы и вырезают середину .  
Разъединяют две детали и тестовое кольцо сворачивают в виде восьмерки . Верхнюю часть восьмерки приподнимают и укладывают на нижнюю часть таким образом, чтобы получилось спиралеобразное кольцо . Свернутое кольцо из восьмерки помещают на ранее вырезанный тестовый кружок , После расстойки и подготовки к выпечке середину заполняют джемом.





# «Булочка с сахаром».

Сдобное тесто раскатывают в пласт округло-овальной формы, смазывают растопленным сливочным (или растительным) маслом, посыпают сахарным песком, а затем свертывают в рулет таким образом, чтобы край рулета остался сверху. Края соединяют в середине и перевертывают швом вниз. С двух сторон по месту сгиба делают ножом разрезы почти до середины свернутого рулета. Расправляют спиралью вверх в разные стороны — получается «бабочка»

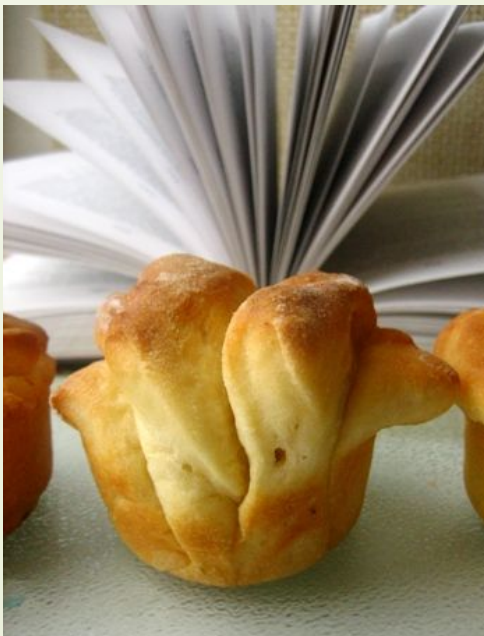


# Разные виды булочек

- Слойка с повидлом, Булочка слоеная (форма разная),



Булочка-книжка.



Булочка-конверт





# Ватрушка «Венгерская»,

- Дрожжевое тесто готовят опарным или безопарным способом. Замешивают его на молоке. Прослаивают размягченным сливочным маслом. Для фарша нарезают целиком лимон, соединяют с творогом, меланжем, мукой и сахаром и протирают через сито. Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 3 — 4 мм, который нарезают на квадраты массой 69 г. На каждый квадрат из кондитерского мешка отсаживают фарш массой 28 г и заворачивают конвертом. Тестовые заготовки расстаивают 10 — 50 мин. Выпекают изделия при температуре 230 — 240 °С в течение 15 — 20 мин. Охлажденные изделия посыпают сахарной пудрой.





# Классификация пирогов

- В настоящее время праздничные пироги различают:
  - по рецептуре (сладкие, мясные, рыбные и т.д.);
  - способу приготовления теста (дрожжевое, слоеное, пресное и т.д.);
  - форме (круглые, квадратные, прямоугольные, фигурные и др.);
  - способу формования (открытые, полуоткрытые и закрытые);
  - способу отделки (украшения из теста, посыпки, глазури и др.).



# Праздничные пироги





# Открытые пироги

- Для приготовления открытых пирогов используют дрожжевое безопарное или опарное тесто, а также сдобное пресное тесто.
- Начинки для открытых пирогов бывают различными, но чаще всего сладкими из ягод и фруктов. Тесто подкатывают в шар и оставляют для расстойки.
- Готовое тесто раскатывают на подпыленном мукой столе в пласт толщиной 1 см по размеру формы или противня. С помощью скалки переносят его на противень (форму), делают бортик. По краю бортика выкладывают украшения из теста или делают кайму. На тесто ровным слоем выкладывают начинку.
- Существует несколько способов отделки края пирога



# «Косичка» — подготовленное тесто раскатывают в тонкий пласт и нарезают на полосы.

- Способ 1. Из трех полосок теста заплетают косичку и помещают ее на бортик пирога
- . Способ 2. Три полоски теста закрепляют непосредственно на бортике пирога и заплетают косичку, укладывая ее по бортику



**«Заборчик».** С помощью вилки с четырьмя зубчиками, присыпанной мукой, придавливают тесто к краям формы по всей окружности пирога, при этом вилку в руке держат зубчиками вверх. Можно использовать другие способы: при надавливании зубцы вилки держать в направлении радиусов или под углом, или поворачивать то влево, то вправо для узора в виде елочки.





**«Волны».** С помощью ложки, присыпанной мукой, прикрепляют тесто к краям формы по всей окружности пирога, придавая форму волн, при этом ложку в руке держат выпуклой стороной вверх




**«Рифленый край».** При одном способе отделки края пирога указательный палец одной руки ставят с внешней стороны бортика. Аккуратно обхватывают его указательным и большим пальцем другой руки — получается оборка. Повторяют операцию вокруг всего края. Между оборками должно оставаться поле шириной 5 мм. При другом способе отделки большой палец одной руки ставят с внутренней стороны бордюра. Плотно обхватывают его указательным и большим пальцами другой руки и операцию повторяют по всему краю пирога.





## «Острый рифленый край».

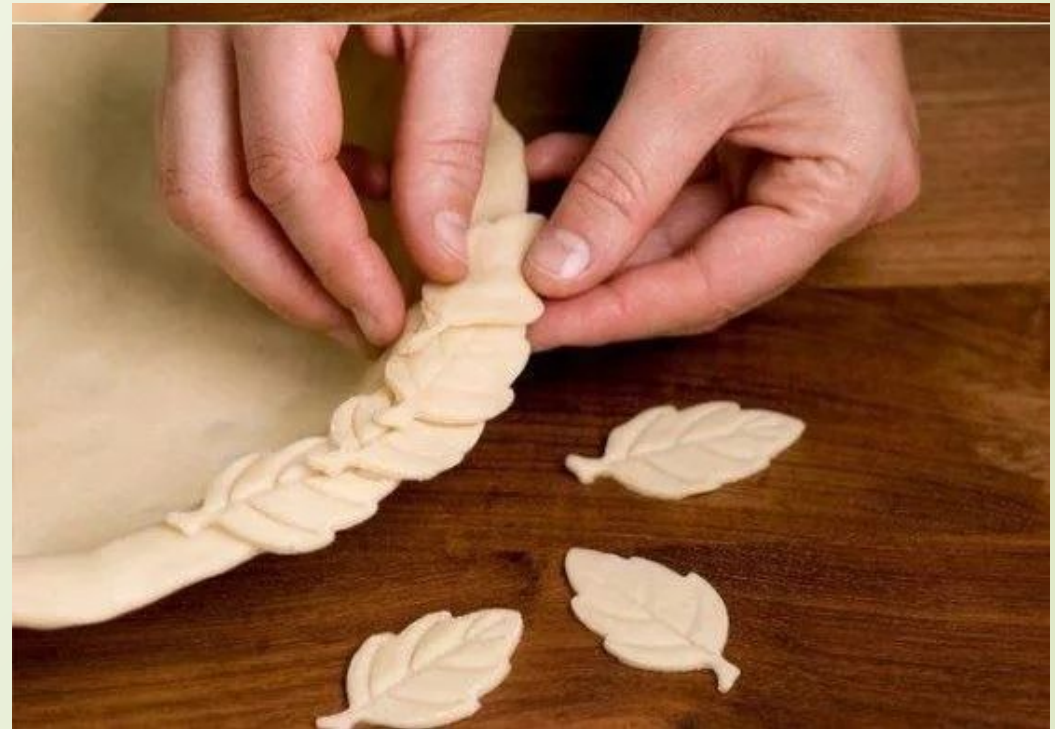
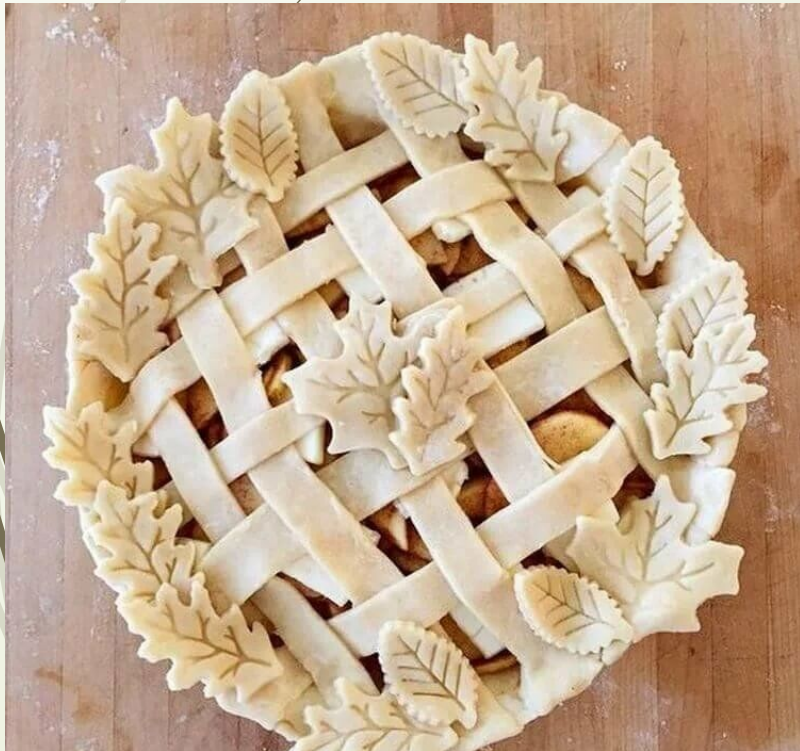
- Указательный палец одной руки ставят с внутренней стороны бордюра. Плотнo обхватывают его указательным и большим пальцами другой руки и прищипывают — получается «желобок». Эту операцию повторяют по всему краю пирога. Между желобками должно оставаться расстояние 5 мм
- 



□ **«Витая веревочка».** Большой палец руки ставят под углом к краю теста. Затем захватывают тесто между большим пальцем и фалангой указательного пальца. Большой палец ставят в канавку, оставленную указательным пальцем, и тесто защипывают. Повторяют операцию вокруг всего пирога.



- **«Шахматы».** Выравнивают край пирога, надрезают ножницами и отгибают в шахматном порядке внутрь и наружу.
- **«Листочки».** Вырезают листочки с помощью формочки или острым ножом, а обратной стороной лезвия ножа наносят «прожилки». Готовые листочки выкладывают по краю пирога, смоченному водой.
- **«Осенние листья».** Вырезают листочки с помощью формочки. На тарелку помещают желток и капли различных пищевых красителей. Смешивают желток с пищевыми красителями, и кисточкой наносят полученную смесь на листочки. Готовые листочки выкладывают по смоченному водой краю пирога





▣ **«Цветочная композиция».** Используя специальные формочки, вырезают детали для будущей композиции — листики и цветы. Из небольших кусочков теста скатывают шарики — сердцевинки. Готовые детали кисточкой смачивают водой и приклеивают к поверхности края пирога. Описанные приемы применяются также для отделки поверхности полуоткрытых и закрытых пирогов





# Полуоткрытые пироги


Для приготовления полуоткрытых пирогов тесто делят на две части. Одну из частей теста подкатывают в шар и раскатывают скалкой пласт по размеру противня (формы). С помощью скалки пласт переносят на смазанный жиром противень (форму). На поверхность пласта выкладывают ровным слоем начинку (начинка может быть как сладкая, так и несладкая). Вторую часть теста выкладывают на подпыленный мукой стол и раскатывают скалкой в пласт толщиной 3 — 5 мм. Из подготовленного пласта вырезают ножом или различными выемками тонкие полоски, веточки, листики, цветочки и другие украшения из теста. Украшения из теста выкладывают поверх начинки в виде любого ажурного орнамента.



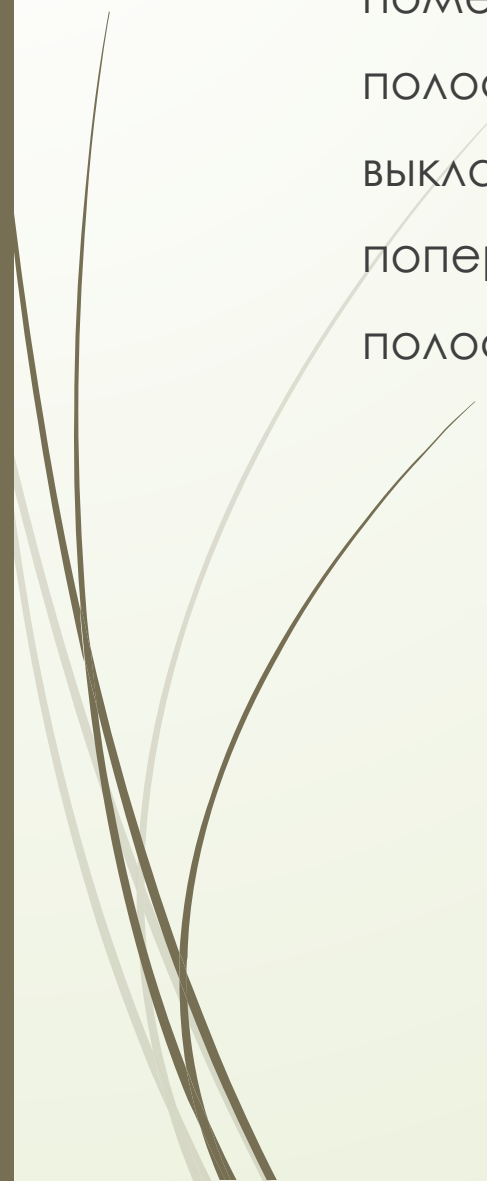
□ **«Кружевная сетка».** Подготавливают два пласта теста. Нижний пласт теста выкладывают в форму таким образом, чтобы края свисали с бордюра формы. Верхний пласт теста помещают на подпыленном столе и вырезают высечкой частые круглые отверстия. На нижний пласт теста выкладывают начинку. Поверх начинки помещают верхний пласт теста. Свисающие края теста нижнего пласта поднимают вверх и постепенно на расстоянии 4 см делают складки по всей окружности пирога таким образом, чтобы они прилегали к верхнему пласту








□ **«Плетеное покрытие».** Подготавливают два пласта теста. Нижний пласт теста выкладывают в форму и обрезают по бордюру. Верхний пласт помещают на подпыленном столе и вырезают из него одинаковые полоски специальным круглым рельефным ножом. На нижний пласт выкладывают начинку. Поверх начинки помещают полоски вдоль и поперек на расстоянии 1,5 см и делают из них сеточку. Тестовые полоски можно перекрутить по оси, чтобы получились спиральки.





# Закрытые пироги


- Характерной особенностью закрытых праздничных пирогов является пышное оформление поверхности лепными украшениями из теста. Подготавливают тесто для пирога и начинку. От куска теста отделяют небольшую часть для отделки украшениями из теста, остальное тесто делят на две равные части. Одну часть теста раскатывают слоем толщиной 1 см, наворачивают его на скалку и переносят на подготовленный противень (форму), расправляют и выравнивают. На тесто ровным слоем выкладывают начинку. Раскатывают второй слой, одинаковый по размеру первого слоя теста. Тем же способом выкладывают его на начинку. Края обоих пластов соединяют и защипывают, а шов подворачивают вниз или скрепляют края в виде «витой веревочки». Делают различные отделочные украшения из теста, смачивают их яичным желтком или водой и помещают на поверхность полуфабриката. Формуют следующие украшения из теста для открытых пирогов.

- 
- **Листики.** Из подготовленного теста раскатывают тонкий пласт, разрезают его на полосы нужной ширины и нарезают их мелкими или крупными ромбиками. Каждому ромбику придают форму листика, тупой стороной ножа наносят на него прожилки. Края листиков слегка надрезают или оставляют ровными. Двумя пальцами защипывают одну вершину ромба.
  - **Хризантемы.** Подготавливают тонко раскатанную полосу теста шириной 4 — 5 см и длиной 15 см. По одной стороне полосы делают частые надрезы острым ножом (вначале короткие, а затем длинные почти на всю ширину полосы). Свертывают подготовленную полосу, начиная с длинных надрезов. Затем разворачивают получившиеся лепестки хризантемы.
  - Яблочки или ягодки на веточках с листиками. Из подготовленного теста скатывают небольшие шарики — «яблочки», отдельно разделяют листики. Закрепляют листики на «яблочках». Тесто для изготовления «яблочек» можно слегка подкрасить пищевым красителем. Из тонких жгутиков теста изготавливают веточки и укрепляют на них подготовленные «яблочки» и листики.
  - Желуди с листиками. Листики для желудей вырезают, как отмечено ранее, только не с острыми, а с округлыми краями. Желуди готовят следующим образом: сначала делают из теста маленькие чашечки, а затем помещают в них небольшие скатанные «пальчики» из теста.

## □ Розочки.

- Вариант 1. Из раскатанного пласта теста вырезают ножом произвольной формы и разной величины лепестки (в виде сердечек, овалов и т.д.). Один большой лепесток сворачивают трубочкой, закрепляют ее на поверхности пирога и вокруг нее выкладывают остальные лепестки (нижние — размером побольше, а в середине — мелкие), сформовав розочку.
- Вариант 2. Подготовленное тесто раскатывают в тонкий пласт и вырезают заготовки для лепестков розочек в виде круга. Формуют первый лепесток розочки, соединив концы одной заготовки. Затем каждую последующую заготовку прикрепляют к первому лепестку так, чтобы получался бутон или цветок розы. Для бутона нужно взять три-четыре лепестка, а для цветка — пять-шесть или больше лепестков в зависимости от величины цветка. Из этого же теста можно изготовить и листики для розочек (см. ранее), соединив их по три вместе, закрепляют с подготовленными цветами или бутонами





□ **Ромашки.** Из раскатанного пласта теста вырезают кружочки различного диаметра круглой выемкой. На кружочках делают несколько надрезов таким образом, чтобы середина оставалась целой. Кончики лепестков защипывают двумя пальцами. Укладывают ромашку на поверхность пирога и деревянной палочкой придавливают середину цветка. В углубление выкладывают небольшой скатанный шарик.

□ **Колоски.** Из подготовленного кусочка теста раскатывают пальцами жгутик, чтобы один его конец был несколько тоньше другого — это стебелек колоска. На более толстом конце заготовки маникюрными ножницами делают в шахматном порядке надрезы-защипы (зерна колоска) и, слегка раскатав конец заготовки, надрезают его в нескольких местах тонким острым ножом.







# Фигурные пироги

- Фигурные пироги подразделяются по тому же принципу, что и традиционные — открытые, полуоткрытые и закрытые с различными начинками.
- Отличительной особенностью фигурных пирогов является сложная форма и отделка. Например, фигурные пироги могут быть в виде животных, птиц или различных предметов.

Пирог «Праздничный самовар»,

От теста отделяем  $1/5$  часть.

каждую часть теста – большую и маленькую, делим на 3 части – 2 одинакового размера и одну поменьше.





Выкладывают на 1 круг начинку



Подготавливают второй круг и сверху закрывают начинку



Подготавливают третий пласт теста и вырезают детали для отделки самовара. Детали смазывают яичным желтком или водой и приклеивают к «самовару»



Далее от оставшегося теста для оформления пирога отделяем еще 3 маленьких части и каждую раскатываем в виде овала одинакового размера.





Овалы из теста выкладываем на заготовку пирога и прикрепляем с помощью деревянной шпажки, делая проколы по краям.



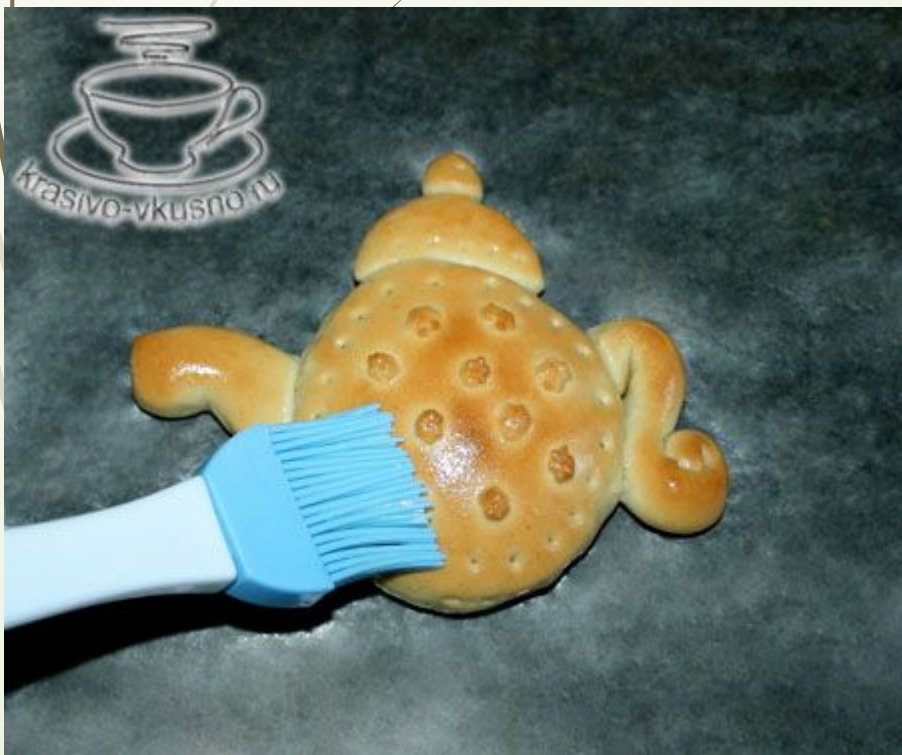
От оставшегося теста отделяем небольшой кусочек, раскатываем, нарезаем на 2 прямоугольника, длиной 5,5 см., шириной 2,5 см. и на 2 полоски длиной 5,5 см. и 7,5 см., шириной 1 см. На одном прямоугольнике из теста делаем надрезы, можно воспользоваться специальным роликом для теста.







Выпекаем булочку в виде «чайника» внутри с начинкой





# Пирог «Крокодил»





# Пирог «Чудо-юдо из юрского периода»





# Пирог «Черепаха»





# Пирог «Рождественская звезда»



Берем по две соседние части пирога обеими руками и закручиваем их в противоположных направлениях дважды.





# Пирог-рулет с маком «Бабушкина салфетка»



Один лепесток поворачивают внутрь кольца. Два следующих лепестка оставляют снаружи и немного поворачивают набок вокруг своей оси. Следующие три группы лепестков формируют аналогичным образом — один внутрь, два снаружи

