Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение школа № 657

Приморского района Санкт-Петербурга

КОНСПЕКТ МАСТЕР-КЛАССА

**ЛЕБЕДИ ИЗ ЗАВАРНОГО ТЕСТА**

Предмет/занятие: социально-бытовая ориентировка

Штадлер Е.А. учитель высшей квалификационной категории

Санкт-Петербург

2017г

**«Мастер класс»**

**Учитель Штадлер Елена Анатольевна.**

**Тема: «ЛЕБЕДИ ИЗ ЗАВАРНОГО ТЕСТА»**

**Цель: научиться делать своими руками из заварного теста необыкновенные по вкусу и простые в приготовлении пирожные «Лебеди» с различными начинками.**

Для тех, кто любит эффектно украсить стол, предлагаю сделать лебедей из заварного теста. Подать их можно на десерт, если наполнить сладким кремом, или как закуску, если внутрь положить салат. Особенно такие лебеди придутся по вкусу деткам.

Этот превосходный десерт французской кухни никого не оставит равнодушным. Рецепт заварного теста не сложный, но требует чёткого соблюдения техники выполнения, иначе заварное тесто для лебедей не получится – оно может не вырасти, быть слишком сухим или же наоборот – не пропечься.

**Методическое оснащение:**

* Емкость для приготовления теста и взбивания крема;
* Мука, яйца, сливочное масло, вода, соль, повидло или сгущенное молоко, сахарная пудра.
* Бумага для выпечки, кондитерский мешок, острый нож.

**Ход занятия.**

**1.Приготовить заварное тесто по рецепту:**

Вода – 1 стакан;

Масло или маргарин – 100 гр

Мука – 1 стакан

Яйца – 4 шт

Соль - 1/3 ч/л

Готовое тесто должно быть гладким, вязким, блестящим, и не очень густым.

**2.** В кондитерский мешок с большой зубчатой насадкой кладём тесто и выдавливаем на противень, застеленный бумагой для выпечки, пирожные в форме капли. Выпекаем в заранее разогретой духовке при температуре 210 градусов 10 минут, затем уменьшаем температуру до 190 градусов и выпекаем ещё 15 минут.

Чтобы изготовить шеи для лебедей круглой насадкой диаметром 3-4 миллиметра для больших пирожных и 2 миллиметра для мелких пирожных, выдавливаем на застеленный бумагой для выпечки лист “двойки”. И выпекаем их 7-10 минут, пока не зарумянятся.

**3.Крем:**
В миксере взбиваем 200 грамм сливочного масла и ½ банки сгущённого молока. Готовый крем кладём в кондитерский мешок с большой зубчатой насадкой.

**4.** Подготовим пирожные для наполнения кремом. С готового пирожного срезаем верхнюю половину и разрезаем её вдоль пополам - это крылья.

Наполняем полость нижней половинки пирожного кремом, вставляем крылья и шею и посыпаем сахарной пудрой. Заварные пирожные ” Лебеди” готовы.

**Приятного чаепития!**