

ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ ПО ТЕХНОЛОГИИ

Приготовление торта «Медовик» на день рождения

Подготовила:
Ученица 8-го А класса МБОУ
«СОШ№7»
Бутова Дарья
Руководитель:
Леонтьева Ирина Александровна

ТЕМА ПРОЕКТА:

Приготовление торта «Медовик».

ЦЕЛЬ:

Испечь торт «Медовик» и украсить его, подарить имениннику.

ПРОБЛЕМА:

Я выбрала эту тему для своего проекта, потому что на полках в магазинах не всегда стоят торты из натуральных продуктов и без заменителей. Я не хочу обманывать и травить себя и своего брата, на день рождения которого я готовлю торт. Ещё, сейчас, во время карантина, это не продукт первой необходимости и на полках тортов почти нет!



ЗАДАЧИ:

1. Познакомится с историей создания такого торта , как медовик, поинтересоваться как давно известен его рецепт.
2. Найти рецепт в семейном архиве или в интернете.
3. Рассчитать сколько денег уйдет на продукты и прочитать в рецепт какое количество продуктов нужно.
4. Закупить продукты, необходимые для приготовления.
5. Оценить свои возможности в сфере готовки, если что попросить какого-либо совета у взрослых или найти совет в интернете.
- 6.. Испечь торт и оформить его(каждый этап фотографировать)
6. Собрать проект и написать о проделанной работе.



История торта «Медовик»

?

Медовик знают и любят многие, но знаете ли вы какая интересная история у этого торта..?

Русская императрица Елизавета Алексеевна ненавидела мёд и блюда, сделанные на основе мёда; медовик появился, когда на службу в королевскую столовую взяли повара, который не был в курсе ненависти Елизаветы к мёду, — и он сделал для императрицы медовый торт. Елизавете понравилось это блюдо, и она решила наградить повара. С тех пор медовик стал известным в России десертом.

Медовик — торт, распространённый в России и странах бывшего СССР . Состоит из трёх медовых коржей с прослойкой из масляно-сметанного крема.



Медовик

?



Елизавета
Алексеевна

?

Рецепт я нашла в интернете:

<https://vkusnonatalie.ru/tort-medovik-poshagovyj-recept-s-fotografiyami/>

РАСЧЁТ СТОИМОСТИ:

По рецепту нам понадобится:

ДЛЯ КОРЖЕЙ:

Яйца — 4 шт (СО)~ 60 р. 12 штук, 4 штуки=**20 рублей**

Сахар — 180 г (1 стакан)~60 рублей 1 кг, 180г~**12 рублей**

Масло сливочное — 50 г~ **25 рублей**

Мука — 550/600 г~ 100 рублей 1 кг, 600г- **60 рублей**

Мед — 100 г (4 ст.л.)(был дома, чем качественнее, тем дороже)

Сода — 1 ч.л.(была дома, есть у всех, недорогая)

СМЕТАННЫЙ КРЕМ:

Сметана 20% — 500 г ~**60 рублей**

Сахар — 180 г (1 стакан) ~ **12 рублей**

КРЕМ ИЗ СГУЩЕНКИ:

Сгущенное молоко — 360 г (1 банка)~**110 рублей** 380г (Алексеевская)

Сливочное масло — 200 г : 450г~200 рублей, 200г~**100 рублей**



Итого:~400 рублей

(чуть дороже, чем в магазине, но зато полностью натурально и вкусно!)

ВНИМАНИЕ!!!

Техника безопасности:

- 1) Быть аккуратным с электрическими приборами.
- 2) Из духовки доставать противень только прихваткой!
- 3) Дождаться пока тесто немного остынет после водяной бани, прежде чем месить его руками.
- 4) Пользоваться духовкой только под присмотром взрослых.
- 5) Когда готовите, не пускать на кухню животных и маленьких детей!
- 6) НЕ ОТВЛЕКАТЬСЯ!
- 7) Соблюдать технику безопасности при использовании водяной бани.

ВНИМАНИЕ!

ВАЖНАЯ

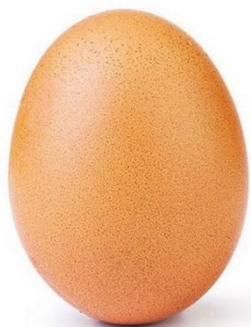
ИНФОРМАЦИЯ!



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Яйца взбиваем с сахаром в пышную белую пену:

КОРЖЕЙ:

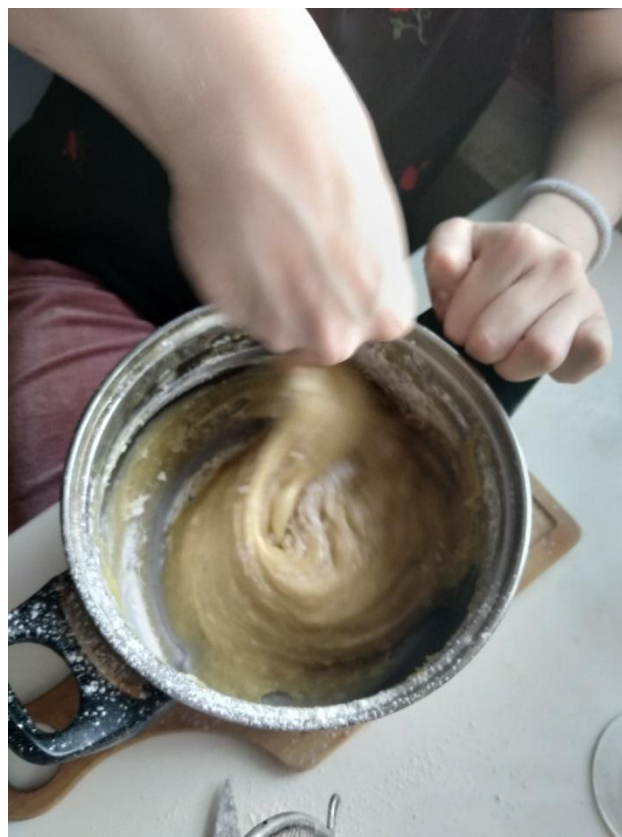


Добавляем размягченное сливочное масло, мед и соду.
И ставим на водяную баню на 10-15 минут.



Когда масса увеличится примерно в 1,5-2 раза, начнет темнеть и приобретет вкусный медовый оттенок, добавьте приблизительно 1/3 муки, тщательно размешайте и заварите около 1 минуты на водяной бане непрерывно помешивая. Не добавляйте муки слишком много. У вас должно получиться достаточно жидкое заварное тесто.

Снимаем с огня и тщательно перемешиваем со дна, чтобы масса была однородной:



Когда тесто немного загустеет, но уже будет не таким жидким, выкладываем его в муку на стол.

Я подождала, чтобы тест немного остыло, потому что техника безопасности должна быть превыше всего!

Теперь теплое медовое тесто разделим на 8 равных частей, сделаем красивые ровные шарики (руки можно совсем немного смочить водой) и ставим в холодное место примерно на 15-30 минут. Тесто лучше прикрыть пищевой пленкой.

Я поставила тесто в холодильник на 20 минут.



Достаем из холодильника.
Далее раскатываем коржи.



Противень смазываем маслом или устилаем пекарской бумагой. Выпекаем коржи для медовика до золотисто — коричневого цвета. Я пекла при 180 градусах 3-4 минуты.



Я сразу же
обрезала по
форме крышки
от кастрюли.



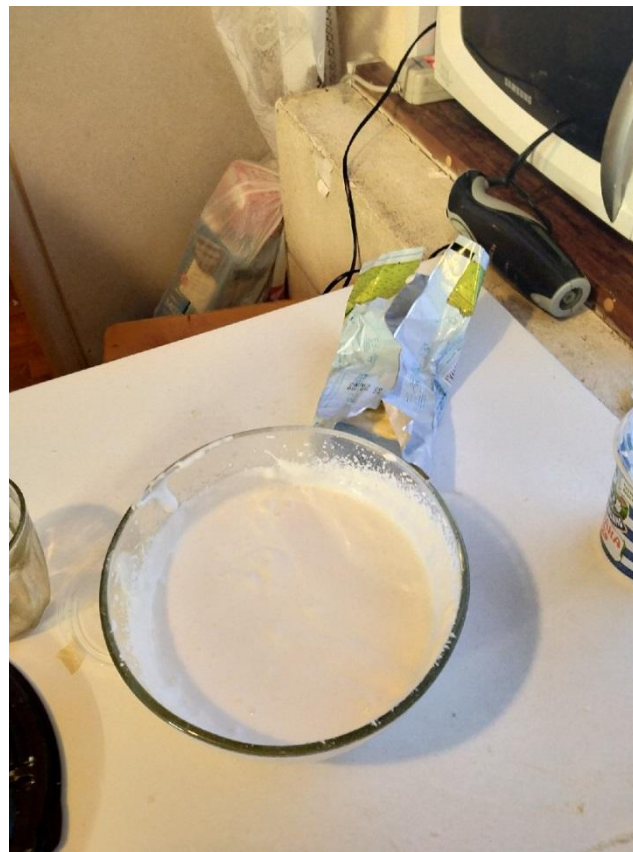


Обрезки я не выкидывала, они ещё понадобятся для оформления.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ СМЕТАННОГО КРЕМА:

Сметану взбиваем с сахаром. Сахар подсыпает постепенно, примерно по чайной ложке, взбиваем около 10-15 минут. Крем должен получиться пышным и увеличиться в объеме.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ КРЕМА ИЗ СГУЩЕНКИ:

В отдельной посуде взбиваем сгущенное молоко со сливочным маслом. Масло должно быть мягким, но не растаявшим. Можно долго не взбивать. Достаточно будет того, что масло хорошо размешается в однородную массу со сгущенным молоком.



СОБИРАЕМ ТОРТ:

Далее, чередуя два крема, промазываем все коржи.



Затем посыпаем измельченными обрезками



ГОТОВ

О!

Так как это торт на день рождения, то и оформление надо сделать полностью соответствующим!!!



ИТОГИ ОЦЕНКА:

Все остались довольны моим тортом, особенно именинник!

Торт получился очень вкусным, а главное- полностью натуральным.

Для меня это был очень интересный опыт, я старалась и даже вложила частичку себя в приготовление, поэтому всё получилось так вкусно!

Я считаю, что сделала полностью свою работу и заслуживаю оценки 10/10.





СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!!!

