

Государственное Бюджетное Образовательное учреждение средней
школы поселка Волжский Утес

Творческий проект по технологии “торт Наполеон”

Выполнила: Гранц Вероника
Руководитель: Дмитриева Дарья
Григорьевна



Цель

- Разработать и изготовить кулинарный продукт

Потребность

- Я решила приготовить торт сама. Торт приготовить своими руками выгоднее, чем купить в магазин. Торт будет своим и с особым домашним вкусом.

| Магазин | Сделать самим |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">+ Минимальные затраты времени- Все торты похожи- Слишком большой выбор- Возможность взять не тот торт | <ul style="list-style-type: none">+ Индивидуальность вкуса+ Оригинальность+ Творческая работа- Затраты времени и усилий |

- Вывод: Я решила попробовать свои силы, знания и умения полученные на уроке технологии, для изготовления торта.

- Найти рецепт торта
- Создать оригинальный торт
- Изготовить торт по доступной цене
- Доказать, что изготовить торт гораздо дешевле, чем купить

Рецепт торта

- Нам понадобится:

Тесто:

Мука- 2 ст.

Яйца- 2 шт.

Сметана-1 ст. л.

Вода- 1 ст. л.

Маргарин-1 п.

Ванилин (на кончике ножа)

Крем:

Сгущенное молоко- 1 б.

Масло сливочное-1 п.

Цедра лимона

Технологическая последовательность выполнения работы

1. В чашку просеять 5 стаканов муки. Добавить маргарин комнатной температуры и порубить ножом в более или менее однородную крошку. Добавить яйца, сметану, ванилин, воду.



Технологическая последовательность выполнения работы

2.Замешали тесто.

3.Поставили в холодильник на 1 час.



Технологическая последовательность выполнения работы

4. Тесто делим на 6 равных частей.



5. Раскатываем коржи.

Технологическая последовательность выполнения работы.

6. Выпекаем коржи.



Технологическая последовательность выполнения работы

7. Пока коржи остывают,
делаем крем.



8. Миксиром взбиваем сгущенное молоко,
масло, ванилин, цедру лимона.



Технологическая последовательность выполнения работы

9. Промазываем коржи кремом.



10. Из последенего коржа делаем присыпку.



Технологическая последовательность выполнения работы

11. Даем торту пропитаться.



Себестоимость

| | | | |
|-----------------------------|-------------------|--------------|--------------|
| Сливочное масло | <i>30р./250г.</i> | <i>250 г</i> | <i>30 р.</i> |
| Яйца | <i>5р/1 шт</i> | <i>2шт</i> | <i>10р.</i> |
| Сметана | <i>35р/250 г</i> | <i>250г</i> | <i>15р</i> |
| Ванилин | <i>3р/1г</i> | <i>1г</i> | <i>3р</i> |
| Маргарин | <i>35р/250г</i> | <i>250 г</i> | <i>35 р</i> |
| Сгущенное молоко | <i>56р/370г</i> | <i>370г</i> | <i>56р</i> |
| Лимон | <i>20р/150 г</i> | <i>150г</i> | <i>20р</i> |

В итоге я потратила на торт примерно 170р .

Кое-что из истории торта «Наполеона»

Наполеон – это слоёный торт либо пирожное с кремом. Готовится из слоёного теста с кремовой прокладкой. Рецепт его был разработан во второй половине 19 века.

Во Франции и Италии данный торт называется millefeuille (1000 слоев). В США — Napoleon, в Великобритании — vanilla slice либо cream slice. Считается, что имя «Наполеон» связано с городом Неаполь.

В России имя многократно связывают с приготовлением данного пирожного в 1912 в Москве, во время широкого празднования 100-летия изгнания Наполеона Бонапарта из России. К данному юбилею начался целый ряд напитков и кушаний, оформленных по-праздничному. Возникло и другое пирожное — слоеное с кремом, изготовленное в виде треугольника, в котором предполагалось видеть знаменитую треугольную шляпу Наполеона. Пирожное стремительно получило имя «Наполеон» и всеобщее признание. Это имя сохранилось до наших дней, но по форме пирожное стало прямоугольным.

В определенных источниках мы находим и такую легенду, в которой указывается, что однако наполеон вмещает отношение и к французской кухне: Вскорости хитрец-кулинар решил закрепить собственный успех у императора. И сделал это гениально и просто: взял старинный французский пирог «Королевская галета», который во Франции традиционно покупают к Празднику Королей (каку нас – куличи к Пасхе), разрезал его на кусочки, а между слоями положил заварной крем, разнообразя взбитыми сливками и клубничным вареньем.

Лакомство скромно именовалось «наполеон» и содержало ошеломляющий успех у гурманов и бонапартистов».

По новой версии, торт придумал сам Бонапарт, когда Жозефина неожиданно застала его наедине с молодой фрейлиной. В собственное оправдание находчивый император якобы ответил, что ему просто нужно было поделиться рецептом придуманного им торта – и сходу сочинил рецепт кондитерского изделия, который после этого стал достоянием Франции. Уже за вечерним десертом двор в очередной раз рукоплескал гениальности собственного императора.

Заключение

- Торт вышел очень вкусным и крайне не сложен в приготовлении. Приготовить торт «Наполеон» очень просто, а главное – быстро. Приятного аппетита, не забывайте добавить рецепт этого торта в свой блокнотик

