

Наименование школы

ПРОЕКТ ПО ТЕХНОЛОГИИ:

Кондитерское
производство.
История одного
пирожного.

Проект подготовила
ученица 4 «___» класса
Шихова Милана

Киров, 2019

Задачи проекта:

1. Изучить историю кондитерского производства.
2. Пирожное «Картошка». Сравнить и проанализировать рецепты из разных литературных источников с учетом произошедших изменений.
3. Составить описание всех процессов при приготовлении пирожного «Картошки» в домашних условиях. Приготовить пирожное «Картошка» по классическому рецепту с оригинальной подачей.

Слово "кондитер" произошло от итальянского "кандиере", что в переводе означает "варить в сахаре"

Кондитер (от нем. Konditor) — это профессиональный повар, создающий кондитерские изделия, десерты и другую запечённую еду.



История появления кондитерских изделий насчитывает сотни лет.

До 15 века
в Европу
сладости возили
арабы, которые
первыми
научились делать
мармелад.



О появлении
первых
конфет в Египте
стало
известно из
археологических
раскопок.



С 19 века кондитерское производство стало промышленным, в начале 20 века было выстроено 140 фабрик. До сих пор популярными остаются кондитерские изделия фабрики «Энейм» позднее «Красный Октябрь»



Фабрика «Красный октябрь» (объем выработки в тыс. тонн.)

Год	1913 год	1940 год	1970 год
ОВ «Красный Октябрь»	7,1 тыс. т.	55,4 тыс. т.	60,0 тыс. т.
ОВ всего в СССР	125 тыс. т.	790 тыс. т.	2896 тыс. т.



В 2015 году в России работает примерно 530 цехов по производству кондитерских изделий.

В 2018 году выпущено 3 миллиона 760 тысяч тонн кондитерских изделий.

ПИРОЖНОЕ «КАРТОШКА»: ИСТОРИЯ ОДНОГО ПИРОЖНОГО

Рецепты крошковых изделий из крошек бисквитного или песочного теста известны еще из 18 века. «Словарь поваренного, приспешничьего, кондиторского и дистиллаторского», выпущенного Василием Левшиным в 1796 году:

Тортъ сухаря пшееничнаго. Сполочъ фунтъ сладкаго и три золотника горькаго облупленнаго миндаля, по томъ спирашь съ тремя яицами въ ступкѣ, пока сдѣлается мягкая гуща; тогда съ двумя ложками розовой воды прибавишь спертую лимонную корку, три золотника корицы и семь яицъ, одно по другомъ въ продолженіи спираиія. Далѣе подсыпашъ мало по малу полфунта сахару; и кончишь спираиіе, положивъ полфунта спертаго Французскаго хлѣба, или что лучше шолченаго пшееничнаго сухаря. Запечь въ тортной формѣ.

ПИРОЖНОЕ «КАРТОШКА»: ИСТОРИЯ ОДНОГО ПИРОЖНОГО



Йохан Людвиг Рунеберг
(1804-1877)



Фредрика Рунеберг
(1807-1879)



Именно так, по мнению современных финских поваров, должно было выглядеть аутентичной «пирожное Рунеберга»



284 Европейская шкатулка

200 г сливочного масла или маргарина; 1 стакан сахара; 2 яйца; 1 стакан пшеничной муки; 1 ч. л. пекарского порошка; 1 ч. л. молотой корицы; 1 ч. л. молотого кардамона; 1 стакан толченых сухарей из сладкой булки (лучше — сухого бисквита); 1 стакан измельченного миндаля; $\frac{1}{2}$ стакана нежирных сливок; малиновый джем.

Для пропитки: 1 стакан воды; $\frac{1}{2}$ стакана сахара; 2–3 ст. л. миндального ликера или рома.

Для глазури: $\frac{1}{2}$ стакана сахарной пудры; 2 ч. л. лимонного сока.

Пирожное Рунеберга

Смешать миндаль с толчеными сухарями. Растереть масло с сахаром и, продолжая растирать, вводить по одному яйцу, затем добавить муку, пекарский порошок, сухари с миндалем, пряности и в конце — сливки. Должно получиться однородное тесто. Смазать формочки маслом и поровну распределить тесто по формочкам. Окунуть палец в муку и на каждом пирожном сверху сделать углубление, куда положить $\frac{1}{2}$ ч. л. джема. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 15 минут.

Тем временем готовим пропитку. Вскипятить воду и растворить в ней сахар, добавить ликер или ром. Пропитать готовые пирожные сиропом.

Пока пирожные еще горячие, сверху на запекшийся джем положить еще $\frac{1}{2}$ ч. л. джема. Дать остыть. Приготовить холодную глазурь, смешав сахарную пудру с лимонным соком, и с помощью кондитерского шприца сделать колечко из глазури вокруг горки джема.

Пекарня Экберга, где с 1860-х годов готовилось «пирожное Рунеберга», существует и сейчас

Классический советский рецепт «Картошки» ("Библиотека повара" 1950-х годов):



153. Пирожное «Картошка обсыпная»

Для теста: мука 1349, крахмал картофельный 333, сахар 1952, меланж 2776; для крема (29): сахар 1277, масло сливочное 1789, молоко 1042, яйца 278, ванильная пудра 17, эссенция 35, коньяк 7; для посыпки: сахарная пудра 285, какао-порошок 101. Выход 100 шт. по 90 г. Влажность $23 \pm 2\%$.

Бисквитную крошку (144) протереть через сито, перемешать с кремом и, когда образуется пластичная масса, сформовать в виде клубня картофеля. Обвалять пирожное в посыпке, приготовленной из какао-порошка и сахарной пудры, уложить в бумажный капсоль, сделать несколько углублений, в которые из кондитерского мешка выпустить белый крем, чтобы он напоминал глазки картофеля.

Бисквитную картошку можно приготовить с добавлением обрезков от бисквитных пирожных и тортов. Для этого нужно сделать соответствующий перерасчет.



Пирожные могут отличаться по форме, оформлению, наполнению



Традиционный рецепт пирожного «Картошка» СССР по ГОСТу

Время приготовления: 30 минут

Время подготовки: 12 часов

Кол-во порций: 14 шт.

Кухня: СССР, русская кухня

Вид блюда: десерт

Наименование ингредиента	Вес	Наименование ингредиента	Вес
Бисквит:		Крем:	
Мука	150 г.	Масло сливочное	250 г.
Сахар	180 г.	Сахарная пудра	130 г.
Яйцо	6 шт.	Сгущенное молоко	100 гр.
Крахмал картофельный	30 г.	Посыпка:	
		Сахарная пудра	20 г.
		Какао-порошок	30 г.

Необходимая посуда: емкость для замешивания, нож, разделочная доска, венчик, блендер, сито для просеивания муки.

Мой опыт приготовления пирожного «Картошка» из печенья с орешками.

Время приготовления: 60 минут

Время подготовки: 10 минут

Кол-во порций: 7 шт.

Кухня: СССР, русская кухня

Вид блюда: десерт

Состав ингредиентов:



Наименование ингредиента	Вес
Песочное печенье	300 г.
Масло сливочное	100 г.
Сгущенное молоко	200 г.
Сахар	130 г.
Какао-порошок	3 ст.л.
Орех грецкий (любой)	60-70 г.

Необходимая посуда: емкость для замешивания, нож, блендер или мясорубка.

Фотообзор: Как я с этим справилась.

Необходимо сфотографировать все 8 процессов, которые описаны в проекте и фото по порядку вставить на этот слайд. Рецепт для твоего приготовления конечно можно заменить.