



ПРОЕКТ ПО ТЕХНОЛОГИИ

«ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЕДОВОГО ТОРТА»

Автор проекта:

Захарян Карины Герасимовны

Ученица 9 класса МБОУ СОШ №13 имени Федора Ивановича Фоменко

Руководитель: Князев Олег Анатольевич, учитель физики и информатики

МБОУ СОШ №13 имени Фоменко Ивановича Фоменко.

ВВЕДЕНИЕ

Актуальность моей работы заключается в том, что я надеюсь достичь в приготовлении тортов высокий уровень мастерства. Возможно моя будущая профессия будет связана с приготовлением различных десертных блюд.

Цель работы: научиться выпекать и украшать торт, отличающийся своей неповторимостью и оригинальностью.

Задачи:

- Научиться готовить мучные изделия
- Узнать историю происхождения выпечки и тортов
- Освоить технологию изготовления торта.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОРЖЕЙ

Для приготовления теста для коржей, нам необходимо:

Яйца – 4 шт

Сахар – 200г.

Маргарин – 140г.

Мед – 120г.

Сода – 0,5 чайной ложки

Ваниль – 1 пачка [2]

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОРЖЕЙ



Для приготовления теста разбиваем 4 яйца в чашку с медом, маслом, маргарином и сахаром. Все перемешиваем.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОРЖЕЙ



После в эту смесь добавляем ваниль для аромата, соду для пышности коржей и вымешиваем тесто

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОРЖЕЙ



Режим кусочками и потом раскатываем

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОРЖЕЙ



Вырезаем необходимую форму для приготовления коржей. Для первого коржа мы смазываем противень растительным маслом

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОРЖЕЙ



Вырезаем необходимую форму для приготовления коржей. Для первого коржа мы смазываем противень растительным маслом. Выпекаем коржи.

РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КРЕМА ДЛЯ ТОРТА

Рецепт рассчитан на 2-хкилограммовый медовик или на 8 коржей 26 см.

жирные сливки 33-35%, холодные — 200 гр.

молоко — 500 мл

сахар — 120 гр.

яйца — 50 гр. (1 шт.)

яичные желтки — 40 гр. (2 шт.)

ванильный сахар — 15 гр. (предпочтите с натуральной ванилью)

мука — 60 гр., сливочное масло, размягченное — 25 гр.

РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КРЕМА ДЛЯ ТОРТА

Первым делом взобьем холодные сливки до мягких пиков и поставим в холодильник. Чтобы сливки лучше взбивались, поставьте венчик, чашу миксера и сливки перед взбиванием на 15 минут в морозильную камеру.

В сотейнике смешиваем молоко и половину сахара (60 гр.), и на умеренном огне доводим до кипения, периодически помешивая венчиком.

Пока греется молоко, в глубокой миске растираем яйцо, желтки, оставшийся сахар (60 гр.) и ванильный сахар.

РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КРЕМА ДЛЯ ТОРТА



Добавляем муку и тщательно перемешиваем венчиком до получения однородной массы

РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КРЕМА ДЛЯ ТОРТА

Можно ввести пару ложек еще не нагретого молока, чтобы проще было размешать.

Как только молоко закипит, снимаем сотейник с огня и переливаем $\frac{1}{3}$ молока в миску с яичной смесью при непрерывном перемешивании венчиком.

Затем всю эту смесь возвращаем в сотейник с молоком, опять-таки непрерывно перемешивая.

РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КРЕМА ДЛЯ ТОРТА



Уменьшаем огонь, возвращаем сотейник на плиту и, продолжая интенсивно перемешивать, доводим крем до кипения (до появления первых лопающихся пузырей). Сразу снимаем крем с огня, вводим сливочное масло, нарезанное кубиками, и перемешиваем до полного растворения масла.

РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КРЕМА ДЛЯ ТОРТА



После смазывания коржей мы начинаем украшать торт. Свой торт я решила украсить, измельчив один корж и еще я использовала для этого конфеты

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В нашей стране в течение года люди отмечают много различных праздников. Ни один из праздничных столов не обходится без десерта. А так как скоро Новый Год, мы предлагаем Вам в качестве десерта украсить праздничный стол тортом «Медовый».

Я научилась выпекать и украшать торт. Для первого раза он получился довольно таки не плохо.

Надеюсь моим учителям он придется по душе!!!

The background features a repeating pattern of various cakes and pastries. There are round cakes with white frosting and pink or purple icing, some topped with strawberries. There are also multi-layered cakes with chocolate frosting. The background is light gray with scattered colorful circles in shades of pink, yellow, and brown.

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!