



# КРАСИВЫЙ ТОРТ

(СОЗДАНИЕ МАКЕТА ТОРТА)



# Украшение макета торта

К  
Р  
А  
С  
И  
В  
Ы  
Й

Т  
О  
Р  
Т



## Цели урока:

- закрепление и углубление специальных профессиональных знаний, умений и навыков;*
- формирование самостоятельности, инициативности, коммуникабельности;*
- *развитие логического мышления, познавательного интереса*

# СЛОВАРИК

ТОРТ - кондитерское изделие из сладкого сдобного теста с кремом, фруктами, шоколадом, безе...



К  
Р  
А  
С  
И  
В  
Ы  
Й

Т  
О  
Р  
Т

# ТОРТЫ

*французские*

*песочные*

*венские*

*жидкие*

*вафельные*

*творожные*

К  
Р  
А  
С  
И  
В  
Ы  
Й

Т  
О  
Р  
Т

# Алгоритм выполнения проекта



## Технологическая карта выполнения проекта

<b>Последовательность работы</b>	<b>Результат выполнения работ</b>	<b>Материалы и оборудование</b>
1.Используя поисковые системы найти фото и описание тортов мира	Полученная информация о тортах	Компьютер, интернет
2.Скопировать найденную информацию в свою папку, рассказать о выполненной работе	Готовый текст	Слайды, карточки
3.Украсить готовую заготовку макета торта	Макет готового торта	Муляжи, готовые украшения, клей, ножницы
4.Дать название полученному макету Защита проекта		

# Это интересно...

Во Франции в кондитеры принимали людей, имеющих склонность к рисованию, и читали им курс архитектуры и истории искусств.

Будущие кондитеры-пирожники Франции изучали орнаментику, черчение, учились лепке и рисунку

Самый дорогой торт в мире был продемонстрирован на выставке в Токио «Бриллианты: чудо природы».

Дело в том, что торт действительно был усыпан 233 бриллиантами.

Цена его составила 1,56 миллиона долларов. Создатель торта признался, что на разработку было потрачено пол года, а на приготовление – около месяца.

Самый дорогой торт на свадьбу стоимостью 20 миллионов долларов был создан кондитерами из Беверли Хиллз.

Конечно, так же не обошлось без бриллиантов, которыми была усыпана вся поверхность. К тарту прилагался отряд охранников, следивших за сохранностью драгоценностей.

Столетний торт был найден южноафриканским фермером на чердаке.

Благодаря повышенной концентрации коньяка, торт сохранился до наших дней.

Выпечен он был к золотой свадьбе 1902 года, правда, почему так и не был съеден, никто не знает.

Этот торт можно назвать самым старым тортом в мире.





# ЗНАМЕНИТЫЕ ТОРТЫ МИРА



К  
Р  
А  
С  
И  
В  
Ы  
Й

Т  
О  
Р  
Т

# ТОРТ «ЗАХЕР»



это австрийский торт, очень популярный в Европе. Изобрёл и испёк его австрийский кулинар Франц Захер, который с четырнадцати лет работал на кухне самого Меттерниха — министра иностранных дел и канцлера Австрийской Империи. Изначально этот торт назывался «Черный Петер» и состоял из шоколадных коржей и мандаринового джема, покрытых шоколадной глазурью. Францу Захеру было шестнадцать лет, когда он удивил гостей князя новым десертом, и случилось это в 1832 году.

Откуда он взял рецептуру — неизвестно, но существует версия, что на самом деле его придумала сестра Захера. Шоколадные торты тогда были уже известны австрийской публике и в кулинарных книгах 1719 года упоминались шоколадные коржи, но вот добавление мандаринового джема — это изобретение кулинара. Скорее всего, он объединил шоколадные торты и рецепт известного тогда абрикосового мармелада с шоколадной глазурью.



# ТОРТ «ЭСТЕРХАЗИ»

Миндально-шоколадный торт, популярный в Венгрии, Германии и Австрии. Назван в честь Пала Антала Эстерхази, министра иностранных дел Австро-Венгерской монархии. Кто придумал этот торт — истории не известно, есть только легенда о том, что впервые приготовил его придворный повар на день рождения сына министра.

Торт Эстерхарзи был особенно любим европейскими аристократами. Его отличительная особенность — рисунок-паутинка, который наносится жидким шоколадом на поверхность торта. В оригинальном рецепте черным шоколадом рисовалось на белой сахарной глазури, но сейчас иногда делают и наоборот. Под глазурью скрываются пять коржей, выпеченных из яичных белков с добавлением миндаля, муки и сливочного масла. Между коржами — нежный сливочный крем с добавлением коньяка.





## ТОРТ «ДОБОШ»

Венгерские кондитеры, во время общей Австро-Венгерской монархии тесно работавшие с австрийскими, подарили миру знаменитый "Добош". Этот торт с историей.

В 1885 году для Венгерской национальной выставки кондитер Йозеф Добош придумал свой шедевр — торт из 6-и бисквитных слоев с шоколадным кремом, который не портится как минимум 10 дней. Свой рецепт торта Добош опубликовал в 1906 году, и в современной Венгрии торт Добош готовят в соответствии с оригинальным рецептом.

«Добош» был любимым тортом императрицы Австро-Венгрии Елизаветы, супруги Франца Иосифа.



# ТОРТ «КИЕВСКИЙ»

Советская кондитерская школа тоже создавала свои бренды. Всем жителям постсоветского пространства известны «Киевский торт». Расцвет популярности Киевского торта пришелся на времена СССР. Придумали этот воздушно-ореховый торт на киевской кондитерской фабрике. Имена его «родителей» Константин Петренко и Надежда Черногор.

Случилось это в 1956 году, когда девушке было семнадцать лет. На свой страх и риск она испекла три штуки новых тортов, которые сразу же получили самые восторженные отзывы. Дальше для этого торта была придумана особая кремовая прослойка, и это был настоящий триумф — уже через год «Киевский торт» получил бронзовую медаль на кондитерском конкурсе.

Надежда Черногор проработала всю жизнь на одном месте и обязательно дегустировала каждую партию выпекаемых "Киевских тортов" на работе. За свою более чем пятидесятилетнюю историю, торт стал одним из символов Киева.





## ТОРТ «ПТИЧЬЕ МОЛОКО»

Сложная история у «Птичьего молока». С одной стороны, «Птичье молоко» изобрели поляки. Впервые «Ptasiemleczko» было изготовлено в 1930 году. Однако брендом этот торт-суфле стал именно в СССР.

Лакомство стали выпускать, начиная с 1968 на фабрике "Рот-Фронт" в качестве эксперимента. Но из-за сложности технологии это были мизерные партии. Как ни странно, но даже в те годы рецептурную документацию на "Птичье молоко" в Министерстве пищевой промышленности СССР почему-то не утвердили. Случай из разряда курьезов.

Хотя «Рот-Фронт» выпускал небольшие партии этого лакомства уже в 60-е годы, официально изобретение «правильного» (с кексовым коржом, с суфле с применением водорослей агар-агар) «Птичьего молока» в Советском Союзе в начале 80-х годов принадлежит легендарному кондитеру ресторана "Прага" Владимиру Михайловичу Гуральнику.

Был даже выдан патент в 1982 году на изобретение этого торта (который, кстати, у него потом отозвали).





# ТОРТ «ПРАГА»

Распространено мнение, что оригинальный рецепт торта «Прага» происходит из одноимённой столицы Чехии.

На самом же деле, рецепт «Праги», который полюбился в СССР, был придуман начальником кондитерского цеха московского ресторана «Прага» Владимиром Михайловичем Гуральником, который является автором более 30 оригинальных тортов и пирожных, в том числе торта «Птичье молоко».

В самом начале своей кулинарной карьеры, ещё до революции, Гуральник, будучи подмастерьем в ресторане, обучался кондитерскому искусству у мастеров-кондитеров из Чехословакии, регулярно приезжавших для обмена опытом в Москву.

В принципе, «Прага» является вариацией на тему венского торта «Захер», в рецепте которого, однако, крем вообще отсутствует.

Во времена СССР торт не был запатентован по причине отсутствия практики выдачи патента на кулинарные рецепты, но был оформлен по ГОСТу и таким образом может быть приготовлен на любой кондитерской фабрике.

# ТОРТ «ЧИЗКЕЙК»



**Чизкейк** (англ. *cheesecake*) — блюдо европейской и американской кухни, представляющее собой сырсодержащий десерт от творожной запеканки до пирожного суфле. Первые чизкейки появились в Древней Греции.

Чизкейки готовят из сыра рикотта, хаварти, творога или, чаще всего, из сливочного сыра. Также используют сахар, яйца, сливки и фрукты. Смесь из этих ингредиентов кладётся на основание из печенья или сладких крекеров. Часто добавляют приправы — ваниль, шоколад и украшения из фруктов, например, клубники.

Самая распространённая проблема при приготовлении чизкейка — появление трещины в начинке при охлаждении.

Есть несколько методов избежать этого. Один из них заключается в выпечке пирога в водяной бане, чтобы обеспечить равномерный прогрев. Другой — в поддержании невысокой температуры в течение времени выпечки. Затем надо медленно охлаждать чизкейк, приоткрыв дверцу духовки. Третий — через 10-15 минут после изъятия из духовки, для уменьшения натяжения поверхности, чизкейк аккуратно отделяют от стенок формы ножом. В таком виде чизкейк оставляют в форме до полного остывания (примерно 1.5 — 2 часа). Если эти способы не помогают, творожную массу украшают фруктами, взбитыми сливками или крошкой из печенья.

В Великобритании чизкейк — не печёный холодный десерт, который обычно состоит из базового слоя — толчёного печенья, смешанного со сливочным маслом и спрессованного в толстый блин, и слоя начинки — смеси из молока, сахара, сыра, сливок, иногда — желатина.





# Самостоятельная работа

Из предложенных заготовок  
изготовить макет торта, дать  
название, продумать защиту своего  
проекта

Макет торта – это небольшая по размеру объемная модель кондитерского изделия, изготовленного из различного материала под руководством преподавателя рисования и лепки.

В процессе изготовления макета учитываются закономерности композиции, умение решать различные задачи декоративной отделки поверхности изделия, навыки рисования и лепки, приобретенные при изучении основ изобразительной грамоты, и, наконец, готовность работать в условиях производства.

**СПАСИБО ЗА УРОК!**

СПАСИБО ЗА УРОК!

К  
Р  
А  
С  
И  
В  
Ы  
Й

Т  
О  
Р  
Т