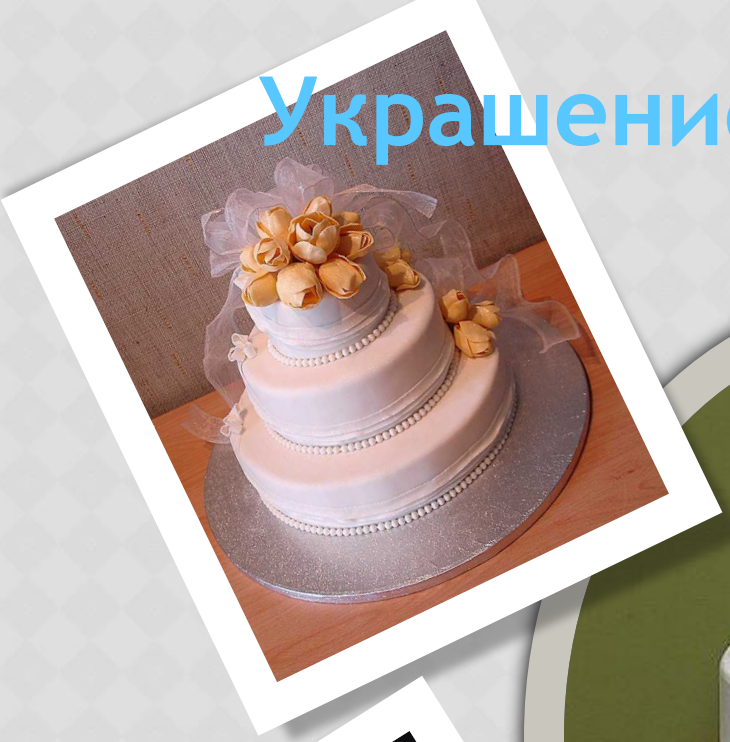
КРАСИВЫЙ ТОРТ

(СОЗДАНИЕ МАКЕТА ТОРТА)

Украшение макета торта



КРАСИВЫЙ ТОРТ

КРАСИВЫЙ ТОРТ

Цели урока:

-*закрепление и углубление специальных профессиональных знаний, умений и навыков;*

-*формирование самостоятельности, инициативности, коммуникабельности;*

- развитие логического мышления, познавательного интереса

СЛОВАРИК

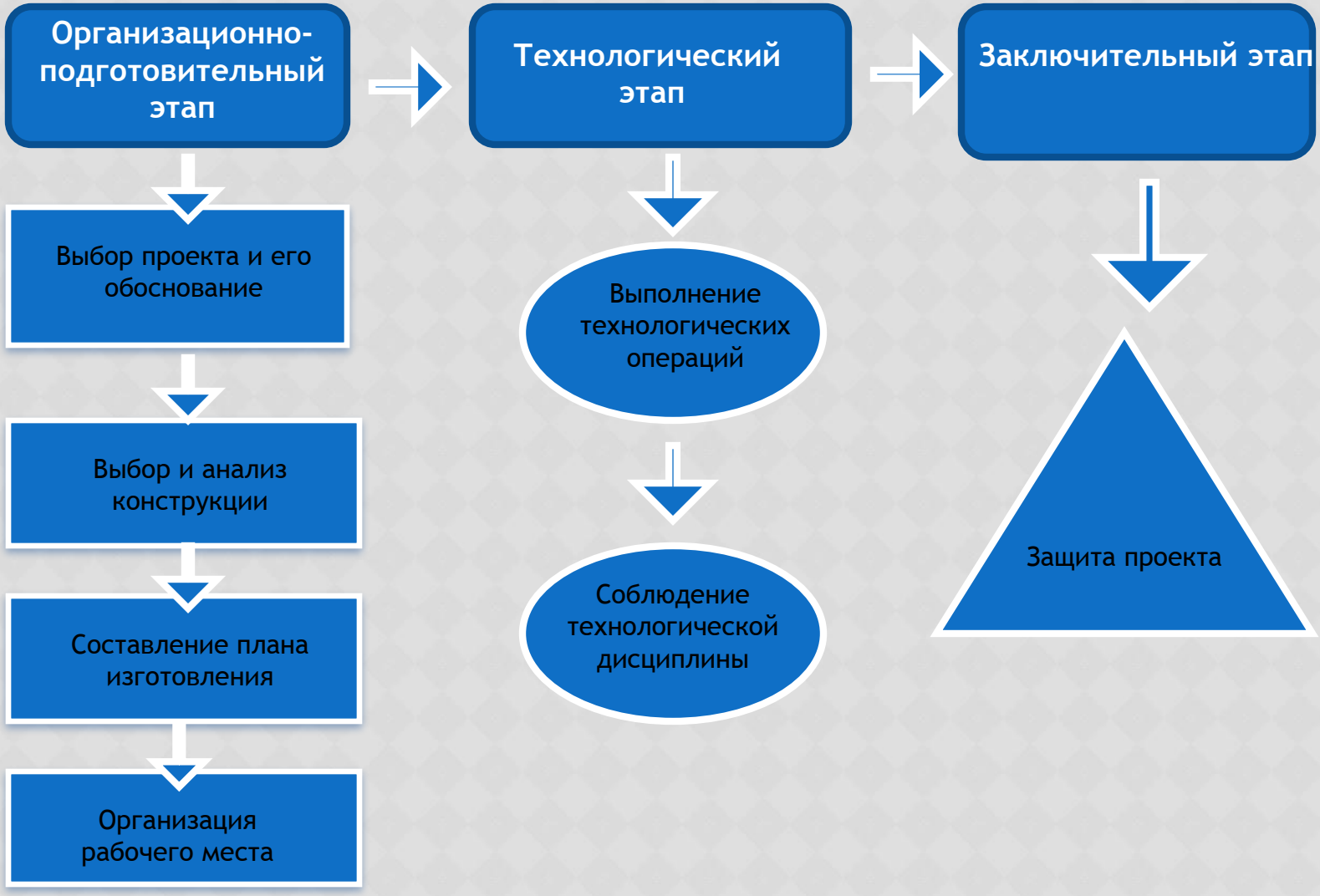
ТОРТ - кондитерское изделие из сладкого сдобного теста с кремом, фруктами, шоколадом, безе…

КРАСИВЫЙ ТОРТ

ТОРТЫ

КРАСИВЫЙ ТОРТ

Алгоритм выполнения проекта



КРАСИВЫЙ ТОРТ

Технологическая карта выполнения проекта

Последовательность работы	Результат выполнения работ	Материалы и оборудование
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		

КРАСИВЫЙ ТОРТ

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 торту 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.

КРАСИВЫЙ ТОРТ

ЗНАМЕНИТЫЕ ТОРТЫ МИРА

КРАСИВЫЙ ТОРТ

ТОРТ «ЗАХЕР»

КРАСИВЫЙ ТОРТ

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 [illegible] шоколадной [illegible] глазури.

ТОРТ «ЭСТЕРХАЗИ»

Миндально-шоколадный торт, популярный в Венгрии, Германии и Австрии. Назван в честь Пала АнталаЭстерхази, 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.

КРАСИВЫЙ ТОРТ

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 Йожеф 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 [illegible] Венгрии Елизаветы, супруги Франца Иосифа.

КРАСИВЫЙ ТОРТ

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.

КРАСИВЫЙ ТОРТ

ТОРТ «ПТИЧЬЕ МОЛОКО»

КРАСИВЫЙ ТОРТ

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.

КРАСИВЫЙ ТОРТ

ТОРТ «ЧИЗКЕЙК»

Чизкейк (англ. *cheesecake*) — блюдо европейской и американской кухни, представляющее собой сыросодержащий 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 подогрев. 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 полнейшего 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.

КРАСИВЫЙ ТОРТ

Самостоятельная работа

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

КРАСИВЫЙ ТОРТ

КРАСИВЫЙ ТОРТ

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!

КРАСИВЫЙ ТОРТ