

Муниципальное Общеобразовательное Учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 8»

« Выпечка тортов»



Г. Магнитогорск 2011

Выполнила:
Ученица 10 «А»
класса
МОУ»СОШ №8»
Киселёва Яна
Проверила:
Агеева С. В.

Цель:

- **Приготовить торт**

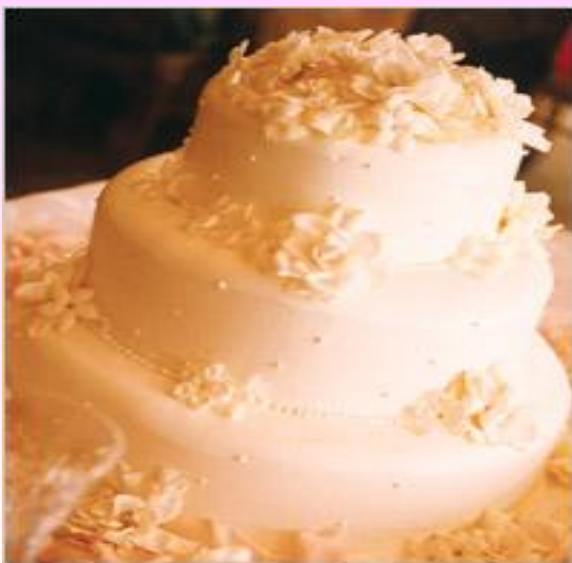
Задачи проекта:

- 1. Ознакомиться с историей выпечки тортов**
- 2. Выделить различные виды тортов**
- 3. Усовершенствовать свои навыки в выпечке тортов**
- 4. Усвоить особенности работы кондитера**

История выпечки тортов



Сегодня нельзя с уверенностью сказать, где и кто изобрел торт. Некоторые историки в области кулинарии склоняются к выводу, что первый прототип торта зародился в Италии. Лингвисты считают, что само слово торт в переводе с итальянского означает нечто витиеватое и замысловатое, и связывают его с многочисленными украшениями торта из россыпи различных цветов, надписей и орнаментов. Другие же придерживаются иной теории происхождения тортов. Всем известны вкуснейшие сладости Востока, которые даже искушенного гурмана могут заставить преклониться перед своим изысканным вкусом и чарующим ароматом. Последователи этой идеи выяснили, что древние кулинары самой загадочной части света готовили десерты с использованием молока, меда и кунжута. Да и по форме они напоминали те торты, которые мы привыкли видеть на наших столах.



Каково бы не было мнение о происхождении первых тортов, нельзя не согласиться с тем утверждением, что законодателем моды в мире десерта является Франция. Именно там, в маленьких кофейнях и кафе, появившись однажды, торт завоевал весь мир. Именно французские кулинары и кондитеры на протяжении многих веков диктовали тенденции в сервировке и украшении этого сладкого шедевра. Неудивительно, что в этой стране любви и романтики появились самые известные названия десертов, до сих пор ласкающие нам слух: безе, крем, карамель, желе и бисквит. Тем не менее, вне зависимости от того, кто же все-таки изобрел торт, в каждой стране сложились свои традиции и рецепты выпечки этого блюда. Торты готовят по особым случаям, при этом, каждый из них отличается формой и содержанием. Немало курьезов и интересных фактов связано с тортами. Некоторые из них даже были зафиксированы и внесены в книгу Рекордов Гиннеса.

Виды тортов



1. *Настоящие торты, или торты, выпекаемые целиком*
2. *Торты итальянского типа*
3. *Сборные торты*
 - *Французские*
 - *Венские*
 - *Вафельные торты*
 - *Песочные торты*
 - *"Жидкие"*
 - *Творожные торты*



Профессия - кондитер



Мастерство приготовления вкусных лакомств — кондитерских изделий — ценилось во все времена, а секреты изысканного вкуса тортов, конфет и других сладостей всегда хранятся в строгой тайне. Кондитер — специалист, обладающий знаниями, навыками приготовления кондитерских изделий и технологией данного процесса. Кондитер должен обладать изысканным вкусом, фантазией и иметь склонность к творчеству. Лучшие творения специалистов этого профиля по праву сравнивают с произведениями искусства



Профессия кондитер востребована во все времена. Кондитеров иногда сравнивают с психотерапевтами или врачевателями человеческих душ. Несмотря на кажущуюся лёгкость и привлекательность профессии, кондитерам приходится работать в условиях повышенной влажности и температуры, испытывать эмоциональные и физические нагрузки. Не рекомендуется работать в кондитерском производстве людям, страдающим аллергией или имеющим недостаточное обоняние. Однако перед теми, кого не пугают эти сложности и трудности, открываются привлекательные перспективы личного и профессионального роста.

Получить профессию кондитер можно в специализированных профессиональных учебных заведениях, после окончания которых, присваиваются разряды. Имеется возможность продолжить образование в ВУЗе, по специальности «технолог кондитерского производства». Кроме государственной системы образования, в России функционируют частные образовательные заведения, проводятся мастер-классы и обучающие семинары для кондитеров.

Требования к кондитеру

К современному кондитеру предъявляются требования:

1. Должны иметь начальное или среднее профессиональное образование.
2. Знать рецептуры и технологию производства мучных кондитерских изделий.
3. Знать характеристику сырья, его свойства, применение, условия и сроки хранения.
4. Соблюдать санитарно – гигиенические условия производства мучных кондитерских изделий, условия и сроки их хранения.
5. Знать способы и приемы высокохудожественной отделки мучных кондитерских изделий.
6. Знать органолептические методы оценки качества мучных кондитерских изделий. Уметь пользоваться сборником рецептов и стандартами на мучные и кондитерские изделия.
8. Знать принципы работы и правила эксплуатации технологического оборудования.
9. Знать и соблюдать охрану труда, пожарную и электробезопасность.
10. Знать рациональную организацию труда на рабочем месте.
11. Осознавать ответственности выше перечисленным требованиям – залог успешной работы молодого специалиста и высокого качества выпускаемой им продукции.

Техника безопасности при выпечке тортов

При эксплуатации оборудования для обработки мучных кондитерских изделий, после выпечки нужно следить, чтобы рабочие органы не деформировали и не разрушали изделия. Должна строго соблюдаться технологическая дисциплина. Перед включением охлаждающей камеры необходимо предварительно проверить ее исправность, очистки конвейера от остатков изделий, тепловую изоляцию и герметичность охлаждающих шкафов. К обслуживанию печей допускаются рабочие не моложе 18 лет, сдавшие экзамены квалифицированной комиссий на знание правил эксплуатации и т/б. Перед пуском необходимо проверить исправность газовой коммуникации, кранов, наличие давления в газопроводе, отсутствие утечки газа, тщательно проветривать топку и газоходы печи в течении 10-15 минут. Запрещается включать и выключать освещение и другие электроприборы при наличии запаха и газа. Машины и агрегаты необходимо закреплять на прочных основаниях во избежании опрокидывания, произвольного перемешивания, вибрации, толчков. К машинам и агрегатам должен быть свободный доступ, обслуживание их не должно быть опасным. Проходы у опасных проемов должны быть шириной не менее 1м, а основные проходы для мест постоянного требования работающих не менее 1,5м. Перед началом работы нужно проверить заземление, охлаждение и автоблокировку машины. Нельзя на ходу чистить машину. Нельзя стоять под грузом. Кнопки включения должны находиться в чистоте, нельзя трогать их с мокрыми или грязными руками. Все движущиеся и вращающиеся должны иметь ограждение, регулировку, смазку и ремонт машины должны проводить только слесаря. Все кабели и провода, находящиеся на голой высоте, должны быть надежно защищены от возможных механических повреждений. Открытые варочные котлы должны иметь крышки для предохранения рабочих от брызг кипящей массы. Тепловыделяющие поверхности аппаратов, трубопроводов покрывают изолирующим материалом.

Виды теста для тортов



- Бисквитное тесто
- Масляное (песочное) тесто
- Слоеное тесто
- Масляно-яичное тест

Самые креативные торты







Рецепт приготовления торта



Для теста нам необходимы:

- 1 стакана муки
- 1 стакан сахара
- 1 столовая ложка сметаны
- 2 яйца
- 4-5 столовых ложек какао
- 2 чайные ложки пекарского порошка
- 1/2 банки сгущенного молока

Для сметанного крема:

- 1 литр сметаны (жирность 25-30%)
- 1/2 стакана сахара
- 1/2 – 1 стакан грецких орехов
- Киви – 1шт Банан – 1шт Яблоко – 1шт

Для изготовления глазури:

- 4 столовые ложки сметаны
- 4 столовые ложки какао
- 6 столовых ложек

Способ приготовления

Пекарский порошок необходимо смешать с мукой. Яйца и сахар смешать в отдельной посуде, затем добавить сметану и сгущенное молоко. Постоянно помешивая всыпать готовую массу в муку и размешать. Половину готового теста залить в круглую форму и выпекать в прогретой духовке до готовности – обычно 15 минут или чуть больше. Во вторую половину добавить порошок какао и выпечь вторым заходом. Готовый корж с какао охладить и порезать на кубики размером 2-4 см. Светлый корж смазать сметанным кремом (сметаной, взбитой с сахаром) и посыпать грецкими орехами(но не всеми!). Шоколадные кубики со второго коржа обмакивать в крем и выкладывать на светлый корж горкой, попусту посыпая все грецкими орехами. Между кубиками выкладывать нарезанные фрукты. Оставшимся кремом можно заполнить полости и промежутки. Почти готовый торт нужно обильно полить глазурью и охладить в холодильнике.

Экономический расчёт

Наименование использованного материала	Расходы материала	Затраты материала
Бананы	2 шт.	55 р.
Яблоки	2 шт.	80 р.
Киви	2 шт.	30 р.
Какао	1 ст.	35 р.
Яйца	2 шт.	100 р.

Сметана	1 ст.	100 р.
Шоколад	1 шт.	40 р.
Сахар	2 ст.	32 р.
Мука	2 ст.	20 р.
Сгущёнка	Пол банки	40 р.
Сода	2 ч. л.	15 р.

Самооценка работы

Я считаю, что я выполнила все поставленные цели и задачи моего проекта. Данный проект помог мне раскрыться в качестве кондитера и продемонстрировать вам мои идеи и таланты. А также ещё более полюбить профессию кондитера. Для меня, изготовление и украшение тортов – сплошное удовольствие.

Я усовершенствовала свои способности в кулинарии, а также узнала о новых видах тортов.

