



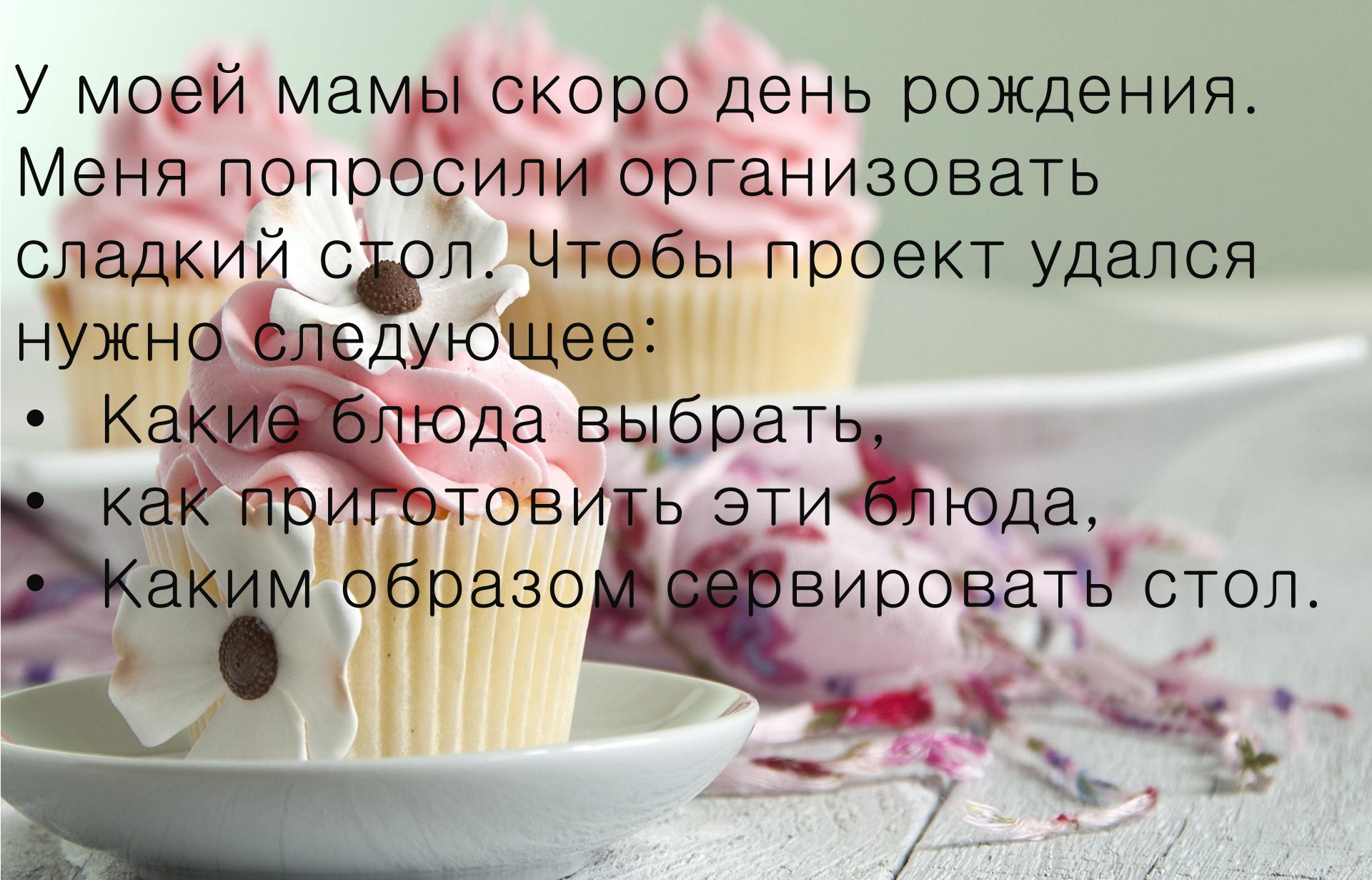
Творческий проект по
технологии на тему
«сладкий стол».

Подготовила
ученица 7 класса
Ким Анастасия

1. Проблемная ситуация.

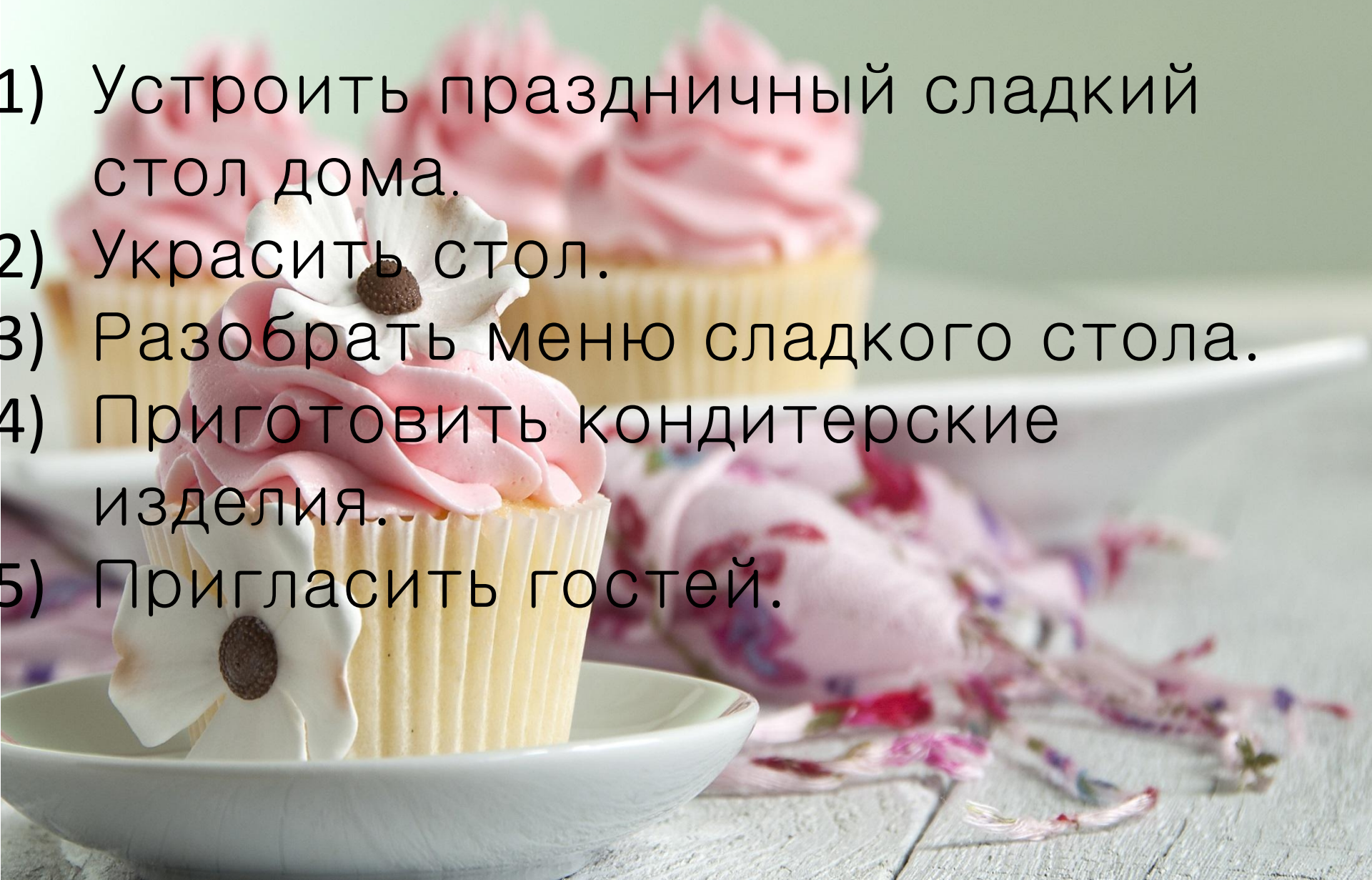
У моей мамы скоро день рождения. Меня попросили организовать сладкий стол. Чтобы проект удался нужно следующее:

- Какие блюда выбрать,
- как приготовить эти блюда,
- Каким образом сервировать стол.



2.Цели и задачи проекта.

- 1) Устроить праздничный сладкий стол дома.
- 2) Украсить стол.
- 3) Разобрать меню сладкого стола.
- 4) Приготовить кондитерские изделия.
- 5) Пригласить гостей.



3. Исследование.

Меню будет взято из интернет – ресурсов.

Вопрос 1: Сколько человек будет на празднике?

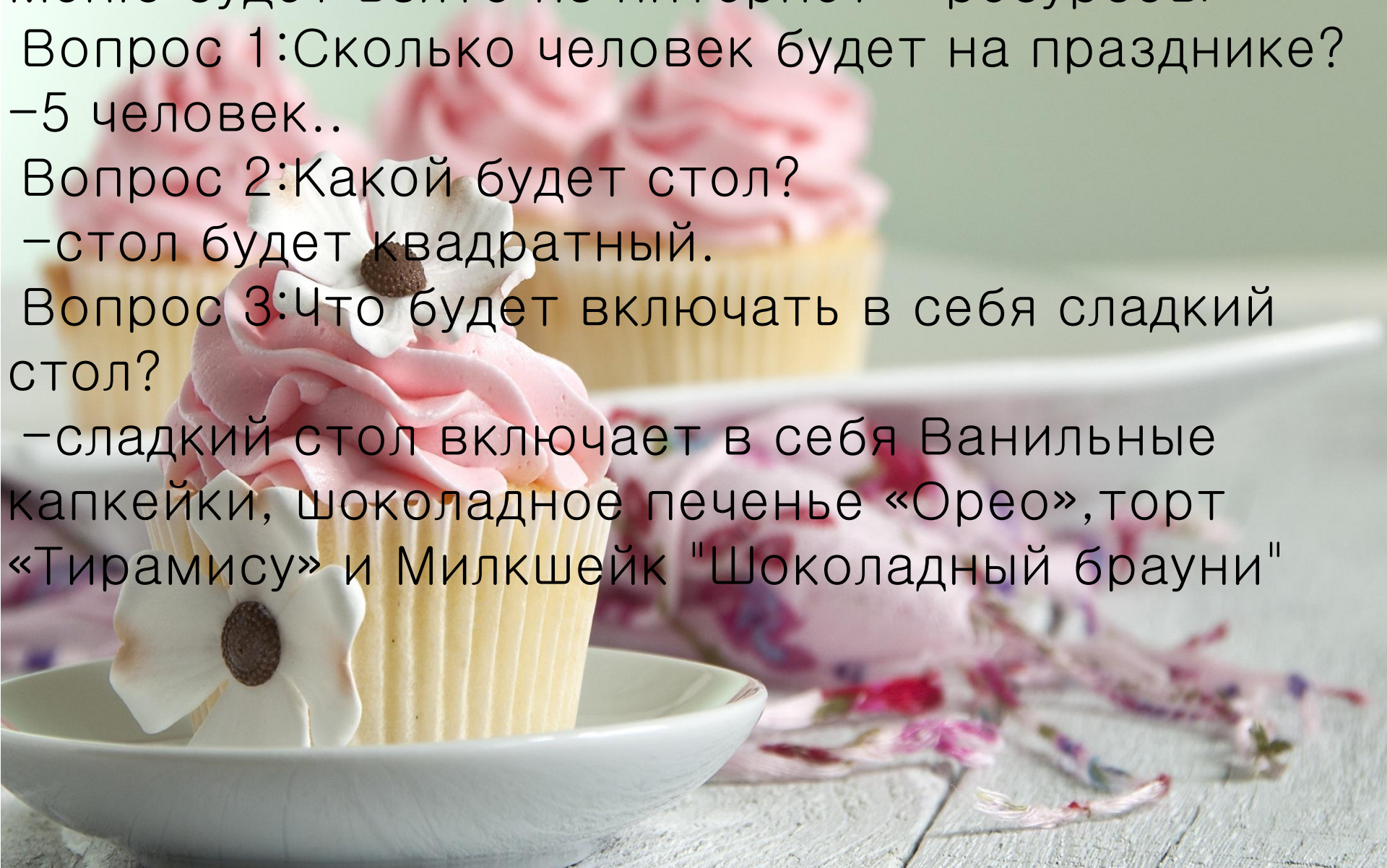
– 5 человек..

Вопрос 2: Какой будет стол?

– стол будет квадратный.

Вопрос 3: Что будет включать в себя сладкий стол?

– сладкий стол включает в себя Ванильные капкейки, шоколадное печенье «Орео», торт «Тирамису» и Милкшейк "Шоколадный брауни"





Ванильные капкейки с карамелью и безе

Ингредиенты

Кексы:

Масло сливочное(ТМ "Экомилк"82,5%)—50г

Кефир—70г

Мука пшеничная /Мука—100 г

Яйцо куриное—1шт.

Сахар—100г

Ванильная эссенция—по вкусу

Разрыхлитель теста—5г

Карамель

Сливки(жирные)—135 г

Сахар—90 г

Сироп глюкозы—50 г

Соль—по вкусу

Масло сливочное(ТМ "Экомилк"82,5%)—40г

Крем «мокрое безе»:

Белок яичный — 3 шт.

Сахар — 150 г

Соль — 1 щепот.

Кислота лимонная — 1 щепот.

Ванильная эссенция — по вкусу

Время приготовления: 60 минут

Количество порций: 5

Приготовление:

Все продукты должны быть комнатной температуры. Муку просеять с разрыхлителем. Мягкое масло ТМ "Экомилк", сахар и эссенцию взбиваем миксером минут 3–5. Добавляем яйцо и взбиваем до белой воздушной массы примерно ещё минуты 3. Добавляем частями поочередно муку и кефир, после каждого добавления муки или кефира перемешиваем массу. Получается вот такое воздушное тесто. Бумажные формы для кексов наполнить тестом на 1/3 часть, примерно по 40г. Поднимается тесто при выпечке очень хорошо. Бумажные капсулы для кексов перед тем как заполнить тестом вставить или в силиконовые формы или в металлические формы для кексов. Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке 25–30 минут, до сухой лучинки. Пока выпекаются кексы приготовим карамель. Сахар и сироп глюкозный довести в глубоком толстостенном сотейнике до карамели, примерно минуты 3 на сильном огне у меня на это ушло, можно немного помешать сахар с сиропом деревянной лопаткой. Как только сахар стал нужного нам цвета добавить кипящие сливки со сливочным маслом ТМ "Экомилк" (будьте аккуратны... очень сильно пенится и может брызгать). Поэтому посуду нужно выбрать толстодонную и высокую. Варить до 106 градусов, в процессе добавить соль по вкусу, охладить. Мокрое безе»: белки, сахар, лимонную кислоту и соль смешать в глубокой миске, поставить на водяную баню где уже кипит вода на среднем огне. Белки смешать с сахаром, солью, лимонной кислотой, поставить все на водяную баню где уже кипит вода, дно миски с белками не должно касаться кипящей воды, взбивать на высокой скорости миксера минут 10–15 до устойчивого рисунка на креме. процессе взбивания безе добавить ванильную эссенцию по вкусу. Убрать безе с "бани" и ещё взбивать минуты 3–5. Остывшую карамель и крем переложить в кондитерские мешки с насадками. Карамель с насадкой с круглым отверстием, крем с любой фигурной насадкой, у меня большая закрытая звезда. В остывших кексах с помощью приспособления для удаления сердцевинки из яблок по серединке сделать отверстие. Наполнить отверстие в кексах карамелью, сверху украсить кремом. Кексы готовы!

Шоколадное печенье "Орео"

Ингредиенты для теста:
сахарная пудра – 100 г
яйца куриные – 1 шт.
пшеничная мука – 200 г
какао-порошок – 50 г
разрыхлитель – 1 ч. л.
сливочное масло – 100 г

Для начинки:
мед – по вкусу
сыр сливочный – 250 г
сливочное масло – 50 г
ванильный экстракт – 1 капля



Приготовление:

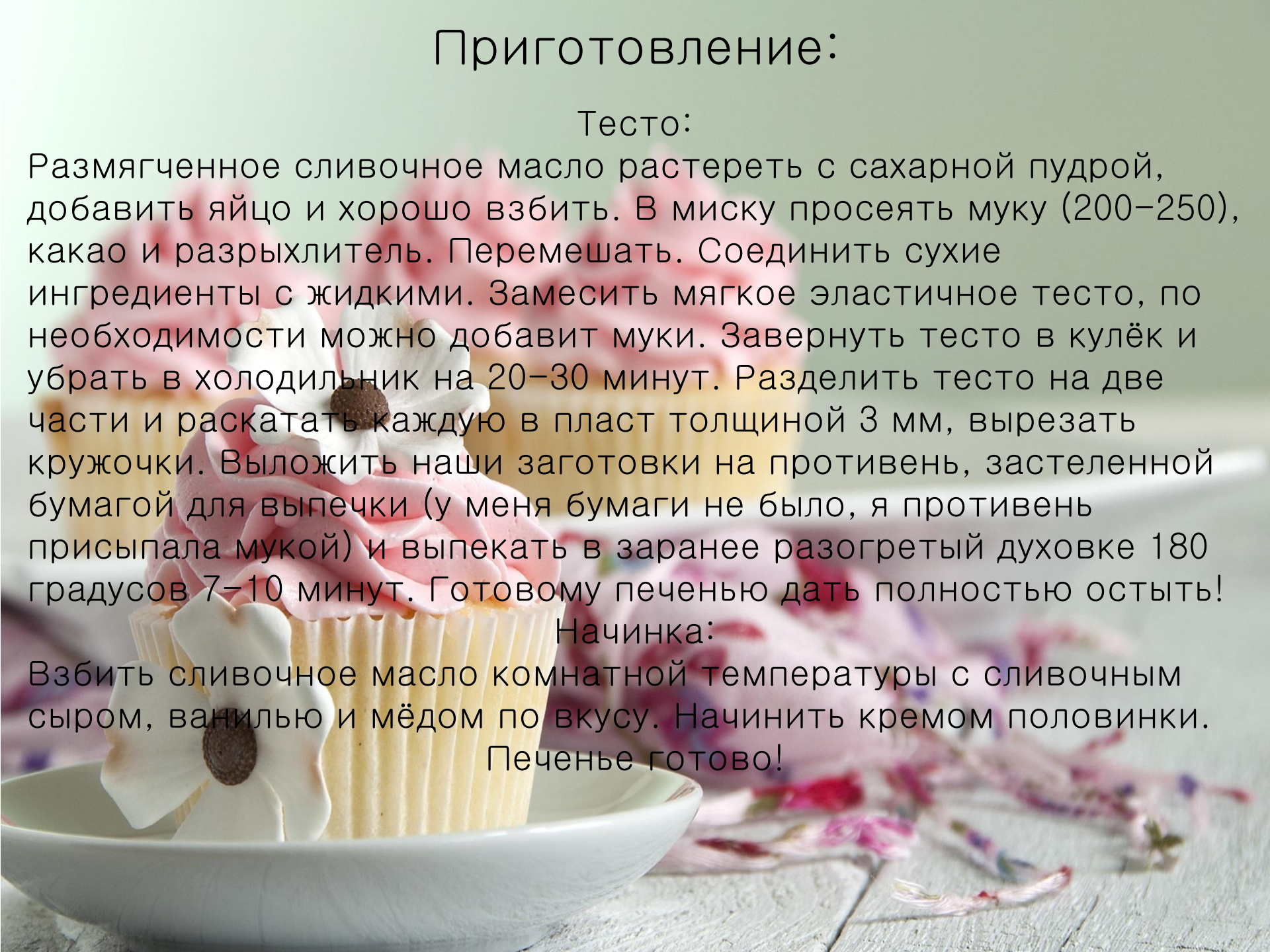
Тесто:

Размягченное сливочное масло растереть с сахарной пудрой, добавить яйцо и хорошо взбить. В миску просеять муку (200–250), какао и разрыхлитель. Перемешать. Соединить сухие ингредиенты с жидкими. Замесить мягкое эластичное тесто, по необходимости можно добавит муки. Завернуть тесто в кулёк и убрать в холодильник на 20–30 минут. Разделить тесто на две части и раскатать каждую в пласт толщиной 3 мм, вырезать кружочки. Выложить наши заготовки на противень, застеленной бумагой для выпечки (у меня бумаги не было, я противень присыпала мукой) и выпекать в заранее разогретый духовке 180 градусов 7–10 минут. Готовому печенье дать полностью остыть!

Начинка:

Взбить сливочное масло комнатной температуры с сливочным сыром, ванилью и мёдом по вкусу. Начинить кремом половинки.

Печенье готово!



Торт «Тирамису»

ДЛЯ ОСНОВЫ:

Печенье Савоярди-200 гр.

ДЛЯ КРЕМА:

Творог-400 гр.

Сливки-500мл.

Сахар-100гр.

Лаймы-1шт.

ДЛЯ ПРОПИТКИ:

Кофе-200гр.

ДЛЯ ПОСЫПКИ:

Какао-порошок-2стол.л



Тирамису

Приготовление:

КРЕМ: Венчик, миску и сливки охладить в холодильнике. Сливки взбить, постепенно добавить сахар, взбить до устойчивых пиков. Добавить цедру лайма. Творог взбить при помощи блендера до однородного состояния. Аккуратно ввести творог в сливки, перемешать.

ПРОПИТКА: Предварительно заварить кофе, добавить сахар, перемешать.

ТИРАМИСУ: Обмакнуть каждое печенье с двух сторон в кофе – делать это нужно очень быстро!

Выкладывать печенье на дно формы 25x15 см.

Выложить половину крема. Второй слой повторить – обмакнуть печенье и нанести крем. Разровнять.

Сверху оставшимся кремом украсить десерт при помощи кондитерского мешка и насадки “звездочка”.

Верх тирамису посыпать какао, положить в холодильник на несколько часов. Приятного аппетита!

Милкшейк "Шоколадный брауни"



Ингредиенты:

Шоколадное печенье – 200 г +
для украшения

Шоколадное мороженое – 300 г

Молоко – 1 стакан

Шоколадный топинг – для
украшения

Шоколадные дропсы – для
украшения

Взбитые сливки – для украшения

Сладости – для украшения

Приготовление:

1. Печенье, мороженое и молоко взбейте в блендере.
2. Влейте коктейль в украшенный охлажденный бокал.
3. Украсьте шейк при подаче.

Украшение стола.



Источники информации:

Интернет-ресурсы:

<https://www.russianfood.com/recipes/bytype/?fid=791&page=7>

<https://1000.menu/cooking>

<https://www.koolinar.ru/recipes>

