



**Торт «Наполеон»
Выполнила
Ученица 2-Б класса
Лицея №1598
Филипова Валерия**

- Мы решили приготовить торт сами. Торт приготовить своими руками выгоднее, чем купить в магазине. Торт будет индивидуальный, не такой как в магазине, и со своим неповторимым вкусом.

Магазин	Сделать самим
<ul style="list-style-type: none">+ Минимальные затраты времени- Все торты похожи- Слишком большой выбор- Возможность взять не тот торт	<ul style="list-style-type: none">+ Индивидуальность вкуса+ Оригинальность+ Творческая работа- Затраты времени и усилий

Краткая формулировка задач

- Узнать у мамы её рецепт торта
- Изготовить торт по доступной цене
- Составить и написать проект

Рецепт торта

- Нам понадобится:

Тесто:

Мука – 2-3 ст.
Яйца - 2 шт.
Соль – 1 щеп.
Сахар – 1 ст.л.
Маргарин -1 п.
Ванил. сахар – 1 п.

Крем:

Молоко - 1 л.
Масло сливочное -1/2 п.
Яйца – 3 шт.
Сахар – 1 ст.
Мука – 3-4 ст.л.
Ванильный сахар – 1п.

Технологическая последовательность выполнения работы

1. Маргарин растопить, остудить, вылить в миску. Добавить яйца, ваниль, соль, сахар, 0,5 стакана молока, размешать, добавить муку.



Технологическая последовательность выполнения работы

2.Замесили тесто.



3.Тесто делим на 8-9 равных частей.



Технологическая последовательность выполнения работы

4.Поставим в холодильник на один час.



5.Раскатываем коржи.

6.Выпекаем коржи.

Технологическая последовательность выполнения работы

7. Пока коржи остывают,
делаем крем.



8. 300 мл. молока, 3 яйца, сахар, ваниль,
муку взбить миксером, вылить в кипящее
молоко, варить 3-5 мин.

Добавить масло.

Перемешать.



Технологическая последовательность выполнения работы

9. Промазываем коржи кремом.



10. Из последенего коржа делаем
присыпку.

Кое-что из истории торта «Наполеона»

Наполеон – это слоёный торт либо пирожное с кремом. Готовится из слоёного теста с кремовой прокладкой.

В России имя многократно связывают с приготовлением данного пирожного в 1912 в Москве, во время широкого празднования 100-летия изгнания Наполеона Бонапарта из России. К данному юбилею начался целый ряд напитков и кушаний, оформленных по-праздничному. Возникло и другое пирожное — слоеное с кремом, изготовленное в виде треугольника, в котором предполагалось видеть знаменитую треугольную шляпу Наполеона. Пирожное стремительно получило имя «Наполеон» и всеобщее признание. Это имя сохранилось до наших дней, но по форме пирожное стало прямоугольным.

Лакомство скромно именовалось «наполеон» и содержало ошеломляющий успех у гурманов и бонапартистов».

По новой версии, торт придумал сам Бонапарт, когда Жозефина неожиданно застала его наедине с молодой фрейлиной. В собственное оправдание находчивый император якобы ответил, что ему просто нужно было поделиться рецептом придуманного им торта – и сходу сочинил рецепт кондитерского изделия, который после этого стал достоянием Франции. Уже за вечерним десертом двор в очередной раз рукоплескал гениальности собственного императора.

- Трудность при изготовлении заключалась в вымешивании теста руками и раскатывании коржей, я редко мешу тесто и ещё реже раскатываю коржи, а здесь приходилось применять физическую силу.

Теперь у меня есть опыт приготовления такого замечательного торта. Я могу готовить его и угощать всех родственников и друзей.



