

# Проектная работа по технологии: "История торта Наполеона"

## Раздел: "Шедевры кулинарии"

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение.

Средняя общеобразовательная школа №151 г. Челябинска.

Исполнитель: ученица 7 "Б" класса Юсупова Дарина.

Наставник: педагог высшей категории Ларионова Вера Валерьевна.

г. Челябинск, 2017-2018 г.

# Оглавление

Введение.....	3
Торт Наполеон.....	4
Рецепт торта Наполеон. Ингредиенты.....	5
Приготовление торта Наполеон.....	6-13
Экономические и временные затраты.....	14
Вывод.....	15
Источники.....	16

# Введение

- Всеми любимый торт Наполеон имеет не одну легенду, конечно же это не отменяет его вкуса ведь это слоенное пирожное с кремом уже давно полюбилось как взрослым, так и детям.
- Рецепт этого кулинарного шедевра впервые появился в начале 19 века. Существует несколько историй, которые рассказывают легенду происхождения торта Наполеон.
- Считается, что свое название этот торт связывает с городом Неаполь. Во Франции такой десерт называется millefeuille, что в переводе означает 100 слоев.
- В России происхождение этого десерта связывают с изгнанием Наполеона Бонапарта из Москвы.
- Во время празднования 100-летия этого события на столах появилось интересное пирожное из слоенного теста пропитанное кремом, оно было треугольной формы, что напоминало известную всем шляпу Наполеона.
- Это пирожное мы с удовольствием едим и сейчас, впрочем форму оно все же изменило. Сегодня все чаще можно встретить не треугольную, а прямоугольную форму, что привычна для всех десертов.
- Во Франции и других странах существует мнение, что Наполеон все же причастен к этому десерту, и более того придумал его сам.
- Говорят, что когда жена застала его с одной из фрейлин наедине, то находчивый император быстро выкрутился и сказал, что просто обсуждал с ней рецепт нового десерта. Рецепт был озвучен и уже к ужину был приготовлен кондитерами императора. По другой версии один из кондитеров, так сильно хотел угодить императору, что взял старый рецепт известного французского пирога, нарезал его на кусочки и пропитал заварным кремом, а так же сливками с клубничным вареньем.
- История происхождения Наполеона имеет множество вариаций, но ничто не меняет одного — его потрясающего вкуса.

# Торт Наполеон



## Рецепт торта Наполеона. Ингредиенты.

- Пшеничная мука 1,8 кг
- Сливочное масло 600 г.
- Вода 200 мл
- Соль  $\frac{1}{2}$  чайной ложки
- Молоко 3 л
- Сахар 500 г
- Яйцо куриное 5 штук
- Ванилин

## Приготовление торта Наполеон

- 1) Для теста 1,5 кг муки (6 стаканов) высыпать на рабочую поверхность. 500 грамм масла выложить на муку и мелко порубить ножом, чтобы масло начало смешиваться с мукой. Сформировать из этой массы горочку.



## Приготовление торта Наполеон

- 2) Холодную, но не ледяную воду смешать с солью и постепенно вливать в центр мучной горочки, постоянно перемешивая всю массу. Когда вся вода влита, тщательно перемешать, чтобы получилось однородное тесто.



## Приготовление торта Наполеон

- 3) Тесто разделить на 9 равных частей. Коржи раскатывать толщиной максимум 2 мм на поверхности, посыпанной мукой, и выпекать 15–20 минут в предварительно разогретой до 180 градусов духовке.



## Приготовление торта Наполеон

4) Для крема 2,5 литра молока поставить на огонь.



## Приготовление торта Наполеон

- 5) Пока молоко закипает, в миске смешать яйца и сахар. Добавить в массу муку и все тщательно перемешать. После этого влить оставшееся молоко (0,5 литра) и смешать до однородности.



## Приготовление торта Наполеон

- б) Когда молоко хорошо нагреется, влить в него тоненькой струйкой яичную массу, непрерывно помешивая. Не переставая мешать, довести крем до кипения и выключить сразу, как на поверхности появятся пузыри. В горячий крем добавить 100 грамм масла и ванилин. По желанию можно добавит еще сахар .



## Приготовление торта Наполеон

- 7) Торт «собрать» на блюде, обильно промазывая каждый корж кремом. Крема много, поэтому не экономьте, пускай стекает по бокам — тогда коржи хорошо пропитаются. Один корж, наиболее румяный, раскрошите и посыпьте им верхушку и бока готового торта.



## Приготовление торта Наполеон

8) Дайте торту настояться, и через 6–7 часов можете наслаждаться!



## Экономические и временные подсчеты

Пшеничная мука	1,8 кг	80 руб.
Сливочное масло	600 г.	70 руб.
Вода	200 мл.	Бесплатно
Соль	1/5 ч.л.	30 руб.
Молоко	3 литра	~100 руб.
Сахар	500г	65 руб.
Яйцо куриное	5 штук	60 руб.
Ванилин		20 руб.

## Вывод

По моим подсчетам, вы потратим примерно 425 рублей, а на приготовление у нас уйдет 4 часа. Таким образом, мы можем сделать вывод, что нам будет проще купить торт Наполеон в магазине, чем приготовить его самим.



## Источники

- ❖ <http://womens.ru/istoriya-proisxozhdeniya-torta-napoleon/>
- ❖ <https://eda.ru/recepty/vypechka-deserty/tradicionnij-tort-napoleon-29241>