

ПРОЕКТНАЯ РАБОТА

По теме: «Торт, в стиле лоскутного шитья».

Выполнила: учитель технологии
Гудзь Светлана Владиславовна

Проверила:

Уфа – 2016

Содержание

Введение

Глава 1. История происхождения тортов

Глава 2. Оформление торта. Техника приготовления мастики

Глава 3. Медовый торт, украшенный в стиле лоскутного шитья

Заключение

Список используемых источников.

Введение

Торт является традиционным праздничным блюдом на свадьбах, днях рождения и прочих торжественных событиях. Свадебный торт обычно выполняется в несколько ярусов и украшается сверху фигурками молодожёнов. На день рождения именинный торт могут украшать свечами в количестве, равном возрасту именинника, или специальными свечами с цифровым изображением его возраста.

Традиционно торты имеют округлую форму, однако некоторые разновидности, а также торты промышленного производства, выпекаются в прямоугольных формах. Такие торты часто разрезают на кусочки и продают в виде пирожных (к примеру, торт «Наполеон» и одноимённое пирожное). В Италии популярны торты в виде полусферы. В последнее время стали популярны необычные формы тортов, например, в виде звезды или сердца — эти торты чаще всего делают к особым случаям.

Идея украшать торт фигурками и кремом появилась довольно давно. Но не всегда такие изыски были съедобными (мука с водой подвергались заморозке, поэтому фигурки были практически каменными). Таким образом, украшения можно было оставлять на память.

Сегодня кондитеры настолько хорошо овладели искусством украшения тортов, что все фигурки и композиции, выполненные ими, выглядят довольно реалистично. Современные кулинары способны оперативно воплотить в жизнь любые задумки и сделать это качественно.

Цель работы:

Научиться сделать мастику в домашних условиях, украшать торт, отличающийся своей неповторимостью и оригинальностью

Задачи:

-Познакомиться с историей возникновения тортов. Освоить технологию изготовления мастики. Формировать навыки ориентации в информационном пространстве, навыки отбора и систематизации материала, навыки публичного представления работы.

Глава 1 . История происхождения тортов

Если следовать лингвистике, то корни слова «торт» ведут нас в Италию. В переводе с итальянского торт означает «замысловатый». Если вспомнить, что на тортах обычно рисуют замысловатые узоры, видов у этого блюда великое множество, а сама рецептура довольно неординарная, то это похоже на правду. Так были ли торты итальянским изобретением? Сказать сложно, но эта версия, безусловно, имеет право на жизнь.

Первенство итальянцев яро оспаривают французы. Франция издавна считается законодательницей моды, поэтому сама мысль о том, что обычный праздничный торт мог придумать кто-то другой, кажется жителям этой страны кощунством. Справедливости ради отметим, что французские, а особенно парижские кондитерские, это действительно места, где делают настоящие произведения кулинарного искусства. Именно в этой стране появились самые известные названия десертов, до сих пор ласкающие нам слух: безе, крем, карамель, желе и бисквит.

Согласно другой гипотезе, торты пришли к нам с востока. Ведь словосочетание «восточные сладости» уже давно стало нарицательным и является устойчивым выражением. Восток уже много тысячелетий славится своими сладостями. Так было даже тогда, когда пресвященная и богатая ныне Европа питалась кореньями и мясом не первой свежести. В состав блюда входил золотой мед и кунжут, а форма торта была практически идентичной современным образцам. Арабы и персы первыми стали вставлять в торт свечи и зажигать их. Ритуал сохранился и дошел до наших дней, лишь слегка видоизменившись. Так что теорию восточного происхождения также назовем вполне вероятной.

Помимо арабского мира, похожие блюда делали и в Китае. Китайский торт напоминал обычный сладкий пирог и готовился, главным образом, к свадебным мероприятиям. Китайцы вообще изобрели много полезных вещей, включая компас, бумагу и порох, но вот в случае с тортами пальму первенства им однозначно доказать не удалось.

Древний Египет, который благодаря трудам археологов продолжает изумлять нас и сегодня, также не остался в стороне. Как известно, в гробнице фараона, которая находилась в пирамиде, жрецы оставляли множество вещей, которые могли пригодиться правителю в потустороннем мире. Каково же было удивление ученых,

когда в гробницах они начали обнаруживать торты, пролежавшие там вместе с мумиями более 2 тысяч лет.

Некоторые исследователи истории кулинарии напоминают о том, что еще в Киевской Руси была традиция печь праздничные караваи. Их основа отдаленно напоминала коржи, которые используются при изготовлении большей части тортов. «Невестин пирог» делали только круглой формы. Это связано еще и с тем, что наши предки вкладывали в эту форму определенный смысл. Круг символизировал солнце, к которому славяне всегда стремились и тянулись. Солнце означало благополучие, удачу и было символом семьи и плодovitости. Свадебный каравай был богато украшен различными плетенками, косами и завитушками. Иногда в его центр помещались фигурки, которые обозначали молодоженов: Жениха и Невесту. Пирог было принято подавать в самом конце торжества, он служил своеобразным знаком для гостей.

Торты бывают и многоэтажными, причем их высота варьируется от нескольких десятков сантиметров до 2-3 метров. Впервые их стали делать в Южной Америке, в таких странах как Бразилия и Аргентина, поэтому можно утверждать, что жители этого континента если и не изобрели торт, то, по крайней мере, внесли в его эволюцию очень значимые изменения. Хотя англичане не совсем согласны с такими выводами. Они считают, что первые многоэтажные торты появились именно в Великобритании. Многоярусные кондитерские изделия были неоднократно замечены на королевских приемах и других торжественных событиях. Что думают по этому поводу британские ученые - неизвестно.

Глава 2. Оформление торта. Техника приготовления мастики.

Мастика была изобретена в XVI веке. В это время мастика была известна как глазурь за гибкость и пластичность. В отличие от других видов глазури, мастика может храниться длительный период времени. Ее текстуре легко придать нужную форму. Кондитеры предпочитали использовать мастику в качестве основы-покрытия для искусно украшенных тортов, например, свадебных, так как она обеспечивает гладкую основу для дальнейшего украшения. В наше время кондитеры обычно используют сочетание мастики для основы с окантовкой и другими украшениями, используя "королевскую глазурь" ("айсинг") для "склеивания" мастики в нужные им формы. Сначала мастика приобрела популярность в виде конфет, а позже была приспособлена для глазирования тортов. Но такое украшение тортов не было популярным до начала XX века, возможно, из-за чрезмерно высокой цены на белый сахар в то время. Раньше помадки из мастики изготавливали из розовой воды, сахара, лимонного сока, яичных белков и сахарной пасты. В отличие от современного глазирования, ранее мастика не охлаждалась и затем наносилась на торт. Чаще всего, маленькие торты погружали в теплую мастику и давали постоять. Из-за того, что мастика имела сильный сахарный вкус, туда часто добавлялись различные ароматизаторы. В их числе шоколад, миндальный экстракт и лимонная кислота. Некоторые кондитеры также улучшают сахарный привкус мастики, вбивая в нее зефир или другие виды глазури. Иногда маленькие торты, которые были погружены в мастику, использовали для украшения больших тортов. Использование мастики приобрело популярность в 1950-е годы. Вместо погружения тортов в теплую мастику, кондитеры замешивали мастику, пока она не достигала кремового цвета и мягкой консистенции. После остывания мастики, кондитеры раскатывали ее до гладкого пласта и наносили на торт. Но только крепкие торты могут быть использованы в сочетании с мастикой, так как легким тортам не хватает структурной целостности выдержать вес глазури.

Приготовление мастики на торт в домашних условиях

Для ее приготовления нужны:

— пудра сахарная;

— *молоко сухое;*

— *сгущенка.*

Эти продукты в посуде соединяются в пропорции 1:1:1 и до состояния мягкого пластилина вымешиваются. Эта масса не бывает белоснежного оттенка, как правило она бежевая или кремовая — это исключает ее внедрение для производства фигурок "чистых" цветов, но она съедобна и довольно мила на вкус.

Как сделать мастику для торта из сахарной пудры и желатина

Этот вид декорации более капризен, но и более нежен, что разрешает лепить из него фигуры искусной работы. Для приготовления нужны:

— желатин;

— вода;

— пудра сахарная.

Замачиваются 1-2 ложки столовые желатина в прохладной воде на пару часов, после этого на огне доводятся до растворения сгустков и выхода однородной смеси. Желатин нельзя варить — от этого он растеряет свои клеящие характеристики и получает противный запах.

Потом в емкость вводится 2-3 стак. сладкой пудры и скрупулезно вымешивается.

Для придания подходящего оттенка каждый пищевой краситель подойдет — если он имеет жидкую форму, то нужно прибавить пудры, чтобы консистенцию не нарушать. Также, чтобы украшение не вышло сладким приторно, можно прибавить немного лимонной кислоты или лимонного сока.

Из этого материала для лепки отлично выходят нежные лепестки цветов и маленькие фигуры.

Как приготовить мастику для торта из маршмеллоу

Маршмеллоу — это зефирные воздушные конфеты, часто двухцветные, поэтому, они и являются основой. Для этого вида мастики к пачке конфет (100 грамм) прибавьте 1 ложку столовую воды и на короткое время отправьте в микроволновую выпечку для роста размера. Введите равномерно в получившуюся консистенцию 1,5 стак. сладкой пудры, не забывая постоянно перемешивать, равномерно прибавляя, по мере необходимости, пудру. Этот вид является самым комфортным в применении для лепки маленьких частей.

Как приготовить шоколадную мастику для торта?

Этот вид наименее распространен, но более достоин. Для ее приготовления нужен жидкий мед и шоколад в пропорции приблизительно 2:1. Продукты скрупулезно вымешиваются и приобретенная масса готова к применению. Шоколад можно применять как белый, так и черный или прибавить краситель — это никак на пластичность не влияет, поменяется только ее оттенок.

Глава 3. Медовый торт , украшенный в стиле лоскутного шитья

Технология приготовления.

Ингредиенты:

На тесто:

Маргарин -100 гр.;
сахарный песок -1 стакан;
яйцо – 2 шт.;
мед – 2 ст. ложки;
сода – 1 ч.л.;
мука – 4 стакана.

Крем:

Молоко – 2 стакана;
сахар – 1 стакан;
крахмал – 2 ст.л.

Мастика для украшения:

Сгущенное молоко;
сухое молоко;
сахарная пудра.

Для придания цвета: сок черники, свеклы, моркови, какао.

Описание приготовления



Приготовить крем: Молоко вскипятить с сахаром, в стакане размешать крахмал с немного молока и налить в кипящее сладкое молоко. Поставить остудить.



Маргарин растопить, смешать с сахарным песком, медом.



Добавить 2 яйца и взбить.



Смесь подогреть, не доводя до кипения на медленном огне.



В подогретый смесь добавить 1 ч.л. соды и быстро размешать.



При увеличении в объеме смеси добавить муку.



Месить мягкое тесто и разделить 8 частей.



Выпекать на муке при температуре 180 гр. до румяной корочки.



Пока корж горячий и мягкий, резать его, придавая форму.



Чистим корж от муки.



Взбить молочный крахмал со сливочным маслом.



Намазать крем на каждый слой коржа.



Для приготовления мастики смешать сухое молоко с сахарной пудрой, сгущенной молоком и сок для придания цвета.



Чтобы мастика не высохла заворачиваем в пищевую пленку



Раскатывать мастику на пищевую пленку, посыпая сахарной пудрой. Придавать форму для украшения.



Украшаем торт, в стиле лоскутного шитья.



ТОРТ ГОТОВ!)))

Заключение

Выпечка является неотъемлемой частью нашей кухни. На протяжении столетий она служит удовлетворению неистребимой потребности в излишестве.

Медовый торт очень прост в изготовлении, в семье все любят такой торт, всегда печем на любой праздник. Медовый торт, украшенный в стиле лоскутного шитья необычный.

Трудность при изготовлении заключалась в украшении торта мастикой, необходим опыт работы, а так очень интересно было провести эксперимент.

Список используемых источников.

1. <https://ru.wikipedia.org/wiki>
2. <http://dic.academic.ru/>
3. <http://decor-cake.ru/info/po-rabote-s-mastikoj/>
4. <http://www.magic63.ru/pie/history>
5. <http://foodall.ru/>
6. http://www.raut.ru/article/istorija_tortov.html
7. <https://otvet.mail.ru/question/>
8. <http://master-vcusa.ru/>