

# Украшение торта



Сколотнева Елена Игоревна,  
учитель технологии  
ГБОУ СОШ № 200  
Санкт-Петербург

# Ситуативное задание



- У Машиной сестренки завтра будет день рождения, который отметят за городом на даче в кругу родных и друзей. Куплен красивый праздничный детский торт. Вечером семья уехала на дачу. Утром в день праздника коробку с тортом случайно уронили. Торт перевернулся, и всё кремовое украшение было безнадежно испорчено. Было решено заново украсить торт своими силами. Маша решила помочь маме украсить торт необычно и красиво.
- Убрав испорченный крем с поверхности торта, Маша взяла баллончик со взбитыми сливками, нанесла их на верх и бока торта красивыми завитушками, разложила яблочные дольки и банановые кружочки и оставила торт на столе.
- Через 3 часа торт было не узнать: завитушки превратились в бесформенные холмики, сливки с боков торта сползли вниз на поднос, яблоки и бананы потемнели.

# Происхождение

- Сегодня нельзя с уверенностью сказать, где и кто первым 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.





# А. Работа со способами украшения торта

- Приготовить любой торт – дело далеко непростое, тем более в домашних условиях, каким бы простым не казался рецепт его приготовления. Ведь не зря в Италии и Франции, которые с незапамятных времён славятся своими тортами, в кондитеры принимали людей, хорошо умеющих рисовать. Их долго учили разным наукам: истории искусств, архитектуре, черчению, лепке... - казалось бы, далёким от специальности предметам.



# Формы тортов

- Круглая
- Фигурная
- Объемная
- Многоярусная





# Способы украшения торта:

- Кремом
- Сахарной пудрой



# Способы украшения торта:

- Глазурью





# Способы украшения торта:

- Желе





# Способы украшения торта:

- Марципаном
- Мاستикой



# Способы украшения торта:

- Посыпкой
- Кокосом





# Способы украшения торта:

- Шоколадом





# Способы украшения торта:

- Зефиром, пастилой
- Меренгами (безе)



# Способы украшения торта:

- Орехами
- Маком





# Способы украшения торта:

- Карамелью
- Мармеладом
- Фруктами





*Определите способы украшения торта, изображенного на слайде*



# Диагностическое задание А1

- Определите способ украшения торта кремом и запишите букву ответа.



А



Б



В

# Диагностическое задание А2

- Соотнесите термины с их значением. Запишите ответ в виде:
  - 1 – А
  - 2 – Б
  - 3 – В
- 1 – желе
- 2 – марципан
- 3 – мармелад
- А – украшение для торта из ядер миндальных орехов с сахаром
- Б – украшение для торта из кусочков застывшего плодового пюре с сахаром
- В – украшение торта из ягод и фруктов, соков и сиропов с добавлением желатина



## Б. Работа с кремом

**Кремы для тортов** – изюминка выпечки, которая придает торту особый вкус и пикантность.

**Рецепт** - это способ приготовления блюда; включает в себя список необходимых продуктов, их количество и технологию (порядок) приготовления.

# Группы и виды крема

1. **Белковый крем** (сырой и заварной)
2. **Заварной крем**
3. **Сливочный крем** (сливочный, сметанный, масляный, йогуртовый, творожный)



# Белковый крем

Готовят из яичных белков, взбитых с сахаром или сахарной пудрой. Белковый крем можно приготовить сырым или заварным, также с различными добавками. Заварной белковый крем можно использовать тем, кто боится в кулинарных изделиях использовать сырой белок.

Белковый крем лучше использовать для покрытия торта.



# Заварной крем

Готовят на водяной бане или в кастрюле с толстым дном, чтобы во время приготовления крем не подгорел.

Долго заварной крем не хранится, поэтому использовать его надо непосредственно после приготовления. Если нужно его сохранить на некоторое время, накройте ёмкость с кремом пищевой плёнкой и уберите в холодильник.

Используют заварной крем для прослойки тортов.





# Сливочный крем

Готовят из взбитых сливок. Нежный, легкий, воздушный.

Взбивать лучше охлажденные сливки жирностью 33 и 35 процентов. Готовят сливочный крем без желатина, с желатином, с яйцом, с различными фруктовыми, ягодными добавками, с добавлением кофе, шоколада, какао-порошка, мёда, алкоголя, орехов и других ингредиентов по вкусу.

Готовить крем из сливок лучше непосредственно перед применением и хранить в холодном месте не более 3 часов.

Сливочный крем используют для украшения торта и для прослойки бисквитных коржей.



# Сметанный крем

Очень вкусный и менее калорийный, чем сливочный. Для крема лучше использовать свежую сметану жирностью от 30%. Менее жирная сметана не подходит.

Для взбивания сметану надо предварительно охладить, тогда крем будет лучше взбиваться и иметь более устойчивую консистенцию. Сметанный крем делают без желатина, с желатином, со сливочным маслом, с различными добавками.

Использовать этот крем лучше всего сразу или хранить в холодном месте не более 2 часов.

Сметанный крем используют для прослойки бисквитного торта.



# Масляный крем

Более устойчивый, дольше хранится.

Основа масляных кремов –  
качественное сливочное масло.

Масляные кремы готовят на молоке,  
сгущенном молоке, яйцах, сахарной  
пудре и сахарном сиропе. Различные  
добавки – сок ягод и фруктов, мед,  
орехи, чай, шоколад – придают вкус  
масляным кремам.

Крем наносят сразу после приготовления  
или готовят заранее и хранят в  
холодном месте – в зависимости от  
состава крема, от суток до нескольких  
дней.

Используют для прослойки коржей и  
украшения торта.





# Назначение крема

- *Украшение* (сливочный, масляный)
- *Прослойка* (заварной, сливочный, масляный, творожный)
- *Покрытие* (белковый)
- *Пропитка* (сметанный, йогуртовый)

# Окраска крема



- Крем можно подкрашивать свекольным соком, соком шпината, морковным соком, соком различных ягод или **пищевыми красителями** (сухими или жидкими), продающимися в магазине.

# Алгоритм приготовления масляного крема на сгущенке:

- Взбить миксером размягченное сливочное масло.
- Добавить сгущенное молоко и продолжить взбивание до увеличения объема массы.
- Разделить крем на столько частей, сколько цветов необходимо использовать.
- В каждую часть крема добавить свой краситель и взбить до однородного цвета.





# Диагностическое задание Б1

- Определите назначение каждого крема и запишите напротив нужной буквы:
  - А) Сметанный – для...
  - Б) Масляный – для...
  - В) Белковый – для...

# В. Работа с корнетиком и кондитерскими насадками

- **Кондитерские насадки** – приспособления для фигурного выдавливания крема.
- **Корнетик и отсадной мешок** – кулечки для крема.
- **Корнетик** делается из кальки, пергамента, может использоваться с насадками и без.
- **Отсадной мешок** – всегда с насадками, делается из ткани.



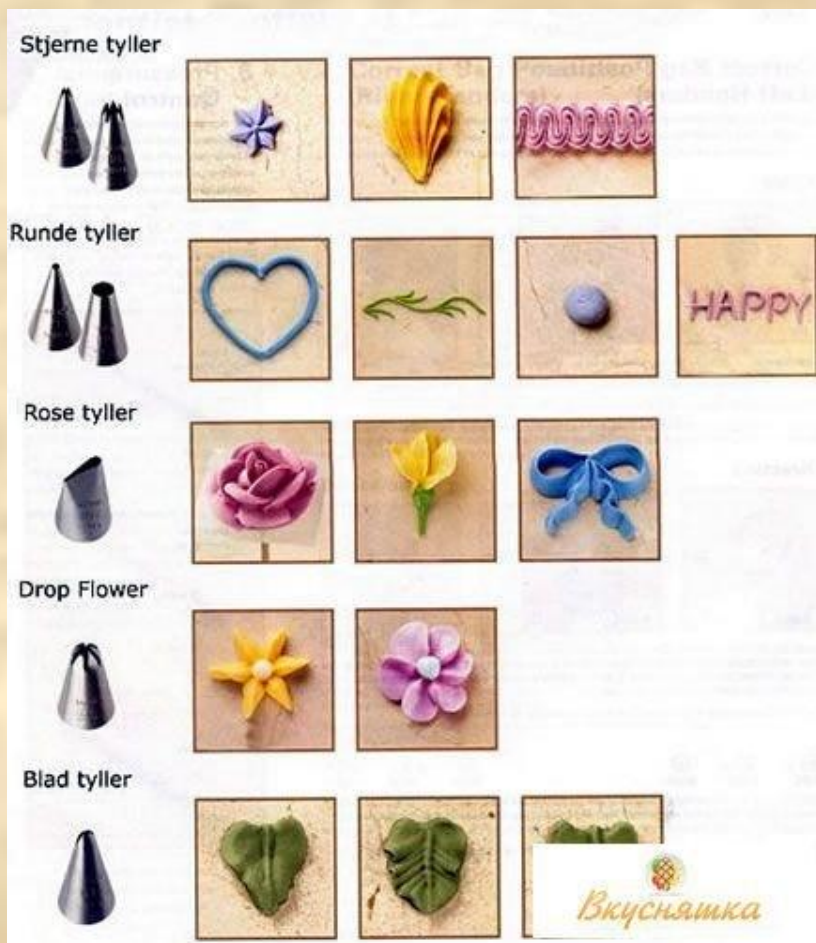
# Группы насадок

- *с щелевым отверстием*
- *с круглым отверстием*
- *с фигурным отверстием*





# Примеры отсадки крема



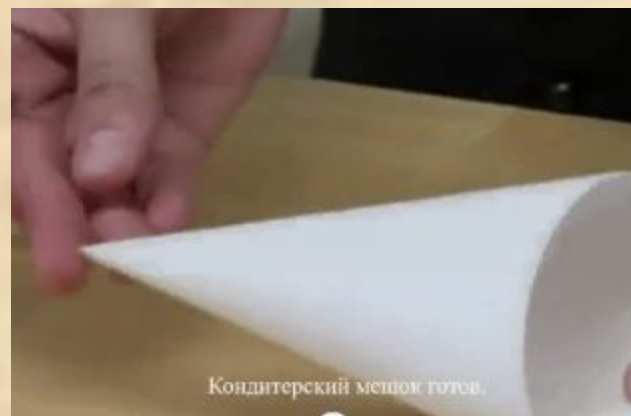
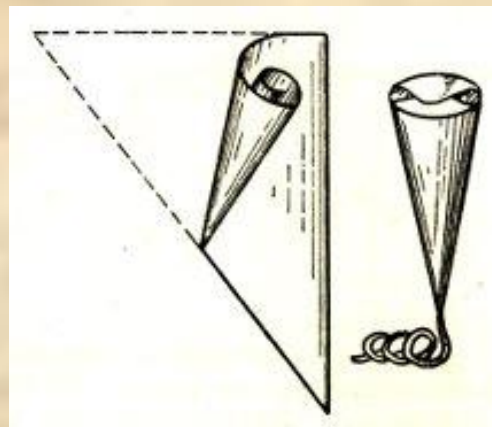
# Правило украшения торта:

- Покрывать кремом верх и бока торта.
- Украсить верх торта.
- Украсить бока торта.



# Правило изготовления корнетика:

- Сложите квадратный лист кальки по диагонали. Положите треугольник основанием к себе.
- Подверните острые углы треугольника к его вершине: сначала один, затем второй оберните вокруг первого.
- Совместите все уголки и несколько раз заверните их внутрь кулёчка, чтобы закрепить.





# Правило отсаживания крема:

- Лево́й руко́й приде́рживаем насадку на корнетике.
- Правой руко́й надавливаем на верхнюю часть корнетика, проталкивая крем к насадке.
- Отсаживаем крем нужной формы и размера.
- Прекращаем отсаживать крем, резким движением руки отрываем корнетик от кремового украшения.



# Диагностическое задание В1

- Определите украшения из крема, выполненные кондитерскими насадками с фигурным отверстием, и запишите букву ответа.

А



Б



В



## Контрольное задание

Решите кроссворд на тему «Украшение торта».

Впишите ответы в нужные клеточки.

1. Молочный продукт, может входить в состав крема, придает сладость.
2. Разноцветная, фигурная, украшает торт, кекс.
3. Кулечек из бумаги для крема.
4. Главная составляющая масляного крема.
5. Для украшения торта его можно натереть, растопить, отлить в форму.
6. Вариант украшения торта с использованием желатина.
7. Украшение для торта из высушенного белкового крема.
8. Вид крема, одна из составляющих которого – сливки.
9. Им можно промазывать коржи, бока, украшать торт.





# *Информативный вариант*

- Соберите из коржей торт, промазывая каждый корж кремом или вареньем. Придайте торту форму бабочки, разрезав круг пополам и переставив половинки местами. Приготовьте масляный крем разных цветов и украсьте торт, используя фотографию:



## *Импровизационный вариант*

- Соберите из коржей торт, придайте ему форму бабочки. Приготовьте масляный крем на сгущенке разных цветов и украсьте торт. Можно использовать фрукты, глазурь, шоколад, посыпку, марципановые фигурки.

# *Эвристический вариант*



- Приготовьте масляный крем на сгущенке разных цветов и украсьте торт.



# Задание на самоанализ

Закончите предложения:

- *1 Мне важно уметь украшать кремом торт, потому что.....*
  
- *2. Чтобы украсить кремом торт, нужно .....*



# Задание на самооценку

Закончите предложения:

- ***Я довольна*** .....(очень, не очень)  
украшением кремом торта, ***которое сделала***  
.....

(сама, с помощью одноклассницы, учителя).

