

Домашний шоколад

Сделала и оформила, а также снимала

Ученица 4В класса

Мингалеева Светлана

Для чего я сделала этот проект

Во первых: Каждый из нас в детстве мечтал побывать на шоколадной фабрике и увидеть, как делают шоколадные конфеты. А теперь у каждого из нас есть возможность приготовить шоколадные конфеты своими руками. Немного желания и терпения – и ты домашний «шоколадный» волшебник.

Во вторых: В наше время в магазинах у конфет сомнительное качество. И мы часто задаёмся вопросом: Стоит ли их покупать? Ну, а если сделать конфеты дома, ты всегда знаешь из чего они сделаны и к тому же они гораздо вкуснее, чем покупные.

A close-up photograph of various chocolates and coffee beans scattered on a rustic wooden surface. The chocolates include round truffles with white stripes or patterns, rectangular pieces with white swirls, and round pieces with a textured surface. Coffee beans are scattered around the chocolates. The text 'Задачи' is overlaid in yellow at the top center.

Задачи

Узнать, можно ли сделать трюфели из шоколада в домашних условиях..

Ингредиенты



Используемая посуда



Растопим сливочное масло и шоколадную плитку на паровой бане.



Получившаяся масса.



2015/03/03

В остывающую массу добавляем
натуральное какао и сахар.



Сладкая основа!



Секретный ингредиент — «Сим-сим»,
кунжутное семя.



2015/03/03

Всё тщательно перемешиваем!



Должна получится подобная масса.



2015/03/03

Подготовьте поднос, застелив его пергаментом.



Из остывшей массы формируем конфеты – домашние трюфели с кунжутом!



Вуаля! Первая красавица!



2015/03/03

Близнец!



Форма близка к совершенству!



2015/03/03

У нас скоро чаепитие!



2015/03/03

Результат!



Вывод

Сделать шоколадные трюфели с кунжутом совсем не сложно, главное чтобы было желание и настроение! Угостить близких людей сладостями, которые приготовил и украсил сам, очень интересно. Немного терпения – и ты высококлассный кондитер, дизайнер и просто «шоколадный» волшебник!

Спасибо за
внимание!

