

**ПРЕЗЕНТАЦИЯ**  
**К УРОКУ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО**  
**ОБУЧЕНИЯ**  
**«ПРИГОТОВЛЕНИЕ**  
**КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**  
**ИЗ МАСТИКИ»**

**МАСТЕР ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ: С. А. ГАВРИЛОВА**

# *Тема урока: «Приготовление тортов»*



*Цели урока:*

*Ознакомление  
с видами  
отделки  
тортов.*



# Немного истории....

*История происхождения тортов, как и любого древнего блюда, теряется в глубине веков и насчитывает не менее 2000 лет, а первые торты появились еще в Древней Греции и Древнем Риме; правда, тогда эти торты выглядели как смесь толченых и давленных зерен и не были похожи на современные торты.*



# Имена знаменитых тортов

Многие рецепты тортов имеют историю длиной не в одно столетие, а история происхождения тортов с подобной рецептурой связана с историческими личностями, известными всем и каждому. Рецепт торта «Наполеон», по легенде, связан с самим императором Наполеоном



## *История появления мастики.*

*Мастика была изобретена в 16 веке. Сначала она приобрела популярность в виде конфет, а позже была приспособлена для глазирования тортов. Мастика может храниться длительный период времени, ее текстуре легко придать нужную форму, она очень пластична.*



*Использование мастики приобрело популярность в 1950-е годы.*

*Кондитеры используют сочетание мастики для основы с окантовкой и другими украшениями, используя «королевскую глазурь» (айсинг) для «склеивания» мастики в нужные формы.*

*Современные мастики могут быть подкрашены, украшены съедобной мерцающей пудрой, дизайнерскими штампами или нарезана различными*

*декоративными*



## Рецепт мастики на сгущенном молоке:

- ❖ 50 гр. сухого молока
- ❖ 30 гр. сгущенного молока
- ❖ 50 гр. сахарной пудры





# *Торт «Любовь и Верность»*



# Детские торты

МАША И МЕДВЕДЬ



ДЮЙМОВОЧКА



# Детские торты

Торт «Хрю-хрю»



# Украшение тортов цветами и ягодами



# УКРАШЕНИЕ ТОРТОВ ЦВЕТАМИ, БАБОЧКАМИ, ФИГУРКАМИ ИЗ МАСТИКИ



# Цветы из мастики

ЧАЙНАЯ РОЗА



ОРХИДЕЯ



# *Роза и пион из мастики*



*Торт с живыми  
цветами*





*УМЕЛЫЕ РУКИ - ПУТЬ К  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ  
УСПЕХУ!*

*Спасибо за  
внимание*