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 давленых 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

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