

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*