



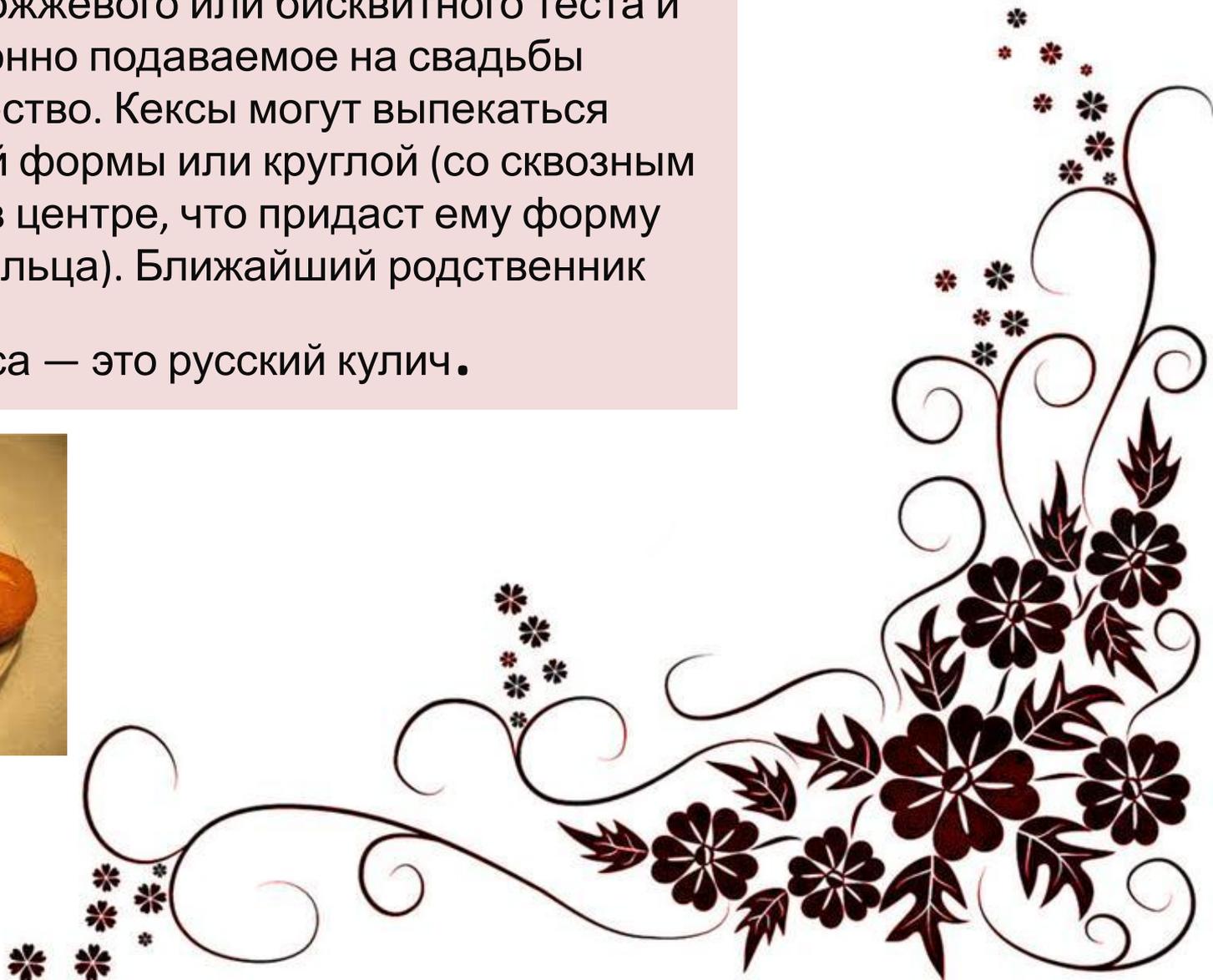
Кексы



Презентацию выполнила
тепанова Диана лицей№1524(корпус3)
Учитель технологии : Майорова А.Б.

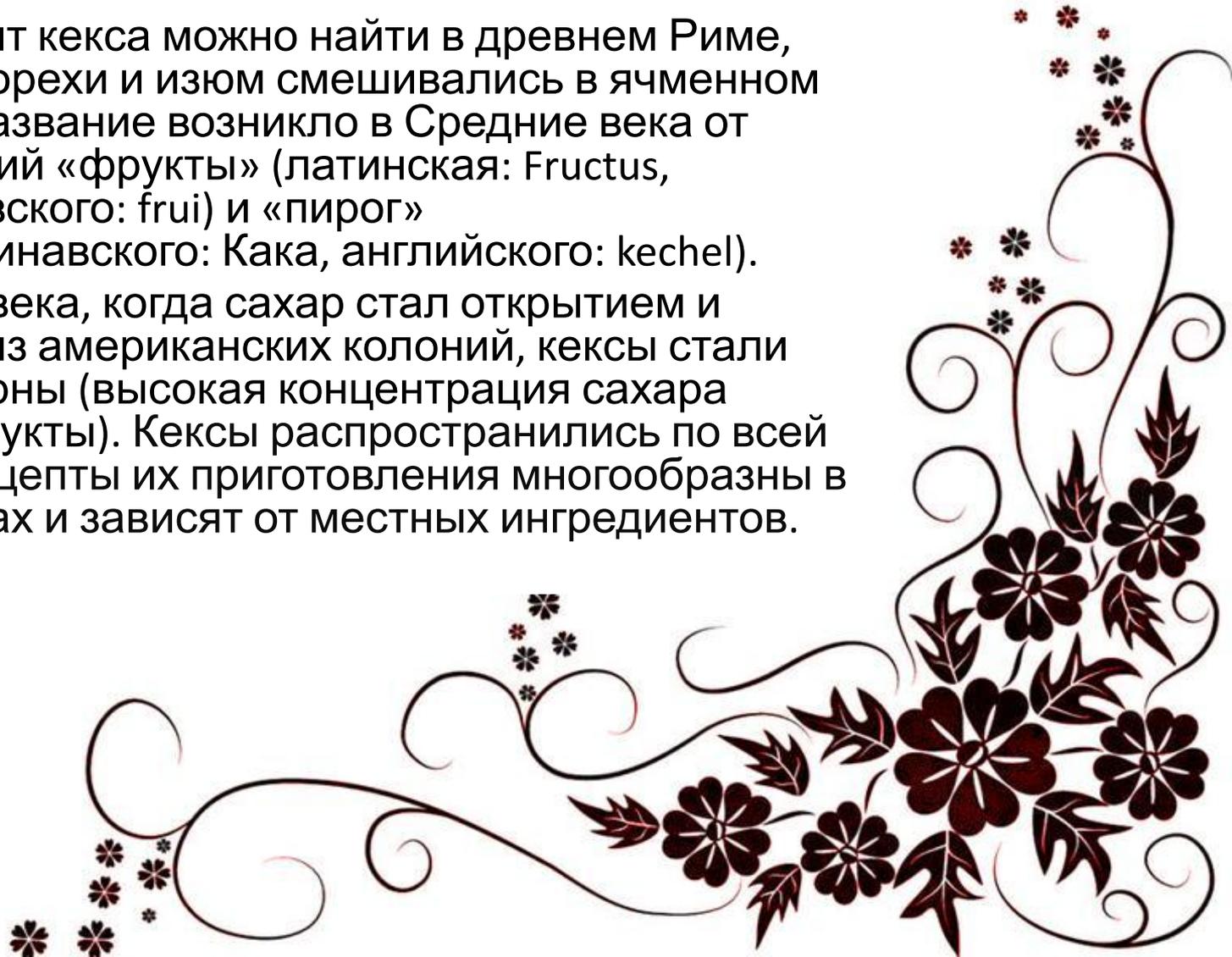
Кекс — сладкое кондитерское изделие с изюмом, джемом или орехами, выпекаемое обычно из дрожжевого или бисквитного теста и традиционно подаваемое на свадьбы или Рождество. Кексы могут выпекаться прямоугольной формы или круглой (со сквозным отверстием в центре, что придаст ему форму большого кольца). Ближайший родственник

кекса — это русский кулич.



История происхождения

- Первый рецепт кекса можно найти в древнем Риме, когда гранат, орехи и изюм смешивались в ячменном пюре. Само название возникло в Средние века от словосочетаний «фрукты» (латинская: Fructus, старофранцузского: frui) и «пирог» (древнескандинавского: Кака, английского: kechel).
- Начиная с 16 века, когда сахар стал открытием и поставлялся из американских колоний, кексы стали очень популярны (высокая концентрация сахара сохраняла фрукты). Кексы распространились по всей Европе, но рецепты их приготовления многообразны в разных странах и зависят от местных ингредиентов.



Ингредиенты для приготовления

Ингредиенты:

- Мука - 200 г
- Сливочное масло (или маргарин) - 200 г
- Сахар - 150-200 г
- Яйца - 4 шт.
- Сода - 1 ч. Ложка
- Ванилин

Для шоколадных кексов можно добавить какао
1,5-2с ложки



Первый этап

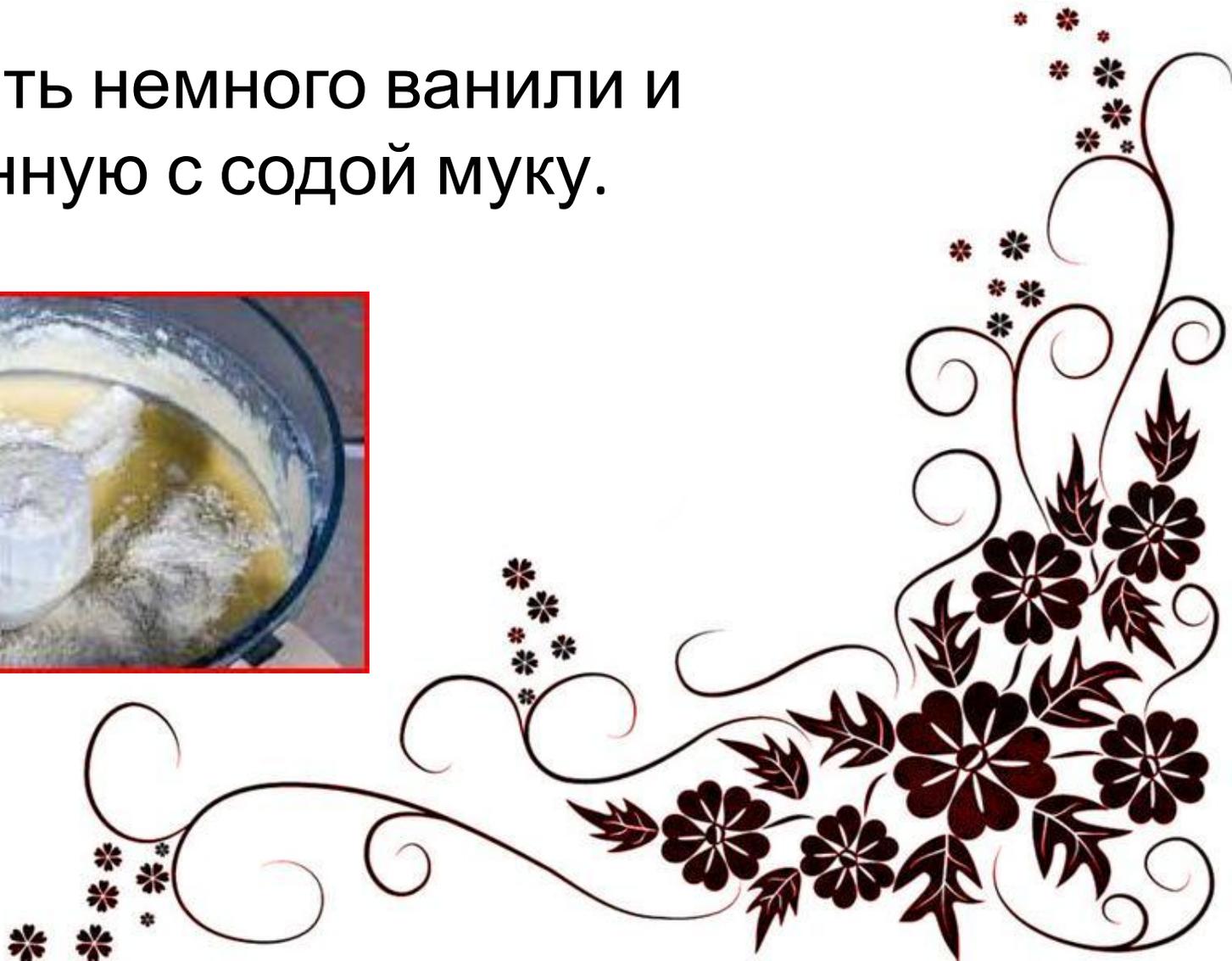


Масло или маргарин
растереть с сахаром,
затем по одному
добавить яйца.



Второй этап

- Добавить немного ванили и смешанную с содой муку.



Третий этап

- Форму для кекса смазать маслом, посыпать сухарями и положить тесто. Выпекать 45-50 минут. При температуре 180 градусов



Декорирование



Готовые кексы можно украсить: сахарной пудрой, взбитыми сливками, свежими фруктами и ягодами и т.д



К украшению кексов можно подойти с творчеством и если у вас есть чуточку времени и желание, то ваши кексы превратятся в произведение искусства!



Спасибо за внимание!