



Творческий проект по технологии Торт «Чёрный принц»

Работу подготовила:
Ученица 8 «в» класса
Алтухова Екатерина
Руководитель:
учитель технологии
Азова Н. С.

Введение

Выбор и обоснование проекта

Недавно был праздник День Матери. В связи с этим захотелось сделать маме подарок, чтобы ей было приятно. Как раз я совершенно случайно нашла рецепт простенького торта, написанный на маленькой бумажке. Я расспросила маму, и узнала, что она когда-то очень давно любила печь этот торт по выходным. Но сейчас она не печёт его из-за недостатка времени. И ко мне в голову пришла мысль сделать этот торт.

Цель проекта: приготовить домашний торт по рецепту

Задачи:

- Сбор и анализ литературы в Интернете и по совету родителей.
- Изучить технологию приготовления и научиться готовить блюдо.
- Приобрести навыки в приготовлении последующих блюд.
- Передать опыт, полученный при приготовлении торта, другим людям.

Описание изделия

Торт «Чёрный принц» очень простое блюдо. Оно, хоть и не популярное, но очень вкусное. Кроме того оно безопасно в плане готовки, в процессе его приготовления даже не надо пользоваться ножом (если не считать разрезание торта после его приготовления). А духовой шкаф или духовка у меня, как, наверное, и у многих, современная, электрическая. Так что и на этот счёт не надо было беспокоиться.

Рецепт торта «Чёрный принц»

- 2 яйца
- -1 стакан сахара
- -полбанки сгущёнки
- -200 грамм сметаны
- -пол -чайной ложки соды, погашенной уксусом
- -1 стакан муки
- -3 – 4 ложки какао
- **Для крема:**
- -полбанки сгущёнки
- -200 грамм масла
- -3 – 4 ложки какао

Технология приготовления

Тесто

- В любую ёмкость разбить 2 яйца, взболтать венчиком.
- Добавить стакан сахара, так же взбалтывая.
- Налить примерно 300 грамм сгущёнки.
- Засыпать стакан муки, при этом просеяв её.
- Добавить 3 ложки какао.
- Добавить пол-ложки соды, гашённой уксусом.
- Вылить получившееся тесто на смазанный растительным маслом противень и поставить в разогретую до 180 градусов духовку на 30-40 минут.

Технология приготовления

Крем

- Растопить 200 грамм сливочного масла.
- В масло налить 300 грамм сгущёнки.
- В получившуюся консистенцию добавить 3-4 ложки какао.
- После того, как будет готов пирог, разрезать его на 4 части.
- Получившиеся коржи выложить один на другой, при этом тщательно смазав их кремом и оставить пропитаться.
- Украсить получившийся торт.
- Примечание: Украшение у торта может быть любым, т.е. можно выложить сверху ягоды или дольки мандарина, посыпать тёртым шоколадом или орехами, а можно совместить всё вместе. Всё зависит от вашей фантазии.

Экономическая часть

Название продукта	Цена (в рублях)	Масса (кол-во)	Стоимость (в рублях)
Мука	40.30 за кг	200 гр.	8.06
Маргарин	17.40	200 гр.	17.40
Яйца	45.90 10 штук	2 штуки	9.18
Сахар	44.40 за кг	200 гр.	8.88
Сгущённое молоко	77.90	600 гр.	66.30
Сметана	45.00	200гр.	22.50
Какао	43.00	75 гр.	32.25
Итого:			186.57 рублей

Примечание

- Я не стала заносить в таблицу соду и уксус, так как они берутся в незначительных количествах и имеются в каждом доме.
- Расчёт в таблице ведётся на 12 порций. Следовательно, одна порция примерно стоит 15.50 рублей.

Экологическая часть

Отходы от продуктов, которые использовались для приготовления торта или являются экологическим сырьём и их можно закопать в землю для перегноя (например, яичная скорлупа), или использовать в хозяйственных целях. Если сметана в полиэтиленовой упаковке, её можно намыть и использовать как пакет, а если упаковка картонная, она пригодится для посадки рассады или для кормушки для птиц.

Это доказывает, что блюдо не только не причиняет вреда окружающей среде, но даже приносит пользу.

Реклама

Торт «Чёрный принц» подойдёт как для праздничного стола, так и для воскресного семейного обеда или ужина. Он понравится всем от мала до велика. Но особенно сладкоежкам, которые любят шоколад.

Заключение

В ходе создания проекта мною была собрана информация для выполнения работы.

Согласно последовательной технологии приготовления торта у меня получилось вкусный праздничный десерт. Маме торт очень понравился, ей было приятно. Она не ожидала такого подарка.

Имея опыт по приготовлению тортов, в следующий раз я могу приготовить блюда на основе этого, например, торт с ягодами или фруктовый.

Научившись готовить, мне захотелось передать свой опыт другим, поделившись с ними рецептом и техникой приготовления.

Готовый торт «Чёрный принц»

