



Творческий проект на тему:
**Изготовление торта «Наполеон»
из слоёного теста
в домашних условиях**

Выполнила:
Климкина Татьяна
6а класс.

Руководитель:
Николаева Елена Владимировна





Торт празднику голова!



Цель: Приготовить торт «Наполеон» в домашних условиях.



Перед собой я поставила задачи:

- Изучить литературу по данной теме.
- Выбрать рецепт торта.
- Освоить технологию изготовления торта.
- Формировать навыки ориентации в информационном пространстве, навыки отбора и систематизации материала, навыки публичного представления работы.
- Развивать эстетический и художественный вкус, творческие способности, фантазию и наблюдательность.
- Воспитывать интерес к самостоятельному творчеству.
- Оценить проделанную работу.



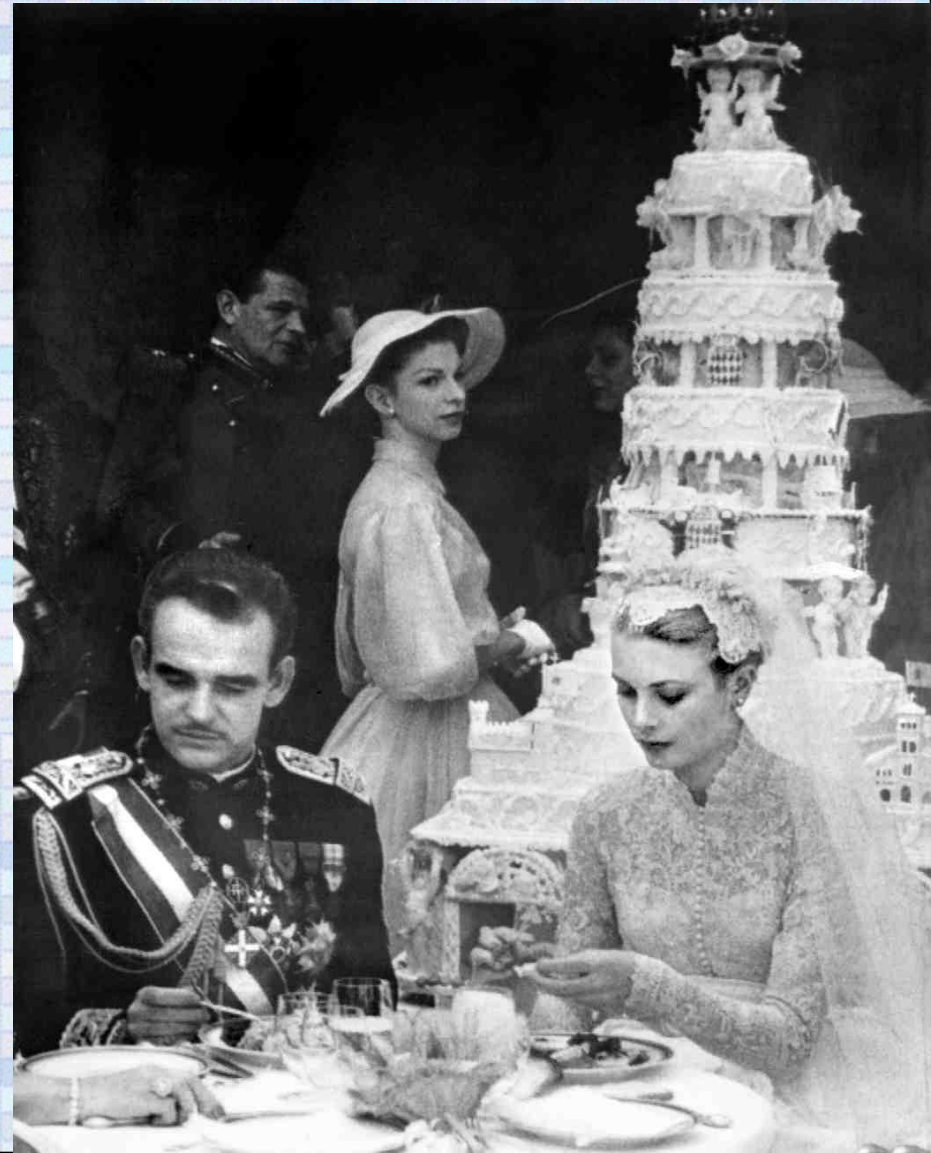
Гипотеза.

1. Торт – это творчество.
2. Торт – это искусство.





Торт в переводе с итальянского означает нечто замысловатое, и связывают его с многочисленными украшениями торта из россыпи различных цветов, надписей и орнаментов.





Немного истории



Наполеон – это слоёный торт либо пирожное с кремом.

Во Франции и Италии данный торт называется «1000 слоев»,
В США — Napoleon.

В России имя многократно связывают с приготовлением данного пирожного в 1912 году в Москве, во время празднования 100-летия изгнания Наполеона из России.



Для приготовления торта понадобится:



1. Слоёное тесто 1 кг.
2. Сливочное масло 400 гр.
3. Сгущенное молоко 2 банки
4. Ванилин 1 гр.
5. Мука



Технология приготовления



- Готовое тесто разделить на равные части, затем каждый кусок раскатать в тонкий пласт.

- Проколоть тесто в нескольких местах, для того чтобы оно не вздулось.



- Выложить подготовленный пласт на не смазанный лист и выпекать при температуре 180 градусов до золотистой корочки. (такую процедуру проделать с каждым пластом).





- Для приготовления крема, соединить сливочное масло, ванилин и сгущённое молоко, всё тщательно перемешать до однородной массы.



• Получившимся кремом смазать каждый слой коржа и бока торта.





- Оставшийся корж измельчить в «крошку» и обсыпать торт с боков.



- Готовый торт украсить по желанию.





380 рублей 00 коп.



650-700 рублей

Торт готов!



Приятного аппетита!