

Приготовление торта

«Поленица»

Проект по технологии

# содержание

---

- Банк идей
- Выбор инструментов
- Приспособления
- Последовательность приготовления
- Экономика ...!
- Я красавчик у меня всё получилось 😊
- Кооооонец еееехууу

# Банк идей



1. Торт «Прага»



2. Торт «Рыжик»



3. Торт «Поленница»

- Мне понадобится: для теста 1,5 стакана воды, 150 г сливочного масла или маргарина, 1,5 стакана муки, 6 яиц, 50 г растительного масла.
- Для крема: 2 стакана густой сметаны, 1 стакан сахара, 100 г шоколада.

Выбор необходимых инструментов и ингредиентов

# Выбор инструментов и приспособлений



изготовление теста:

- В воду положить масло
- Поставить на огонь
- В кипящую воду всыпать муку и постоянно помешивая, заварить тесто
- Отстудить и постепенно ввести яйца, тщательно перемешивать
- Сформировать небольшие колбаски
- Выложить их на смазанны растительным маслом лист и выпечь
- Остывшими колбаски обмакивать в крем и укладывать на блюдо в виде «поленницы»
- Сверху посыпать тертым шоколадом

Изготовление крема:

Взбить холодную сметану с сахаром

## Экономический расчет

На приготовление торта у меня ушло 126 рублей. А в магазине этот торт стоит 200 рублей. Примерно можно сэкономить 70 рублей.

- Ура! Я научилась делать заварное тесто, а из него у меня получился замечательный торт «Поленница». Для того что бы торт получился красивым и вкусным я решила сделать пробные «бревна». Пробные «бревна» у меня получились сдутыми так как в тесто надо было добавить больше муки. А остальные получились такие какие и должны были получиться. В итоге у меня получился вкусный, красивый торт. Который понравился моей семье, особенно маме.

**Анализ проделанной работы**



всё