

Торт «Наполеон».

Работу выполнили: ученицы 7
«Б» класса Муратова Яна и
Шавардак Ангелина.





Торт «Наполеон» является поистине королевским лакомством! Ведь не зря он носит «имя» полководца, оставившего в истории незабываемый отпечаток.

Итак, что же собой представляет этот «Наполеон»? Согласно кулинарной терминологии, «Наполеон» - это слоеное кондитерское изделие (торт или пирожное), традиционно приготовленное из слоеного теста и кремovidной основы, которая может состоять из любых ингредиентов: будь то нежная сметана со сгущенкой или мягкое сливочное масло с орехами, молоком, сахаром и белком, или взбитые сливки с какао, или творог с йогуртом. Вариантов, в принципе, множество.

Стоимость продуктов.

Куриные яйца 2 шт. – 10 рублей.

Печенье «Ушки» 515г – 68 рублей.

Молоко 1л. – 34.50 рубля.

Стакан сахара – 9 рублей.

6 столовых ложек муки – 3 рубля.

Сливочное масло 1 пачка – 47.90
рублей.



Сегодня мы вам расскажем, как из простых и доступных продуктов можно приготовить вкусный торт.



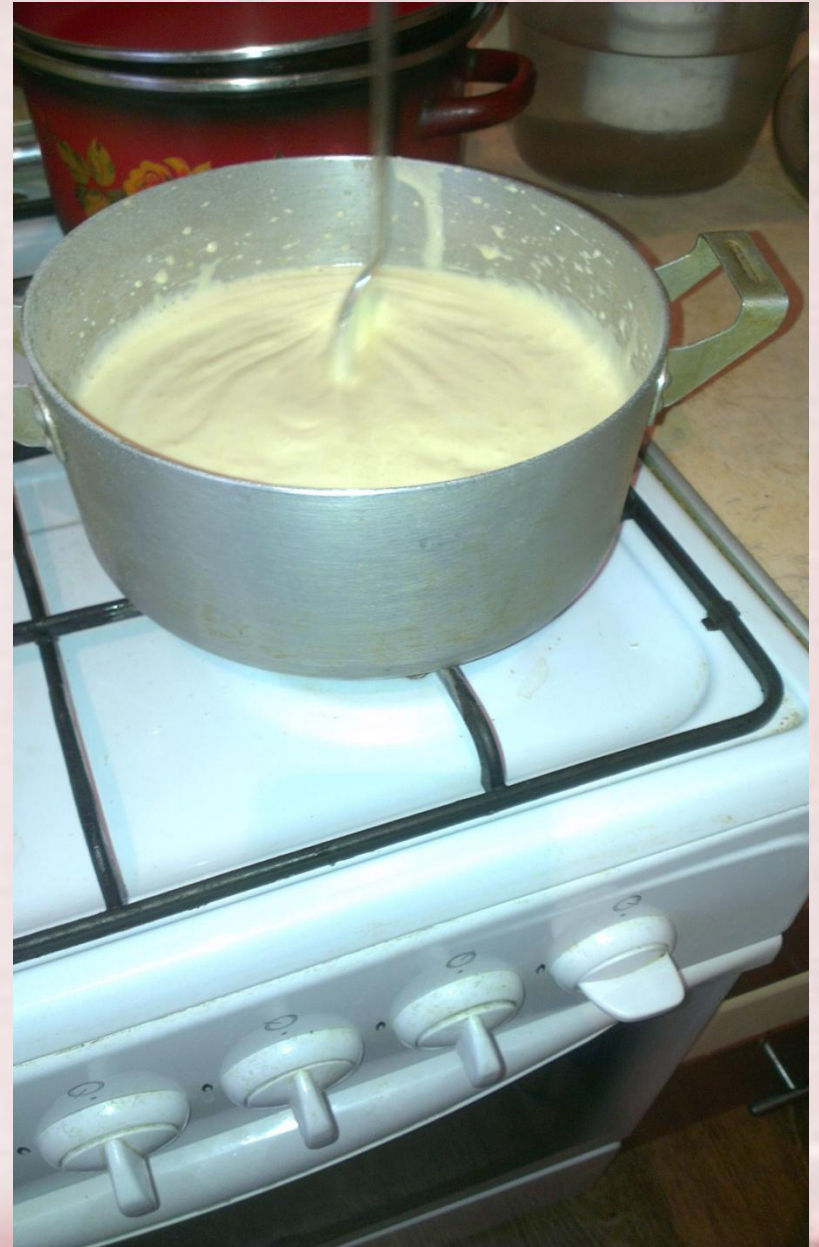




















Спасибо
за
ВНИМАНИЕ!
е!