

# Тема : Приготовление бисквитного торта «Птичье молоко»

Цель урока: Формирование и умений и навыков самостоятельного планирования технологического процесса при приготовлении бисквитного торта « Птичье молоко»





## Польза бисквитных тортов:

- Бисквитные торты вкусны и полезны для человека.
- Легкие и хорошо усвояемые.



# Большое разнообразие бисквитных изделий:

- Бисквит круглый ( буше )
- Пироженное бисквитное со сливочным кремом
- Пироженное бисквитное, фруктово - желейное.





Кондитерскими называют изделия, в состав которых входят в основном сахар, либо ксилит, сорбит ( для диетических изделий ), а также фрукты, ягоды, орехи, молоко, масло сливочное, какао бобы, мука и др.





Кондитерские изделия были, есть и будут украшением любого праздничного стола. И к их приготовлению подходили всегда с особым чувством.





# Торт « Птичье молоко »

## Тесто:

6 шт. - яичных желтков  
180гр. - сливочное масло  
650гр. - сахара  
250гр. - муки  
150гр. - какао порошка  
200мл. - молока

## Безе:

6шт. - яичных белков  
250гр. - сахара

## Глазурь

100гр. - сахара  
50гр. - сметаны  
20гр. - масла слив.  
50гр. - какао порошка  
5 гр. - ванилина



Муку, сахар, какао-порошок, желтки, масло сливочное и молоко, тщательно взбиваем до однородной массы. Затем полученную массу выкладываем на противень смазанный маслом и ставим в разогретый духовой шкаф до 170 С, примерно на 25-30 минут.





Для взбивания теста мы  
используем: миксер или венчик.



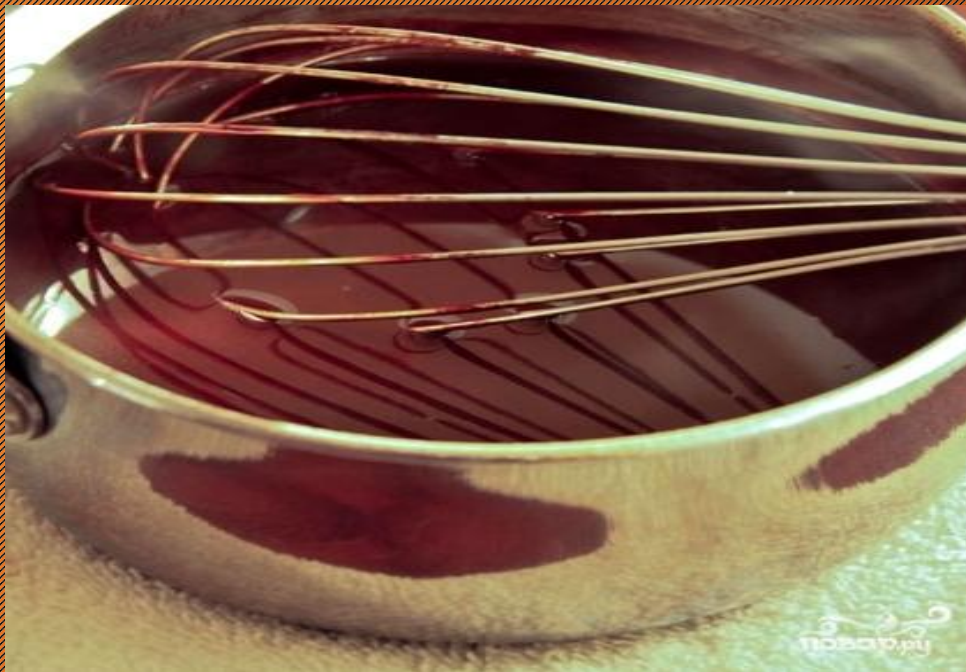


Безе: Смешаем белки с сахаром и ванилином и начинаем взбивать при помощи миксера до увеличения массы в 3 раза, до состояния плотного мусса.





Глазурь: сахар, сметану, масло, какао и ванилин выложить в железную емкость, перемешать. Затем хорошо взбить венчиком, поставить на огонь и мешать до тех пор пока содержимое не станет однородной массой.



При этом ее нужно непрерывно помешивать, чтобы она была гладкая и однородная.



Как только все составляющие торта будут готовы, можно приступить к его украшению! Берем корж, выкладываем его на противень, затем сверху аккуратно выкладываем безе и покрываем глазурью! Торт готов! Приятного аппетита!





Торты являются традиционным праздничным блюдом, на днях рождениях, свадьбах и прочих событиях, так как они всегда безупречно-красивы , вкусны и полезны! Поэтому можно смело сказать , что наш торт не только красив и вкусен, но еще и полезен!

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!