

Муниципальное оздоровительное образовательное  
учреждение санаторного типа для детей, нуждающихся в  
длительном лечении, «СШИ №2»

# Торты мира

Выполнила

ученица 9 «А» класса

Ожгихина Анна

Руководитель: Орехова Н.Н.

Магнитогорск 2012

# Содержание

1. Введение	ст. 3-8
2. Поисково-исследовательский этап	ст. 9-38
3. Технологическая последовательность	ст. 39-49
4. Заключение	ст.50-57

# Введение



## **Актуальность проблемы**

Этот вид работы актуален в наше время. Сейчас же торты делаются с помощью всевозможных формочек, украшаются различным видом крема, также используются и шоколадные статуэтки и многое другое, и все это для того, чтобы украшать торты, чтобы они были оригинальными и запоминающимися. Выпечка-это увлекательный, творческий, но и в тоже время в своем роде трудоемкий процесс, который позволяет не только отвлечься от проблем, но и побыть на некоторое время дизайнером. Практикуясь можно усовершенствовать свои навыки в выпечке.

### **Цель моей работы, задачи и результат**

Учитывая мои возможности, я поставила цель узнать, как можно больше о тортах мира.

Из моей цели следуют задачи:

1. Найти все возможные рецепты тортов какой-либо страны.

2. Поработать с соответствующей литературой: это учебник по технологии, выход в Интернет, книга о какой-либо выпечки.

В результате, когда я испеку торт, я изучу ту изысканность вкуса, которая дана мне этим тортом. Также я узнаю о многих тортах мира.

В моей работе помогли знания с уроков по технологии, а также на уроках информатики, русского языка и литературы.

## **История возникновения тортов**

Торт относится к тем блюдам, возраст которых точно неизвестен. Историки, при поддержке лингвистов, считают, что первые торты появились примерно 2000 лет тому назад в Италии, так как слово «торт» в переводе с итальянского обозначает нечто витиеватое, замысловатое и богато украшенное, а изначально переводилось как «лепешка». Но есть версия, что торты не могли появиться где-либо еще, кроме как в Греции — на ее территории были найдены украшенные рисунками и аппликациями пирожки из перетертых и сваренных зерен. Другие же считают, что только на Востоке с их известными во все времена сладостями, могли появиться сложные рецепты тортов. Другие же придерживаются иной теории происхождения тортов. Всем известны

вкуснейшие сладости Востока, которые даже искушенного гурмана могут заставить преклониться перед своим изысканным вкусом и чарующим ароматом. Последователи этой идеи выяснили, что древние кулинары самой загадочной части света готовили десерты с использованием молока, меда и кунжута. Да и по форме они напоминали те торты, которые мы привыкли видеть на наших столах. Но как бы то ни было, сегодня законодательницей моды в мире тортов считается Франция, хотя широко известны как раз не французские, а немецкие, австрийские и русские торты. Именно французские кулинары и кондитеры на протяжении многих веков диктовали тенденции в сервировке и украшении этого сладкого шедевра. Именно во Франции появилось то, без чего современные торты были бы невозможны — бэзе, крем, карамель, желе и бисквит. Рецепты тортов все время усложнялись, как и формы для выпечки — раньше торты пекли в обычных кастрюлях, потом появились первые круглые формы без дна. Следующим открытием, сослужившим тортам хорошую службу, стало использование соды в выпечке, а позже — изобретение порошка-разрыхлителя. А так же появились миксеры, блендеры и прочие кухонные принадлежности, облегчающие замешивание ингредиентов и выпекание тортов.

Французский десерт В России понятия торта долгое время не существовало, зато были свадебные караваи — самые праздничные и

нарядные пироги. Такие караваи назывались «невестины пироги». «Невестин пирог» делали только круглой формы. Это связано еще и с тем, что наши предки вкладывали в эту форму определенный смысл. Круг символизировал солнце, а значит благополучие, здоровье и плодovitость. Свадебный каравай был богато украшен различными плетенками, косами и завитушками. Иногда в его центр помещались фигурки, которые обозначали молодоженов: жениха и невесту. Пирог было принято подавать в самом конце торжества, он служил своеобразным знаком для гостей. Свадебный каравай Похожий обычай выпечки свадебного торта существовал и в Древнем Риме. В ранние времена становления Римской империи свадебный хлеб пекли из ячменной или пшеничной муки, а ломали его прямо над головой невесты. Это делал жених, раздавая кусочки хлеба гостям, символично делясь с ними своим счастьем и удачей, а крошки, которые оставались на голове невесты, жених собирал, съедал сам и делился с любимой. Смысл этой традиции заключался в подчинении молодой жены мужу. Похожая традиция существовала и в Шотландии, только там хлеб пекли из овсяной муки. Упоминания о ней встречались вплоть до 19-го века. В Северной Шотландии подружки невесты облегчали этот обычай тем, что клали на голову новобрачной салфетку, а на нее ставили корзину, в которой и находился овсяный хлеб.

Как правило, такой хлеб больше походил на тонкую лепешку, чем на хлеб, и уж тем более торт. Но по-настоящему шокирующим выглядел обряд, предшествовавший традиции преломления хлеба над головой невесты. Примерно в 100 году до нашей эры гости-римляне бросали в невесту приготовленные лепешки! Когда же был достигнут компромисс, и хлеб стали просто надламывать, появился новый символ свадебной традиции - крошки от хлеба или «confarreatio», что буквально означает «съедая вместе». Позже confarreatio превратились в конфетти, которое до сих пор бросают в жениха и невесту на свадьбах по всему миру. Свадебный хлеб в том или ином виде существовал практически во всех культурах мира. Например, в Древнем Китае семья жениха посылала невесте четыре хлебных пирога, их нужно было подбросить вверх и поймать в простыню, которую держали над головой. При подбрасывании каждого из пирогов невеста цитировала стихи о замужестве, отмечая таким образом свой уход из родительского дома к мужу. Многоярусные свадебные торты впервые появились в Лондоне еще в XVII веке — они были настолько велики, что их ввозили на специальной тележке. Естественно, что это было привилегией богатых слоев общества.



# Поисково-исследовательский Этап



## ОСНОВНОЙ КОНДИТЕРСКИЙ ИНВЕНТАРЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ТОРТА

Для того, чтобы получить хороший результат, нужен правильный подбор оборудования и кондитерские инструменты. Здесь Мы приведем перечень того минимума кондитерского инвентаря, который нужен Нам для того, чтобы Мы могли смело приступить к работе над оригинальным, красивым тортом. Нужно сказать и о том, что некоторый специальный кондитерский инвентарь, можно заменить самыми обыкновенными вещами, которые найдутся в каждом доме.

Любой торт, как известно, начинается с замешивания теста и выпечки коржей. Именно для этого Нам будет необходим ниже перечисленный кондитерский инвентарь:

- Разнообразные миски для замешивания теста.



- Миксер и венчик для взбивания белков и перетирания желтков с сахаром.



- Весы и мерная посуда.



- Сито для просеивания муки, крахмала, какао-порошка.



- Бумага для выпечки (применяется для выстелания дна формы).



- Скалка (необходима для раскатывания коржей, мастики).



- Нож для пиццы, с помощью которого Мы будем вырезать коржи разного диаметра и отрезать излишки мастики.



- Кисточка (чтобы смазывать форму маслом).



- Для остывания коржей - разделочные доски или решетки.



- Разнообразные формы для выпечки.



- Нож-струна (предназначен для разрезания коржей на несколько равномерных слоев). Но, если такового не имеется, то подойдет любой длинный кухонный нож.



Для того, чтобы Мы спокойно готовили разнообразные крема глазури и мастику, Нам необходимо припасть:

- Глубокими металлическими мисками разных размеров.



- 
-

- Разными кастрюлями для водяной бани и варки сиропов.



- Силиконовой лопаткой для перемешивания, чтобы собирать остатки крема или теста со стенок посуды, выравнивать бока торта.



- Шпателем металлическим для идеального выравнивания поверхности торта.



- Разделочной доской или ковриком для вымешивания мастики.



А вот, чтобы покрыть без проблем торт мастикой Нам будет необходимо иметь:

- Поворотный круг, при помощи которого, выравнивание торта и его украшение становится значительно легче, удобней и быстрее.



- Широкая кисть для снятия излишков сахарной пудры или крахмала с мастики.





- "Утюжок" для идеального разглаживания торта обтянутого мастикой. Если же нет "утюжка", то в строительных магазинах продаются специальные гладилки, они тоже замечательно справляются с работой над выравниванием тортов.



**А вот, чтобы украшать торты необходимо приобрести дополнительные кондитерские инструменты и материалы, о которых мы поговорим ниже. Но главное все мы должны помнить: все сразу купить не возможно, да и не нужно, ведь мы еще не профессионалы - мы только учимся.**

- Разнообразные пластмассовые и металлические выемки(формочки) для печенья, с помощью которых Мы будем вырезать различные элементы украшений для торта.



- Еще один вид выемок, которые называются плунжерными. С их помощью можно не только вырезать например листик, но и сразу же нанести на него прожилки, что намного облегчает и ускоряет работу.



- Так же можно приобрести бордюрные выемки, для того, чтобы без проблем украшать бока торта.



- Еще одна интересная и на мой взгляд необходимая вещь - щипчики, при помощи которых мы без труда сможем делать разнообразные рисунки на мастике.



- Очень ускорит работу наличие проволоки для цветов и тычинок.



- Ну и естественно - разнообразные пищевые красители. Для начала это могут быть просто обычные порошковые красители (как для

пасхальных яиц). А со временем можно понемногу приобретать для себя и гелевые, и перламутровые, и мерцающие, и сверкающие, и даже спрей-велюр...



- Дополнительно можно прикупить пищевые фломастеры, при помощи которого очень удобно создавать различные надписи, рисовать лица людей и другие мелкие детали. Разнообразные бусины, алмазики, бабочки...



## Выбор торта



### **-Австрийский кокосовый торт**

- 250 г кокосовой стружки
- 300 г сахарной пудры
- 6 яиц
- тертая цедра с 1 лимона
- 6 ст. л. теплой воды
- 2-3 ст. л. абрикосового повидла
- 200 г шоколада
- 100 г сливочного масла

## Способ приготовления:

Растереть добела 4 желтка и 2 яйца с сахарной пудрой. Добавить кокосовую стружку, натертую лимонную цедру и крутую пену из 4 белков, осторожно вымешать. Тесто выложить в смазанную маслом форму диаметром 24 см и выпекать на решетке 12-17 минут. Дать постоять в форме, а затем вынуть и положить на решетку до полного остывания. Пласт разрезать на 2 коржа, промазать повидлом и соединить. Шоколад положить в кастрюльку, сбрызнуть небольшим количеством воды, добавить масло и разогреть, растирая до образования гладкой массы. Быстро полить торт, выглаживая поверхность ножом, смоченным горячей водой.



## -Испанский торт с грецкими орехами

### Крем:

- 10-11 яиц
- 1 л молока
- 1,5 ст. муки
- 1,5 ст. сахара

### Тесто:

- 1 ст. сахара
- 10 яиц,
- немного соли,
- не более 1 ч л соды

- 1 ст.л. муки
- ваниль по вкусу
- 50 г масла,
- 1,5 ст. молотых грецких орехов

**Способ приготовления:**

Отдельно взбить белки с солью, желтки с сахаром до устойчивой пены. Не переставая взбивать к белкам добавить желтки и еще раз хорошо взбить. Постепенно добавить просеянную муку с содой и ванилью. Выпекать при 180 С 45-50 минут в форме, выстланной бумагой.

**Крем:**

Все готовить на водяной бане!

Постоянно помешивая, довести почти до кипения молоко с сахаром и маслом. Добавить по одному яйца, постоянно взбивая. Муку смешать с 50 мл холодного молока и добавить в массу. Нагревать, постоянно взбивая, до загустения. Остудить.

Корж разрезать на 4-5 частей вдоль, каждую промазать кремом и посыпать орехами. Верх намазать кремом и украсить половинками орехов, бока - молотыми





## **-Американский яблочный торт**

- 250 гр. яблок,
- 100 гр. изюма,
- 100 гр. кишмиша,
- 150 мл. молока,
- 200 гр. сахара,
- 350 гр. муки,
- 175 гр. масла,
- 1 яйцо.

## Способ приготовления:

Почистить и порезать ломтиками яблоки. Смешать яблоки, изюм, кишмиш, молоко и сахар. Смешать муку и размягченное масло в другой миске. Добавить фруктовую смесь и яйцо к муке и маслу и хорошо перемешать. Положить в форму, площадью примерно 20 сантиметров. Сверху насыпать немного сахара. Печь в духовке при температуре 170 примерно 1 час 45 минут. Подавать на стол горячим или холодным со сливками.



## - Классический викторианский торт

Для теста:

- Сахар 200г.
- 200 г размягченного масла
- 4 взбитых яйца
- 200 г самоподнимающейся муки

- 1 ч. л. пекарского порошка
- 2 ст. л. молока
- Для начинки:
- 100 г размягченного масла
- 140 г сахарной пудры
- капля ванильного экстракта или 1 ч. л. ванильного сахара
- 300 г клубничного джема хорошего качества
- сахарная пудра для украшения

**Калорийность: 558 ккал**

на 1 порцию

*Разогреть духовку до 190°C (духовку с циркуляцией воздуха – до 170°C).*

*Смазать маслом две формы диаметром 20 см и выложить их бумагой для выпечки. В большой миске смешать все компоненты теста до получения однородной мягкой массы. Разложить тесто в две формы, разровнять поверхность и выпекать около 20 мин. Готовые коржи должны*

*стать золотистыми и при надавливании пружинить. Перевернуть коржи на решетку и полностью остудить.*

*Приготовить начинку. Масло взбить до получения однородной воздушной массы. Продолжая взбивать, постепенно ввести сахарную пудру. По желанию можно добавить ванильный экстракт или ванильный сахар.*

*Масляным кремом смазать один из коржей, сверху распределить джем и накрыть другим коржом. Перед подачей на стол слегка присыпать сахарной пудрой. Можно хранить в плотно закрытом контейнере 2 дня.*



## **-Грузинский торт**

Тесто:

200 гм масла

350 гм муки

100 мл сахара

2 стол лож сметаны

3 желтка

1 чай лож порошка для выпечки

Крем-начинка:

3 белка

150 мл сахара

2 чашки молотых грецких орехов (260 гм)

Глазурь:

пол чашки молотых грецких орехов

20 гм шоколада  
2 стол лож какао  
50 гм масла  
150 мл сливок

Способ приготовления:

Масло настругала ножом для сыра и оставила (чтобы быстро стало комнатной температуры).

Грецких орехи смолола в блендере.  
Разделила яйца на желтки и белки.

Взбила белки с сахаром.  
Добавила молотые орехи, размешала.  
Крем-начинка готов.

В комбайне замесила тесто, положила в мешок и в холодильник минут на 20.  
Разделила тесто на 2 части. Одну часть разделила на две части.  
Форму одела бумагой для выпечки.  
Руками распределила большую часть в форму, сделала высокие бортики.  
Выложила половину крема.

Руками на полиэтиленовом покрытии раздавила часть теста и положила наверх крема.

Выложила остатки крема.

Руками на полиэтиленовом покрытии раздавила оставшуюся часть теста и положила наверх.

Залепила края бортиков и верхнего слоя.

В духовку 180 град минут на 30.

Вынула из духовки, охладила немного.

В мисочке положила все ингредиенты для глазури.

Нагрела сливки и вылила в мисочку.

Подождала полминуты и размешала.





### Основной рецепт:

мука	2 стакана
вода холодная (неполный стакан)	1 стакан
масло сливочное	250 г
желток	1 шт.
соль	1 щепотка
лимонная кислота (разведенная в воде)	по вкусу
<i>или</i> уксус	1 ч. ложка

## Для быстрого слоеного теста:

мука	2 стакана
масло сливочное	200 г
<i>или</i> маргарин	200 г
вода холодная	0.5 стакана
сахар	1 ч. ложка
соль	1 Щепотка

Слоеное тесто готовить достаточно сложно, поэтому рецепт слоеного теста придется разбить на описание трех основных операций.

Приготовление слоеного теста.

Замешивание теста. Муку просеиваем в миску или горкой на доску, в центре делаем углубление. Взбитый желток, воду, соль и уксус или разведенную лимонную кислоту смешиваем, вливаем в углубление и вымешиваем в гладкое тесто. При необходимости добавляем немного муки или жидкости. При вымешивании в тесто можно положить 1-2 ст. ложки масла. Тесто

накрываем тканью и выставляем в холодное место на полчаса.

Подготовка масла. Холодное масло смешиваем с 2 ст. ложками муки, раскатываем на посыпанной муке доске в виде квадрата или прямоугольника и также выставляем в холодное место. И тесто и масляная масса должны быть одинаково крутыми.

Раскатывание теста. Сначала тесто раскатываем так, чтобы получился квадратный кусок, вдвое больший, чем кусок масляной смеси. Причем в середине он должен быть толще, чем по краям.

Подготовленную масляную смесь кладем посередине квадрата углом, края теста загибаем внутрь "конвертом", затем тесто раскатываем и вновь повторяем операцию.

Охлажденное тесто вновь раскатываем так, чтобы слои превратились в однородную массу, складываем и выдерживаем на холоде. Всю эту процедуру повторяем 3-4

раза. Готовое слоеное тесто храним в холодильнике.

Существуют и рецепты простого быстрого слоеного теста, вот один из них.

На доску кладем маленькие кусочки масла, сверху просеиваем муку и все вместе рубим ножом. Соль и сахар растворяем в воде, соединяем с мукой и маслом и быстро вымешиваем гладкое блестящее тесто.

Через несколько часов выдержки теста на холоде его можно использовать, раскатав перед выпечкой 2-3 раза. Но изделия из него не получаются такими пышными и нежными, как по основному рецепту.

Способ приготовления:

Слоеное тесто из 2-х стаканов муки раскатать в пласт толщиной 4-5 мм, завернуть его на скалку и развернуть на не смазанный маслом противень, у которого предварительно смочить края водой, что будет препятствовать деформации пласта при выпечке. Лишнее тесто удалить с

противня, проведя скалкой по его краям. Наколоть кончиком ножа пласт в нескольких местах и выпекать 25-30 мин. при 210-220°С. Хорошо пропеченный пласт не должен изгибаться при подъеме угла его кончиком ножа.

Для пирожных «наполеон» приготавливают два таких пласта или один большой, разрезаемый пополам. Обрезав неровные края, сделать пласты одинаковыми.

Положить крем на один пласт и разровнять его ножом; затем сверху положить второй пласт. Поверхность склеенных пластов смазать тонким слоем крема и посыпать слоеными крошками, приготовленными из обрезков пластов. Разрезать пласт на прямоугольные пирожные и поверхность их посыпать через ситечко или марлю сахарной пудрой.



Перед тем, как я выбрала торт «Черный принц», я просмотрела большое количество видов тортов: это и «Наполеон», «Классический викторианский торт», Венский торт «Захэр» и многие другие торты. Но остановила я свой выбор именно на этом торте. Я выбрала торт «Черный принц». Он мне очень нравится своей простотой и в тоже время своей изысканностью вкуса.

# Технологическая последовательность



## **1. Технология приготовления торта «Чёрный принц»**

В растопленное сливочное масло влить сгущённое молоко, перемешать. Добавить яйца, соду, гашённую уксусом, всыпать муку и замесить тесто.

Разделить тесто на три части, в одну часть добавить какао. Выпекать в смазанной маслом форме каждый корж в течение 15-20 минут в хорошо нагретой духовке. Приготовить крем, взбив сметану с сахаром.

Готовые коржи уложить друг на друга, промазав сметанным кремом. Верх и бока торта смазать кремом и обсыпать тертым шоколадом.

Убрать торт на ночь для пропитки.

## **2. Выбор рецепта**

Тесто: 100 г сливочного масла, 400 г сгущенного молока,

240 г муки, 2 яйца, 3 г пищевой соды, 30 г какао

Крем: 500 г сметаны, 280 г сахара.

Для оформления: 100 г тёртого шоколада.



### 3. Выбор инструментов

Для приготовления торта «Чёрный принц» нам понадобятся такие инструменты как:

- Венчик (миксер)
- 3 миски для смешивания
- Форма для выпекания
- Столовые приборы
- Столовая посуда

### 4. Приготовление торта «Чёрный принц»



- В растопленное сливочное масло влить сгущённое молоко, перемешать



- Добавить яйца, соду, гашеную уксусом,  
Перемешать



- Всыпать муку и замесить тесто



- Разделить тесто на три части, в одну часть добавить какао



- Выпекать в смазанной маслом форме каждый корж в течении 15-20 минут в хорошо нагретой духовке



- Приготовить крем, взбив сметану с сахаром



- Готовые коржи уложить друг на друга, промазав сметанным кремом



- Верх и бока торта смазать кремом



- Обсыпать тертым шоколадом



- Убрать торт на ночь для пропитки

## 5. Полезные советы

**Истинным сладкоежкам, которые предпочитают все шоколадное, в том числе и торты, можем посоветовать следующее:**

- Самый простой и популярный способ украсить торт шоколадом - это натереть его на терке. Для этого можно использовать абсолютно любой шоколад, горький, молочный, белый или же с орехами. Плитку предварительно охлаждают в холодильнике, а затем натирают на терке. Полученной стружкой и посыпают торт.
- Шоколадные кружева. Такое декорирование торта смотрится очень эффектно и элегантно.

Чтобы изготовить шоколадное кружево, растопите шоколад и воспользуйтесь кулинарным шприцем. Опять же, шоколад можно взять любой, но обязательно без различных добавок, орехов, изюма и т.д. Подготовьте лист вощеной бумаги, создайте на нем рисунок из замысловатых переплетений линий и узоров. Дайте охладиться и высохнуть, а затем очень аккуратно снимите бумагу. Кстати, находчивые хозяйки советуют, если у вас нет кулинарного шприца, используйте обычный целлофановый пакет с обрезанным уголком.

- Кудри из шоколада. С таким украшением торт смотрится более воздушно и празднично. Изготовить такое украшение тоже несложно. Возьмите плитку шоколада комнатной температуры. Соблюдение этого требования очень важно, от него зависит успешность результата. Если шоколад будет теплым, то кудри просто не получатся, а если очень холодным, то они будут ломаться, что также будет смотреться не так эстетично. Далее возьмите острый нож и как бы стругайте края шоколадной плитки. Чем длиннее край, тем завитки будут более витиеватыми.
- В пироги с ягодами не кладите много начинки, иначе ваш пирог будет мокрым, поскольку ягоды пустят сок. Обычно на пирог хватает стакана ягод или пять яблок.

Выпекать коржи и пироги следует в противнях или в формах, которые нужно смазать жиром, в противном случае ваше изделие прилипнет.

Высокий бисквитный корж, как правило, разрезают вдоль на 2-3 коржа. Для этого на остывшем корже делают с боков надсечки. Потом берут толстую нитку, складывают ее вдвое, проложив в надсечки. Далее, перекрестив концы нитки, тянут их в разные стороны. Таким способом корж можно аккуратно и ровно разрезать.

Когда в духовке установлена требуемая по рецептуре температура, то не рекомендуется часто открывать дверцу шкафа, пока изделие полностью не пропечется, иначе оно может осесть и больше не подрасти.

Если пирог все же прилип к форме, подержите ее над паром или оберните на несколько минут мокрым полотенцем.

Если при выпечке пирога в духовке у него начинает пригорать один бок, то поставьте под противень емкость с водой.



В случае если повидло для начинки пирожков редкое, то оно будет вытекать в процессе выпечки. Чтобы этого не случилось, уварите его, добавив к нему 2-3 ложки размельченных сухарей или хлопьев кукурузных.

Нельзя готовый пирог долго держать на противне. От этого он станет влажным и приобретет привкус железа. Лучше разрежьте его на мелкие кусочки и храните в холодильнике.

Опытные хозяйки не рекомендуют хлопнуть дверцей духовки, от этого пирог может осесть.

# ЗаклЮчение



## **1. Самооценка**

Я считаю, что я полностью справилась со своей работой. Она отвечает всем моим требованиям. Я добилась своей поставленной цели. Моя работа получилась восхитительной, вкусной и т.д. Выпечка производит положительный и эмоциональный эффект, выполнена качественно. Но во время выпечки у меня возникли трудности с нехваткой времени, но все же я справилась и считаю, что моя работа удалась.

## **2. Практическая значимость:**

Работа над проектом позволила мне закрепить знания и умения по технологии.

Я испекла торт, тем самым реализовала свои способности.

В процессе работы я узнала историю выпечки.

Ознакомилась с различными видами выпечки.

## 2.Экономический расчёт

Наименование	Цена (руб.)	Количество	Всего (руб.)
Мука	15,50	240 г	4
Яйцо	3,50	2 шт.	7
Сахар	31,00	280 г	8,68
Какао	27,00	30 г	8,10
Масло сливочное	100.00	100 г	10
Сгущённое молоко	25,48	400 г	10,20
Сметана	92.00	500 г	46,00
Шоколад	45.00	100 г	45,00
<b>Итого:</b>			<b>139 рублей 00 копеек</b>

Несмотря на то, что я потратила на приготовление торта 139 рублей 00 копеек, я сэкономила семейный бюджет. Я считаю, что он мне достался дешевле, чем в магазине. Стоимость в магазине торта 260 рублей 00 копеек.

## 4. Полезные советы

**Истинным сладкоежкам, которые предпочитают все шоколадное, в том числе и торты, можем посоветовать следующее:**

- Самый простой и популярный способ украсить торт шоколадом - это натереть его на терке. Для этого можно использовать абсолютно любой шоколад, горький, молочный, белый или же с орехами. Плитку предварительно охлаждают в холодильнике, а затем натирают на терке. Полученной стружкой и посыпают торт.
- Шоколадные кружева. Такое декорирование торта смотрится очень эффектно и элегантно. Чтобы изготовить шоколадное кружево, растопите шоколад и воспользуйтесь кулинарным шприцем. Опять же, шоколад можно взять любой, но обязательно без различных добавок, орехов, изюма и т.д. Подготовьте лист вощеной бумаги, создайте на нем рисунок из замысловатых переплетений линий и узоров. Дайте охладиться и высохнуть, а затем очень аккуратно снимите бумагу. Кстати, находчивые хозяйки советуют, если у вас нет кулинарного шприца, используйте обычный целлофановый пакет с обрезанным уголком.

- Кудри из шоколада. С таким украшением торт смотрится более воздушно и празднично. Изготовить такое украшение тоже несложно. Возьмите плитку шоколада комнатной температуры. Соблюдение этого требования очень важно, от него зависит успешность результата. Если шоколад будет теплым, то кудри просто не получатся, а если очень холодным, то они будут ломаться, что также будет смотреться не так эстетично. Далее возьмите острый нож и как бы стругайте края шоколадной плитки. Чем длиннее край, тем завитки будут более витиеватыми.
- В пироги с ягодами не кладите много начинки, иначе ваш пирог будет мокрым, поскольку ягоды пустят сок. Обычно на пирог хватает стакана ягод или пять яблок.

Выпекать коржи и пироги следует в противнях или в формах, которые нужно смазать жиром, в противном случае ваше изделие прилипнет.

Высокий бисквитный корж, как правило, разрезают вдоль на 2-3 коржа. Для этого на остывшем корже делают с боков надсечки. Потом берут толстую нитку, складывают ее вдвое, проложив в надсечки. Далее, перекрестив концы нитки, тянут их в разные

стороны. Таким способом корж можно аккуратно и ровно разрезать.

Когда в духовке установлена требуемая по рецептуре температура, то не рекомендуется часто открывать дверцу шкафа, пока изделие полностью не пропечется, иначе оно может осесть и больше не подрасти.

Если пирог все же прилип к форме, подержите ее над паром или оберните на несколько минут мокрым полотенцем.

Если при выпечке пирога в духовке у него начинает пригорать один бок, то поставьте под противень емкость с водой.

В случае если повидло для начинки пирожков редкое, то оно будет вытекать в процессе выпечки. Чтобы этого не случилось, уварите его, добавив к нему 2-3 ложки размельченных сухарей или хлопьев кукурузных.

Нельзя готовый пирог долго держать на противне. От этого он станет влажным и приобретет привкус железа. Лучше разрежьте его на мелкие кусочки и храните

В холодильнике.

Опытные хозяйки не рекомендуют хлопнуть дверцей духовки, от этого пирог может осесть.

## 5.Реклама

В нашей стране в течение года люди отмечают много различных праздников. Ни один из праздничных столов не обходится без десерта. А так как скоро выпускной вечер в школе, я предлагаю Вам в качестве десерта украсить праздничный стол тортом «Чёрный принц».



## Список источника информации:

1. <http://ranja.livejournal.com/498999.html>
2. <http://receptphoto.ru/klassicheskij-viktorianskij-tort.html>
3. <http://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=3524>
4. <http://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=50136>
5. [http://verhovceva.ucoz.ru/blog/tvorcheskij\\_proekt\\_quot\\_istorija\\_torta\\_quot/2010-04-29-44](http://verhovceva.ucoz.ru/blog/tvorcheskij_proekt_quot_istorija_torta_quot/2010-04-29-44)
6. <http://www.kedem.ru/glossary/desert/>
7. [http://povar.ru/recipes/tort\\_chernyi\\_princ-7416.html](http://povar.ru/recipes/tort_chernyi_princ-7416.html)