

Класс: 6

Тема урока 1: Технология приготовления сладостей, десертов.

Тема урока 2: Приготовление сладостей, десертов.

Цель: ознакомить с технологиями приготовления сладостей, десертов, напитков.

План урока:

1. Прочитай:

Сладости

Конфеты «Шоколадные трюфели»

Для их приготовления понадобится:

- 150 г горького шоколада (с содержанием какао 59-64%);
- 70 мл сливок (35%-й жирности);
- 2 ст. ложки какао-порошка;

Технология приготовления:

- Нарубить шоколад.
- Нагреть сливки, не давая закипеть.
- Всыпать рубленый шоколад в горячие сливки, перемешать массу до однородности.
- Остудить шоколадную массу и убрать в холодильник на несколько часов.
- Набирать чайной ложечкой шоколадную массу и формировать небольшие шарики.
- Разложить шарики на тарелке, покрытой пергаментной бумагой, и убрать на 20 мин в холодильник.
- Смешать какао-порошок с сахарной пудрой и обвалять шарики в этой смеси.
- Выложить готовые трюфели в вазочку. Хранить в холодильнике.



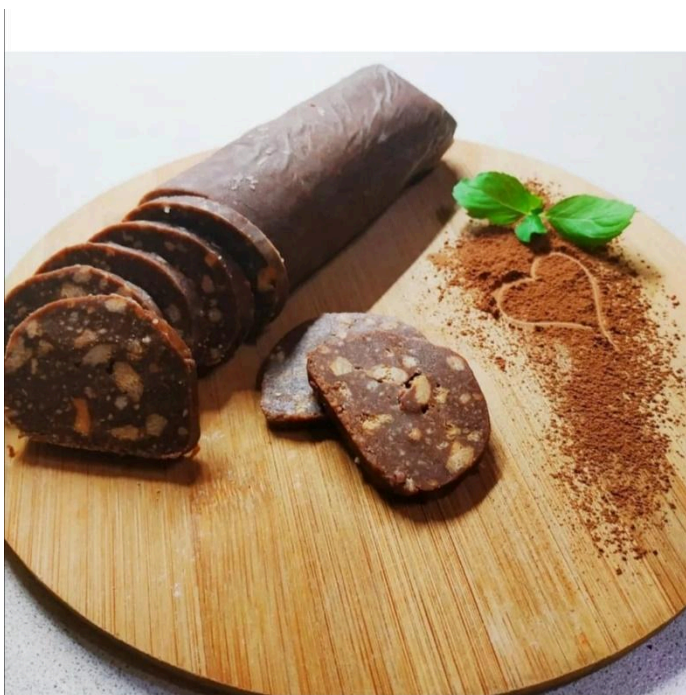
«Сладкая колбаска»

Для её приготовления потребуется:

- 300-400 г песочного печенья;
- 200 г сливочного масла;
- 1 стакан сахара;
- 3 ст. ложки какао-порошка;
- 5 ст. ложек сливой (10%-й жирности);
- 1 стакан грецких орехов.

Технология приготовления:

- Измельчить в порошок 100-130 г (1/3 часть) печенья и высыпать в миску.
- Остальное печенье поломать на небольшие кусочки.
- Грецкие орехи крупно порубить и соединить с печеньем.
- Соединить какао с сахаром и перемешать, добавить молоко или сливки и хорошо перемешать.
- Поставить смесь на слабый огонь и довести до кипения, помешивая.
- Снять кастрюлю с огня и немного остудить. Добавить нарезанное кубиками сливочное масло. Шоколадную массу хорошо перемешать.
- Добавить в миску с шоколадной массой порциями печенье с рублеными орехами, перемешать, пока не получится густая, вязкая шоколадная смесь.
- Расстелить на столе пищевую пленку или смазанную сливочным маслом фольгу, выложить на нее часть шоколадной массы с печеньем и разровнять.
- С помощью пленки или фольги очень плотно свернуть шоколадную массу, придавая ей форму колбаски.
- Убрать готовую колбаску в холодильник или морозильную камеру до застывания. При подаче нарезать колбаску ломтиками и подавать к чаю.



«Безе» (меренги)

Для их приготовления потребуется:

- белок 4 яиц;
- 1 стакан сахарной пудры;
- 75 г муки;
- 125 г тертого шоколада (по желанию);
- 1-2 пакетика ванильного сахара.

Технология приготовления:

- Взбить в крепкую пену яичные белки.
- На пену просеять сахар, муку и тертый шоколад.
- Перемешать осторожно массу широкой ложкой или лопаткой.
- Застелить противень для выпечки пергаментной бумагой или смазать маслом.
- Отсадить массу с помощью кондитерского мешка, если его нет – выложить ее ложкой.
- Выпекать немедленно при температуре 160 градусов около 20 мин в зависимости от размера изделий.



Помните о правилах безопасной работы с ножом, духовкой!

2. Проверь свои знания:

1. Выполни практическую работу «Приготовление сладостей, десертов». Вместе с родителями посоветуйтесь, какие сладости или десерты вы будете готовить, распределите обязанности, приготовьте и продегустируйте, оцените качество готового изделия.
2. **Подведи итоги урока.** Устно ответь на вопросы: достиг ли ты цели урока? Какое задание было самым сложным и почему? Запиши в тетради дату, тему урока и рецепт сладостей или десертов, которые ты приготовила.

Обратная связь:

1. Сфотографируй готовый результат практической работы, в том числе отметку (рядом с изделием на листочке) за практическую работу, выставленную твоими родителями.
2. Отправь фотографию на почту natashamor2005@gmail.com не позднее 16.05.2024 г

Отметка за задание будет указана в ответном письме и позже выставлена в электронный журнал в графу текущего урока.