

МОУ «Ульканская средняя общеобразовательная школа №2»

Научное общество обучающихся

ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКО – ПОЗНАВАТЕЛЬНЫЙ ПРОЕКТ

КЕЙК ПОПСЫ

Выполнили:

Учащиеся 4 а класс

Руководитель:

учитель начальных классов

Юринская Вера Витальевна.

Улькан

2019

## СОДЕРЖАНИЕ

Введение .....	4- 6
Глава I. Обзор литературы	
1.1.Кейк попсы - что это такое? .....	7 -8
1.2. Виды кейк попсов .....	8-10
1.3. Особенности приготовления кейк попсов .....	10-11
1.4. Что входит в состав кейк попсов.....	11 - 12
1.5. Варианты глазури.....	12 - 15
1.6.Полезные советы.....	15
Глава II. Экспериментальная часть	
2.1. Цели и задачи исследования.....	16
2.2. Условия и место проведения исследования.....	16
2.3. Методика исследования .....	16
2.4. Результаты исследования	
2.4.1. Результаты анкетирования и опроса .....	17
2.4.2. Анализ рецептов.....	18
Глава III. Практическая часть	
3.1. Разработка и апробирование рецептов кейк попсов своими руками	
3.1.1. Рецепт приготовления кейк попсов из домашнего бисквита.....	19
3.1.2. Рецепт приготовления кейк попсов из бисквитных коржей .....	20
3.1.3. Рецепт приготовления кейк попсов из печенья.....	20 - 21
3.2. Подставки для кейк попсов.....	21-22
3.3. Кулинарная книга рецептов.....	23
3.4. Отзывы и предложения.....	23

IV. Заключение .....	24
V. Литература .....	25
VI. Приложения	
Приложение 1 .....	26
Приложение 2 .....	27-28
Приложение 3 .....	29
Приложение 4 .....	30

## ВВЕДЕНИЕ

Скоро великолепный праздник «День матери»! Нам захотелось удивить своих любимых и близких мамочек своим кулинарным изделием. Решили приготовить что-то необычное, красивое, вкусное и не дорогое. И так, возникла проблема: как и какой, приготовить кондитерский сюрприз?

Торт празднику голова! Так перефразировав известное выражение, можно охарактеризовать наше отношение к торту. Ведь, если задуматься, какой праздник может обходиться без этого кулинарного шедевра?

Сегодняшние кондитеры предлагают торты на любой вкус и цвет, а для оригиналов существует возможность выполнить сладкий сюрприз на заказ!

Для этого нам захотелось узнать о тортах, как можно больше информации. Понимали, что это достаточно сложная работа, и нужно найти единственно правильный рецепт приготовления торта.

Торты и пирожные предназначены для удовлетворения физиологических и социальных потребностей человека. Они имеют универсальное назначение, так как являются пищевым продуктом, и в тоже время, могут быть использованы в качестве подарка.

Приняв решение приготовить торт, возникло несколько вариантов формы торта, его оформления и выбора вида теста. Когда приходишь в магазин, то тоже бывает трудно выбрать один торт из огромного ассортимента. Нам хотелось бы, чтобы торт был вкусным, красивым, праздничным, недорогим. А ещё, чтобы большая часть продуктов была натуральной.

Тема исследования: Кейк попсы в домашних условиях.

Перед собой мы ставим следующую **цель**: разработать и апробировать рецепты кейк попсов в домашних условиях.

В процессе работы мы постараемся решить следующие **задачи**:

1. Познакомиться с историей происхождения кейк попсов.
2. Дать характеристику видам кейк попсов.
3. Провести анкетирование, опрос.
4. Разработать технологическую последовательность приготовления кейк попсов.

5. Выполнить украшение.
6. Разработать рецепты кейк попсов.

**Гипотеза:** предполагаем, что, если приготовить маленькие тортики на палочке, то они будут максимально похожими вкусом на фабричное производство торта, но не сложны в приготовлении и оригинальны в оформлении.

В процессе исследования мы использовали следующие **методы:**

1. Работа с литературой и средствами массовой информации;
2. Анкетирование учащихся, учителей и технического персонала школы, родителей;
3. Анализ результатов.

Таким образом, наше исследование будет полезно и детям и их родителям: всем, кто любит тортики.

Этапы исследования:

1. Выбор темы, определение цели и задачи исследования.
2. Сбор и обработка информации.
  - ✓ Сведения из истории кейк попсов.
  - ✓ Подборка рецептов кейк попсов в домашних условиях.
  - ✓ Обработка результатов анкетирования.
3. Практическая часть.
  - ✓ Приготовление кейк попсов в домашних условиях.
  - ✓ Украшение кейк попсов.
  - ✓ Изготовление подставки для кейк попсов.
  - ✓ Подборка рецептов кейк попсов для кулинарной книги.
  - ✓ Оформление книги отзывов.
4. Итог исследовательской работы

✓ Выводы.

## ГЛАВА I. ОБЗОР ЛИТЕРАТУРЫ

### 1.1. Кейк попсы – что это такое?

Cake Pops (с англ. торт на палочке) представляет собой шарообразное бисквитное пирожное на палочке. Проще говоря, кейк попс — это маленький тортик на палочке, у которого есть свои преимущества.

Во-первых, это оригинально, мало где встретишь подобный десерт. Во-вторых, они очень вкусные и удобные, десерт в «два укуса», без крошек и грязных тарелок. В-третьих, кейк попсы легко готовятся. В-четвертых, они прекрасно смотрятся на любом праздничном столе и вызывают восторг у окружающих, особенно детей.

Родина десерта – Америка. Сегодня эти сладости становятся всё более популярными, и эта популярность не обошла стороной и нашу страну.

Официально кейк попсы получили свое признание и популярность в 2008 году, благодаря Энджи Дадли, талантливому кондитеру и блоггеру. Именно она придумала создать бисквитное пирожное на палочке, напоминающее чупа - чупс, с поливкой из шоколадной глазури. Естественно, как все новое, такой десерт был встречен с настороженностью. Но после того как Энджи начала выкладывать фотографии своих работ, на своем сайте, идея окружающим понравилась и поднялся ажиотаж. Все хотели узнать рецепт и секрет приготовления этих чудесных десертов.

Идея создания кейк попс привлекла и самую известную домохозяйку Америки, Марту Стюрт. Она пригласила Энджи на свою программу с просьбой показать, как готовятся эти удивительные сладости. Также Энджи Дадли написала книгу «Cake Pops: советы, хитрости и рецепты», которая стала настоящим бестселлером по версии газеты «New York Times». Энджи начала проводить показательные мастер-классы в крупных супермаркетах Америки, на которых наглядно демонстрировала, как легко и просто

создавать красивые и вкусные кейк попс. Все способствовало тому, чтобы весь мир буквально влюбился в эти бесподобные пирожные.

Конечно, сказать, что именно Дадли изобрела кейк попс будет несправедливо. Разновидность таких пирожных существовала гораздо раньше и продавались они во многих пекарнях мира. Кондитеры просто не хотели выбрасывать остатки и крошки от коржей и делали из них так называемые «ромовые шарики», очень похожие на наше русское пирожное «картошка», только меньше в размерах.

## 1.2. Виды кейк попсов

Робин и Шарлотта считают, что оптимальные габариты для кейк болс – 3,17 см в диаметре. Благодаря крошечному размеру, их торт полностью помещается в рот, что позволяет ярко прочувствовать завораживающее сочетание вкусов.

### 1. Traditional Cake Pops

Для приготовления традиционного cake pop используется бисквитная крошка и глазурь. Для бисквита подойдет любое тесто с мягкой текстурой, чтоб его можно было без труда разломать и измельчить в крошку. Далее крошку смешивают с глазурью. Ее готовят из заварного, сметанного крема, сгущенного молока, растопленного шоколада или варенья. По консистенции смешанная бисквитная крошка и глазурь должна напоминать глину. Масса должна получиться мягкой и эластичной. Полученную смесь скатывают в шарообразную форму. Закрепляют на палочке и украшают глазурью и декоративной посыпкой.

### 2. Molded Cake Pops

Чтобы придать кейк-попсам разнообразные формы, кулинары используют молды. Это формочки разных фигур. Готовится десерт по традиционному рецепту, из бисквитной крошки, смешанной с глазурью. Также в приготовлении можно использовать формы для шоколадных конфет:



в виде героев мультфильмов, праздничных атрибутов и др. Тесто помещают в формы и охлаждают. Охлажденные фигуры нанизывают на палочки. Лакомство украшают на свое усмотрение.

### 3. Cereal Treat Pops

Для приготовления подобных кейк попсов используют воздушный рис, который смешивается с растопленным маршмеллоу. Смесь равномерно распределяют по противню, а потом вырезают необходимые фигуры или режут на небольшие квадраты. Фигурки охлаждают, после нанизывают на палочки. Десерт можно поместить в специальные пресс-формы для конфет. Угощение украшают шоколадом, посыпкой или глазурью.

### 4. Baked Cake Pops

Испеченные мини-тортики, нанизанные на палочки и покрытые глазурью. Для выпекания кейк попсов используют специальное хлебопекарное оборудование, что позволяет выпекать десерты идеально круглой формы разных размеров. Также их можно выпекать в силиконовых формах для конфет либо же в специальных пресс-формах для пончиков. После выпечки кейк попсам дают остыть, потом нанизывают на палочку и украшают глазурью и кондитерской посыпкой.

### 5. Cut Cake Pops

Cut Cake — отличная альтернатива традиционным кейк попсам. В прямоугольной формочке выпекается бисквит, остывает несколько часов. Уже остывший готовый бисквит нарезают с помощью вырубков для печенья. Мини-тортики нанизывают на палочку, поливают глазурью и украшают декоративной посыпкой.

### 6. Cookie Cake Pops

Готовится тесто для сахарного печенья. Тесто раскатывается толщиной в 1-1,5 см и нарезается по усмотрению кондитера: либо ножом, либо вырубками для печенья разнообразных форм. Выпекается. Палочки вставляются пока кейк попс мягкий и горячий. Как только готовое печенье остывает, его украшают.

## 7. Brownie Pops

Этот вид мини-тортиков замечательно подойдет любителям шоколада. Brownie Pops сразу выпекается в молдах или цельно. Если нанизывать на палочку теплое мягкое тесто, оно может раскрошиться. Поэтому нанизывать Brownie Pops лучше, когда тесто остынет. После этого мини-пирожные украшают глазурью.

«The Cake Ball Company» есть, чем удивить покупателей – они продают двадцать видов кейк болс. Помимо привычных сладких лакомств, у них в ассортименте есть даже соленый вариант из соленого арахисового масла и сыра.

### 1.3. Особенности приготовления кейк попов

В основе любого кейк попса лежит бисквит, который можно выпекать дома в форме или же покупать готовый. Удобнее всего делать это в силиконовой форме, так готовый бисквит не прилипает к стенкам, а готовые шарики для кексов получаются ровненькими и симпатичными. Это первый способ, который больше подойдет для тех, кто любит заниматься выпечкой и не сталкивается с проблемами при приготовлении теста.

Но есть и другой вариант, который можно использовать, если нет специальной формы. Используется любая форма или противень для выпечки и хороший проверенный рецепт бисквитного теста. Пропеченный и остывший пласт измельчают, смешивают с выбранным наполнителем и формируют из полученной массы шарики, охлаждают в холодильнике и покрывают их глазурью — покупной или сделанной самостоятельно.

Есть много разных вариантов, как делать кейк попсы в домашних условиях. Для их создания можно использовать разные виды бисквитного и иного легкого теста. Подбирать оптимальный вариант придется опытным путем, так как вкусы у всех разные. Тесто может быть с добавлением лимонной или апельсиновой цедры, ванили, какао, шоколада. В качестве

начинки можно использовать нугу, орехи, сварить домашний грильяж или вложить внутрь кексика небольшой фрукт без косточки или ягоду.

Все виды кейк попсов в принципе изготавливаются по одной схеме:

1. Изготавливаются шарики из теста.
2. Палочками, на которые будут крепиться кексы, проделываются неглубокие отверстия в каждом шарике.
3. Один конец палочки погружается в глазурь или в растопленный шоколад, а затем вставляется в заранее подготовленное отверстие.
4. Шарики на палочках помещаются в холодильник для схватывания. Благодаря этому после обработки глазурью сам кексик не сможет слететь с палочки и упасть на пол.
5. Подготовленные кейк попсы покрывают глазурью. Это может быть купленная в магазине смесь или же приготовленная самостоятельно в домашних условиях. Ее можно окрасить в любой цвет, какой вам нравится, или же сделать несколько разных видов и цветов глазури.
6. Подготовленные шарики покрывают глазурью или растопленным шоколадом и опять отправляют в холодильник для застывания.
7. Когда поверхность немного застынет, кексы можно декорировать различными обсыпками — готовыми или домашними.

Так как вариантов кексов на палочке много, можно регулярно испытывать новые типы теста и глазури, украшать самыми разными видами посыпок — вафельной крошкой, кокосовой стружкой, какао-порошком, сахарной пудрой, шариками, «палочками» или подробленными перетертыми орехами.

#### 1.4. Что входит в состав кейк попсов

Для приготовления кейк попсов понадобится:

1. Бисквит. Готовый бисквит можно купить в магазине или приготовить дома по своему любимому рецепту.

2. Скрепляющий крем. Можно использовать сметанный или масляный кремы, шоколадный ганаш. Можно также скрепить бисквит вареньем, джемом или сгущенным молоком.

3. Шоколад или шоколадная глазурь. Шоколад необходимо растопить на водяной бане и немного остудить. Чтобы приготовить шоколадную глазурь, добавьте в растопленный шоколад немного сливочного масла или теплых сливок. Можно также сварить глазурь из молока, какао, сахара и сливочного масла.

4. Декор. Варианты украшения целиком и полностью зависят от вашей фантазии. Это могут быть кондитерские посыпки, марципановые фигурки, узоры из сахарной глазури или растопленного шоколада, а можно обтянуть шарики разноцветной мастикой.

5. Палочки. Очень удобно использовать деревянные шпажки и толстые трубочки для коктейлей. Можно купить специальные палочки в магазинах для кондитеров. Прежде чем воткнуть палочку в кейк попс, обмакните ее кончик в растопленный шоколад, так шарик будет лучше держаться на палочке.

### 1.5. Варианты глазури

Сладкая, блестящая, глянцевая – все это глазурь. Кондитерам без нее очень сложно обойтись. Ею покрывают торты и пирожные, рисуют на пряниках и печеньях, заливают верхушки кексов и куличей. Глазурь – это не только красиво, но и полезно. Благодаря ей, выпечка дольше сохраняет свежесть.

К тому же приготовить это украшение для кейк попсов очень легко, да и не дорого. Из продуктов потребуется только сахар и вода. Это для самой простой глазури. Но рецептов этого украшения – множество, иногда кажется,

что сколько на свете кондитеров, столько и рецептов, а то и гораздо больше: у каждого как минимум два любимых.

### Шоколадная глазурь

шоколад – 200 г;

вода – 2 ст. ложки;

мед – 2 ст. ложки.

Шаг 1. Растопите шоколад на водяной бане с добавлением воды.

Шаг 2. Снимите с огня и добавьте в горячий шоколад мед – это сделает глазурь глянцевой, и выпечка будет выглядеть, словно из дорогой кондитерской.

Шаг 3. Покройте выпечку и поставьте в прохладное место. Через некоторое время глазурь внешне станет твердой, но при этом будет легко резаться и не ломаться.

### Простая глазурь

200 г сахарной пудры

4 ст. л. горячей воды

Шаг 1. Смешать пудру и воду, поставить на маленький огонь.

Шаг 2. Варить, помешивая, пока глазурь не станет гладкой. Примерно 5-7 минут.

Шаг 3. Горячей глазурью полить пряники или булочки.

### Глазурь из яичных желтков

1, 5 стакана сахарной пудры

3-4 ст.л. апельсинового свежавыжатого сока

Шаг 1. Желтки взбить с апельсиновым соком до образования устойчивой пены.

Шаг 2. Постепенно вводить пудру, предварительно просеянную. Размешать все до однородной массы.

Шаг 3. Покрыть глазурью торт или печенье, обсушить в духовке при температуре ок. 100 С.

#### Глазурь с ромом

1 стакан сахарной пудры

1 ст. л. горячей воды

Шаг 1. Сахарную пудру просеять.

Шаг 2. Добавить воду и ром и растереть очень тщательно. Покрыть кексы или пирожные.

#### Шоколадная глазурь

100 г шоколада

1 ст. л. сливочного масла

100 г сахарной пудры

Шаг 1. Разломать шоколад на кусочки, добавить в него горячей воды и нагревать, пока шоколад не растворится.

Шаг 2. Затем положить размягченное масло и сахарную пудру и растереть в однородную глазурь.

#### Белковая глазурь (Хорошо использовать для узоров)

1 стакан сахарной пудры

1 ч.л. лимонного сока

Шаг 1. Взбить белок до крутой пены.

Шаг 2. Просеять в белок пудру и еще раз очень хорошо взбить. Добавить лимонный сок.

Шаг 3. Заполнить глазурью кондитерский шприц или мешок. Нанести узор на торт, печенье или пряники.

#### Глазурь из ирисок

200 г твердых ирисок

40 г сливочного масла

1/4 стакана молока

1-2 ст. л. сахарной пудры

Шаг 1. В кастрюльке нагреть масло и молоко.

Шаг 2. Добавить ириски и пудру, варить до полного растворения конфет, постоянно помешивая.

Шаг 3. Нанести на торт в несколько слоев.

### 1.6. Полезные советы

1. Если у вас нет кухонного комбайна, покрошить бисквитный корж можно и вручную.
2. Для прочной фиксации кейк попс на палочке, обмакните ее в жидком шоколаде и вставьте в изделие. После этого подержите пирожные в холодильнике 30 минут.
3. При создании шариков тесто не будет липнуть к рукам, если их периодически смачивать в воде.
4. Поддерживайте шоколад в теплом состоянии, чтобы он ложился на изделия ровным слоем.
5. Для формирования одинаковых шариков используйте круглую кофейную ложку.
6. Топите шоколад на водяной бане и не допускайте перегрева. Иначе в нем появятся комки.
7. Иногда после остывания шоколад на кейк попсах трескается. Этого не случится, если перед нанесением покрытия изделия нагреются до комнатной температуры.
8. Добавляйте глазурь порциями, чтобы не переборщить. Если тесто будет слишком влажным, это негативно скажется на его вкусе.

## ГЛАВА II. ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНАЯ ЧАСТЬ

### 2.1. Цели и задачи исследования

Кто хоть раз попробовал вкуснейшие кейк попс, обязательно захочет повторить, а тот, кто любит хозяйничать на кухне, с легкостью может узнать, как сделать кейк попсы дома.

Итак, перед собой мы ставим **цель**: разработать и апробировать рецепты кейк попсов домашнего приготовления.

В процессе исследования мы постараемся решить следующие **задачи**:

- 1) Провести анкетирование учеников, родителей;
- 2) Разработать и апробировать рецепты кейк попсов домашнего приготовления.
- 3) Разработать упаковку для кейк попсов.
- 4) Оформить книгу рецептов кейк попсов.
- 5) Оформить книгу отзывов и предложений.

### 2.2. Условия и место проведения исследования

Данное исследование было проведено среди учащихся МОУ «Ульканская средняя общеобразовательная школа №2», а также среди родителей и продавцов нашего поселка.

### 2.3. Методики проведения исследования

В процессе исследования мы использовали следующие **методы**:

1. Анкетирование учащихся школы, родителей;
2. Опрос продавцов поселка.

### 2.4. Результаты исследования



#### 2.4.1. Результаты анкетирования и опроса

Обучающимся 4 а класса нашей школы была предложена анкета (приложение 1.) Всего в анкетировании приняли участие 17 человек. По результатам анкетирования было выявлено, что тортики любят все (100%). 70% опрошенных любят фабричные, купленные в магазине торты. На вопрос «Как часто покупаете торты?» - 90% ответили, что только на праздник. 100% опрошенных детей не знают, что такое кейк попс и все хотели бы научиться их готовить.

Также была предложена анкета (приложение 2) родителям обучающихся. Всего было опрошенных – 15 человек. Взрослые, как и дети все любят торты (100%). Предпочтение отдают домашним тортикам (60%). 90% опрошенных родителей покупают торты только на праздник. При покупке тортика родители смотрят на производителя и оформление.

Были взяты интервью (приложение 3) у продавцов магазинов нашего посёлка «Колос», «Надежда», «Тайга». Обучающимся был задан блок вопросов о предпочтениях при выборе, покупке и потреблении тортов. По результатам опроса мы узнали, что торты покупают нечасто.

А на прилавке тортики поступают с кондитерских фабрик городов Новосибирска, Красноярска, Иркутска.

Выводы:

1. Предпочитают домашние торты;
2. При покупке тортов обращают внимание на сроки хранения;
3. Считают, что домашние торты самые свежие, самые вкусные.

#### 2.4.2. Подборка рецептов кейк попсов домашнего приготовления

Есть много разных вариантов, как делать кейк попсы в домашних условиях. Для их создания можно использовать разные виды бисквитного и иного легкого теста. Подбирать оптимальный вариант придется опытным путем, так как вкусы у всех разные. Тесто может быть с добавлением лимонной или апельсиновой цедры, ванили, какао, шоколада. В качестве начинки можно использовать нугу, орехи, сварить домашний грильяж или вложить внутрь кексика небольшой фрукт без косточки или ягоду.

Так как вариантов кексов на палочке много, можно регулярно испытывать новые типы теста и глазури, украшать самыми разными видами посыпок — вафельной крошкой, кокосовой стружкой, какао-порошком, сахарной пудрой, шариками, «палочками» или подробленными перетертыми орехами.

Обучающимися 4-го класса не мало было подобрано рецептов кейк попсов домашнего приготовления для кулинарной книги.

Вывод:

Почти все рецепты базируются на бисквите или печенье, скрепляющем креме и декоре.

## ГЛАВА III. ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ.

### 3.1. Разработка и апробирование рецептов кейк попсов

На практических занятиях обучающимися 4-го класса разработали и апробировали три рецепта приготовления кейк попсов в домашних условиях.

#### 3.1.1. Рецепт приготовления кейк попсов из домашнего бисквита

Необходимые ингредиенты: шесть яиц; десять столовых ложек сахара; 7-8 столовых ложек муки; 1,5-2 чайных ложки разрыхлителя или соды; 250-300 граммов любых ягод; немного сливочного масла; шесть столовых ложки сахара; половина стакана воды; сахарная пудра для украшения.

Приготовления пошагово: Сначала нужно выпечь бисквит. Замесите тесто: хорошо взбейте яйца с сахаром, чтобы получилась пена. Далее введите в яичную смесь муку и добавьте пекарский порошок (разрыхлитель) или соду, предварительно погашенную лимонным соком или кипятком. Замесите тесто, оно получится довольно жидким. Тесто вылейте в смазанную маслом форму и выпекайте при температуре 170-180 градусов примерно 25 минут. Остудите его немного и измельчите руками или с помощью блендера. Переходите к приготовлению ягодной начинки. Если есть косточки, их удалите, как и плодоножки. Измельчите ягоды в блендере, одновременно перемешав с тремя столовыми ложками сахара. Немного пюре (примерно три столовых ложки) отложите. Смешайте сладкое ягодное пюре с бисквитной крошкой, сформируйте из массы шарики и поместите их на палочки. Приготовьте глазурь. Для этого из воды и оставшегося сахара сварите не очень густой сироп, введите в него отложенное ягодное пюре. Обмакивайте в эту глазурь кейк-попсы и посыпайте их пудрой.

### 3.1.2. Рецепт приготовления кейк попсов из готовых магазинных коржей

Ингредиенты: 200 г бисквитных коржей (магазинных), 100 г творожного сыра, 100 г шоколада, 15-20 г сливочного масла, столовая ложка сахара, кокосовая стружка.

Данный рецепт немного проще других в том плане, что здесь не требуется: выпекать корж. Бисквитные коржи – готовая «основа» для таких десертов. Коржи измельчаются до состояния крошки. В крошку добавляется сахар (или сахарная пудра), сыр масло. Из готового теста лепятся шарики, которые затем необходимо оставить в холодильнике примерно на полчаса.

Подготавливаются растопленный шоколад и кокосовая стружка. Надетые на палочки обмакиваются в шоколад и обваливаются в кокосовой стружке.

### 3.1.3. Рецепт приготовления шоколадных кейк попсов из печенья

Этот рецепт особенно порадует любителей шоколада. Но приготовление очень простое. Вот что потребуется: 200 граммов любого печенья (желательно использовать шоколадное); 100 граммов шоколадной пасты; 50 граммов шоколада; палочки. Описание процесса приготовления: Сначала нужно измельчить печенье. Сделать это можно с помощью блендера или кофемолки. Далее просто смешайте полученную крошку из печенья с шоколадной пастой, чтобы получилась плотная однородная масса. Сформируйте из шоколадного «теста» шарики, насадите их на палочки. На водяной бане или в микроволновой печи растопите шоколад, каждый шарик опустите в него и обмакните со всех сторон. Дайте шоколадной глазури застыть и подавайте десерт!

Выводы:

1. Рациональный способ в использовании обрезков бисквитных коржей и остатков несвежих пирогов.

2. Секрет успеха кейк попсов в универсальности – им можно придать любую форму.
3. Декорировать такие кексы можно очень ярко и броско, используя всю свою творческую фантазию.

### 3.2. Подставки для кейк попсов

Теперь должны задаться вопросом: как сделать для кейк попсов подставку? Это угощение на палочке можно сервировать разными способами. Это простые способы, не требующие много времени и сил.

#### Вариант 1. Флористическая губка

Флористическая губка - довольно крепкий, хотя и пористый материал. В него очень хорошо втыкаются палочки. Закупить заранее квадраты или прямоугольники, обернуть оберточной бумагой. Разметить при помощи карандаша и линейки точки, куда будут втыкаться палочки. После этого воткнуть готовые кейк попсы рядами в губку.

#### Вариант 2. Коробочки + пенопласт

На дно коробочек приклеить толстый кусок пенопласта - в него можно втыкать палочки. Для того, чтобы легкие коробочки не опрокинулись под тяжестью пирожных, их следует утяжелить каким-нибудь подручным грузом.

#### Вариант 3. Пустая коробочка

Взять пустые коробочки. Обернуть их красивой бумагой, подходящей по стилю к вашему празднику. Проткнуть толстой иглой или шилом ровные ряды отверстий (заранее разметьте при помощи карандаша и линейки). В эти отверстия очень плотно войдут палочки с кейк попсами.

#### Вариант 4. Емкость с посыпкой

Небольшое количество кейк попсов можно засунуть в стеклянную посудину, наполненную кондитерской посыпкой. Красиво, ярко и празднично. Посыпку можно использовать потом и в других целях.

#### Вариант 5. Вверх ногами

Кейк попсы можно сервировать, поставив каждый в бумажный стаканчик для конфет для устойчивости, на подносе или тарелке. Самый простой способ!

#### Вариант 6. Снова губка

В этом образце снова использована флористическая губка как основа, но вдобавок декорирована заборчиком. Кейк попсы, украшенные цветочком, будто растут на газоне.

#### Вариант 7. Круглые конфетки

Насыпать в банку конфет - M&M's или Skittles, поместите туда букетом кейк попсы. Когда не останется кейк попсов, у гостей руки дойдут и до конфет внутри!

#### Вариант 8. Подставка-торт

Многоярусная подставка "торт" требует больше усилий. Чтобы сделать такую подставку, нужно взять плотный пористый материал - вспененный полиэтилен (пенопласт крошится и с ним труднее работать, но если он из мелких шариков, возможно, и он сгодится).

Если есть достаточно флористической губки, то же самое можно сделать и с ней. А еще аналогично можно сделать подставку-торт и из коробок, если поставить их одну на одну и декорировать. (Приложение 4.)

### 3.3. Кулинарная книга рецептов «Кейк попсы – ну очень вкусные бисквитные шарики!»

В этой кулинарной книге есть интересные идеи для приготовления разнообразных шоколадных и сладких лакомств, которые тают во рту.

Технология приготовления описана самым доступным языком, основы кондитерского мастерства иллюстрируются пошаговыми инструкциями. Новички, желающие быстро получить удовольствие, найдут здесь самые элементарные рецепты. (Приложение)

### 3.4. Книга отзывов

Бисквитными шариками на палочке – кейк попсами, приготовленные в домашних условиях угощали независимых экспертов: обучающихся, учителей и родителей и предлагали написать небольшой отзыв о приготовленном шоколаде.

Отзывы все положительные!

#### IV. ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Приготовление торта доставило нам огромное удовольствие и удовлетворение. Торт получился красивый, вкусный, относительно не дорогой по себестоимости. Задачи выполнены, цель достигнута.

Тема творческого проекта актуальна, так как в наши дни строго стоит вопрос о правильном питании, а в домашней выпечке, как известно, сама природа сбалансировала количество и качество питательных веществ.

Это практико - ориентированный творческий социально значимый проект, который имеет практическую направленность, он чётко сориентирован на результат. Результатом работы и проектным продуктом стало кондитерское изделие - торт из кейк попсов. Структура проекта была хорошо продумана, и чётко скоординирована.

Мы уверены, что приготовленный нами торт очень понравился нашим мамочкам и всем, кто его попробовал, за праздничным столом.

Как приятно осознавать то, что твои руки создают произведение искусства! И каждый раз убеждаешься, что приобретённые знания и навыки всегда можно применить в жизни. Используя их на благо твоих друзей и близких.

Анализируя удовольствие от проделанной нами работы и затраты на изготовление и оформление торта, можно с уверенностью сказать, что таким образом можно изготовить лично для себя, под заказ или в подарок совершенно эксклюзивное изделие, которое будет лишь в единственном экземпляре, ведь в магазинах нашего поселка такие изделия купить просто невозможно!



## V. ЛИТЕРАТУРА

1. Виды кейк попсов: <http://lavandersweets.ru/novosti-industrii/7-vidov-keyk-popsov>
2. Что такое кейк попсы: <http://33devici.ru/kejjk-popsy-nu-ochen-vkusnye-biskvitnye-shariki.html>
3. Состав кейк попсов: <https://www.passion.ru/food/sostavlyaem-menyu/tri-recepta-keyk-popsov-95338.htm>
4. Глазурь: <http://vmirelady.ru/saharnaja-glazur-recept.html>
5. Подставки для кейк попсов: <http://scrapportal.com/?p=11751>
6. Рецепты: <http://notefood.ru/retsepty-blyud/desert/kejk-popsy-dlya-detej.html>

## ПРИЛОЖЕНИЯ

### Приложение 1. Анкета для обучающихся 4 класса

1. Любите ли вы торты?

А) Да

Б) Нет

2. Какие торты вы предпочитаете?

А) Домашние

Б) Фабричные

3. Как часто вы покупаете торты в магазинах?

А) 1 раз в неделю

Б) Каждый день

В) Только на праздник

4. Знаете ли вы что такое кейк попсы?

А) Да

Б) Нет

5. Хотели бы вы научиться готовить кейк попсы?

А) Да

Б) Нет

## Приложение 2. Анкета для родителей

1. Вы любите торты?

А) Да

Б) Нет

В) Не совсем

2. Какие торты вы предпочитаете?

А) Приготовленные в домашних условиях

Б) Фабричные

3. Как часто Вы покупаете торты?

А) 1 раз в неделю

Б) Более 1 раза в неделю

В) 1-3 раз в месяц

Г) Более 3 раз в месяц

4. Какие торты вы покупаете?

А) Шоколадные

Б) Фруктовые

В) Медовые

Г) Бисквитные

Д) Песочные

5. Что влияет на ваш выбор торта?

А) Выбор качества

Б) Производитель

В) Дизайн упаковки

Г) Цена

Д) Оформление

6. В каких ситуациях вы покупаете торты?

А) Одновременно с другими продуктами

Б) Специально идете за тортом

В) Во время прогулки

### Приложение 3. Опрос продавцов магазинов посёлка

1. Откуда поступают к вам торты на прилавки магазина?
2. Как часто пользуются спросом торты у покупателей?
3. Какие торты предпочитает население посёлка?

Приложение 4. Подставка – торт для кейк попсов

