

**Слайд 1.** Защита проекта «Кейк попсы»

**Слайд 2.**

Мама — это нежный лучик солнца,

Мама — это океан любви.

Только та, кто мамой зовется,

Счастьем наполняет детства дни.

Скоро великолепный праздник «День матери»! Подарки приготовлены. Но чем же еще удивить нам своих любимых и близких мамочек. Долго совещались, спорили и решили приготовить что-то необычное, красивое, вкусное и не дорогое. Итак, возникла проблема, как и какой, приготовить кондитерский сюрприз?

**Слайд 3.**

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

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.

**Слайд 4.**

Приняв решение приготовить торт, возникло несколько вариантов формы торта, его оформления и выбора вида теста. Нам хотелось бы, чтобы торт был вкусным, красивым, праздничным, недорогим и легким в приготовлении. А ещё, чтобы большая часть продуктов была натуральной.

И мы нашли, что так долго искали. Это маленькие тортики на палочке – кейк попсы.

**Слайд 5.**

Тема нашего практико-познавательного проекта: Кейк попсы.

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

В процессе работы мы постараемся решить следующие задачи, которые вы можете посмотреть на слайде.

#### **Слайд 6.**

Участники проекта: ученики 4 а класса, педагог.

Время выполнения: 1 месяц.

#### **Слайд 7.**

**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.

#### **Слайд 8.**

В процессе исследования мы использовали следующие методы, которые вы можете посмотреть на слайде.

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

#### **Слайд 9 - 12**

Наш проект построен из следующих этапов исследования:

- Выбор темы, определение цели и задачи исследования.
- Сбор и обработка информации.
- Практическая часть.
- Подведения итога проекта.

#### **Слайд 13.**

Сake Pops (с англ. торт на палочке) представляет собой шарообразное бисквитное пирожное 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.

#### **Слайд 14.**

Родина десерта – Америка.

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. Энджи начала проводить показательные мастер-классы в крупных супермаркетах Америки, на которых наглядно демонстрировала, как легко и просто создавать красивые и вкусные кейк попс.

### **Слайд 15.**

Конечно, сказать, что именно Дадли изобрела кейк попс будет несправедливо. Разновидность таких пирожных существовала гораздо раньше. 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.

### **Слайд 16 – 22**

Существует более 20 виды кейк попсов.

#### **Traditional Cake Pops**

Для приготовления традиционного cake pop используется бисквитная крошка и глазурь.

#### **Molded Cake Pops**

Чтобы придать кейк-попсам разнообразные формы, кулинары используют молды. Это формочки разных фигур. Готовится десерт по традиционному рецепту

#### **Cereal Treat Pops**

Для приготовления подобных кейк попсов используют воздушный рис, который смешивается с растопленным маршмеллоу.

#### **Baked Cake Pops**

Испеченные мини-тортики в силиконовых формах для конфет либо же в специальных пресс-формах для пончиков.

#### **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.

### 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. Готовое печенье остывает, его украшают.

### Brownie Pops

Этот вид мини-тортиков замечательно подойдет любителям шоколада. Brownie Pops сразу выпекается в молдах или цельно.

Помимо привычных сладких лакомств, существует соленый вариант из соленого арахисового масла и сыра.

### Слайд 23.

Для приготовления кейк попов понадобится: бисквит, скрепляющий крем, шоколад или шоколадная глазурь, декор, палочки.

### Слайд 24.

Глазурь – это не только красиво, но и полезно. Благодаря ей, выпечка дольше сохраняет свежесть.

Существует множество видов глазури: шоколадная, белковая и простая глазурь, глазурь из яичных желтков, глазурь с ромом, глазурь из ирисок.

### Слайд 25.

Обучающимся 4 а класса и родителям нашей школы были предложены анкеты, результаты на слайде. По результатам опроса сделали выводы:

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

Также было взято интервью у продавцов магазина «Русь». Из беседы сделали вывод, что торты покупают не часто, а на прилавки тортики

поступают с кондитерских фабрик городов Новосибирска, Красноярска, Иркутска.

### **Слайд 26.**

В чем же особенность приготовления кейк попсов? Обучающимися 4-го класса не мало было подобрано рецептов кейк попсов домашнего приготовления для кулинарной книги. Почти все рецепты базируются на бисквите или печенье, скрепляющем креме и декоре.

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.

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.

### **Слайд 27.**

Мы вам предлагаем посмотреть мастер-класс по приготовлению кейк попсов.  
*(Мастер-класс)*

1. Раскрошить готовый бисквит руками или в комбайне (показ раскрошенного бисквита)
2. Добавить скрепляющий крем, перемешать (показ готовой массы)
3. Из полученной массы сформировать шарики (показ готового шарика).
4. Палочками для кейк попсов проделать неглубокие отверстия в каждом шарике. (показ шарика с отверстием)
5. Отправить в морозильную камеру на 30 минут.
6. Растопить шоколад на водяной бане. (показ шоколада в миске)
7. Конец палочку для кейк попса погрузить в растопленный шоколад, а затем вставить в отверстие на охлажденном шарике. (показ шарика с палочкой)
8. Кейк попсы поместить в холодильник для схватывания.
9. Затем подготовленные кейк попсы покрыть окунуть в растопленный шоколад. (показ кейк попса в шоколаде)

10. Декорировать пока не застыл шоколад различными обсыпками. (показ шарика с посыпками)

11. Отправить в холодильник для застывания.

12. Приятного аппетита!

### **Слайд 28**

Теперь должны задаться вопросом: как сделать для кейк попов подставку? Это угощение на палочке можно сервировать разными способами: Флористическая губка, Коробочки + пенопласт, Пустая коробка, Емкость с посыпкой, Вверх ногами, Снова губка, Круглые конфетки, Подставка-торт.

### **Слайд 29.**

В подготовленной нами 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. (Показ кулинарной книги)

### **Слайд 30.**

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.