

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 попов 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.