

Занятие в реабилитационно-трудовой мастерской «Поваренок» на тему: «Оформление торта».

Цели занятия:

- развитие эстетического вкуса и воображения, фантазии, памяти, мышления в процессе украшения изделия;
- укрепление отношений, через создание атмосферы общности интересов, приобщение к участию в жизни коллектива;
- развитие интереса к кулинарии и народным традициям, творческих способностей в процессе совместной деятельности;
- обучение украшению тортов.

Актуальность занятия состоит в том, чтобы донести до воспитанников ОДПИ, что профессия кондитер достаточно интересна, при всей своей сложности. От него требуется наличие хорошего эстетического и кулинарного вкуса, некоторые творческие задатки, чутье и любовь к выбранному делу. Самое главное – кондитер приносит людям радость и удовольствие.

Ожидаемые результаты:

- практическое освоение воспитанниками ОДПИ навыков изготовления традиционной выпечки в рамках транслируемого опыта, возможность использования полученных знаний.

Назовем **преимущества** проведения занятия:

- реализация творческого потенциала воспитанников;
- возможность увлечь всех одним делом в одном месте;
- развивающее значение мероприятия (развитие мелкой моторики);
- воспитательная функция мероприятия;
- познавательная роль кулинарного мастер-класса (воспитанники узнают много нового из мира блюд, учатся пользоваться кухонной утварью, знакомятся с некоторыми кулинарными тонкостями).

Ход работы:

1. Готовим бисквит.

Состав: 6 яиц, 180 гр.сахара, 150 гр.муки, 2ч.л.разрыхлителя, 30 гр.какао.

Приготовление: яйца взбиваем с сахаром 10 минут. Сухие продукты (муку, какао, разрыхлитель) смешиваем в отдельной посуде. Сухую смесь постепенно добавляем в яичную, вымешивая очень аккуратно снизу вверх. В смазанную сливочным маслом форму выливаем получившуюся смесь, ставим в разогретую духовку и выпекаем при 180 градусах 30-45 минут.

2. Готовим крем «Пломбир».

Состав: 350 гр. сметаны 20%-ой жирности, 1 яйцо, 120 гр. сахара, 130 гр. сливочного масла, 3 ст.л. муки, ванилин.

Приготовление: все, кроме сливочного масла, смешиваем и варим на водяной бане до того момента, пока смесь не загустеет. Даем ей остыть. Масло взбиваем до белого цвета и постепенно добавляем пломбирную смесь.

3. Складываем торт.

Бисквит разрезаем на несколько частей и каждый слой прослаиваем кремом. Оставляем на ночь пропитаться.

4. Украшаем торт белково-заварным кремом.

Состав: 3 яичных белка, 200 гр. сахара, 100 гр. воды, щепотка лимонной кислоты.

Приготовление: отделяем белки от желтков в чистую миску и взбиваем до образования стойких пиков. В кастрюле соединяем сахар, воду и лимонную кислоту и варим до тех пор, пока, при помешивании, на ложке не будут образовываться «паутинки». Продолжаем взбивать белки, постепенно в них вводим сироп, миксер на максимальной скорости. Взбиваем до тех пор, пока крем не остынет и не станет густым.

Используя пищевые красители и кондитерские насадки, украшаем торт по своему вкусу.