

Творческий проект: «Сладкий стол»

Выполнили:
Ученицы 7-х классов

Руководитель:
учитель технологии
Жарова Вера Викторовна

Цели и задачи

- Цель: приготовить сладкий стол и удивить гостей
 - Задачи: разработать меню, пригласить гостей
-

Выпечка от 7г класса

Тертый пирог с вареньем от Даши

Рецепт пирога:

- Масло 125г
- Мука 2 стакана
- Яйца 2шт
- Сахар 0,5 стакана
- Разрыхлитель 2г

Процесс приготовления:



Тертый пирог с вареньем от Даши

Итоговый результат:



Печенье для тирамису от Ани

Рецепт печенья:

- Куриные яйца 4шт
- Сахар 100гр
- Сахарная пудра 60гр
- Пшеничная мука 100гр

Процесс приготовления:



Печенье для тирамису от Ани

Итоговый результат:



Вафельные трубочки от Милены

Рецепт трубочек:

- Масло сливочное 180гр
- Сахар 250гр
- Мука 500гр
- Яйца 6шт
- Ванилин 5гр
- Сгущенка 350гр

Процесс приготовления:



Вафельные трубочки от Милены

Итоговый результат:



Пирог с яблочным джемом от Кристины

Рецепт пирога:

- Мука 300гр
- Маргарин 200гр
- Сахар 150гр
- Разрыхлитель 10гр
- Ванилин 5гр
- Вода 40мл
- Яйцо 1шт
- Варенье

Процесс приготовления:



Пирог с яблочным джемом от Кристины

Итоговый результат:

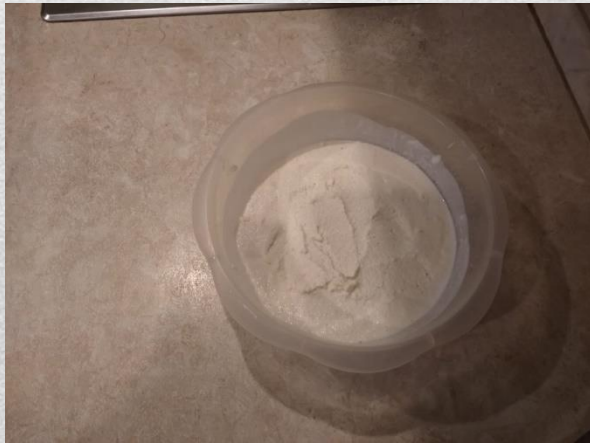


Пирог «Манник» от Насти

Рецепт пирога:

- Сливочное масло 100гр
- Манная крупа 2ст
- Сахар 1ст
- Кефир 2ст
- Яйца 2шт
- Ванильный сахар 5гр
- Разрыхлитель и соль

Процесс приготовления:



Пирог «Манник» от Насти

Итоговый результат:



Шоколадные и Апельсиновые кексы от Лизы

Рецепт апельсиновых кексов:

- Мука 200гр
- Цедра лимона и апельсина
- Молоко 100мл
- Масло 70гр
- Яйцо 1шт
- Сахар 90гр

Рецепт шоколадных кексов:

- Мука 200гр
- Сахар 90гр
- Какао 80гр
- Яйцо 1шт
- Молоко 100мл
- Масло 70гр

Процесс приготовления:



Кексы от Лизы

Итоговый результат:



Печенье из песочного теста от Лизы

Рецепт печенья:

- Мука 300гр
- Масло 100гр
- Яйца 2шт
- Сахар 90гр

Итоговый результат:



Пирог с какао от Сони

Рецепт пирога:

- Кефир 150мл
- Масло 150гр
- Яйца 4шт
- Сахар 200гр
- Мука 300гр
- Разрыхлитель 5гр
- Какао 2ложки

Итоговый результат:



Печенье «Курабье» от Вики

Рецепт печенья:

- Мука 300гр
- Маргарин 200гр
- Молоко 60гр
- Сахар 150гр
- Ванилин 5гр

Процесс приготовления:



Печенье «Курабье» от Вики

Итоговый результат:



Печенье с шоколадной крошкой от Оли

Рецепт печенья:

- Масло 100гр
- Яйцо 1шт
- Мука 200гр
- Сахар 100гр
- Ванилин 5гр
- Шоколад 100гр
- Разрыхлитель 5гр

Процесс приготовления:



Печенье с шоколадной крошкой от Оли

Итоговый результат:



Печенье «Творожное» от Ани

Рецепт печенья:

- Творог 200гр
- Мука 300гр
- Сахар
- Разрыхлитель 5гр
- Маргарин 100гр

Процесс приготовления:



Печенье «Творожное» от Ани

Итоговый результат:



Пирожные от Анжелики

Рецепт пирожных:

- Яйца 3шт
- Мука 1ст
- Сахар 1ст
- Сода и уксус

Итоговый результат:





Кексы от учениц 7 б класса

продукты

- Кексы:
- Сливочное масло - 200 гр (1 п
- Сахар - 1 стакан
- Яйца - 2-3 шт
- Мука - 200 гр
- Разрыхлитель - 1 ч.л
- Ванильный сахар - чуть-чуть
- Молоко - 2-3 ст.л
- Глазурь:
- Варёная сгущёнка - 1 банка
- Сыр Маскарпоне - 1 банка



Для начала мы растопили масло



Затем к маслу мы
добавили яйца и сахар

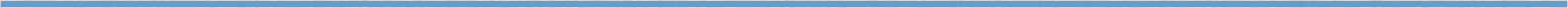


Пока Маша мешала масло, яйца и сахар мы с Аней взяли другую тарелку, смешали муку, ванильный сахар и разрыхлитель. Ну и построили гору



Мы все вместе сделали тесто и разложили его по формочкам. Поставили в духовку на 20 минут при 200 градусов





После того как мы приготовили кексы, мы начали делать крем. Смешали сыр и варёную сгущёнку .



Затем мы украсили наши кексы





Торты от 7 «а» класса



Сладкая колбаса от 7 «в» класса

ВЫВОД

Вывод: мы приготовили сладкий стол и пригласили наших любимых учителей.



Спасибо за внимание!
