

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Ульканская средняя общеобразовательная школа №2»

Научное общество обучающихся

*Проектно-исследовательская работа
«Кейк попсы»*

Над проектом работали:
обучающиеся 4 а класса
Руководитель проекта:
Юринская Вера Витальевна,
учитель начальных классов.
Защитали проект:
Красикова Дарья
Лапина Алина
Садиков Владимир
Фёдорова Анастасия

2019 год

С Днём МАТЕРИ!

Заботится, верит,
надеется, ждет,
Любовью свою
всегда согревает.
Рядышком с ней
так уютно, тепло...

Это мамочка
наша родная!



Звенига
Зиневич



Торт – празднику голова!



Кейк попси

маленькие тортики на палочке.



Тема практическо-познавательного проекта: Кейк попсы.

Цель:

разработать и апробировать рецепты кейк попсов в домашних условиях.

Задачи:

- Ознакомиться с историей происхождения кейк попсов.
- Дать характеристику видам кейк попсов.
- Провести анкетирование, опрос.
- Разработать технологическую последовательность приготовления кейк попсов.
- Выполнить украшение.
- Разработать рецепты кейк попсов.



Область исследования:
естествознание.

Объект исследования: кейк
попсы.

Предмет исследования:
рецепты кейк попсов.

Участники исследования:
ученики 4 а класса, педагог.

Время выполнения: 1 месяц.



Гипотез

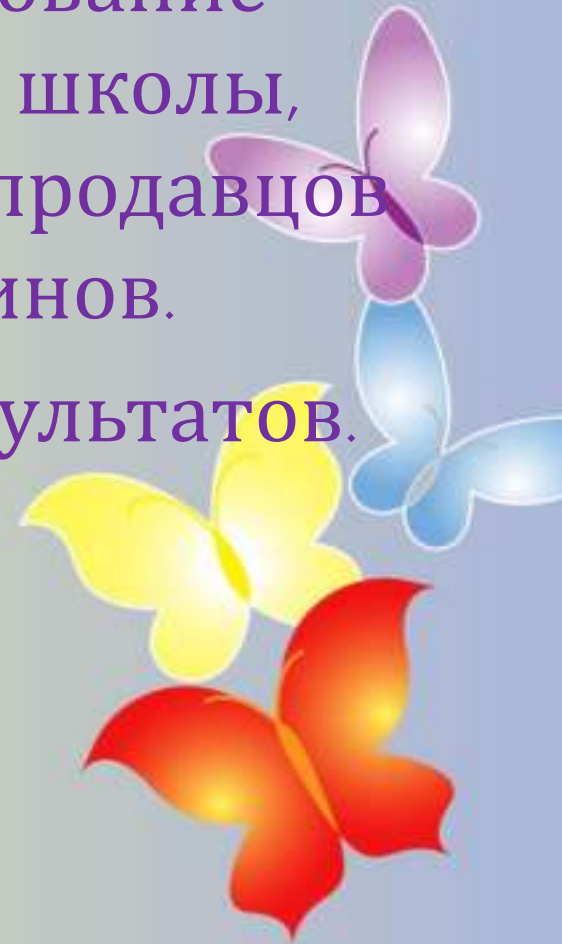
а:

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.



Методы

- Работа с литературой и средствами массовой информации;
- Анкетирование учащихся школы, родителей, продавцов магазинов.
- Анализ результатов.



Этапы проекта:

1. Выбор темы,
определение
цели и задачи
исследования.



Этапы проекта:

2. Сбор и обработка а информа ции.

- Сведения из истории кейк попсов.
- Подборка рецептов кейк попсов в домашних условиях.
- Обработка результатов анкетирования.



Этапы проекта:

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.



Этапы проекта:

4. Итог исследоват ельско работы



Кейк попс

Cake Pops (С англ. торт на палочке) представляет собой шарообразное бисквитное пирожное на палочке.

Преимущества:

- оригинально;
- вкусные и удобные, без крошек и грязных тарелок;
- легко готовятся;
- прекрасно смотрятся на праздничном столе и вызывают восторг.

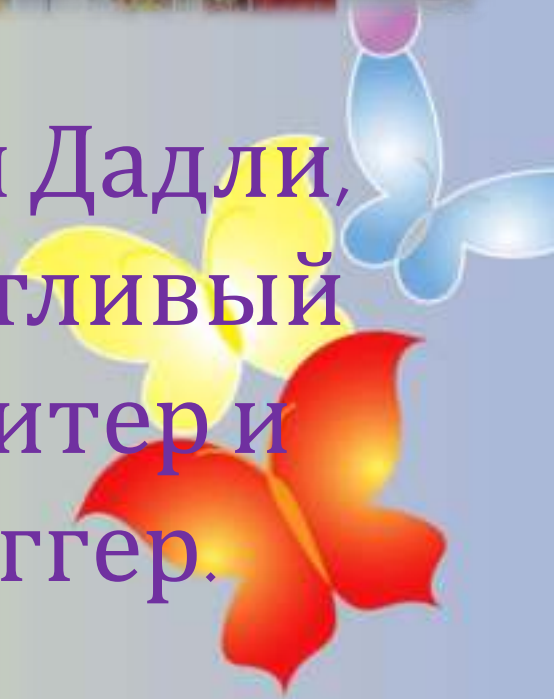


кейк ПОПСОВ

Родина
десерта –
Америка.



Энджи Дадли,
талантливый
кондитер и
блоггер.



шарики» «Картошка»



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.



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.



Cereal Treat Pops

Для приготовления подобных кейк попов 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.



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.



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 вырубок для печенья. Мини-тортики нанизывают на палочку, поливают глазурью и украшают декоративной посыпкой.



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.



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.



Что необходимо
для
приготовления
бисквит,
скрепляющий крем,
шоколад или
шоколадная
глазурь,
декор,
палочки.



Глазурь

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



Виды глазури:

- Шоколадная глазурь
- Простая глазурь
- Глазурь из яичных желтков
- Глазурь с ромом
- Шоколадная глазурь
- Белковая глазурь
- Глазурь из ирисок



ИССЛЕДОВАНИЕ

Выводы:

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



приготовле ния



Мастер –
класс по
приготовле
нию
кейк
ПОПСОВ



для кейк ПОПСОВ

1. Флористическая губка
2. Коробочки + пенопласт
3. Пустая коробка
4. Емкость с посыпкой
5. Вверх ногами
6. Снова губка
7. Круглые конфетки
8. Подставка-торт



Кулинарная книга



Произведение кондитерского искусства

