

Статья

«Приготовление новогодних кондитерских изделий на уроках технологии с учителем Капраловой Т.В.»

Ученицы СОШ 61 любят, к каждому «Новому году», готовить новогодние торты. Под руководством учителя технологии Капраловой Т.В., они ежегодно экспериментируют с рецептурой коржей для торта и придумывают специфические варианты его украшения. Самый последний вариант украшения был выполнен из нарезанного киви, он понравился всем школьникам и их родителям. На фоне шоколадной глазури была выложена , с помощью киви , зелёная ёлка – символ Нового года. Ёлочку девочки украсили разноцветной посыпкой, сделав из неё гирлянды. Под ёлочкой лежал снег из кокосовой стружки.

В настоящее время наши юные кулинары колдуют над чизкейками из маскарпоне и рикотты . Больше всего восхищает украшение чизкейков выполненное из натуральных ягод: клубники и голубики чередующиеся с листиками мяты.

Мамонтова Дарья, ученица 8 Б класса, вместе с мамой профессиональным кондитером, продемонстрировали мастер-класс по изготовлению иллюстрации на спец оборудовании для украшения верхней части торта «Холодное сердце».

Каждый Новый год ученицы СОШ61 с учителем технологии Капраловой Т.В. изобретают новые кондитерские изделия и их фантазии и мастерству нет предела.