

муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение средняя
общеобразовательная школа № 30 г. Таганрога

Индивидуальный итоговый проект

Тема: «Пирожное «Картошка»»

Выполнила:
выпускница 9в класса
Нечитайлова Софья
Вадимовна

Куратор проекта:
Ходеева Оксана Павловна,
учитель трудов

г. Таганрог

2025г.

Оглавление

глава I . Организационно - подготовительный этап

- 1.1. Обоснование проекта
- 1.2. Цель и задачи
- 1.3. История создания пирожного картошка
- 1.4. Интересные факты о пирожном картошке
- 1.5. Исследования и выбор варианта пирожного картошка для

приготовления

- 1.6. Выбор необходимых ингредиентов
- 1.7. Экономическое основание

Глава II . Технологический этап

- 2.1 Технологическая карта приготовления пирожного картошка
- 2.2 Правила безопасной работы

Глава III . Заключительный этап

- 3.1 Самооценка
- 3.2 Список литературы

Глава I . Организационно - подготовительный этап.

1.1. Обоснование темы проекта

Не так давно я начала готовить мучные изделия. Мне очень понравилось выпекать печенье, торты, пироги, пирожные. Это очень увлекательное и занимательное занятие, после которого можно вкусно насладиться результатом. Можно, конечно, заказать или купить что-нибудь из магазина, но гораздо приятнее кушать то, что приготовил своими руками. И так сегодня я решила приготовить пирожное «Картошка». Но прежде, чем готовить я немного расскажу об этом блюде.

1.2. Цель и задачи

Цель: приготовить вкусное пирожное "КАРТОШКА".

Задачи:

1. Подготовка основного теста
2. Приготовление массы
3. Добавление дополнительных ингредиентов
4. Формирование пирожного
5. Обваление пирожного
6. Закрепить умения производить расчеты, затрат при изготовлении пирожного "Картошка"

1.3. История создания пирожного "Картошка"

По мнению историков кулинарии, десерт появился в нашей стране в начале XX века. В те времена в чайных и ресторанах после гостей оставалось множество обрезков, крошек и оставшейся выпечки, которая засыхала. В целях экономии из них было решено делать сладкий десерт, который затем обваливался в какао для маскировки непривлекательного внешнего вида.

Пирожное получило своё название из-за формы и цвета, которые напоминают картофельные клубни. В советское время десерт производился в промышленных масштабах и был очень популярным среди населения. Для этого использовались сухари и остатки коржей, которые смешивались со сливочным маслом, яйцом, молоком и сахаром. Постепенно рецепт приготовления популярного десерта «Картошка» менялся. Для рецепта стали использоваться не просроченные продукты, а остатки и обрезки свежих коржей, которые смешивались со сливочным маслом, теплым молоком, яйцами и определенным количеством сахара. Ингредиенты пирожного «Картошка» в домашних условиях были заменены хозяйками на печенье, ароматные ванильные сухари и вкусные пряники. Часто заменой сливочного масла и яиц становилось сгущённое молоко. В каждой семье в классический рецепт добавлялись колотые грецкие орехи, мёд, цукаты и ароматный изюм.

Интересные факты о происхождении этого пирожного и его названия

Когда же и как все начиналось? Довольно давно. Первый похожий рецепт (конечно, без названия «картошка») мы находим у Василия Левшина в «Словаре поваренном» 1796 года издания. Суть проста — использовать накопившиеся сухари. До того пирожного, которое мы знаем сегодня, было еще далеко. Да и дополнительные ингредиенты брались довольно непростые: «Торт из сухаря пшеничного. Столочь фунт миндаля, стереть его с 3 яйцами в ступке. Прибавить тертую лимонную корку, корицу и 7 яиц. Подсыпать полфунта сахара и полфунта тертого пшеничного сухаря. Запечь в форме для торта». Кстати, обратите внимание: торт выпекался, а пирожное «Картошка» не печеное. Через полвека в истории приготовления пирожного из сухарей отметились финский журналист Йохан Людвиг Рунеберг и его жена Фредрика. Говорят, именно она на скорую руку приготовила для гостей пирожное из сухарей, миндальной крошки и пшеничной муки. Как и в рецепте торта Василия Левшина, пирожное выпекалось. Возможно, это была вариация рецепта пирожного, опубликованного кондитером Ларсом Хенриком Астениусом в 1840 году: «На 6 шт. пирожных: 100 г сливочного

масла/маргарина, 100 мл сахарного песка, 1 яйцо, 50 г миндальной крошки, 150 мл молотых сухарей, 150 мл пшеничной муки, 1 чайная ложка разрыхлителя, 1 чайная ложка кардамона, 100 мл сливок для взбивания, малиновый джем, сахарная пудра, вода, лимонный и апельсиновый сок, пунш. Взбить мягкий маргарин или масло с сахаром до появления пены. Не прекращая взбивать, добавить яйцо. Смешать сухие ингредиенты и добавить в массу. Добавить туда же сливки и при желании немного пунша. Смазать формочки для пирожных и заполнить их полученным тестом. Поставить в предварительно нагретую до 200 градусов духовку примерно на 20 минут. Положить на верхушку каждого пирожного немного малинового джема. Смешать сахарную пудру с водой и полученную глазурь обвести кольцом вокруг малинового джема». Как бы то ни было, рецепт этот десерта разошелся по ресторанам Финляндии именно под названием «Пирожное Рунеберга». Нельзя утверждать, что именно оно лежит в основе нашей «Картошки», ведь финское пирожное выпекалось, имело другую форму. Общим было только использование в ингредиентах сахарной крошки. До привычного нам пирожного было еще далеко.

1.5. Исследование и выбор лучшего варианта добавок

Просмотрев книгу рецептов и рецепты в интернете, я нашла несколько разных вариантов приготовления пирожного:

- пирожное «Картошка» из печенья,
- пирожное «Картошка» из бисквита,
- пирожное «Картошка» из бисквита с орехами, сухофруктами, кокосовой стружкой,
- постное.

Я выбрала первый вариант – пирожное «Картошка» из печенья, так как это самый простой рецепт.

1.6. Выбор необходимых ингредиентов:

- песочное печенье — 300 г

- сгущённое молоко — 200 мл
- сливочное масло (мягкое) — 100 г
- какао-порошок — 2 ст. л. (для теста) + 1 ст. л. (для обсыпки)
- ванилин — на кончике ножа
- орехи (грецкие или миндаль) — 50 г (по желанию)
- сахарная пудра — 1 ст. л. (по желанию)

1.7. Экономическое обоснование

1. Песочное печенье - 100 руб.
2. Сгущенное молоко - 80 руб.
3. Сливочное масло - 100 руб.
4. Какао-порошок - 9 руб.
5. Ванилин - 15 руб.
6. орехи - 150 руб.
7. Сахарная пудра - 0 руб.

Итого: 445 руб.

Покупное пирожное в кондитерской приблизительно стоит 100 рублей штука, я из данного набора продуктов приготовила 8 пирожных, это выходит 800 рублей. Я сэкономила 355 рублей

Глава II . Технологический этап.

2.1. Технологическая карта приготовления пирожного:

<p>Разломать печенье на небольшие кусочки и измельчить в крошку с помощью блендера или скалки. Крошка должна быть однородной, без крупных кусочков.</p>	
<p>В миске соединить измельчённое печенье, какао-порошок, мягкое сливочное масло и сгущённое молоко.</p>	
<p>Добавить ванилин для аромата. Тщательно перемешать массу руками или ложкой до однородности. Добавить измельчённые орехи.</p>	
<p>Скатать из полученной массы небольшие шарики или продолговатые заготовки в форме картофелин. Размер можно варьировать по желанию, но обычно делают пирожные весом около 50 грамм.</p>	

Насыпать какао-порошок в плоскую тарелку. Обвалять каждую «картошку» в какао, чтобы она равномерно покрылась. Выложить пирожные на тарелку или поднос и убрать в холодильник минимум на 2 часа. Это позволит им застыть и приобрести нужную консистенцию.



2.2. Правила безопасной работы:

Гигиена:

- Тщательно вымыть руки с мылом, перед приготовлением пищи. Если на пальцах есть царапины, эти места нужно защитить лейкопластырем.
- Надеть фартук и косынку.
- Подготовить чистые полотенца и салфетки.
- По окончании работы вымыть, просушить и убрать оборудование.

Инструменты:

- Использовать разделочную доску, скалку, миску, столовую ложку для приготовления массы и формовки пирожных.
- Не пользоваться посудой с повреждённой эмалью, отбитыми краями и посудой из окисляющегося материала.
- При работе с ножом быть осторожным, если необходимо передать нож, подавать его ручкой вперёд.
- Снимая горячую посуду с плиты, пользоваться прихватками.
- Пользуясь электроприборами, включать и выключать их сухими руками.

Продукты:

- Использовать свежее печенье — лучше всего подойдёт нейтральное по вкусу, без начинки и глазури. Избегать ароматизированных и окрашенных сортов.

- Использовать натуральное сливочное масло — маргарины с трансжирами не подходят.
- Использовать натуральный какао-порошок с насыщенным шоколадным ароматом и без добавок.
- Использовать сгущённое молоко — настоящий продукт содержит только молоко и сахар.

Глава III. Заключительный этап.

3.1. Самооценка.

Таким образом, приготовив пирожное "Картошка" в домашних условиях, по стоимости она вышла дороже чем покупная, но вкуснее чем покупная.

Я поняла, что могу готовить пирожные "Картошка" самостоятельно. Это несложный и увлекательный процесс.

3.2 Список литературы:

- Производство пирожных и тортов, книга, 1975 год.
- Рецептуры на мучные кондитерские изделия, советский сборник, 1952 год.
- Справочное пособие кондитера, авторы — Крехова и Апет.
- Торты и пирожные, авторы — Пашук, Апет и Дубинина.

Интернет ресурсы:

<https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=142748>

<https://difoodlover.com/pirozhnoe-kartoshka-bez-vypechki-iz-pechenya>