Кировское областное государственное профессионального

образовательное автономное учреждение

«Нолинский политехнический техникум»

**Методическая разработка**

**Мастер класс**

**Тема: Японского десерта Моти**

Для учащихся общеобразовательных школ



г. Нолинск, 2025 г.

Данная методическая разработка направлена на реализацию помощи обучающемуся в формировании умений действовать, прогнозируя и осознавая последствия своих действий. Мастер-класс предназначен для обучающихся школ.

Организация-разработчик: Кировское областное государственное профессионального

образовательное автономное учреждение «Нолинский политехнический техникум»

Разработчики:

Двоеглазова О.А – преподаватель КОГПОАУ НПТ;

**Пояснительная записка**

Одной из эффективных форм формирования профессиональных компетенций является мастер класс, который способствует повышению качества образования в интересах развития личности и ее творческих способностей. Мастер класс предназначен для обучающихся общеобразовательных школ, студентов первого курса техникума.

Если вы не знаете, чем подсластить себе жизнь, то возьмите на вооружение рецепт классического десерта Моти. Наступает момент, когда начинаешь понимать, что иногда самый простой десерт, оказывается очень вкусным и изысканным. Десерт Моти легкий, наполненного цветными вкусовыми красками, можно превратить чайную церемонию в оригинальную. Таким образом, несложное кондитерское изделие может стать эксклюзивным подарком, который несложно будет сделать даже школьнику.

**Тема: Десерт Моти**

**Цель** –дать обучающимся возможность проявить себя и добиться успеха в оформлении песочного печенья

**Материально-техническое оснащение**: микроволновая печь, посуда, выемки, силиконовые коврики, кондитерские мешки.

**Сырье:** клейкая рисовая мука, жидкость (вода, молоко или их смесь), сахарная пудра , растительное масло, маскарпоне или сливочный сыр, крахмал для посыпки, ягоды и фрукты, пищевой краситель, соль, ореховая паста;

**Итоги мастер - класса**

Данное мероприятие предполагает по-иному взглянуть на не традиционное приготовление десертов и найти своих почитателей.

**Практический этап** Приготовление десерта Моти.

* клейкая рисовая мука — 160 г;
* жидкость (вода, молоко или их смесь) — 180 г;
* сахарная пудра — 35 г для теста + 30 г для начинки;
* растительное масло — 20 г;
* маскарпоне или сливочный сыр — 220 г;
* крахмал для посыпки — 2–3 ст. л.;
* ягоды и фрукты — 100 г;
* пищевой краситель;
* соль;
* ореховая паста 120г;

Выход: 6 шт.

**Технология приготовления:**

**Приготовление**:

Смешайте рисовую муку и сахарную пудру. Затем залейте муку холодной водой, молоком или их смесью в равных пропорциях. Тщательно перемешайте. Должна получиться гладкая жидкая масса.

Добавьте растительное масло и пищевой краситель.

Заварите тесто, чтобы оно загустело. Это можно сделать на водяной бане, постоянно помешивая тесто, чтобы в нём не образовались комочки. Второй способ — в микроволновке. Для этого накройте ёмкость с тестом пищевой плёнкой, проткните её в нескольких местах зубочисткой и готовьте на максимальной мощности две-три минуты. Тесто должно схватиться и загустеть. Теперь его нужно остудить.

Приготовьте начинку. Для пирожных моти используют начинку из сладких бобов, сливочный сыр, ягоды и фрукты, шоколад и даже мороженое. Например, можно сделать начинку из сыра маскарпоне. Для этого его нужно смешать с сахарной пудрой. Ягоды и фрукты для начинки помойте, обсушите и нарежьте небольшими кусочками. Второй вариант: использовать готовое фруктовое повидло. Берите густое, чтобы оно не вытекало во время лепки.

Перед лепкой пирожных тесто нужно вымесить. Оно будет липнуть к рукам, но есть несколько секретов, которые помогут этого избежать. Можно выложить тесто на силиконовый коврик и вымешивать силиконовой лопаточкой. Второй вариант: надеть перчатки или месить тесто через пищевую плёнку. Также можно присыпать поверхность крахмалом или смазать растительным маслом без запаха.

Когда тесто станет достаточно эластичным, скатайте его в колбаску и разделите на шесть-восемь частей. Из каждого кусочка слепите тонкую лепёшку. Делать это удобнее руками: так тесто не прилипнет к скалке.

В центр каждой лепёшки положите немного крема, ягоду или ломтик фрукта, затем ещё немного крема. Слепите круглое пирожное и положите швом вниз.

Присыпьте моти смесью крахмала и сахарной пудры и разложите по бумажным формочкам для кексов: так пирожные будут выглядеть нарядно и не склеятся.

Перед подачей положите моти на час-полтора в холодильник, чтобы они лучше держали форму.

Приятного аппетита!



**Литературные источники**

Электронные ресурсы:

<https://www.nur.kz/food/recipes/1941749-pirozhnoe-moti-recept-ot-gulzhannat-nurushevoj/>

<https://www.livemaster.ru/topic/2383383-masterclass-yaponskie-traditsionnye-sladosti-moti-sekrety-domashnego-prigotovleniya>