

Тема: «Приготовление тортов»



Торт – это мучное кондитерское изделие с художественной декоративной отделкой, украшение юбилеев, банкетов, семейных торжеств. Происходит от итальянского слова «Torta», что означает скрученность, извилистость. Высококалорийный, с огромным разнообразием вкусов и ароматов.



**Торт – является украшением праздничного стола,
подарком и рекламой.**

**По сложности изготовления торты делятся
на 4 группы:**

- 1. торты массового производства**
- 2. литерные**
- 3. фигурные**
- 4. фирменные**



Торты массового производства
вырабатываются по рецептурам, утвержденным
Министерством пищевой промышленности. Они выпускаются
массой 500-1000гр. Торты могут иметь форму квадратную,
круглую.



Литерные торты- это торты массой от 2-3 кг. С более сложной отделкой поверхности, чем торты массового производства. Боковые стороны отделаны бисквитной крошкой.



Фигурные торты — готовят массой не менее 1,5 кг. больше, со сложной отделкой поверхности в виде контурно-рельефного или объемного рисунка. Боковые стороны художественно отделаны разнообразными отделочными полуфабрикатами.



Фирменные торты – технология приготовления разрабатывается кондитерами данного предприятия, изготавливаются отдельными предприятиями.



В зависимости от выпеченного из теста полуфабриката торты делятся на следующие группы:

Бисквитные, песочные, слоеные, миндально-ореховые, воздушные, крошковые, заварные, комбинированные из различных полуфабрикатов



Бисквитные Торты

- Обладают высокими вкусовыми качествами, очень популярны и востребованы.
- Очень удобны для приготовления, имеют пышную, мягкую структуру.
- В сочетании с отделочными полуфабрикатами бисквитные торты имеют привлекательный внешний вид.
- Ассортимент бисквитных тортов разнообразен.



Бисквитный торт «Сказка»

- Торт «Сказка» можно приготовить двумя способами: 1 способ – бисквит выпекают в полуцилиндрических формах; 2 способ – бисквит выпекают как для рулета.



Торт «Сказка»

- Торт имеет продолговатую форму в виде полена. Прослоен и отделан шоколадным и цветным кремом, боковые стороны обсыпаны бисквитной крошкой.



Торт «КОФЕЙНЫЙ»

- Торт круглой или квадратной формы;
- Двух или трёхслойный;
- Пропитан и прослоен кофейным сиропом и кофейным кремом;
- На поверхности бордюр и надпись «Кофе» выполнены из шоколадного крема;
- Оформлен орехом.



Торт «ПОДАРОЧНЫЙ»

- Торт двух или трёх слойный;
- Пропитан сиропом, прослоен масляным кремом;
- Боковые стороны и поверхность обмазаны кремом и обсыпаны жареными орехами.



Торт «ПОДАРОЧНЫЙ»



Торт «Прага»

- Для торта бисквит замешивают с какао порошком и сливочным маслом;
- Прослаивают пражским кремом;
- Поверхность отделана шоколадной помадой;
- Торт «Прага» можно порционировать.



Торт «Березка»

- Торт «Березка» 3-ёх слойный. Один слой смазывают кремом, другой клубничным вареньем. Один из пластов бисквита смешанный с какао-порошком. На поверхности торта белая помада, из крема отсажена берёза, листья которой украшены миндалём.



Торт «ЦЫПЛЯТА»

- Торт – круглой формы, фигурный;
- На поверхности торта в центре расположена шоколадная стружка, по краям отсажены из крема фигурки в виде цыплят;
- Боковые стороны торта отделаны меренгами и шоколадным кремом.

«Цыплята»



Торт «Корзина с клубникой»

- Торт фигурный квадратной формы;
- На поверхности торта наносят сетку из шоколадного крема;
- Для корзины, бисквит выпекают в специальной форме или формуют из платов бисквита;
- Корзину отделяют плетениями из белого и шоколадного крема;
- По углам торта делают украшения из шоколадной глазури.



Торт «Хлеб-Соль»



- Торт «Хлеб-Соль» - фигурный, имеет форму каравая, предназначен для торжественных праздников, как символ изобилия и гостеприимства. Состоит из 5-6 слоев, пропитывают сиропом и склеивают между собой кремом. Поверхность торта покрывают фруктовой начинкой и глазируют шоколадной помадой.

Торт «Хлеб-Соль»

- На поверхности каравая выложен рушник- полотенце из сахарной мастики. В центре установлена солонка наполненная сахарной пудрой. Торт художественно оформлен кремом.



Торт «Хлеб-Соль»

- Украшение торта разнообразное. Полотенце из мастики выстилают разными способами.



Приготовление песочных тортов

- Песочные торты представляют собой песочные пласты – лепешки склеенные отделочными полуфабрикатами;
- Верх и боковые стороны заглазированы или покрыты и украшены разнообразными отделочными полуфабрикатами;
- В зависимости от вида применяемых отделочных полуфабрикатов торты подразделяются: песочно-кремовые, песочно-фруктовые и глазированные.



Торт «Ленинградский»

- Торт состоит из 3-4-ёх слоев;
- Песочные пласты между собой склеены шоколадным кремом;
- Поверхность торта покрыта фруктовой начинкой и шоколадной помадой;
- На поверхности торта наноситься надпись «Ленинградский», украшают бордюром из шоколадного крема, узорчатым шоколадом, жареными орехами, боковые стороны обсыпаны бисквитной жареной крошкой.



Торт «Ленинградский»



Торт «Ленинградский»



Торт «Абрикотин»

- Торт квадратной или круглой формы;
- 3-4 – ёх слойный, прослоенный сливочным кремом с ликёром «Абрикотин»;
- На поверхности помада розового цвета, сеточка из шоколадного крема;
- Орехи и цукаты на поверхности украшены в центре и по краям торта.



Торт «Пешт»

- Торт круглой формы, состоит из 3-ёх песочных пластов;
- Склеены пласты джемом, поверхность украшают белковым кремом (сырцовым способом)



Торт «Ландыш»

- Торт квадратной или круглой формы, песочные пласты склеивают между собой фруктовой начинкой;
- Поверхность грунтуют фруктовой начинкой, глазируют помадой;
- На поверхности делают рисунок под мрамор (на незастывшую помаду наносят шоколадную помаду в виде параллельных полосок, ножом проводят поперёк полосок линии вверх и вниз);
- На застывшей помаде под мрамор наносят цветы-ландыши.



Торт «Листопад»

- Песочный полуфабрикат готовят для торта с добавлением измельченного жареного ореха;
- Песочные пласты прослаивают кремом и вареньем поочередно;
- Торт 3-ёх слойный, поверхность и боковую сторону торта обмазывают вареньем и глазируют шоколадной помадой;
- На поверхности торта намечают 12 секторов и каждый украшают кремом в виде листиков зелёного цвета.



Торт «Песочно-фруктовый»

- Торт круглой или квадратной формы;
- Торт 3-ёх слойный;
- Песочные пласты склеены между собой фруктовой начинкой;
- На поверхности фруктовая начинка и фрукты, желе.



Торт « Песочно-фруктовый »



Приготовление слоёного торта «НАПОЛЕОН»

- Основа этого торта слоёный полуфабрикат;
- Слоёные пласты склеивают между собой кремом;
- Поверхность и боковые стороны обсыпают слоёной крошкой.



Торт «НАПОЛЕОН»

- Поверхность торта можно украсить кремом или фруктами



Приготовление белково-воздушного торта «Полёт»

- Торт состоит из воздушно-орехового полуфабриката;
- Прослоен кремом «Шарлотт»;
- Торт украшен воздушным полуфабрикатом и шоколадным кремом.



Торт «КИЕВСКИЙ»

- Торт двухслойный, воздушно-ореховый полуфабрикат;
- Два пласта склеивают кремом, поверхность и боковые стороны смазывают шоколадным кремом;
- Торт украшают рисунком из цветного крема в виде листа «Каштана»



Торт «ПТИЧЬЕ МОЛОКО»

- Торт фирменный, приготовлен из двух сдобно-взбивных полуфабрикатов и крема-суфле;
- Покрыт темперированным шоколадом;
- При заказе оформляют поверхность кремом.



Торт «Крещатик»-миндальный



Миндальный торт «Крещатик»

- Торт круглой формы. Миндальное тесто выкладываем на противень
- После выпечки и охлаждения три слоя миндального п/ф соединяем кремом «Шарлотт» белым
- Поверхность смазывают шоколадным кремом «Шарлотт»
- Боковые стороны обсыпают крошкой от миндального п/ф
- Поверхность украшаем кремом в виде цветка