



Торти

Григоренко М.В ФРГТБ 2-7

Історія

- Торт - це борошняний кондитерський виріб, який характеризується художньою декоративністю оформлення, високою калорійністю і величезним розмаїттям смаків і ароматів.
- Торт - традиційне святкове блюдо, прикраса ювілеїв, банкетів та сімейних урочистостей. Існує безліч версій історичного походження тортів. За однією з них, перший торт був випечений в Італії. Недарма сама назва цього кондитерського виробу походить від італійського слова «torta», що означає скручення, звивистість і символізує хитромудрі кремові прикраси. За іншою версією, торт має східне походження. Згідно з деякими дослідженнями, Єгипту. Торт став продуктом масового попиту і споживання на рубежі 19-20 століть. До цього часу торти були розкішшю, дозволити собі яку могли не всі.

Хімічний склад і харчова цінність

- Торти та тістечка - висококалорійні кондитерські вироби з великим вмістом олії, цукру та яєць або тільки цукру і яєць. Вироби мають різноманітну форму, приємні смак і аромат, привабливий зовнішній вигляд, переважно з художньою обробкою поверхні. Випускають їх у вигляді штучних тістечок і тортів і вагових десертних виробів.
- При виготовленні тортів і тістечок використовують випечені та оздоблювальні напівфабрикати, при виробництві останніх використовують в основному вершкове масло. При виробленні шоколадно-вафельних і вафельних тортів, крім вершкового масла, використовують масло какао, кокосове масло і кондитерський жир для вафельних і прохолоджуючих начинок.
- Залежно від рецептури і способу виготовлення торти і тістечка ділять на наступні групи: пісочні, бісквітні, листкові, мигдально-горіхові, вафельні, повітряні, комбіновані; тістечка, крім того, - на крошкові, заварні, цукрові та кошики. Як обробні напівфабрикатів використовують різні креми (вершковий, заварний, сбивний, горіховий, вершково-шоколадний та ін), фруктове желе, помаду (молочну і цукрову), цукати, шоколад та ін

Класифікація

Класифікація тортів відповідно до типу випеченого напівфабрикату, що входить до складу виробу:

- бісквітні торти
- пісочні торти
- листкові торти
- заварні торти
- мигдально-горіхові торти
- білково-збивні торти
- цукрові торти
- крошкові торти
- вафельні торти
- комбіновані торти.

- Торт бісквітний - це святковий десерт, що складається з бісквітних коржів, просочених кремом, сиропом або варенням, прикрашений візерунками з крему і фруктів.
- Бісквітні коржі випікають з борошна, масла, цукру, яєць, молока, без використання дріжджів.
- До складу розсипчастих бісквітних коржів входить підвищена кількість цукру і жирів. Тому бісквіти характеризуються високою калорійністю.
- Бісквітні коржі з'єднуються кремом, виготовленим на різній основі.

- Оздоблювальні напівфабрикати надають виробам смак і аромат, більш привабливий зовнішній вигляд. Основним обробним напівфабрикатом є крем, який представляє собою пишну піноподібну масу, одержувану шляхом збивання високоякісної сировини - вершкового масла, молока, вершків або сметани, цукрової пудри, яєць. Крім значного вмісту повітря, крем повинен володіти пластичністю, утворювати рельєфний малюнок при обробці поверхні; його використовують для прошарку пластів, наповнення випечених заварних напівфабрикатів. Залежно від складу розрізняють креми масляні - з вершкового масла; на цукровій пудрі або згущеному молоці; на молоці та яйцях (Шарлот); на яйцях (глассе); на молочно-цукровому сиропі (Новий). В кінці збивання в креми вносять смакові і ароматичні добавки - ванільну пудру, коньяк або міцне десертне вино. При заміні цих ароматизаторів іншими (соки і сиропи плодів, какао-порошок, каву, смажені горіхи, розтерті з цукром) одержують відповідно масляні креми - абрикосовий (з додаванням абрикосового сиропу), ананасовий (з консервованим ананасом), Новий шоколадний (з какао-порошком), Новий кавовий (з кавовим сиропом) та ін

ОСНОВНІ ВИМОГИ

- Форма тортів повинна бути правильною, відповідною своєму виду, без зламу. Оздоблення ціле, неушкоджене, з яким, чітким малюнком. Помадна глазур не липка і не зацукрована, без плям. Торти з боків рівномірно покриті кремом та обсипані крихтою. Тісто має бути добре пропечене, неподгоріле, без слідів непромесу. Смак і запах приємні, властиві даному виду виробу, без сторонніх присмаків.
- Консистенція і колір випечених напівфабрикатів у тортів і тістечок визначаються сировиною і способами виробництва. Бісквітний напівфабрикат дрібнопористий, з м'яким, еластичним-м'якушкою, золотисто-жовтого кольору з коричневим відтінком. Пісочний напівфабрикат легко кришиться і розсипається при механічному впливі, колір його жовтий або світло-коричневий. Готовий листовий напівфабрикат має характерну тонку шаруватість, від світло-кремового до коричневого кольору. Пружно-еластична консистенція, колір від жовтого до коричневого у заварного напівфабрикату. Глянцевий розтріскується корочка, рівномірна пористість в м'якушки утворюються при випічці в мигдально-горіховому напівфабрикаті. Цукровий та білково-сбивний напівфабрикати тендітні, від білого до світло-жовтого кольору.
- За вологості, вмісту жиру ч цукру торти і тістечка повинні відповідати вимогам стандарту на напівфабрикати, які повинні відповідати затвердженим рецептурами.

Торти бісквітні

- Торти бісквітні найбільш поширені, випускаються в широкому асортименті, мають приємний смак, пухку консистенцію. В залежності від виду оздоблювальних напівфабрикатів розрізняють: бісквітно-кремові, бісквітно-кремові глазуровані, бісквітно-кремові з варенням, джемом, підваркою, бісквітно-фруктові, бісквітні з білковим кремом, із зефіром і суфле, із сирним кремом, бісквітно-горіхові торти. За призначенням виділяють торти дитячі і діабетичні.

Торти бісквітно-кремові

- Торти бісквітно-кремові - Бісквітно-кремовий, Кавовий, Вершковий, Трюфель, Весільний, Лимонний, Дніпро, Празький. Торт Бісквітно-кремовий складається з двох шарів бісквіту, які з'єднані кремом, а поверхня прикрашена малюнком з крему білого, кольорового і шоколадного, фруктами або цукатами. Торт Казка - продовгуватої форми масою 0,5 і 1 кг. Торт Трюфель складається з просочених сиропом шарів бісквітного напівфабрикату, з'єднаних і вкритих на поверхні кремом Шарлот. Поверхня прикрашена шоколадною крупкою і шоколадом. Торт Празький має шари бісквітного напівфабрикату з вершковим маслом і какао, які з'єднані кремом Празький. Поверхня вкрита повидлом, глазурована і оздоблена шоколадною помадою. Торт Рафаелло включає бісквітні коржі перешаровані кремом Шарлот, просякнуті сиропом, а поверхня виробу оздоблена кокосовою стружкою.

Торт «Празький» та «Трюфель»



Торт «Абрикосовий» та «Вечір»



Торт «Лісовий»

Торт Лісовий являє собою розміщені один над другим коржі бісквіту, прошаровані збитими рослинними вершками 20-30 %-ої жирності і просочені сиропом для промочки. Бокові поверхні посипані кокосовою стружкою. Верх прикрашений какао-порошком, мармеладом і вишнями із настоянки.



Торт «Фруктовий аромат»

Торт Фруктовий аромат являє собою розміщені один над другим коржі бісквіту, прошаровані суфле. Зовнішня поверхня верхнього коржа покрита шоколадною глазур'ю, а бокові поверхні коржів промазані збитими вершками 20-30 %-ої жирності.



Торт «Корзина»

Торт Корзина подарункова з полуницями складається з двох шарів бісквітного напівфабрикату, з'єднаних вершковим кремом з горіхами. Поверхня оздоблена вершковим кремом, полуницями з білкового крему та прикрасами із кондитерської глазурі



Правила подачі

- Торти подають порціонованими і в цілому вигляді. Порціонованими торти подають кожному гостеві на десертній тарілці гострим кутом до нього, їдять торт виделкою для кондитерських виробів. Цілим торт подають на відповідній тарелі з порцеляни або скла, попередньо порізавши його на порції. При подаванні російським способом кладуть лопатку для торта. При подаванні англійським способом торт порціонує і подає офіціант, при подаванні французьким способом гість може сам собі вибрати кусник торта.
- На весіллях часто подають багатоярусні торти. їх нарізують молоді, а офіціанти разносять у десертних тарілках гостям.
- їдять торти десертною виделкою або виделкою для тістечок.