

Тема:

Торт "Корзина с клубникой"

ВЫПОЛНИЛА: СТУДЕНКА 31
ГРУППЫ ШЛЕПИНА ЕКАТЕРИНА

Способ приготовления торта "Корзина с клубникой"



ГОТОВЯТ БИСКВИТНЫЙ
п/ф квадратной
формы



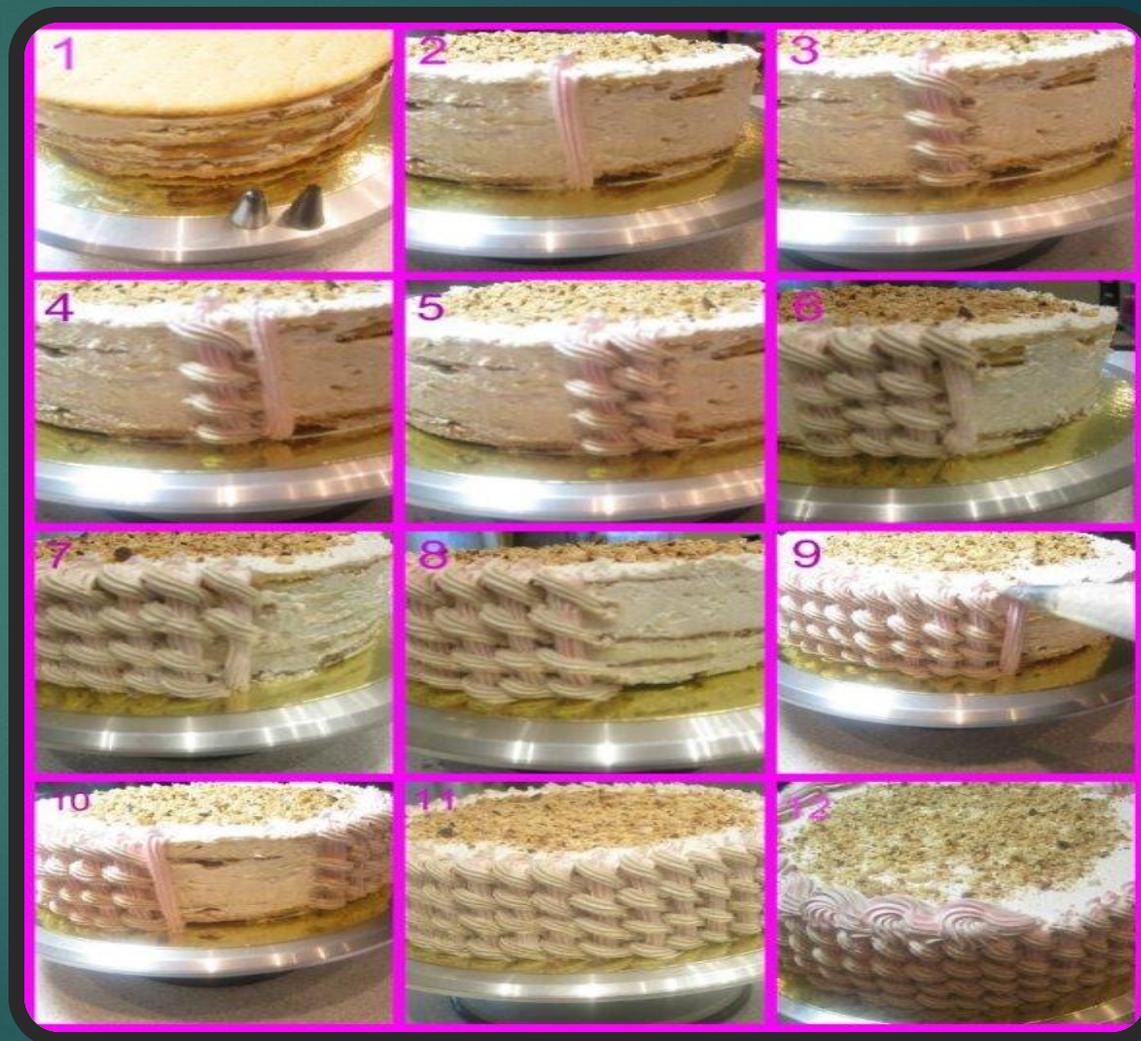
Готовый п/ф разрезают на два равных
пласта по горизонтали и пропитывают
сиропом



Затем пласты
склеивают кремом.
Поверхность и
боковые стороны так
же смазываются
кремом



Боковые стороны
украшают рисунком из
крема в виде
шоколадной сетки.
Ставят в холодильник до
полного охлаждения.



Затем укладывают на торт ягоды клубники изготовленные из крема. Отдельвают кремом в виде листиков и стебельков по углам торта делают украшения из шоколадной глазури.



Крем "Сливочный"

Ароматизируют земляничной эссенцией.
Выкладывают в кондитерский мешок с гладкой
трубочкой.

Отсаживают в виде небольших шариков на
кондитерский лист.

Ставят в холодильник до полного охлаждения.
Затем эти шарики обкатывают в сахаре-песке
подкрашенным красной пищевой краской
придавая форму клубники.