

ОГБПОУ МПТ КО

- МДК.08(техника,пригот.х/б,мучных и кондит,издел).

Тема:"Торт сказка".



Мантурово 2017

Выполнила студентка 31 группы
Деникаева Кристина
Принял преподаватель Юрченка С.А.

Содержание.

- 1) Введение.
- 2) История происхождения торта Сказка.
- 3) Технология приготовления.
- 4) Требования к качеству.



Введение.

Происхождение первых тортов связано с Италией. Известная французская пословица «о вкусах не спорят» по-итальянски звучит – «о тортах не спорят». А само слово «торта» по-итальянски означает скрученность, извилистость и подразумевает замысловатые извилистые украшения кремом, которые делают по верх тортов.



История происхождения торта сказка

- История торта Сказка берет свое начало в советское время, когда считалось, что качественный продукт должен быть не только вкусным, но и доступным. Свое название торт Сказка получил за вычурное оформление, напоминающее сказку, и сладкий вкус.



На протяжении своей истории торт Сказка выпускался в виде полена, рулета или продолговатого десерта, украшенного в произвольном виде. Как правило, торт декорировали различными розочками, грибочками, узорами, лепесточками, цветочками из крема, разноцветными цукатами и мармеладом. Оформление торта представляло собой красочную поляну, взятую как будто из сказки. Торт Сказка идеально подходит в качестве десерта на стол на такие праздники как детский День рождения, Новый год, Рождество, так как создает особую сказочную атмосферу и праздничное настроение.



vhp.by



Технология приготовления.



- Бисквит выпекают как для рулета .

- Освобождают от бумаги.
- Пласт смачивают сиропом.



- Смазывают шоколадным кремом и сварачивают в рулет.



- Поверхность и боковые стороны рулета покрывают белым кремом.



Нижнюю часть рулета и торцы **посыпают** жареной бисквитной крошкой.



- На поверхность отсаживают полоски из шоколадного крема в виде почернений на коре дерева, украшают торт листиками, цветами из крема, цукатами.



Требования к качеству.

Торт имеет продолговатую форму в виде полена, прослоен и отделан шоколадным и цветным кремом, боковые стороны обсыпаны бисквитной крошкой. Влажность – 24 %.



Список используемой литературы .

- 1) Учебник Технология приготовления мучных кондитерских изделий Н.Г Бутейкис Профессиональное образование 2016 год.



*Спасибо за
внимание!*

