

ТОРТЫ













Классификация тортов в зависимости от выпеченного полуфабриката

Торты массового производства

Литерные торты

Фигурные торты

Фирменные торты

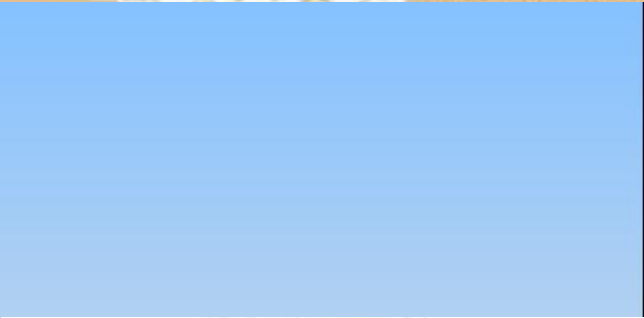
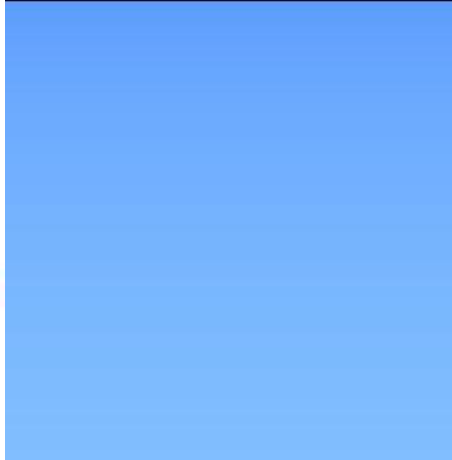
Торты массового производства

Имеют массу от 0,150 гр. до 1.5кг (чаще всего 0.5 и 1.0 кг).

Поверхность оформлена простым рисунком или обсыпана посыпками.

Боковые стороны обсыпаны крошкой.

Форма – круглая, квадратная, прямоугольная, овальная.



Литерные торты

Массой 2-3 кг

Поверхность с более сложной отделкой и несколькими отделочными п/ф

Боковые стороны отделаны бисквитной крошкой

Форма разнообразная



Фигурные торты

Массой не менее 1.5 кг

Поверхность отделана сложным художественным узором в виде объемного рисунка или целых фигур из шоколада, и других п/ф

Боковые стороны оформлены выпеченными или другими отделочными п/ф, кремом

Форма разнообразная.

Фигурные торты

С детской тематикой

С юбилейной тематикой

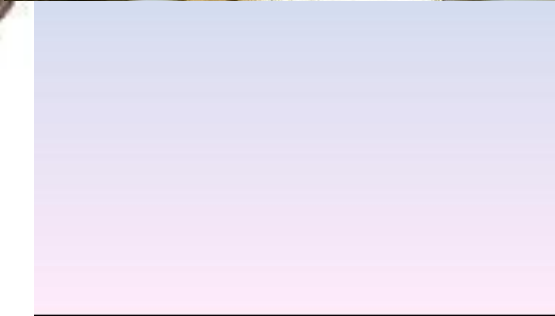
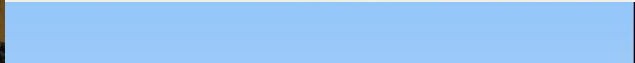
Корпоративные торты

Праздничные торты

Свадебные торты

Шоу торты













Фирменные торты

**Изготавливаются отдельными
предприятиями**

**Технология приготовления
разрабатывается кондитерами данного
предприятия**



История торта



Т Е С Т

1. Сиропом промачивают полуфабрикат:

- а) бисквитный
- б) песочный
- в) воздушный



2. Торты бисквитно-кремовые, массой 2-3кг с более сложной отделкой:

- а) торты массового производства
- б) торты литературные
- в) торты фигурные



3. Для торта «Киевский» используют полуфабрикат:

- а) воздушный;
- б) воздушно-ореховый;
- в) слоеный



4. Бисквит с добавлением какао-порошка используют для торта:

- а) «Сказка»;
- б) «Бисквитно-кремовый»;
- в) «Прага»



5. 72 часа хранят торты с отделкой:

- а) из сливочного крема
- б) из белкового крема
- в) из заварного крема



ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ОФОРМЛЕНИЯ ТОРТА

приготовление выпеченных полуфабрикатов

из теста



приготовление отделочных полуфабрикатов



разрезание и склеивание пластов



намазывание поверхности и боковых сторон



отделка поверхности торта



отделка боковых сторон

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ТОРТА

- ✓ Иметь четкий рисунок с узором законченного характера и с красивым сочетанием цветовой гаммы на поверхности**
- ✓ Боковые стороны сохраняют четкие грани торта.**

ОФОРМЛЕНИЕ ТОРТА









СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ

