



Свадебный Торт

Содержание:

Свадебный торт

Фигурки на свадебный торт

Выполнил:

Владимир Александров

ПКн-11 (9)-2(б)

ИНГРЕДИЕНТЫ

Тесто

- Сахар – 0,8 кг
- Яйцо -4 шт.
- Маргарин -200 грамм
- Мед — 8 ст. л.
- Уксус — 2 ст. л.
- Молоко — 24 ст. л.
- Сода пищевая– 4 ч. л.
- Какао – 12 ст. л.
- Мука – 2,2-2,5 кг
-

Крем

- Молоко – 2,5 л
- Масло сливочное– 1300 г
- Сахар – 1,2 кг
- Желтки – 16 штук
- Сахар ванильный – 4 пакета
- Мука – 20 ст. л.
-

Украшение

- Сливки – 900 миллилитров
- Сладкая пудра – 5-7 ст. лож.
- Сладкая мастика
- Сладкая пудра – 1,3- 1,5 кг
- Желатин – 15 грамм (3 ч. л.)
- Пищевые красители (зеленый, красный, желтый)
- Шаблон сердца 35×45 см



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Коржики. Соединить в миске яйца с сахаром, прибавить молоко, маргарин и мед.



На паровую баню поставить, консистенцию до кипения довести (чтобы сахар растаял и маргарин). Погасить пищевую соду уксусом.



Соединить какао с 1/2 муки. Прибавить в консистенцию какао и соду – муку. Хорошенько помешать, убрать с огня.



На столе произвести горку из муки, по центру вылить горячую консистенцию.



Тесто разминать пока оно не выйдет пластичным, и не будет к рукам прилипать.



Поделить на 18 частей. Каждую в шар скатать.



Коржик скалкой раскатать до нужного размера с запасом по бокам (в процессе выпекания тесто чуточку сжимается).



- Выпекать в заранее разогретой духовке при 180 -200 С примерно 5-7 мин. Пока выпекается один коржик, можно уже следующий раскатывать. В горячем виде коржику нужно придать подходящую форму по шаблону (когда он остынет, произвести это будет трудно – становится жестким и ломким).
- Аналогично пекутся и другие коржики.



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Крем. 2/3 молока и сахара установить на огонь. Соединить в миске желтки с ванилином и остальным сахаром, помешать и прибавить муку, опять хорошенько помешать, чтобы комков не было. В данную консистенцию по чутьчку прибавить остальное молоко, регулярно мешая до однородной смеси. Когда на плите молоко начнет вскипать, налить в него струйкой желтковую консистенцию, мешать нужно постоянно. Крем с течением времени будет загустевать. До кипения довести, 1-2 мин. проварить и огонь выключить. Масса должна остыть. В масло сливочное температуры комнаты прибавить 4- 5 ст. л. остывшей массы и миксером взбить 1 мин. Функцию повторить до полного применения молочно – яичной консистенции. Крем должен быть однородным и пышноватым.



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сборка. Попеременно намазать кремом коржики (2x 9). В результате должны получиться 2 сердца. Отложить на 30 мин для пропитки. Чтобы соединить их, нужно аккуратненько срезать лишнюю часть одного «сердца». На крупном подносе собрать оба, подобным образом, чтобы место стыка было наименее приметным (выпуклости потом будут закрыты сливками).

Сахарная мастика. Желатин замочить в 200 миллилитров прохладной воды на 40-50 мин. На паровой бане довести до растворения. Убрать с огня. Прибавить в него лимонную кислоту (на кончике ножа) и 500 грамм сладкой пудры, помешать. Масса липнет к рукам, поэтому нужно прибавлять равномерно сладкую пудру пока мастика не будет как пластилин пластичной, удобный для работы. Посуду обязательно нужно прикрыть , чтобы не пересохла масса (она станет для изделий не пригодна).

- Поделить на части и выкрасить в нужные оттенки (красного оттенка и белого больше всего и нужно для торта). Из приготовленной мастики уже можно по желанию лепить цветочки и листики. Для украшения поверхности торта необходимы еще лепестки роз из мастики, лепить их руками удобно, расплющивая небольшой шарик в кружок неровной формы (никакой трудности). Для удобства нужно стол и руки обсыпать сладкой пудрой. Работать быстро, масса стремительно сохнет. Лучше чтобы изделия до помещения на торт были уже немного подсохшие, поэтому нужно сделать их заблаговременно.
- Декорации из сладкой мастики можно в закрытой посуде хранить до 6 месяцев.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Украшение. Взбить сливки с сладкой пудрой до устойчивой пены.

Поделить на 2 части. В одну прибавить красный краситель, чуточку взбить.

Верх торта сливками покрыть, разровнять ножиком. Бока украшать с помощью кондитерского шприца в форме «плетеной корзины». Распределить по всему тортику лепестки роз из сладкой мастики. Положить по центру (место соединения тортов) букет из различных цветов.

