



# **ПРЕЗЕНТАЦИЯ НА ТЕМУ "ТОРТЫ"**

**Выполнил студент:  
группы Т-2-259  
Проверил: Усманова Э.Р**

# Оглавление

Определение

История

Приготовление

Оформление

Торт в культуре

Известные торты

# Определение

- Торт (от итал. *torta*, ранее от лат *tōrta*, *круглый хлеб*) — десерт, состоящий из одного или нескольких коржей, пропитанных кремом или джемом. Сверху торт обычно украшают кремом, глазурью или фруктами.
- Существуют также несладкие разновидности тортов (например, печёночный торт), при этом название «торт» указывает скорее на оформление блюда: укладывание ингредиентов слоями с возможным последующим украшением верхнего слоя. В примере с печёночным тортом: поджаренные лепёшки из печёночного фарша с прослойкой из майонеза, украшенные сверху зеленью.

# История

◦ Первые торты, видимо, появились в то время, когда люди научились молотить зерно и получать таким образом муку. Собственно торты получили распространение, когда повара стали использовать сахар. Тростниковый сахар, впервые произведённый в Индии, пропутешествовал до арабских стран, где его искусно смешивали со специями и ароматическими приправами, ввозимыми с Дальнего Востока.

## Приготовление

- Коржи для большинства тортов изготавливаются из бисквитного или песочного, классические торты представляют собой комбинацию из тонкого песочного коржа (для более стабильного основания) и одного или нескольких бисквитных коржей. Также для тортов иногда используют слоёное тесто или вафельные коржи. Для смазывания коржей обычно используют повидло, крем из сливочного масла или сливок с сахаром, гущённое молоко. Также между коржами можно уложить слой фруктов, ягод, орехов, смочить коржи небольшим количеством алкоголя (ром, ликёр). Как в тесто, так и в крем можно добавить различные вкусовые и ароматические добавки: порошок какао, ваниль; пищевые красители.
- Традиционно торты имеют округлую форму, однако некоторые разновидности, а также торты промышленного производства, выпекаются в прямоугольных формах. Такие торты часто нарезают на кусочки и продают в виде пирожных (к примеру, торт "Наполеон" и одноимённое пирожное). В Италии популярны торты в виде полусферы. В последнее время стали популярны необычные формы тортов, например, в виде звезды или сердца — эти торты чаще всего делают к особым случаям.
- Выпечкой и оформлением тортов занимается обученный повар-кондитер.

# Оформление

- Для декора тортов обычно используют крем (как правило, тот же самый, что используется для прослойки коржей), выдавливая его при помощи кондитерского шприца на верхний слой торта и его боковины.
- Также торт покрывают глазурью или ганашем. Широкое распространение получила эластичная сахарная мастика из маршмэллоу, которая применяется не только в качестве покрытия торта, но и для лепки декоративных фигурок для украшения кондитерских изделий.
- Торт в виде панды покрытый кондитерской мастикой
- Благодаря сахарной мастике торт выглядит по-элегантному гладким и выделяется среди других лакомств.
- Главное преимущество мастики перед традиционной глазурью — это её пластичность, она легко принимает любую форму и из неё можно вылепить разные фигурки — зверюшек, человечков, цветы. Сегодня кондитеры совмещают использование мастики и помадки, при этом применяя королевскую глазурь для придания мастике необходимой формы.

- Состав кондитерской мастики варьируется, но неизменную основу составляют натуральные ингредиенты. Основным компонентом является сахарная пудра к которой может добавляться желатин, крахмал, яичный белок, зефир. Недобросовестные производители могут добавлять в состав: эквивалент масло какао, E466 (пищевой стабилизатор), E1422(модифицированный крахмал), глицерин, E471 (стабилизатор), краситель пищевой, E202 (сорбат калия).
- Существует множество общих мотивов, которые используют при украшении тортов. Самые известные из них — это цветы и декоративный край из сахарной глазури, фигурки из марципана и мастики, помадка, а также разные виды глазури.
- В методе Ламбет (от англ. *Lambeth*) применяется техника сахарного узора. На торт, покрытый помадкой, наносят узор, используя королевскую глазурь. Затем добавляют ещё и другой узор, похожий на кружево. Другие приёмы, используемые в методе Ламбет, включают в себя формирование гребенчатого края торта, нанесение разных завитушек и рисование воздушных узоров из тонких нитей сахарной глазури.