

Тема:

«Приготовление и оформление тортов»



Ленинский филиал ГБПОУ РК
«Приморский
профессиональный техникум»
Презентацию подготовил
преподаватель: Бахарева И.Ю

Торт - это мучное кондитерское изделие с художественной декоративной отделкой, украшение юбилеев, банкетов, семейных торжеств.

Происходит от итальянского слова «Torta», что означает скрученность, извилистость. Высококалорийный, с огромным разнообразием вкусов и ароматов.



Торт – является украшением праздничного стола, подарком и рекламой.

По сложности изготовления торты делятся на 4 группы:

1. торты массового производства

- 2. литерные**
- 3. фигурные**
- 4. фирменные**

Торты массового производства вырабатываются по рецептурам, утвержденным Министерством пищевой промышленности. Они выпускаются массой 500-1000гр. Торты могут иметь форму квадратную, круглую.



Литерные торты- это торты массой от 2-3 кг. С более сложной отделкой поверхности, чем торты массового производства. Боковые стороны отделаны бисквитной крошкой.



Фигурные торты – готовят массой не менее 1,5 кг. и больше, со сложной отделкой поверхности в виде контурно-рельефного или объемного рисунка. Боковые стороны художественно отделаны разнообразными отделочными полуфабрикатами.



Фирменные торты – технология приготовления разрабатывается кондитерами данного предприятия, изготавливаются отдельными предприятиями.



В зависимости от выпеченного из теста полуфабриката торты делятся на следующие группы:

Бисквитные, песочные, слоеные, миндально-ореховые, воздушные, крошковые, заварные, комбинированные из различных полуфабрикатов



Обладают высокими вкусовыми качествами, очень популярны и востребованы.

Очень удобны для приготовления, имеют пышную, мягкую структуру. В сочетании с отделочными полуфабрикатами бисквитные торты имеют привлекательный внешний вид.

Ассортимент бисквитных тортов разнообразен.

Торт «Сказка» можно приготовить двумя способами: 1 способ – бисквит выпекают в полуцилиндрических формах; 2 способ – бисквит выпекают как для рулета. Торт имеет продолговатую форму в виде полена. Прослоен и отделан шоколадным и цветным кремом, боковые стороны обсыпаны бисквитной крошкой.



БИСКВИТНЫЕ ТОРТЫ

Торт «КОФЕЙНЫЙ»

Торт круглой или квадратной формы;
Двух или трёхслойный;
Пропитан и прослоен кофейным сиропом и кофейным кремом;
На поверхности бордюры и надпись «Кофе» выполнены из шоколадного крема;
Оформлен орехом.



Торт «ПОДАРОЧНЫЙ»

Торт двух или трёхслойный;
Пропитан сиропом, прослоен масляным кремом;
Боковые стороны и поверхность обмазаны кремом и обсыпаны жареными орехами.

Торт «Прага»

Для торта бисквит замешивают с какао порошком и сливочным маслом;

Прослаивают пражским кремом;

Поверхность отделана шоколадной помадой;

Торт «Прага» можно порционировать.



Торт «Березка» 3-ёх слойный. Один слой смазывают кремом, другой клубничным вареньем. Один из пластов бисквита смешанный с какао-порошком. На поверхности торта белая помада, из крема отсажена берёза, листья которой украшены миндалём.



Торт «Цыплята» – круглой формы, фигурный;
На поверхности торта в центре расположена шоколадная стружка, по краям отсажены из крема фигурки в виде цыплят;
Боковые стороны торта отделаны меренгами и шоколадным кремом.





Торт «Корзина с клубникой»

Торт фигурный квадратной формы;
На поверхности торта наносят сетку из шоколадного крема;

Для корзины, бисквит выпекают в специальной форме или формуют из платов бисквита;

Корзину отделяют плетениями из белого и шоколадного крема;

По углам торта делают украшения из шоколадной глазури.

Торт «Хлеб-Соль» - фигурный, имеет форму каравая, предназначен для торжественных праздников, как символ изобилия и гостеприимства.

Состоит из 5-6 слоев, пропитывают сиропом и склеивают между собой кремом. Поверхность торта покрывают фруктовой начинкой и глазируют шоколадной помадой.

На поверхности каравая выложен рушник-полотенце из сахарной мастики. В центре установлена солонка наполненная сахарной пудрой. Торт художественно оформлен кремом.





Украшение торта разнообразное. Полотенце из мастики выстилают разными способами.



Торт состоит из 3-4-ёх слоев;
Песочные пласты между собой склеены шоколадным кремом;
Поверхность торта покрыта фруктовой начинкой и шоколадной помадой;
На поверхности торта наноситься надпись «Ленинградский», украшают бордюром из шоколадного крема, узорчатым шоколадом, жареными орехами, боковые стороны обсыпаны бисквитной жареной крошкой.



ПЕСОЧНЫЕ ТОРТЫ

Торт «Ленинградский»

Торт состоит из 3-4-ёх слоев;
Песочные пласты между собой склеены шоколадным кремом;
Поверхность торта покрыта фруктовой начинкой и шоколадной помадой;
На поверхности торта наноситься надпись «Ленинградский», украшают бордюром из шоколадного крема, узорчатым шоколадом, жареными орехами, боковые стороны обсыпаны бисквитной жареной крошкой.



Торт «Абрикотин»

Торт квадратной или круглой формы;
3-4 ёх слойный, прослоенный сливочным кремом с ликёром «Абрикотин»;
На поверхности помада розового цвета, сеточка из шоколадного крема;
Орехи и цукаты на поверхности украшены в центре и по краям торта.

Торт «Пешт»

Торт круглой формы, состоит из 3-ёх песочных пластов;
Склеены пласты джемом, поверхность украшают белковым кремом (сырцовым способом)



Торт «Ландыш»

Торт квадратной или круглой формы, песочные пласты склеивают между собой фруктовой начинкой;

Поверхность грунтуют фруктовой начинкой, глазируют помадой;

На поверхности делают рисунок под мрамор (на незастывшую помаду наносят шоколадную помаду в виде параллельных полосок, ножом проводят поперёк полосок линии вверх и вниз);

На застывшей помаде под мрамор наносят цветы-ландыши.



Торт «Листопад»

Песочный полуфабрикат готовят для торта с добавлением измельченного жареного ореха;

Песочные пласты прослаивают кремом и вареньем поочередно;

Торт 3-ёх слойный, поверхность и боковую сторону торта обмазывают вареньем и глазируют шоколадной помадой;

На поверхности торта намечают 12 секторов и каждый украшают кремом в виде листиков зелёного цвета.



Торт «Песочно-фруктовый»

Торт круглой или квадратной формы;

Торт 3-ёх слойный;

Песочные пласты склеены между собой фруктовой начинкой;

На поверхности фруктовая начинка и фрукты, желе.



торт «НАПОЛЕОН»

Основа этого торта слоёный полуфабрикат;

Слоёные пласты склеивают между собой кремом;

Поверхность и боковые стороны обсыпают слоёной крошкой. Поверхность торта можно украсить кремом или фруктами



СЛОЕННЫЕ ТОРТЫ

Торт «Полёт»

Торт состоит из воздушно-орехового полуфабриката;

Прослоен кремом «Шарлотт»;

Торт украшен воздушным полуфабрикатом и шоколадным кремом.



БЕЛКОВО-ВОЗДУШНЫЕ ТОРТЫ

Торт «КИЕВСКИЙ»

Торт двухслойный, воздушно-ореховый полуфабрикат;

Два пласта склеивают кремом, поверхность и боковые стороны смазывают шоколадным кремом;

Торт украшают рисунком из цветного крема в виде листа «Каштана»



Торт «ПТИЧЬЕ МОЛОКО»

Торт фирменный, приготовлен из двух сдобно-взбивных полуфабрикатов и крема-суфле;

Покрит темперированным шоколадом; При заказе оформляют поверхность кремом.

Миндальный торт «Крещатик»

Торт круглой формы. Миндальное тесто выкладываем на противень
После выпечки и охлаждения три слоя миндального п/ф соединяем
кремом «Шарлотт» белым

Поверхность смазывают шоколадным кремом «Шарлотт»

Боковые стороны обсыпают крошкой от миндального п/ф

Поверхность украшаем кремом в виде цветка



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ