

МДК.05.02. Технология приготовления  
хлебобулочных, мучных, кондитерских  
изделий  
профессия 43.01.09 Повар, кондитер

***Тема урока: «Технология приготовления  
бисквитных тортов»***



*Тема урока: «Технология приготовления  
бисквитных тортов»*



## *Рассматриваемые вопросы:*

- 1. Классификация тортов.**
- 2. Процесс приготовления и оформления тортов.**
- 3. Требования к качеству**
- 4. Сроки хранения и реализации**

# Актуализация знаний

1. Какие ингредиенты входят в состав бисквитного полуфабриката?

**Яйцо, сахар, мука, крахмал.**

2. Сколько способов приготовления бисквитного полуфабриката вы знаете?

**Теплый способ и холодный способ “Буше”.**

3. Из каких операций состоит приготовление бисквитного полуфабриката теплым способом?

**соединение яиц с сахаром, их подогрев и взбивание, смешивание яично-сахарной**

**4. До какой температуры подогревают яично – сахарную массу?**

---

**5. Температура выпечки бисквитного полуфабриката?**

---

**6. Какие отделочные полуфабрикаты можно использовать для приготовления тортов?**

---

**7. Как называется сахарный сироп уваренный до  $t$  150-163 °C ?**

---

**8. Как называется отделочный п/ф приготовленный из миндального ореха и используют путем лепки?**

**9. Как называется отделочный п/ф имеющий студнеобразную массу?**

---

**10. Как называется п/ф имеющий легкую, пышную структуру, используют для оформления поверхности и боковых сторон тортов и пирожных?**

---

**11. Как называется п/ф приготовленный из сахарной пудры с желатином и используют для украшений путем лепки?**

---

**12. Как называется крем, для приготовления которого используется сахаро-агарно-повидловый сироп?**

# ХАРАКТЕРИСТИКА ТОРТА

**Бисквитный торт** – это готовое кондитерское изделие разных форм и размеров, имеющее лёгкую и пышную структуру, и декоративно обработанную поверхность.





# *КЛАССИФИКАЦИЯ ТОРТОВ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ СЛОЖНОСТИ ОТДЕЛКИ:*

- Торты массового производства
- Литерные торты
- Фигурные торты
- Фирменные торты



# *Торты массового производства:*

Имеют массу от 0,250 гр. до 1.5кг (чаще всего 0.5 и 1.0 кг).

Поверхность оформлена простым рисунком или обсыпана посыпками.

Боковые стороны обсыпаны крошкой.

Форма – разнообразная.



# *Литерные торты:*

Это бисквитно-кремовые торты массой 2-3 кг. Более сложной отделкой поверхностей, чем торты массового производства. Боковые стороны отделаны бисквитной крошкой.



# *Фигурные торты*

Массой не менее 1.5 кг.  
Поверхность отделана сложным рисунком в виде контурно-рельефного или объемного рисунка, с украшениями в виде выпеченных или отливных барельефов или целых фигур из шоколада, или других п/ф.  
Боковые стороны оформлены выпеченными или другими отделочными



*Лакомофф*

# Фигурные торты



# ***Фирменные торты***

**Изготавливают на конкретных  
предприятиях. Технологию  
приготовления разрабатывают  
кондитеры данного предприятия.  
Рецепты хранят в секрете.**



# *Установленные размеры тортов:*

## Квадратные торты

массой 0.5 кг – 120x120 или  
130x130;

массой 1,0 кг – 200x200 мм.

## Диаметр круглых тортов

массой 0.5 кг – 160 мм.

массой 1.0 кг – 200 мм.

Высота тортов колеблется от 40



# **Приготовление тортов состоит из следующих**

## **операций:**

- Приготовления выпеченных полуфабрикатов из теста.
- Приготовления отделочных п/ф.
- Разрезания и склеивания пластов.
- Намазывания поверхности и боковых сторон.
- Разрезание торта на куски
- Отделки боковых сторон.
- Отделки поверхности торта.





# ***Требования к качеству тортов:***

- Торты должны соответствовать требованиям ОСТ 18-102-72
- Внутренняя структура пышная, пористая, мягкая.
- Иметь четкий рисунок с узором законченного характера и с красивым сочетанием цветовой гаммы на поверхности .
- Боковые стороны сохраняют четкие грани торта.

## *Сроки реализации тортов:*

**Хранят торты при t от 2**

**до 6°C**

- **С заварным кремом и кремом из взбитых сливок – 6 часов,**
- **С творожным кремом – 24 часа,**
- **С масляным кремом – 36 часов,**
- **С белково-взбивным – 72**

# ***ЗАКРЕПЛЕНИЕ ИЗУЧЕННОГО***

Наименование торта	Форма, масса	Используемые п/ф	Алгоритм приготовления	Требования к качеству	Условия и сроки реализации

# *Приготовление бисквитного полуфабриката*

**Яйца с сахаром песком  
соединяют, и помешивая,  
прогревают на водяной**



Липидно-сахарную смесь  
взбивают до увеличения в  
объеме в 2,5-3 раза и до  
появления устойчивого  
рисунка на поверхности,  
охлаждают до 20 С



**Муку соединяют с крахмалом и  
быстро (но не резко) замешивают  
с яично-сахарной массой.  
В конце замеса добавляют**



**Готовое бисквитное тесто выпекают в капсулах, на противнях или формах при  $t$  200-210 оС 10-30 минут в зависимости от используемой формы.**



# Формы для выпекания





**Окончание процесса выпечки устанавливают по светло-коричневому цвету корочки и упругости.**

**Выпеченный бисквит охлаждают и, вырезая тонким ножом по всему периметру бортов формы, опрокидывают на стол. Оставляют на 8...10 часов для укрепления структуры **МЯКИША****



# Требования к качеству п/ф бисквитного:

Внешний вид:

а) форма – сохранена,  
правильная;

б) поверхность - гладкая

в) цвет корочки - светло-  
коричневый, мякиша -  
жёлтый

г) консистенция - пышная,  
пористая;

Вкус – сладковатый;

Влажность –  $25 \pm 3\%$

# Технологический диктант

## (Время выполнения – 7 минут)

№	Утверждение	Ответ «да» или «нет»
1	Разрыхление бисквитного теста осуществляется химическим способом.	
2	Бисквитное тесто можно приготовить только теплым способом.	
3	Бисквитное тесто требует использование форм для выпечки.	
4	При увеличении температурного режима выпечки произойдет «закал».	
5	Если после надавливания пальцем на поверхности бисквита остается углубление, значит бисквит пропечен.	
6	Для укрепления структуры, бисквит обязательно должен созревать.	
7	Температура выпекания бисквита 240 – 260 °С	
8	Для улучшения вкуса в бисквитное тесто добавляют ванилин.	
9	Бисквитный полуфабрикат используют только для приготовления тортов.	
10	Бисквит имеет пышную, легкую структуру, поэтому очень удобен в обработке.	

# Эталон ответов

№	Утверждение	Ответ «да» или «нет»
1	Разрыхление бисквитного теста осуществляется химическим способом.	нет
2	Бисквитное тесто можно приготовить только теплым способом.	нет
3	Бисквитное тесто требует использование форм для выпечки.	да
4	При увеличении температурного режима выпечки произойдет «закал».	да
5	Если после надавливания пальцем на поверхности бисквита остается углубление, значит бисквит пропечен.	нет
6	Для укрепления структуры, бисквит обязательно должен созревать.	да
7	Температура выпекания бисквита 240 – 260°С	нет
8	Для улучшения вкуса в бисквитное тесто добавляют эссенцию.	да
9	Бисквитный полуфабрикат используют только для приготовления тортов.	нет
10	Бисквит имеет пышную, легкую структуру, поэтому очень удобен в обработке.	да

# Критерий оценивания

Каждый правильный ответ – 1 балл