

**Приготовление и
оформление
фруктовых и легких
обезжиренных
тортов и пирожных**

Характеристика

- В настоящее время для приготовления мучных кондитерских изделий применяют сырье с пониженным и низким содержанием жира - обезжиренные молоко, сливки, йогурт, сметана, готовые смеси и заменители.
- **Одним из основных направлений является приготовление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.**
- Использование готовых смесей, которые входят в состав теста и кремов, упрощает технологический процесс, уменьшает продолжительность приготовления изделий, обеспечивает их высокие вкусовые качества.

Технология

Основой фруктовых и легких обезжиренных тортов является бисквитный или песочный полуфабрикат. Для приготовления пирожных используют бисквитный, заварной, песочный и слоеный полуфабрикаты.

Для пропитки бисквитного полуфабриката используют сиропы с фруктовыми соками. *Крем применяют легкий из растительных сливок, творожно-йогуртовые смеси, с добавлением фруктовых наполнителей (яблочные начинки, клубничное пюре), протертый творог, прослойки из свежих или консервированных фруктов.* Боковые стороны тортов обсыпают кокосовой стружкой или бисквитной крошкой.

При оформлении тортов или пирожных используют фрукты, их поверхность покрывают гелем или заливают желе. Для приготовления желе используется желатин или агар-агар.

Ассортимент изделий

- торт «Бисквитно-кремовый со свежими фруктами»;
- торт «Йогуртовый с клубникой»;
- торт «Бисквитно-кремовый с консервированными фруктами»;
- торт «Киви»;
- пирожное «Бисквитное с консервированными фруктами»;
- пирожное «Клубничное»;
- заварные кольца с фруктами и ягодами;
- пирожное «Слоеное с клубникой».

Заварные кольца с фруктами и ягодами

- Заварной п/ф отсадить в виде колец, выпекать при t 200-190°C;
- кольца после охлаждения разрезать по горизонтали пополам;
- на нижнюю часть отсадить из кондитерского мешка крем, разложить киви, клюкву;
- накрыть верхней частью;
- посыпать сахарной пудрой.

Внешний вид - форма кольца, без деформаций; фрукты равномерно распределены по диаметру пирожного, поверхность аккуратно обсыпана сахарной пудрой. *Цвет* - свойственный заварному п/ф, золотистый. *Вкус* - сладкий, свойственный заварному п/ф, киви, клюквы. *Консистенция* - заварной п/ф мягкий, крем хорошо сохраняет форму.



Пирожное «Клубничное»

- Половину нормы клубники протереть через сито, смешать с половиной нормы сахарной пудры;
- сливки взбить с оставшейся сахарной пудрой до устойчивой массы, добавить протертый творог, клубничное пюре и желатин;
- массу аккуратно перемешать;
- бисквит разрезать с помощью специального ножа на круглые заготовки;
- каждую заготовку промочить лимонным соком, уложить в подготовленную форму в виде кольца (по размеру заготовки), клубнику разрезать вдоль на две половинки и поставить их внутрь круга срезом к стенке;
- сверху выложить крем и аккуратно выровнять;
- затем охладить в течение 2 ч;
- пирожное оформить оставшимися ягодами клубники, разрезанными пополам, и миндалем.

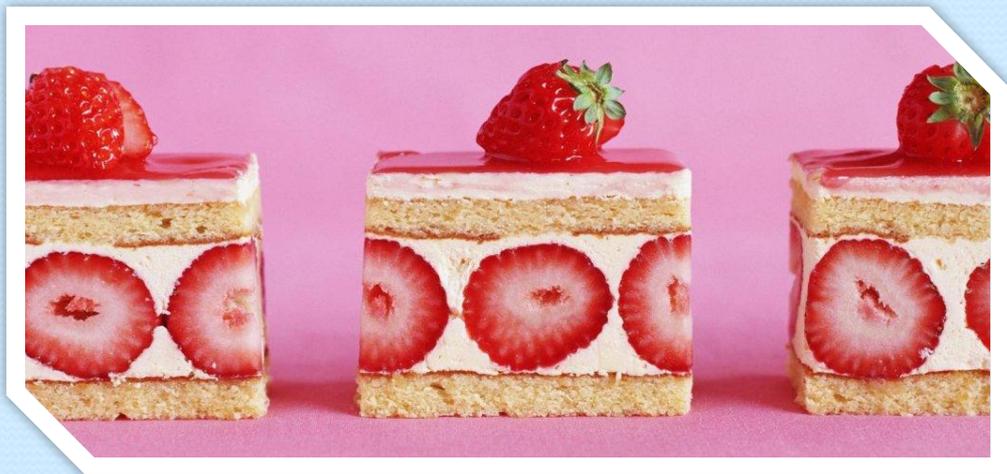
Пирожное «Клубничное»

Внешний вид - форма цилиндрическая, без деформаций; фрукты равномерно распределены по диаметру пирожного и на поверхности.

Цвет - свойственный бисквитному п/ф и клубники.

Вкус - сладкий, свойственный бисквитному п/ф, клубничный, лимонный.

Консистенция - бисквит пористый, упругий, хорошо пропитан сиропом; масса застывшая.



Пирожное «Бисквитное с консервированными фруктами»

- Бисквитный п/ф разрезать по горизонтали на два пласта;
 - нижний пласт промочить сиропом (40%) и смазать слоем яблочной начинки;
 - второй пласт положить корочкой вниз, промочить сиропом (60%) и загрунтовать начинкой;
 - пласт расчертить на пирожные, украсить консервированными фруктами, залить желе при $t\ 60^{\circ}\text{C}$ в два приема;
- после застывания желе пласт разрезать на пирожные по намеченным ранее контурам горячим ножом.

Внешний вид - форма различная, без деформаций; фрукты на поверхности равномерно покрыты желе.

Цвет - свойственный бисквитному п/ф и фруктам.

Вкус - сладкий, свойственный бисквитному пирожному и фруктам.

Консистенция - бисквит пористый, упругий, пропитан сиропом; желе слегка упругое, застывшее.

Пирожное «Бисквитное с консервированными фруктами»



Пирожное «Слоеное с клубникой»

- После выпечки и охлаждения пласты выровнять ножом;
- три пласта соединить кремом, перекладывая клубникой;
- поставить в холодильную камеру для охлаждения;
- пласт разрезать на пирожные в форме треугольника;
- поверхность пирожного украсить кремом и клубникой;
- посыпать сахарной пудрой.

Внешний вид - форма треугольная, без деформаций; фрукты равномерно распределены внутри пирожного, поверхность аккуратно обсыпана сахарной пудрой и украшена клубникой. *Цвет* - свойственный слоеному п/ф, золотистый. *Вкус* - сладкий, свойственный слоеному п/ф, клубничным.

Консистенция - слоеного п/ф мягкая, крем хорошо сохраняет форму.



Торт «Бисквитно-кремовый со свежими фруктами»

- Бисквитный полуфабрикат разрезать на три пласта;
- пропитать сиропом с фруктовым соком;
- на нижний и средний пласты нанести слой крема из растительных сливок;
- боковую поверхность и верх загрунтовать кремом; боковую поверхность обсыпать бисквитной крошкой;
- сверху торт украсить свежими фруктами и покрыть гелем.

Внешний вид - форма круглая, без деформаций; боковые стороны равномерно обсыпаны жареной бисквитной крошкой; фрукты на поверхности равномерно покрыты гелем.

Цвет - свойственный бисквитному п/ф и фруктам.

Вкус - сладкий, свойственный бисквитному тарту и фруктам.

Консистенция - бисквит пористый, упругий, пропитан сиропом; гель слегка упругий, студнеобразный.

Торт «Бисквитно-кремовый со свежими фруктами»



Торт «Йогуртовый с клубникой»

- Творог протереть и перемешать с йогуртом до однородной массы;
- желтки взбивать в течение 5-7 мин;
- одновременно варить сахарный сироп (уваривать до пробы твердого шарика);
- во взбитые желтки постепенно тонкой струйкой ввести горячий сироп, взбивать 10 мин;
- в творожно-йогуртовую смесь добавить растворенный желатин и взбитые желтки с сиропом;
- вымешать в течение 2 мин, разлить в формы, поставить в холодильный шкаф для застывания;
- извлечь из формы, глазировать шоколадом, украсить сливками и клубникой.

Торт «Йогуртовый с клубникой»

Внешний вид - форма круглая, поверхность равномерно заглазирована шоколадом, обсыпана бисквитной крошкой.

Цвет - красивое сочетание цветов.

Вкус - сладкий, творожный, шоколадный, клубничный.

Запах - шоколадный, творожный, клубничный.

Консистенция - мягкая, хорошо сохранившая форму.



Торт «Бисквитно-кремовый с консервированными фруктами»

- Бисквитный п/ф разрезать на три пласта;
- фрукты нарезать тонкими дольками;
- нижний и средний пласты пропитать сиропом, смазать кремом и уложить подготовленные фрукты;
- верхний пласт пропитать сиропом, смазать кремом и аккуратно уложить фрукты в виде рисунка;
- боковую поверхность загрунтовать кремом и обсыпать кокосовой стружкой;
- из крема на поверхности оформить бордюры, украсить фруктами и покрыть гелем.

Торт «Бисквитно-кремовый с консервированными фруктами»

Внешний вид - форма круглая, без деформаций; боковые стороны равномерно обсыпаны жареной бисквитной крошкой; фрукты на поверхности равномерно покрыты гелем. *Цвет* - свойственный бисквитному п/ф и фруктам.

Вкус - сладкий, свойственный бисквитному торту и фруктам. *Консистенция* - бисквит пористый, упругий, пропитан сиропом; гель слегка упругий, студнеобразный.



Торт «Корона»

- Бисквитный п/ф разрезать на три пласта;
- бисквитный коврик разрезать на треугольники высотой 12-15 см, шириной основания 5-7 см;
- нижний пласт смазать вишневым джемом;
- второй пласт промочить шоколадной глазурью и, переверачивая, положить этой стороной на нижний пласт;
- смазать кремом «Деликат»;
- загрунтовать поверхность и боковые стороны сливками;
- украсить по всему диаметру торта бисквитными ковриками, предварительно смазанными гелем, подкрашенным желтым цветом;
- посыпать серебряными шариками и украсить сливками.

Торт «Корона»

Внешний вид - форма сохранена, на поверхности гель распределен равномерно, рисунок четкий.

Цвет - бисквитного п/ф - желтый; крема - белый. *Вкус* - сладкий, вишневый. *Запах* - выпеченного бисквитного теста, вишневый. *Консистенция* - пористая, упругая, пропитана сиропом, геля - без комочков, крема - пышная, сохраняющая форму.



Торт «Киви»

- Бисквитный п/ф разрезать на три пласта;
- нижний пласт смазать начинкой, шоколадной глазурью, кремом «Киви с лимоном» (50 г);
- второй пласт смазать кремом (180 г), разложить зефир;
- третий пласт загрунтовать кремом из растительных сливок (светло-салатного цвета);
- боковые стороны обсыпать кокосовой стружкой;
- украсить по всему диаметру торта гелем и шоколадом.

Торт «Киви»

Внешний вид - форма круглая или овальная, не деформирован; шоколад не поломан, боковые стороны равномерно обсыпаны кокосовой стружкой; поверхность равномерно покрыта гелем и украшена шоколадом.

Цвет - свойственный бисквитному п/ф и зеленый - начинки, стружки, крема.

Вкус - сладкий, свойственный бисквитному тарту, киви.

Консистенция - бисквит пористый, упругий, начинка однородная, не жидкая; гель слегка упругий, студнеобразный.



Торт «Черная смородина»

- Бисквитный п/ф разрезать на два пласта, третий пласт - бисквит с какао;
- нижний пласт смазать начинкой, кремом «Черная смородина»;
- второй пласт (бисквит с какао) смазать кремом «Черная смородина»;
- третий пласт загрунтовать кремом из растительных сливок (светло-салатного цвета);
- боковые стороны загрунтовать и украсить кремом из растительных сливок;
- украсить зеркальным гелем, желейными шариками в виде веточки смородины и листиками из сливочного крема.

Торт «Черная смородина»

Внешний вид - форма круглая или овальная, без деформаций; поверхность аккуратно украшена гелем, желевыми шариками, боковая сторона украшена кремом; поверхность равномерно покрыта гелем и украшена желевыми шариками в виде веточки смородины и листиками из сливочного крема.

Цвет - свойственный бисквитному п/ф, фиолетовый - начинки, крема.

Вкус - сладкий, свойственный бисквитному торту, смородиновый.

Консистенция - бисквит пористый, упругий, начинка однородная, не жидкая; гель слегка упругий, студнеобразный.

Торт «Слава»

- Бисквитный полуфабрикат разрезать на три пласта;
- пропитать сиропом сливовым;
- на нижний пласт нанести слой крема сливочно-сливового;
- второй пласт смазать сливовой начинкой;
- боковую поверхность и верх загрунтовать кремом; боковую поверхность обсыпать воздушной крошкой;
- сверху торт украсить воздушным п/ф и кремом.

Внешний вид - форма круглая или овальная, без деформаций; поверхность аккуратно украшена кремом и воздушным п/ф, боковая сторона украшена кремом и засыпана воздушной крошкой.

Цвет - свойственный бисквитному п/ф, фиолетовый - начинке, крема.

Вкус - сладкий, свойственный бисквитному торту, сливовый.

Консистенция - бисквит пористый, упругий, начинка однородная, не жидкая; крем хорошо сохраняет форму.

Вопросы на закрепление

- Что является характерной особенностью фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных?
- Какие основные ингредиенты для приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных?
- Какие отделочные полуфабрикаты применяют при изготовлении фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных?
- Что используют для отделки поверхности фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных?
- Перечислить полуфабрикаты применяемые для приготовления фруктовых и легких обезжиренных пирожных.
- Какой срок реализации этих изделий?