

Павлодарский колледж
сервиса и питания

Слоеные торты

Разработала преподаватель
Пицина И.



«Слоеный с кремом»



«Слоеный с кремом»

Масса торта 1 кг

Торт квадратный, трехслойный, прослоен кремом.

Верхняя поверхность и боковые стороны торта обмазаны кремом и обсыпаны слоеной крошкой.

Три пласта слоеного полуфабриката размером 180*180 мм, выпеченные из теста, толщиной 5 мм, покрывают масляным или заварным кремом (по пузырчатой стороне) и склеивают, после склейки их следует слегка спрессовать. Гладкий верх и боковые стороны торта обмазывают кремом и обильно посыпают крошками слоеного полуфабриката. Верх торта обсыпают сахарной пудрой.

Торты массой свыше 1 кг отделяют по поверхности кремовыми цветами.





«Спортивный»

Торт квадратный, трехслойный, прослоен фруктовой начинкой. Поверхность заглазирована помадой. Боковые стороны покрыты начинкой и обсыпаны крошкой.

Три пласта слоеного полуфабриката, выпеченного из теста толщиной 5 мм, прослаивают фруктовой начинкой и склеивают. Верхний пласт кладут гладкой стороной кверху. Боковые стороны торта покрывают фруктовой начинкой и обсыпают мелко тертыми слоеными крошками, поверхность смазывают тонким слоем начинки и глазируют помадой.

«Яблочный»

Масса торта 2 кг.

Форма круглая. На две круглые лепешки слоеного полуфабриката наносят слой крема с яблочной начинкой, на 1 часть масляного крема берут 1 часть яблочной начинки. На крем нижней лепешки укладывают нарезанные на дольки яблоки из компота, верхнюю лепешку накладывают так, чтобы слой яблок был покрыт кремом.

Поверхность торта обмазывают масляным кремом с яблочной начинкой. На поверхность торта укладывают яблоки, нарезанные дольками, рядами по окружности. Поверхность уложенных яблок заливают подкрашенным красной краской желе.

Боковую поверхность торта обмазывают масляным кремом с яблочной начинкой и отделывают воздушным полуфабрикатом, масляным кремом и шоколадно-масляным кремом.