



**КОЛЛЕДЖ
СФЕРЫ УСЛУГ №3**

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И
НАУКИ ГОРОДА МОСКВЫ
Государственное бюджетное
профессиональное
образовательное учреждение города
Москвы
«Колледж сферы услуг №3»
(ГБПОУ КСУ № 3)

ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Тема. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Группа 34б

Руководитель практики: Кирсанова Ирина Викторовна

Дата: 16.12.2020г.



Тема урока:

Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации тортов разнообразного ассортимента (бисквитные, песочные торты)





Торты

Удельный вес тортов в группе мучных кондитерских изделий (пирожные и торты) составляет свыше 60%. Объясняется это не только хорошими вкусовыми качествами тортов, но и тем, что торт может служить отличным подарком и украсить любой праздничный стол.

Размеры торта различны, а масса его колеблется от 250 г (детский торт) до 10 кг и выше.

Значительные размеры и масса тортов дают возможность осуществлять разнообразную отделку, которая может по своей художественности удовлетворять самым изысканным вкусам.





Торты

Наиболее распространенная геометрическая форма тортов — квадратная, прямоугольная, круглая и овальная. Несколько реже вырабатывают торты в форме цветка, ромба, полумесяца и т. п.

Отделка тортов заключается в сочетании выпеченных полуфабрикатов, представляющих собой основу торта, с отделочными полуфабрикатами: кремом, начинками, сиропами, помадой, глазурью, посыпками, а также с фруктами, ягодами, шоколадом и другими компонентами.





Торты

Торты представляют собой прослоенные (склеенные) кремом, фруктовой начинкой, марципаном или шоколадом пласты из выпеченных полуфабрикатов, причем бисквитные пласты, как правило, пропитывают сиропом, смазывают кремом или глазируют помадой, покрывают начинкой, обсыпают с боков крошкой из выпеченных полуфабрикатов, отделявают сверху, а иногда и с боковых сторон кремом, фруктами, полуфабрикатами буше, воздушным и т. д.

В одном торте возможно сочетание различных выпеченных полуфабрикатов, например, бисквита с песочным полуфабрикатом, бисквита с воздушным





КОЛЛЕДЖ
СФЕРЫ УСЛУГ №3

Бисквитны е торты



Бисквитные торты

Бисквитные торты являются самыми распространенными. Они обладают высокими вкусовыми качествами и благодаря пышной и мягкой структуре бисквита очень удобны для изготовления.

В зависимости от того, с какими отделочными полуфабрикатами сочетается бисквит, торты подразделяются на следующие группы:

- бисквитные с отделкой белковым кремом,
- бисквитные с отделкой масляным кремом,
- бисквитно–кремовые глазированные,
- бисквитно–кремовые с посыпками,
- бисквитные с кремом и свежими фруктами,
- бисквитные с фруктами,
- бисквитно–воздушные с кремом

Могут быть и другие варианты сочетания полуфабрикатов.

Описываемые способы оформления тортов являются

РЕЦЕПТУРЫ НА 1 Т БИСКВИТНЫХ ТОРТОВ С ОТДЕЛКОЙ БЕЛКОВЫМ КРЕМОМ



КОЛЛЕДЖ
СФЕРЫ УСЛУГ №3

Полуфабрикаты и сырье	214 (2). «Бисквитный с белковым кремом и фруктовой прослойкой»	215 (3). «Бисквитный с белковым кремом и кремовой прослойкой»	216 (4). «Калач»
	КОЛИЧЕСТВО, кг		
Бисквит по рецепту 1 (1)	350	350	250
Белковый крем по рецепту 71 (30) и 72 (31) . . .	242	222	—
Масляный крем по рецепту 49 (21)	—	240	—
Масляный крем шоколадный по рецепту 64 (22) .	—	—	284
Взбитые с сахаром белки по рецепту 216	—	—	310
Сироп для промачивания по рецепту 30 (37) . . .	140	140	150
Сахарная пудра	24	24	—
Желе по рецепту 33 (36)	—	10	—
Фрукты, цукаты	55	55	—
Фруктовая начинка по рецепту 86 (41)	230	—	—
Коньяк	—	—	6
Крошка бисквитная жареная по рецепту 90 (1)	9	9	—
Итого	1050	1050	1000
Обрезки от бисквита . . .	50	50	—
Выход	1000	1000	1000



БИСКВИТНЫЕ ТОРТЫ С ОТДЕЛКОЙ БЕЛКОВЫМ КРЕМОМ

ТОРТ «БИСКВИТНЫЙ С БЕЛКОВЫМ КРЕМОМ И ФРУКТОВОЙ ПРОСЛОЙКОЙ»

Торт прослаивают фруктовой начинкой, сверху отделяют белковым кремом и фруктами или цукатами, боковые стороны обсыпают бисквитной жареной крошкой.

Круглую бисквитную лепешку разрезают вдоль на 2 или 3 пласта. Нижний пласт промачивают сиропом только слегка, учитывая, что при обильном пропитывании бисквит размокает и торт, имея слабое основание, будет деформироваться во время последующей обработки. Пропитанный пласт покрывают начинкой и склеивают с верхним пластом. При трехслойном торте второй пласт, склеенный с первым, промачивают несколько сильнее и склеивают начинкой с третьим (верхним) пластом, который обильно пропитывают сиропом. Для промачивания первого пласта торта массой 1 кг расходуется примерно 30–35 г сиропа, второго пласта — 40–45 г и третьего — 60–70 г.



БИСКВИТНЫЕ ТОРТЫ С ОТДЕЛКОЙ БЕЛКОВЫМ КРЕМОМ

ТОРТ «БИСКВИТНЫЙ С БЕЛКОВЫМ КРЕМОМ И ФРУКТОВОЙ ПРОСЛОЙКОЙ»

Верх и боковые стороны торта покрывают тонким слоем начинки, а поверх начинки накладывают белковый крем. На кремовой поверхности торта плавными движениями кондитерской гребенки делают рифленый рисунок, затем торт укладывают на металлический кружок, поднимают на ладони левой руки и при вращении кружка выравнивают боковые грани торта скользящими движениями смоченного горячей водой ножа сверху вниз и к себе, как показано на рис. 205. Излишек крема снимают с ножа на край тазика. После выравнивания граней не должно быть заусениц из крема. Вращая торт на ладони левой руки, правой рукой обсыпают боковые стороны жареной бисквитной крошкой.





БИСКВИТНЫЕ ТОРТЫ С ОТДЕЛКОЙ БЕЛКОВЫМ КРЕМОМ

ТОРТ «БИСКВИТНЫЙ С БЕЛКОВЫМ КРЕМОМ И ФРУКТОВОЙ ПРОСЛОЙКОЙ»

Поверхность торта шприцуют белковым кремом. Если крем сырцовый, то после шприцевания торт сажают в печь на 2–3 мин для колеровки крема при 230°С (на креме образуется тонкая устойчивая корочка). Во время колеровки в первую очередь темнеют выступающие части рисунка и получается резко очерченный рисунок. Заварной крем колеровки не требует, сахарная пудра используется в сироп для приготовления крема.





БИСКВИТНЫЕ ТОРТЫ С ОТДЕЛКОЙ БЕЛКОВЫМ КРЕМОМ

ТОРТ «БИСКВИТНЫЙ С БЕЛКОВЫМ КРЕМОМ И ФРУКТОВОЙ ПРОСЛОЙКОЙ»

После остывания поверхность торта обсыпают сахарной пудрой и отделывают цукатами или обсушенными фруктами из сиропа.



БИСКВИТНЫЕ ТОРТЫ С ОТДЕЛКОЙ МАСЛЯНЫМ КРЕМОМ

БИСКВИТНЫЙ ТОРТ «СКАЗКА»

Торт продолговатой формы, прослоен и отделан шоколадным и ванильным масляным кремом; поверхность украшена фруктами и цукатами; боковые стороны обсыпаны бисквитной крошкой. Развес торта от 0,5 кг и выше. Этот торт оформляют в виде березового или соснового полена; рулета, отделанного кремом; трехслойного прямоугольного продолговатого торта, украшенного кремом.





БИСКВИТНЫЕ ТОРТЫ С ОТДЕЛКОЙ МАСЛЯНЫМ КРЕМОМ

БИСКВИТНЫЙ ТОРТ «СКАЗКА»

Для тортов первых двух разновидностей изготавливают рулет из тонкой бисквитной размазки. После освобождения от бумаги размазку смачивают сиропом, покрывают шоколадным кремом и свертывают в рулет, поверхность которого еще раз промачивают; затем накладывают крем (рассчитанное по рецептуре количество), размазывают его ножом по рулету, включая и торцы его.

Для получения гладкой кремовой поверхности следует взять пергаментную ленту шириной 8–10 см, длиной 18–20 см, смочить ее в горячей воде, обжечь, ею рулет вокруг одного конца и провести ленту, продолжая обжимать рулет, до другого конца его. После этого нижнюю часть рулета со всех сторон обсыпают жареной бисквитной крошкой слоем шириной около 1 см.

БИСКВИТНЫЕ ТОРТЫ С ОТДЕЛКОЙ МАСЛЯНЫМ КРЕМОМ

БИСКВИТНЫЙ ТОРТ «СКАЗКА»

Торта «Сказка», можно оформить различными способами, например, в виде полена. При изготовлении полена после выравнивания поверхности рулета пергаментом на нем отсаживают при помощи гладкой трубочки несколько колец из кофейного крема, середину их заполняют шоколадным кремом. Ножом, смоченным в горячей воде, производят ровный срез белого и шоколадного крема, на срезе делают рубчатую поверхность, в результате чего получается спил. Полено отшприцовывают мхом, листочками, грибочками и прочими украшениями. В разных местах по ширине полена из корнетика отсаживают кремом темные борозды, имитирующие фактуру на коре.





БИСКВИТНЫЕ ТОРТЫ С ОТДЕЛКОЙ МАСЛЯНЫМ КРЕМОМ БИСКВИТНЫЙ ТОРТ «СКАЗКА»

Прямоугольный торт оформляют двумя способами. Один из них сострит в следующем. Из обычной бисквитной лепешки вырезают два прямоугольных пласта (для торта массой 0,5 кг — длиной 16 см, шириной 8,5 см). Пласты пропитывают сиропом и склеивают кремом. Боковые стороны покрывают кремом и крошкой. Поверхность отделывают кремом и украшают фруктами или цукатами.





БИСКВИТНЫЕ ТОРТЫ С ОТДЕЛКОЙ МАСЛЯНЫМ КРЕМОМ БИСКВИТНЫЙ ТОРТ «СКАЗКА»

При оформлении торта другим способом выпеченный в специальной форме длинный бисквитный батон овальной формы разрезают вдоль на три пласта, пропитывают их сиропом, склеивают и отделывают кремом.



РЕЦЕПТУРЫ НА 1Т БИСКВИТНЫХ ГЛАЗИРОВАННЫХ ТОРТОВ



КОЛЛЕДЖ
СФЕРЫ УСЛУГ №3

Полуфабрикаты и сырье	280 (6). «Шоколад- ный»	281 (13). «Орехо- вый»	282 (15). «Пионер- ский»
	количество, кг		
Бисквит по рецепту 1 (1)	375	375	300
Бисквит буше по рецепту 6 (9)	7	—	—
Крем масляный по рецептам 49 (21) и 64 (22)	225	—	200
Крем масляный ореховый на молоке и яйцах по рецепту 67 (23)	—	125	—
Сироп для промачивания по рецепту 30 (37)	200	142	240
Фрукты из сиропа	—	100	26
Помада по рецепту 22 (33)	208	206	135
Шоколад	25	—	—
Крошка полуфабриката «Дачный» по рецепту 19 (15)	10	—	17
Орехи	—	52	42
Патока для глазирования орехов	—	—	17
Крошка жареная бисквитная по рецепту 90 (1)	—	—	6
Пралине	—	—	17
Итого	1050	1000	1000
Обрезки	50	—	—
Выход	1000	1000	1000

Примечание: Рецептуры рассчитаны на круглые торты, при приготовлении квадратных или прямоугольных тортов расход бисквита следует увеличить на 50 кг на 1 т, учитывая обрезки.

БИСКВИТНО-КРЕМОВЫЕ ТОРТЫ, ГЛАЗИРОВАННЫЕ ПОМАДОЙ

ТОРТ «ОРЕХОВЫЙ»

Торт прослоен ореховым масляным кремом, верх и боковые стороны заглазированы белой помадой, поверхность отделана кремом, орехами, шоколадом и фруктами. Круглую бисквитную лепешку, состоящую из двух пластов, пропитанных сиропом и склеенных кремом, глазируют, обливая поверхность помадой или окуная на вилке-трезубце в помаду.

Заглазированные торты, пока еще не застыла помада, рекомендуется уложить в доньшко коробки, так как излишнее перекалывание торта вызовет появление трещин на поверхности помады. После остывания помады поверхность торта отделана кремом, орехами и фруктами.



РЕЦЕПТУРЫ НА 1 т БИСКВИТНЫХ ТОРТОВ, ОТДЕЛАННЫХ ПОСЫПКАМИ



КОЛЛЕДЖ
СФЕРЫ УСЛУГ №3

Полуфабрикаты и сырье	295 (7). «Подарочный»	296 (9). «Трюфель»	297. «Эстафета»
	количество, кг		
Бисквит по рецепту 1 (1)	350	350	—
Бисквит по рецепту 2	—	—	430
Крем масляный по рецепту 49 (21)	370	—	200
Крем масляный шоколадный по рецепту 64 (22)	—	370	37
Сироп для промачивания по рецепту 30 (37)	200	200	—
Конфитюр	—	—	140
Коньяк	12	—	—
Орехи жареные	113	—	—
Крупка шоколадная по рецепту 91(9)	—	90	43
Сахарная пудра	5	—	—
Шоколад	—	40	—
Сгущенное молоко	—	—	200
Итого	1050	1050	1050
Обрезки от бисквита	50	50	50
Выход	1000	1000	1000



БИСКВИТНЫЕ ТОРТЫ С КРЕМОМ, ОТДЕЛАННЫЕ ПОСЫПКАМИ ТОРТ «ТРЮФЕЛЬ»

Масса торта 1 кг (и более).

Торт прослоен масляным кремом, сверху и с боковых сторон покрыт кремом, обсыпан шоколадной трюфельной крупкой. На поверхности торта укладывают узорчатый шоколад.



БИСКВИТНЫЕ ТОРТЫ С КРЕМОМ И СВЕЖИМИ ФРУКТАМИ

ТОРТ «БИСКВИТНО–КРЕМОВЫЙ С КЛУБНИКОЙ»

Торт круглый, трехслойный, прослоен кремом и фруктовой начинкой; на поверхности уложена свежая клубника, залитая желе. Боковые стороны обмазаны начинкой и обсыпаны бисквитной крошкой.

Три пласта бисквитной лепешки слегка промачивают сиропом. Нижний и второй пласты при склейке намазывают тонким слоем фруктовой начинки, земляничного припаса и масляного крема. Поверхность третьего пласта и боковые стороны склеенной лепешки покрывают начинкой.

Масса торта 2 кг.





БИСКВИТНЫЕ ТОРТЫ С КРЕМОМ И СВЕЖИМИ ФРУКТАМИ

ТОРТ «БИСКВИТНО–КРЕМОВЫЙ С КЛУБНИКОЙ»

Боковые стороны торта обертывают по всей окружности пергаментной лентой шириной 5–6 см. Концы ленты склеивают патокой. Часть ленты должна быть выше поверхности торта сантиметра на два. Внутри образовавшейся круглой «коробки» красивыми рядами укладывают по всей поверхности торта ягоды свежей клубники, при этом крупные ягоды размещают в центре, а более мелкие по краям.

При помощи кисточки ягоды заливают тонким слоем разогретого до 60°C бесцветного желе. После застывания желе, когда ягоды укрепятся на месте, снова заливают равномерно всю поверхность торта. Желе не должно быть горячим (свыше 60°C) во избежание впитывания его бисквитом.

БИСКВИТНЫЕ ТОРТЫ С КРЕМОМ И СВЕЖИМИ ФРУКТАМИ ТОРТ «БИСКВИТНО–КРЕМОВЫЙ С КЛУБНИКОЙ»

После застывания желе пергаментную ленту разрезают и аккуратно снимают, боковые стороны торта обсыпают до кромки желе бисквитными крошками или ореховой стружкой.



БИСКВИТНЫЕ ТОРТЫ С ФРУКТАМИ ТОРТ «БИСКВИТНЫЙ С ФРУКТАМИ»

Торт прослоен фруктовой начинкой. На поверхности его уложены фрукты, залитые желе. Боковые стороны торта смазаны начинкой и обсыпаны крошкой или орехами.

Форма тортов прямоугольная, квадратная или круглая. Торты развесом менее 1 кг изготавливаются из двух пластов бисквита, 1 кг и больше — из трех.



БИСКВИТНЫЕ ТОРТЫ С ФРУКТАМИ ТОРТ «БИСКВИТНЫЙ С ФРУКТАМИ»

Пласты бисквита пропитывают сиропом, намазывают начинкой и склеивают. Поверхность и боковые стороны торта обмазывают начинкой. После этого сверху укладывают фрукты из сиропа и в два приема заливают их разогретым до 60°C желе. Боковые стороны торта зачищают ножом от потеков желе и обсыпают бисквитной крошкой. На поверхность торта можно насыпать кучками бисквитную крошку.



БИСКВИТНО–ВОЗДУШНЫЕ ТОРТЫ С КРЕМОМ ТОРТ «ФАНТАЗИЯ»

Торт овальный, трехслойный, прослоен масляным кремом с пралине. На поверхности торта уложены раковины из воздушного полуфабриката и рисунок из крема. Боковые стороны отделаны бисквитной крошкой.

Бисквитный капсоль разрезают вдоль на три пласта, промачивают их сиропом и склеивают кремом.

Поверхность лепешки обмазывают кремом, насыпают на нее и слегка разравнивают заранее выпеченные раковины воздушного полуфабриката (меренги), вокруг украшают кремовым рисунком. Боковые стороны торта покрывают кремом и обсыпают крошкой.





КОЛЛЕДЖ
СФЕРЫ УСЛУГ №3

Песочные торты



Песочные торты

Торты представляют собой два (или больше) песочных пласта–лепешки, склеенных фруктовой начинкой или кремом. Поверхность и боковые стороны обмазаны начинкой и кремом. Боковые стороны, кроме того, обсыпаны крошкой. Верх торта отделан кремом, фруктами или глазирован. Торты вырабатывают и из двух разных выпеченных полуфабрикатов: из песочных лепешек и заварной сетки.

Форма тортов может быть круглой, квадратной, прямоугольной.

К этой группе относятся торты кремовые, фруктовые и глазированные.

Для тортов массой 1 кг размер квадратных песочных лепешек 180x180 мм, круглых — 200 мм в диаметре.



РЕЦЕПТУРЫ НА 1 Т ПЕСОЧНЫХ ТОРТОВ

Полуфабрикаты и сырье	317 (16). «Песочно-фруктовый»	318 (23). «Песочно-кремовый»	319 (20). «Абрикотин»	320 (24). «Ленинградский»	321. «Любительский» ¹
	количество, кг				
Песочная лепешка по рецепту 7(5) . .	500	500	500	500	490
Бисквит буше по рецепту 6(9) . . .	—	—	—	12	—
Фруктовая начинка по рецепту 86(41) .	343	—	—	15	—
Фрукты из сиропа, цукаты	125	29	25	—	—



РЕЦЕПТУРЫ НА 1 Т ПЕСОЧНЫХ ТОРТОВ

Полуфабрикаты и сырье	317 (16). «Песочно- фрукто- вый»	318 (23). «Песочно- кремо- вый»	319 (20). «Абри- котин»	320 (24). «Ленин- град- ский»	321. «Люби- тель- ский» ¹
	КОЛИЧЕСТВО, кг				
Крем масляный по рецепту 49(21) . . .	—	515	275	287	—
Крем пралиново-шоколадный по рецепту 321	—	—	—	—	554
Помада по рецептам 22(33) и 27(34)	—	—	210	206	—
Желе по рецепту 33(36)	75	—	—	—	—
Орехи жареные	—	—	9	8	—
Шоколад для глазури	—	—	—	15	—
Ликер «Абрикотин»	—	—	25	—	—
Бисквитная жареная крошка по рецепту 90(1)	7	6	6	7	6
Итого	1050	1050	1050	1050	1050
Обрезки от песочной лепешки	50	50	50	50	50
Выход	1000	1000	1000	1000	1000

¹ Рецепт утверждена приказом №160-пц от 30/VII 1955 г. по б. Министерству промышленности продовольственных товаров СССР.



ТОРТ «АБРИКОТИН»

Масса торта 1 кг (и более).



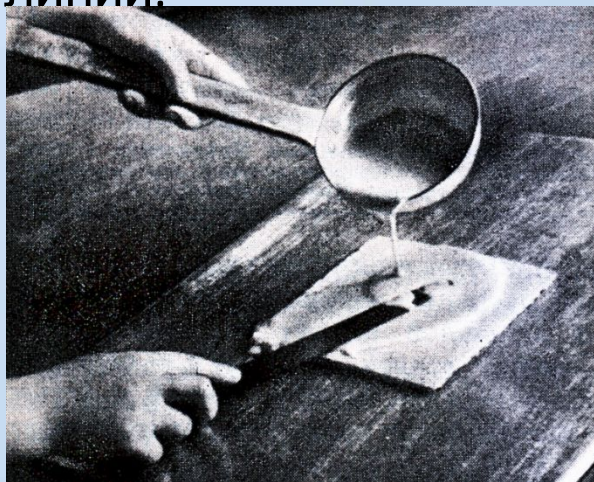
Торт пятислойный, квадратный, прослоен кремом. Поверхность его заглазирована розовой помадой и украшена шоколадной сеткой, боковые стороны обсыпаны бисквитной крошкой.

Четыре пласта толщиной по 2–3 мм склеивают кремом. Боковую поверхность торта обмазывают кремом и обсыпают бисквитной крошкой. Верх четвертого пласта также обмазывают кремом.



ТОРТ «АБРИКОТИН»

Пятый пласт глазируют розовой помадой следующим образом. Кладут пласт на лист, наливают в центр его, держа черпак в левой руке, разогретую помаду, затем ножом, находящимся в правой руке, разравнивают помаду. Заглазированный пласт переносят на склеенные четыре пласта. Всю поверхность торта покрывают сеткой из шоколадного крема. Первую линию сетки проводят по диагонали торта, а последующие — параллельно ей. Вторые (верхние) линии сетки также начинают с диагональной линии.





ТОРТ «АБРИКОТИН»

Края поверхности украшают бордюром из белого крема, в четырех углах торта насыпают кучками дробленые жареные орехи. В центре торта на сетке из очищенных жареных орехов арахиса укладывают шестилепестковый цветок, скрепленный в середине чашечкой из белого крема, наполненной капелькой подкрашенной начинки. Предусмотренный в рецептуре ликер «Абрикотин» используют в крем или помаду.





ТОРТ «ЛЕНИНГРАДСКИЙ»

Масса торта 1 кг (и более).

Торт пятислойный, квадратный, прослоен кремом. Поверхность его заглазирована шоколадной помадой. Боковые стороны обсыпаны бисквитной крошкой.





ТОРТ «ЛЕНИНГРАДСКИЙ»

Склейка и глазирование шоколадной помадой. В двух противоположных углах торта укладывают по бушете, заглазированной шоколадом. По диагонали белым кремом наносят надпись: «Ленинградский». Края торта отшприцовывают кремом и украшают колотым жареным арахисом.





ЗАДАНИЕ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ

Задание №1. Сделать пошаговую презентацию на тему «Приготовление бисквитного торта».*

Задание №2. Сделать пошаговую презентацию на тему «Приготовление песочного торта».*

*кондитерское изделие на выбор студента