

Павлодарский колледж сервиса и питания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БИСКВИТНЫХ ТОРТОВ

Историческая справка

Мастерство приготовления вкусных кондитерских изделий ценилось во все времена, а секреты изысканного вкуса тортов всегда хранились в строгой тайне.

В настоящее время трудно достоверно установить время возникновения кондитерского ремесла. Возможно первыми кондитерами были индейцы майя, открывшие удивительные свойства шоколада или жители древней Индии, познавшие вкус тростникового сахара и готовившие из него сладкие палочки.

Кондитер должен обладать изысканным вкусом, фантазией и иметь склонность к творчеству.

Лучшие творения специалистов этого профиля по праву сравнивают с произведением искусства.

Художественный вкус, стремление к постоянному совершенствованию и образованию – необходимые условия для достижения профессионального мастерства. Перед теми, кого не пугают сложности и трудности открываются привлекательные перспективы личного и профессионального роста.

Цели урока:

- **Обучающая:**

Дать будущим специалистам развернутое представление о классификации бисквитных тортов, технологическом процессе их приготовления и сроках хранения.

- **Развивающая:**

Формировать и развивать умения по технологии приготовления бисквитных тортов.

- **Воспитательная:**

Воспитывать уважение к профессии.

Бисквитные торты

- Самые распространенные изделия из бисквитного теста.
- Очень удобны в приготовлении, так как имеют пышную и мягкую структуру.
- В сочетании с отделочными полуфабрикатами бисквитные торты обладают хорошими вкусовыми качествами.
- Ассортимент их весьма разнообразен.

Классификация тортов

По весу и сложности
изготовления:

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



Торты массового производства

- По органолептическим показателям торты соответствуют требованиям, указанным в ОСТ 10-060-95.
- Масса: от 150 г до 1,5 кг.
- Форма: прямоугольник, квадрат, круг, овал.

• *Торт «Сказка»*



Торты массового производства

- «Подарочный»



- «Трюфель»



Литерные торты

- Бисквитно - кремовые
- Масса: 2-3 кг.
- Более сложная отделка поверхности.
- Боковые стороны отделаны бисквитной крошкой.



Литерные торты

- «Кармен»



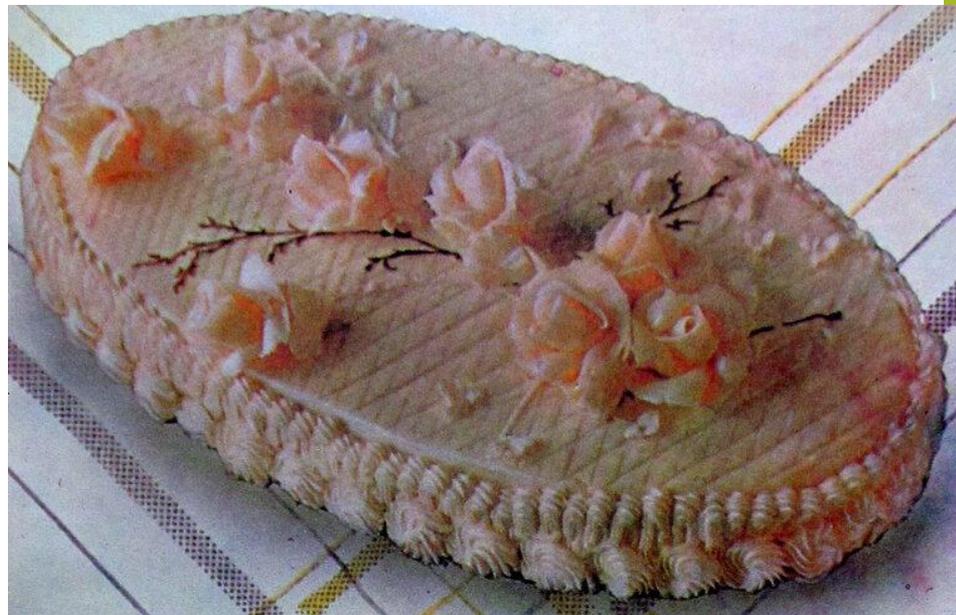
- «Магнолия»



Фигурные торты

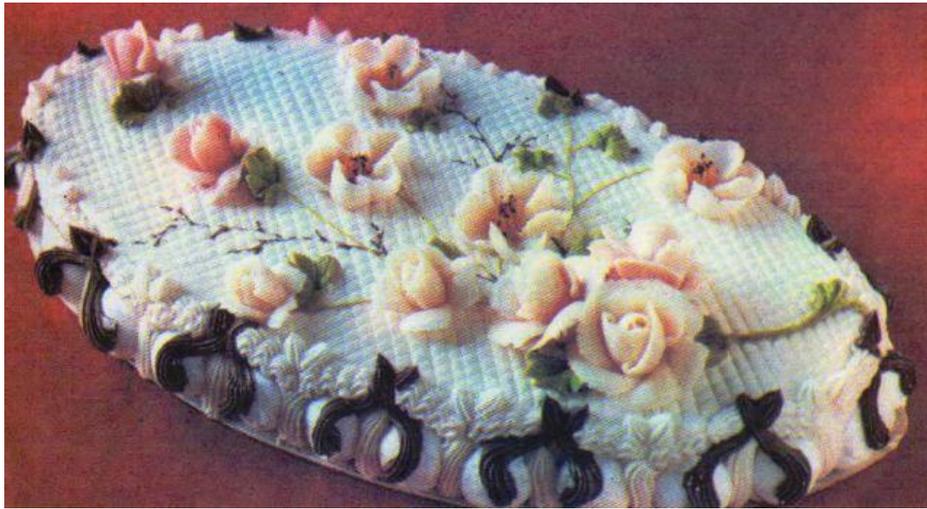
- Масса: не менее 1,5 кг.
- Сложная художественная отделка поверхности в виде объёмного рисунка
- Украшения: из шоколада, крема, карамели и др. полуфабрикатов.
- Боковые поверхности отделаны выпеченными или др. отделочными полуфабрикатами, кремом.

• «Невеста»



Фигурные торты

• *Торт «Магнолия»*



• *Торт «Кадушка с грибами»*



Фигурные торты

- «Корзинка с клубникой»



Фирменные торты

- Изготовление тортов - на конкретных предприятиях.
- Технология приготовления разрабатывается кондитерами данного предприятия.



Размеры тортов

<i>Квадратные</i>	0, 5 кг	120 X 120 мм 130 X 130 мм
	1, 0 кг	200 X 200 мм
<i>Круглые</i>	0, 5 кг	D = 160 мм
	1, 0 кг	D = 200 мм

Высота колеблется от 40 до 100 мм.

Технологический процесс приготовления бисквитных тортов

- Приготовление выпечных полуфабрикатов из бисквитного теста.
- Приготовление отделочных полуфабрикатов.
- Разрезание и склеивание пластов.
- Промачивание пластов сиропом.
- Намазывание поверхности и боковых сторон.
- Отделка боковых сторон.
- Отделка поверхности торта.
- Реализация.

Отделочные полуфабрикаты

- Глазурь.
- Шоколад.
- Мاستика (сахарная, молочная).
- Желе.
- Кремы (сливочный, «Шарлотт», «Гляссе», белковый, заварной, зефир, суфле и др.).



Сроки хранения

- Торты с различными кремами и фруктовой начинкой хранят при температуре $4 \pm 2^* \text{ C}$.
- Торты без отделки, с белковым кремом или фруктовой отделкой хранят 72 часа.
- Торты с кремами, основой которых является сливочное масло – 36 часов.
- Торты с кремом из взбитых сливок – 6 часов.
- Торты с заварным кремом – 6 часов.