



Департамент образования и науки города Москвы  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение города Москвы  
**«ЭКОНОМИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ  
№ 22»**

# ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ

МАСТЕР П/О: ХАКИМОВА О.С.

Т  
О  
Р  
Т  
Ы



П  
И  
Р  
О  
Ж  
Н  
Ы  
Е



- **Торт** появился раньше **пирожного**. История происхождения **тортов**, началась примерно 2000 лет тому назад. Точная дата неизвестна, потому что нерешенным остается вопрос, какие же ингредиенты входят в состав настоящего **торта**. Рецепт некоторых самых первых **тортов** была комбинация муки, меда, орехов, яиц, молока и других ароматизаторов. Только лишь после их выпечки были добавлены фрукты.
- Сегодня нельзя с уверенностью сказать, где и кто изобрел **торт**. Некоторые историки в области кулинарии склоняются к выводу, что первый прототип **торта** зародился в Италии. Лингвисты считают, что само слово **торт** в переводе с итальянского означает нечто витиеватое и замысловатое, и связывают его с многочисленными украшениями **торта** из россыпи различных цветов, надписей и орнаментов



- Известная французская пословица «о вкусах не спорят» по-итальянски звучит - «о **тортах** не спорят». А само слово «торта» по-итальянски означает "скрученность, извилистость" и имеет в виду замысловатые извилистые украшения кремом, которые делают поверх **тортов**. Кондитер в Италии называется тортайо - приготовитель **тортов**.
- По другой версии традиции приготовления сладостей зародились на Востоке: Солнцеподобный Пепионх (фараон, живший в Египте в 2200 году до нашей эры), наверное, считался большим сластолюбом - в его гробнице обнаружили нечто, что когда-то подавалось к столу в качестве десерта, и что по праву можно назвать самым старым **тортом** мира!
- Каково бы не было мнение о происхождении первых **тортов**, нельзя не согласиться с тем утверждением, что законодателем моды в мире десерта является Франция. Именно там, в маленьких кофейнях и кафе, появившись однажды, **торт**, завоевал весь мир.



- В литературе нередко **пирожные** не выделяют как отдельный вид кондитерских изделий. Популярное издание по кулинарии указывает на то, что **пирожные** — это русское наименование - кондитерских изделий, представляющих собой либо различные **торты**, разрезанные на небольшие равные прямоугольнички, либо специально приготовленные печенья с кремовой промазкой или начинкой.
- Книга рекордов Гиннеса зафиксировала отдельные выдающиеся кондитерские достижения:  
Самый высокий **торт** - 30,85 м (100 ярусов) - был приготовлен Бетой Корнелл и группой помощников на ярмарочной площади, в округе Шиавасси, штат Мичиган, США. Самый большой **торт**, когда-либо приготовленный, весил 58,08 т, включая 7,5 т мороженого, он был изготовлен к 100-летию юбилею города Форт-Пайн, штат Алабама, США, и выполнен в виде рельефной копии штата.



- Самое длинное **пирожное** (513,04 м) было изготовлено шеф-поварами «Хайатт редженси Равиния», Атланта, штат Джорджия, США, 26 июля 1986 г.
- В Перу местные кондитеры изготовили самый длинный в мире **торт**. Над огромным десертом трудились 300 человек. Для приготовления **торта** было израсходовано полтонны сахара и почти столько же яичных желтков. Кондитерское изделие украсили цукатами и кремовыми розами. Затем **торт** измерили. Его длина составила 246 метров. Новое достижение занесли в Книгу рекордов Гиннеса и разрезали на 15 тысяч порций. Их хватило, чтобы угостить всех перуанских детей, которые отмечают день рождения в июне.
- И у России есть свои «сладкие» достижения. 7 июня 2003 г. в Москве в честь 110 -летнего юбилея ГУМа испекли самый большой в мире **торт**. Три тонны бисквита, джема и марципанов. Высота **торта** – три метра. Точный вес десерта-рекордсмена засвидетельствован экспертами из Книги рекордов Гиннеса.



- **Торты и пирожные** – высококалорийные штучные кондитерские изделия с большим содержанием жира, сахара и яиц (либо только сахара и яиц) с разнообразной привлекательной внешней отделкой, различной формы и размеров, с разнообразным приятным вкусом и ароматом, состоящие, как правило, из двух основных компонентов: выпеченных и отделочных полуфабрикатов.
- **Торты** значительно превосходят **пирожные** по размерам и более сложной художественной отделке поверхности.



# КЛАССИФИКАЦИЯ И ХАРАКТЕРИСТИКА АССОРТИМЕНТА

*По виду основного выпеченного полуфабриката подразделяют на следующие группы:*

- ореховые,
- бисквитные,
- песочные,
- заварные,
- воздушные,
- слоеные,
- вафельные,
- крошковые,
- сахарные,
- комбинированные.





# КЛАССИФИКАЦИЯ И ХАРАКТЕРИСТИКА АССОРТИМЕНТА

**По форме:**

- круглые,
- квадратные,
- прямоугольные,
- овальные,
- цилиндрические,
- конусные,
- фигурные.



# КЛАССИФИКАЦИЯ И ХАРАКТЕРИСТИКА АССОРТИМЕНТА

## Бисквитные торты

Их получают путем прослойки двух-трех бисквитных полуфабрикатов различными начинками и украшают всевозможными отделочными полуфабрикатами.

**В зависимости от вида применяемых полуфабрикатов подразделяются на следующие группы:**

- **бисквитно-кремовые** — «Венский», «Трюфель», «Сказка», «Бисквитно-кремовый», «Персидская ночь», «Маска», «Чародейка», «Прага», «Ночка», «Москвичка»;
- **бисквитно-кремовые с вареньем, джемом и повидлом** — «Нежный», «Салют», «Вишня»;
- **бисквитно-фруктовые с суфле** — «Радужный», «Суфлейно-кокосовый»;
- **бисквитные с белковым кремом** — «Снежинка», «Грибочки»;
- **бисквитные с зефиром и суфле** — «Птичье молоко», «Стратосфера»;
- **бисквитные с творожным кремом** — «Находка», «Минчанка»;
- **бисквитные со сливочным и белковым кремом** — «Корзинка с клубникой», «Кадушка с грибами», «Бочонок с вином», «Лесная поляна»;
- **бисквитные с желе** — «Лужайка», «Фруктовый».



# КЛАССИФИКАЦИЯ И ХАРАКТЕРИСТИКА АССОРТИМЕНТА

## Песочные торты

Представляют собой уложенные друг на друга несколько песочных полуфабрикатов, прослоенных кремом или фруктовой начинкой, покрытых и украшенных различными отделочными полуфабрикатами. Боковые поверхности обсыпают крошкой или дроблеными жареными орехами.

***В зависимости от вида применяемых полуфабрикатов вырабатывают торты:***

- ***песочно-фруктовые с белковым кремом;***
- ***песочно-кремовые;***
- ***песочные с суфле;***
- ***песочно-творожные;***
- ***песочные со сливками;***
- ***песочно-заварные.***

Ассортимент их представлен следующими наименованиями:

«Ленинградский», «Лотос», «Забава», «Ромашка», «Абрикотин», «Песочный с помадой», «Песочный со сливками», «Песочно-фруктовый», «Ландыш», «Творожный с цукатами», «Гусиные лапки», «Пешт», «Сирень» и др.



# КЛАССИФИКАЦИЯ И ХАРАКТЕРИСТИКА АССОРТИМЕНТА

## Слоеные торты

Вырабатываются они на основе выпеченного слоеного полуфабриката. Для склейки и отделки используют различные кремы (торты «Наполеон», «Слоеный», «Слоеный с кремом» и др.).

## Крошковые торты

К этой группе относятся торты «Ежик», «Пингвин», «Полено» и другие, приготовленные из крошки бисквита, к которой добавляются обрезки бисквита, сахар, разогретое сливочное масло и другие компоненты по рецептуре. Все взбивается и выпекается.

## Миндальные торты

Представляют собой несколько миндальных полуфабрикатов, прослоенных и отделанных различными полуфабрикатами (торты «Идеал», «Большой театр», «Ярославна» и др.).

## Воздушно-ореховые торты

К этой группе относятся торты, приготовленные из воздушно-ореховых полуфабрикатов и украшенные различными отделочными полуфабрикатами (торты «Киевский», «Серебрянка», «Север», «Белая ночь», «Полет», «Красная гвоздика», «Рафаэлло» и др.).









# КЛАССИФИКАЦИЯ И ХАРАКТЕРИСТИКА АССОРТИМЕНТА

## **Заварные торты**

Вырабатываются на основе заварного полуфабриката. Для отделки используются различные кремы (торты «Вечерний», «Золушка» и др.).

## **Вафельные торты**

Представляют собой изделия, состоящие из вафельных листов, прослоенных и отделанных начинкой, шоколадной глазурью и другими полуфабрикатами. Эта группа в настоящее время представлена тортами «Сюрприз», «Кокосовый», «Шоколадно-вафельный», «Зефирно-вафельный», «Вечерний», «Шоколадница», «Причуда», «Орешек», «Элегия», «Шоколадно-вафельный с орехом» и др.

## **Комбинированные торты**

Вырабатывают на основе сочетания двух или более выпеченных полуфабрикатов. Варианты соединения полуфабрикатов могут быть различными (торты «Королевский», «Фиалка», «Праздничный» и др.).

## **Торты с медовым полуфабрикатом**

К этой группе относятся торты, изготовленные из выпеченного медового полуфабриката — «Венеция», «Медок», «Медовик» (с шоколадом, халвой, орехами и др.), «Пчелка» и др.







Megaboni

# КЛАССИФИКАЦИЯ И ХАРАКТЕРИСТИКА АССОРТИМЕНТА

## Пирожные

- **бисквитные** — «Риголетто», «Рулетик», «Бисквитное с миндалем», «Буше», «Буше фруктовое», «Буше, глазированное молочной помадой»;
- **песочные** — «Звездочка», «Песочное с фруктовой начинкой», «Песочное с белковым кремом», «Корзиночка», «Корзиночка с вареньем», «Корзиночка с желе и фруктами», «Варшавское»;
- **заварные** — «Эклер», «Кольцо заварное», «Трубочка с кремом», «Орешек», «Заварное»;
- **слоеные** — «Конверт», «Треугольник», «Ромбик», «Калачик», «Бантик», «Книга», «Язык слоеный», «Трубочка», «Слойка с сыром», «Слойка обсыпанная сахарной пудрой»;
- **воздушные** — «Грибок», «Георгин», «Лада», «С кремом»;
- **миндально-ореховые** — «Идеал» (нарезное), «Миндальное», «Миндальное с кремом», «Север»;
- **крошковые** — «Картошка», «Фруктово-ореховое», «Картошка глазированная»;
- **комбинированные** — «Краковское», «Бисквитно-воздушное».

















# ФАКТОРЫ, ФОРМИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО СЫРЬЕ

- Для производства тортов и пирожных используют песочные, бисквитные, слоеные, заварные, ореховые, вафельные, воздушные (в том числе воздушно-ореховые), крошковые и комбинированные полуфабрикаты.
- Одним из основных отделочных полуфабрикатов являются различные кремы (масляные, заварные, сливочные, белковые и др.).
- Применяют также разнообразные посыпки (шоколадные, миндальные, сахарные и т.п.).



# ФАКТОРЫ, ФОРМИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО СЫРЬЕ

- Для отделки кроме кремов используют:

**Сахарные полуфабрикаты** — это ванильная пудра, желе, помада, инвертный сироп, сахарный тираж и мастика, кандир и грильяж.

**Фруктово-ягодные полуфабрикаты.** К ним относятся фруктово-ягодное пюре, подварки, припасы, начинки, варенье, джемы, цукаты, глазированные и откидные фрукты, компоты, плоды, корки бахчевых в сиропе и др.

**Шоколад** применяют для декорирования тортов и пирожных и добавляют в кремы (из него выполняют разнообразные украшения).

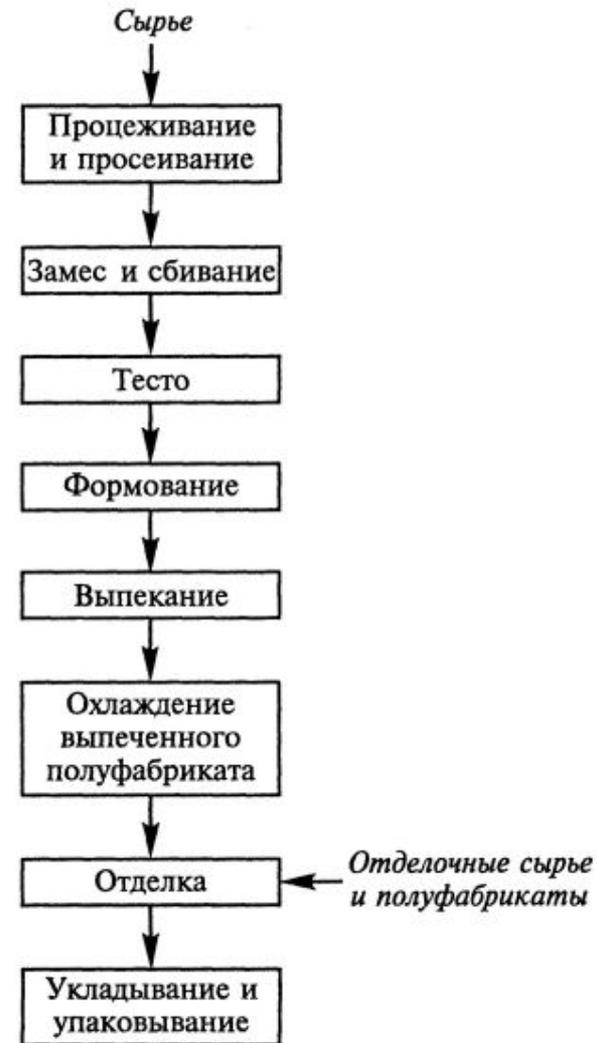
**Марципан** представляет собой вязкую пластичную ароматную массу, приготовленную из миндаля с добавлением сахара, патоки, эссенции, коньяка, красителей.



# ФАКТОРЫ, ФОРМИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО ТЕХНОЛОГИЯ

**Производство  
пирожных и тортов  
включает три  
основные стадии:**

- **приготовление основного выпеченного полуфабриката;**
- **приготовление отделочных полуфабрикатов;**
- **прослойка, наполнение и отделка основного полуфабриката**





# ФАКТОРЫ, ФОРМИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО ТЕХНОЛОГИЯ

- **Бисквитный полуфабрикат** — это пышный мелкопористый пласт с мягким эластичным мякишем. Для его приготовления должна использоваться пшеничная мука с содержанием 28...34% клейковины слабого или среднего качества. Наиболее широко распространен периодический способ получения бисквитного теста в смесильной машине. Меланж с сахаром-песком сбивается 25...45 мин до полного растворения сахара-песка и увеличения объема теста в 2,5...3 раза. Сильное увеличение объема обусловлено насыщением яично-сахарной массы большим количеством мельчайших пузырьков воздуха в процессе взбивания. Затем вводится мука и быстро (не более 15 с) перемешивается со сбитой массой во избежание оседания теста и получения в результате этого плотного, мелкопористого бисквита. Готовое бисквитное тесто направляется на формование и выпекание. Далее полуфабрикат охлаждается в течение 20...30 мин и выстаивается в течение 8... 10 ч в условиях цеха при доступе воздуха.



# ФАКТОРЫ, ФОРМИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО ТЕХНОЛОГИЯ

- **Слоеный полуфабрикат** состоит из связанных между собой, но легко разделяемых тонких слоев из упруго-эластичного теста. Для получения упруго-эластичного теста в рецептуру добавляют в небольшом количестве лимонную или винно-каменную кислоту. Тесто замешивают на воде. Наиболее важной операцией при изготовлении слоеного полуфабриката является прослойка теста сливочным маслом. Для этого масло предварительно нарезают на небольшие куски и перемешивают с мукой в соотношении 10:1 до однородной массы. Полученную смесь, уложенную на листы в виде лепешек, помещают в холодильную камеру. Слоение теста производится путем его прокатывания до толщины 20...25 мм. Затем на середину пласта теста помещают масломучную смесь и свободные концы теста складывают конвертиком. После охлаждения тесто пропускают 5... 8 раз между валками до толщины пласта около 10 мм. Пласт вновь прокатывается, складывается и охлаждается 30...40 мин, чтобы избежать вытекания масла. В результате многократных прокатываний и складываний теста получают пласт толщиной 4,5... 5 мм, состоящий из многочисленных слоев (200... 250). Полученный пласт нарезают и направляют на выпекание.



# ФАКТОРЫ, ФОРМИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО ТЕХНОЛОГИЯ

- **Песочный полуфабрикат** — рассыпчатый и гигроскопичный, вырабатывается из пластичного теста с высоким содержанием сахара, жира и яиц. Для песочного теста используется мука с содержанием 28...34 % слабой клейковины.  
В зависимости от рецептуры и технологии приготовления вырабатывают следующие песочные полуфабрикаты: основной, какао, с орехом, с орехом и какао, с солодом, с орехом и медом.  
Тесто готовится на химических разрыхлителях. Замес песочного теста осуществляется в месильной машине. Жир и сахар-песок перемешиваются в течение 15...30 мин, затем добавляется меланж и все остальные рецептурные ингредиенты, кроме муки. Масса перемешивается до однородной консистенции и вводится мука.  
Тесто поступает на прокатку, где его раскатывают в пласт определенной толщины и формуют.  
Выпекают полуфабрикат при температуре 200... 225 °С в течение 10...15 мин. Толстые пласты выпекают при пониженной температуре, тонкие — при повышенной. Выпеченный полуфабрикат разрезается в продольном и поперечном направлениях дисковыми ножами и охлаждается в условиях цеха.



# ФАКТОРЫ, ФОРМИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО ТЕХНОЛОГИЯ

- **Воздушный (белково-сбивной) полуфабрикат** представляет собой белую крупнопористую, легкую и хрупкую пенообразную массу. Отличительной особенностью ее является отсутствие в рецептуре муки и высокое содержание белков и сахара. Воздушный полуфабрикат получают сбиванием яичных белков с сахаром и последующим выпеканием. Сбивание массы осуществляется в сбивальных машинах с переменной частотой вращения венчика. Охлажденные белки (до 2°С) вначале сбивают при малой частоте вращения венчика до получения на поверхности массы белой пены. Затем увеличивают частоту вращения и продолжают сбивание до увеличения объема яичной массы в 7 раз. В сбитую массу при малом числе оборотов венчика вводят сахар, ванильную пудру и дробленые орехи (торт «Полет»). После сбивания массу сразу формуют (для тортов — в виде пласта на листы, для пирожных — отсаживанием из кондитерского мешка). Выпекают при температуре 100...110°С, что обеспечивает хорошую пропеченность и характерный белковый цвет полуфабрикатов.



# ФАКТОРЫ, ФОРМИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО ТЕХНОЛОГИЯ

- ***Заварной полуфабрикат*** отличается наличием характерных хорошо развитых полостей внутри. Его используют преимущественно для изготовления пирожных. Тесто готовят без разрыхлителей и сахара, а муку используют с высоким содержанием сильной клейковины. Процесс включает две стадии: приготовление заварки муки в кипящей воде со сливочным маслом и солью, а затем замешивание полученной охлажденной массы с яйцом или меланжем. Массовая доля влаги теста составляет 52... 54 %.
- Отформованный полуфабрикат выпекают при температуре 200°С в течение 35 мин. В процессе выпечки происходит интенсивное испарение влаги с образованием плотной корочки и полости внутри тестовой заготовки. Полуфабрикат хорошего качества имеет светло-коричневый цвет корочки. Пустотелая основа заполняется кремом, и получаются пирожные типа «Эклер» в виде трубочек или кольца.



# ФАКТОРЫ, ФОРМИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО ТЕХНОЛОГИЯ

- **Миндально-ореховый полуфабрикат** имеет слегка шероховатую поверхность коричневого цвета, с характерными трещинками. Тесто для пирожного «Миндальное» и миндально-фруктовых тортов готовят в два этапа. Вначале смешивают дробленый миндаль, сахар-песок и 75% белков, предусмотренных рецептурой. Полученную массу пропускают через трехвалковую мельницу, затем перемешивают с мукой и остальным количеством белка в сбивальной машине. Готовое тесто для тортов формуют размазыванием, а для пирожных отсаживают в виде круглых лепешек на листы и сразу выпекают: торты при температуре 150... 160°С в течение 25...30 мин, пирожные — при 180...200°С в течение 20 мин. Выпеченный полуфабрикат охлаждают в помещении цеха.
- **Крошковый полуфабрикат** представляет собой обрезки слоеных, бисквитных, песочных тортов и пирожных, перетертые в крошку. Он может вырабатываться только из одного вида полуфабриката или смеси. Крошковый полуфабрикат должен быть хорошо пропеченным, без закала, пористым, обладать темно-коричневым цветом, создаваемым жженым сахаром или какао-порошком.



# ФАКТОРЫ, ФОРМИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО ТЕХНОЛОГИЯ

- **Крем сливочный** готовят путем сбивания сливочного масла с сахарной пудрой и сгущенным молоком с добавлением красителей и ароматизирующих веществ. В сливочно-шоколадный крем добавляют какао-порошок, в сливочно-ореховый — тертые орехи.
- **Масляные кремы** отличаются прекрасными вкусовыми качествами и привлекательным внешним видом, пользуются большим спросом. Однако они не устойчивы при хранении за счет высокого содержания молока, яиц и повышенной влажности продукта. Это создает условия для жизнедеятельности микроорганизмов, несмотря на достаточно высокую концентрацию сахарозы.
- **Белковый крем** готовят на основе яичного белка и сахара-песка. По виду и структуре белковый крем отличается от сливочного белизной, большей легкостью и пышностью. Белковые кремы применяются для покрытия украшения тортов и пирожных, а также для наполнения трубочек. Вследствие нежной и пышной структуры белковые кремы не используются в качестве прослойки выпеченных полуфабрикатов. Готовый белковый крем необходимо быстро использовать, так как он может потерять пышность.



# ФАКТОРЫ, ФОРМИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО ТЕХНОЛОГИЯ

- **Заварные кремы** применяются только для прослаивания выпеченных полуфабрикатов и заполнения трубочек и корзиночек.

В отличие от других видов крема заварной представляет собой непышную мажущуюся, слегка студенистую массу, не сохраняющую придаваемую ей форму.

Заварные кремы имеют повышенную массовую долю влаги по сравнению с другими.

В них мука находится в клейстеризованном виде, а это при наличии яиц и молока создает благоприятные условия для жизнедеятельности микроорганизмов.

Кремы быстро скисают из-за развития в них молочнокислых бактерий, кишечной палочки и других видов микроорганизмов.

Поэтому срок хранения изделий с заварным кремом очень короткий — 6 ч.



# ФАКТОРЫ, СОХРАНЯЮЩИЕ КАЧЕСТВО УПАКОВКА

- Пирожные и торты выпускают штучными и весовыми. Наборы мелких пирожных изготавливают фасованными и весовыми. Штучные торты и фасованные пирожные укладывают в картонные или полимерные коробки.
- При упаковывании тортов (кроме тортов, изготавливаемых на поточно-механизированных линиях) дно коробки застилают салфеткой из пергамента, подпергамента, целлофана, парафинированной бумаги или пергамина. При упаковывании вафельных тортов размеры салфетки должны быть больше размеров дна коробки, для того чтобы боковые поверхности тортов не соприкасались со стенками коробки. Пирожные и весовые торты укладывают в один ряд в дощатые, металлические и пластмассовые ящики.
- Пирожные штучно-формованные (крошковые типа «Картошка», воздушные, бисквитные типа «Буше», миндальные типа «Идеал») укладывают в бумажные капсулы, а затем в коробки или ящики. Допускается укладывать пирожные без отделки после выпечки «на ребро» в ящики не более 11 шт. в один ящик.



# ФАКТОРЫ, ФОРМИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО ХРАНЕНИЕ

- Торты и пирожные с кремовой и фруктовой отделкой хранят в холодильных шкафах и камерах при температуре  $(4 \pm 2) \text{ } ^\circ\text{C}$ .
- Торты и пирожные без отделки кремом после выпечки, вафельные торты и пирожные с жировыми и пралиновыми отделочными полуфабрикатами хранят при температуре  $18 \text{ } ^\circ\text{C}$  и относительной влажности воздуха 70...75 %.
- Торты шоколадно-вафельные и пирожное «Сластена» должны храниться при температуре  $(18 \pm 3) \text{ } ^\circ\text{C}$ .



# ФАКТОРЫ, ФОРМИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО ХРАНЕНИЕ

- Максимальные сроки хранения тортов и пирожных при указанных условиях, начиная со времени окончания технологического процесса, следующие:
- с заварным кремом, со взбитыми сливками — 6 ч;
  - с творожным кремом — 24;
  - со сливочным кремом, пирожное «Картошка» — 36;
  - со сливочным кремом, содержащим сорбиновую кислоту, при отсутствии холодильников и при температуре не выше 20 °С — 36 ч;
  - с белково-сбивным (в том числе суфле), желеино-сбивным, фруктово-сбивным кремом, с фруктовой отделкой и без нее — 72;
  - со сливочным кремом, содержащим сорбиновую кислоту, при наличии холодильника — 120 ч;
  - песочные с фруктовыми джемами и песочные, изготавливаемые на автоматах, — 7 сут;
  - пирожные «Краковское», «Сластена», торты «Чародейка», «Орион», «Москвичка», изготавливаемые на поточно-механизированных линиях, — 10;
  - шоколадно-вафельные, вафельные с пралиновыми и жировыми отделочными полуфабрикатами — 30 сут.
  - Срок хранения тортов и пирожных с комбинированными отделочными полуфабрикатами устанавливается по сроку хранения отделочного полуфабриката, имеющего наименьший срок хранения.