

Дисциплина МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Тема: Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента

Цели занятия:

Обучающие:

- углубить, систематизировать, обобщить и проконтролировать знания студентов по процессам приготовления, подготовки и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- формировать умения студентов;
- привлекать студентов к самостоятельной, творческой деятельности;
- формировать поисковый стиль мышления и работы при изучении новой темы. Формирование умений структурировать информацию.
- совершенствовать методику проведения занятия с визуальным сопровождением и использованием интерактивных методов;
- адаптировать инновационные методы обучения к традиционной методике преподавания;
- создать условия для закрепления и совершенствования, ранее полученных знаний и для формирования профессиональных навыков.

Развивающие:

- развивать внимание, дисциплинированность;
- активность, коммуникабельность;
- стремление к знаниям;
- сформировать представление о организации обслуживания;
- развивать профессиональный интерес.

Воспитательные:

- формировать интерес к выбранной профессии;
- прививать чувство ответственности, бережливости, добросовестного отношения к своим обязанностям;
- воспитывать ответственное отношение к выполняемой работе, профессионально-важные качества личности (внимательность, скорость мышления).

**Лекция
(2 часа)
План**

- 1. Основные характеристики тортов.**
- 2. Бисквитные торты.**

1. Основные характеристики торты.

Торт — изделие, которое по праву можно назвать шедевром кулинарного искусства. Торт может служить отличным подарком и украсить любой праздничный стол.

Торты классифицируют по следующим критериям:

- по сложности приготовления:

✓ массового производства — вырабатываются по утвержденным рецептам. Масса — 250 ... 1 500 г;

✓ литерные — отличаются более сложной отделкой поверхности, чем торты массового производства. Масса — 2 ... 3 кг;

✓ фигурные — масса определяется характером отделки, размером торта и требованиями заказчика, но должна быть не менее 1,5 кг;

✓ фирменные — изготавливаются отдельными предприятиями;

- исходным выпеченным полуфабрикатам и особенностям изготовления:

✓ бисквитные;

✓ песочные;

✓ слоеные;

✓ заварные;

✓ воздушные и воздушно-ореховые;

✓ миндальные;

✓ крошковые;

✓ сахарные;

✓ комбинированные;

- геометрической форме:

✓ квадратные — 120 x 120, 130 x 130, 200 x 200 мм;

прямоугольные;

✓ круглые — диаметр 160 или 200 мм;

✓ овальные;

✓ ромбовидные;

✓ в виде полумесяца;

✓ в виде цветка; в виде капельки и т. д.

Наиболее распространенными формами торты являются квадратная, прямоугольная, круглая и овальная.

Высота торта — 40 ... 100 мм.

Значительные размеры и масса торты дают возможность осуществлять разнообразную художественную отделку, которая может удовлетворять самым изысканным вкусам.

Технология приготовления, рецептуры на фирменные и фигурные торты разрабатываются непосредственно кондитерами данного предприятия с учетом прейскуранта и утверждаются приказом по предприятию.

Процесс приготовления тортов, также, как и пирожных, состоит из приготовления выпеченных и отделочных полуфабрикатов, а затем сборки и отделки выпеченных полуфабрикатов. Технология изготовления тортов аналогична технологии изготовления пирожных. Поэтому для приготовления тортов используют те же алгоритмы, что и для приготовления пирожных.

Органолептические показатели:

- форма — правильная, соответствует данному наименованию изделий, без изломов и вмятин;
- поверхность — художественно отделана кремом или другими отделочными полуфабрикатами. Не допускается расплывчатый рисунок из крема, «поседевшая» шоколадная глазурь, неопрятный вид изделий. Допускаются небольшие наплывы глазури;
- на разрезе один или несколько слоев выпеченного полуфабриката — без следов непромеса, прослоенных отделочными полуфабрикатами;
- бисквитный и крошковый полуфабрикаты — может быть пропитан или не пропитан сиропом;
- слоеный полуфабрикат — состоит из отделяемых тонких слоев, связанных между собой. Допускается незначительный «закал»;
- комбинированные изделия — состоят из нескольких слоев различных выпеченных полуфабрикатов;
- вкус, запах и цвет — соответствуют данному наименованию изделий, без посторонних привкусов и запахов.

2. Бисквитные торты

Общие сведения. Бисквитные торты, также, как и бисквитные пирожные, являются самыми распространенными.

Торт «Бисквитно-кремовый». Рецептура, г: бисквит — 3 750, сироп для промочки — 2 000, крем сливочный — 3 600, крем сливочный шоколадный — 400, консервированные фрукты, цукаты — 175, крошка бисквитная — 75. Выход — 10 000 г.

Бисквит основной выпекают в капсулах. После выпекания и укрепления структуры выравнивают боковые стороны и разрезают на два пласти. Нижний промачивают сиропом и смазывают кремом, верхний пласт кладут корочкой вниз и промачивают сиропом. Поверхность грунтуют кремом. Можно кондитерской гребенкой нанести рисунок в виде волнистых линий. Разрезают на торты, боковые стороны смазывают кремом и обсыпают крошкой. Украшают цветным сливочным кремом и фруктовой начинкой.

Торт «Сказка». Рецептура, г: бисквит — 3 600, сироп для промочки — 2000, крем «1.1Ярлott» — 2000, крем «Шарлотт» шоколадный — 2 000,

консервированные фрукты, цукаты — 300, крошка бисквитная — 100. Выход — 10 000 г.

Способы приготовления:

- бисквит выпекают в полуцилиндрической форме. После укрепления структуры разрезают по горизонтали на три пласта. Каждый пласт промачивают сиропом и склеивают шоколадным кремом. Поверхность и боковые стороны торта смазывают тонким слоем крема. Нижнюю часть боковых сторон обсыпают жареной бисквитной крошкой. На поверхность из широкой плоской зубчатой трубочки по всей длине наносят полоску крема и украшают торт цветным кремом, фруктами и цукатами; бисквит выпекают, как для рулета. Пласт промачивают сиропом, смазывают шоколадным кремом и свертывают в рулет. Поверхность и боковые стороны торта покрывают белым кремом. Нижнюю часть рулета и торцы посыпают жареной бисквитной крошкой. Поверхность украшают полосками из шоколадного крема в виде почернений на коре дерева, листиками цветами из крема и цукатами.

Торт «Гусиная лапка». Рецептура, г: бисквит — 1 958, крем на сливках шоколадный — 6 220, вишня на коньяке — 1 156, глазурь шоколадная — 1091. Выход — 10 700 г. Для шоколадного крема на сливках: сливочное масло — 3 184, сахарная пудра — 2 509, сливки 3596-ной жирности — 645, какао-порошок — 337, ванилин — 8. Выход — 6 220 г,

Бисквит круглой формы разрезают на два пласта, но для торта используют только один. Пласт вкладывают в тортовое кольцо с ацетатной бордюрной пленкой, на него выкладывают вишню и наполняют форму до краев шоколадным кремом. Выравнивают крем ножом и ставят в холодильник для охлаждения крема. После охлаждения снимают кольцо и ацетатную пленку. Поверхность и боковую сторону глазируют шоколадной глазурью. После застывания шоколада поверхность украшают бордюром из крема и наносят рисунок в виде гусиных лапок.

Торт «Прага». Рецептура, г: бисквит «Прага» - 8100, крем «Пражский» - 6170, повидло — 920, помада шоколадная – 2000. Выход – 17200г.

Бисквит «Прага» выпекают в круглой форме. После укрепления структуры разрезают на три пласта, прослаивают кремом «Пражский» и ставят в холодильник для охлаждения. Поверхность и боковую сторону смазывают повидлом и глазируют шоколадной помадой. После ее застывания поверхность украшают помадой или кремом в виде тонкой решеточки

Торт «Трюфель». Рецептура, г: бисквит — 3 000, сироп для промочки — 2000, крем сливочный шоколадный — 3 700, посыпка трюфельная — 900, шоколад — 400. Выход — 10 000 г.

Бисквит основной выпекают в капсулах. После выпекания и укрепления структуры выравнивают боковые стороны и разрезают на два пласта. Нижний пласт промачивают сиропом и смазывают шоколадным кремом. Верхний пласт кладут корочкой вниз и промачивают сиропом. Поверхность грунтуют шоколадным кремом. Разрезают на торты, боковые стороны смазывают этим

кремом. Поверхность и боковые стороны обсыпают трюфельной посыпкой. Украшают торт шоколадом.

Торт «Отелло». Рецептура, г: бисквит — 4 250, сироп для промочки — 1 800, крем сливочный — 3 750, консервированные фрукты, цукаты — 300, крошка бисквитная — 130, коньяк — 120, орехи жареные — 150. Выход — 10000 г. Бисквитный пласт подготавливают так же, как и для торта «Трюфель». Пласти промачивают сиропом с добавлением коньяка, прослаивают сливочным кремом. Поверхность грунтуют этим же кремом. Боковые стороны смазывают кремом и обсыпают жареной бисквитной крошкой. Украшают торт цветным кремом: двумя воланами, напоминающими театральный занавес, лирой эмблемой искусства, двумя розами, надписью «Отелло», выполненной сначала белым, а по нему повторно темным кремом, подкрашенным жженкой или красным красителем. В верхнем углу торта находится ягода вишни, глазированная желе и прикрытая двумя розовыми бутонами из крема.

Торт «Кофейный». Рецептура, г: бисквит — 3 750, сироп кофейный для промочки — 2 000, крем сливочный кофейный — 3 645, крем сливочный шоколадный — 380, орехи жареные — 150, крошка бисквитная — 75. Выход — 10 000 г.

Бисквит выпекают в капсулах. Пласт подготавливают так же, как и для торта «Трюфель». Пласти промачивают кофейным сиропом, прослаивают и грунтуют кофейным кремом. Боковые стороны смазывают кремом и обсыпают жареной бисквитной крошкой. Украшают торт кофейным и шоколадным кремом, жареными орехами. Можно из шоколадного крема сделать на торте надпись «Кофе».

Торт «Ванильный с грибами». Рецептура, г: бисквит — 3 400, сироп для промочки — 2 000, крем «Шарлотт» — 500, крем «Шарлотт» шоколадный — 3 405, консервированные фрукты, цукаты — 300, шоколад — 20, воздушный полуфабрикат — 600, крошка бисквитная — 75. Выход — 10 000 г.

Бисквит выпекают в капсулах. Два пласта промачивают сиропом, прослаивают и грунтуют кремом «ЦШарлотт» шоколадный. Боковые стороны смазывают кремом и обсыпают жареной бисквитной крошкой. Украшают торт грибами из воздушного полуфабриката и кремом «Шарлотт».

Для грибов воздушное тесто формуют в виде ножек и шляпок. Некоторые шляпки перед выпеканием посыпают бисквитной крошкой или после выпекания и охлаждения глазируют шоколадом.

Торт «Подарочный». Рецептура, г: бисквит — 3 000, сироп для промочки — 2 000, крем сливочный — 3 700, пудра сахарная — 50, коньяк — 120, орехи жареные — 1 130. Выход — 10 000 г.

Торт квадратной или круглой формы. Разрезают на два пласта. Промачивают сиропом и прослаивают сливочным кремом. Поверхность и боковые стороны грунтуют кремом, обсыпают жареными рублеными орехами и украшают сахарной пудрой.

Торт «Бисквитно-фруктовый». Рецептура, г: бисквит — 3000 сироп для промочки — 1 300, консервированные фрукты, цукаты — 1 250, начинка фруктовая — 3 600, желе — 750, крошка бисквитная — 100. Выход — 10 000 г.

Легкий обезжиренный торт квадратной или круглой формы. Два пласта промачивают сиропом и прослаивают фруктовой начинкой. Поверхность смазывают фруктовой начинкой и украшают фруктами. Заливают желе в несколько приемов. После застывания желе боковые стороны смазывают фруктовой начинкой и обсыпают жареной бисквитной крошкой.

Торт «Бисквитный с белковым кремом и фруктовой прослойкой». Рецептура, г: бисквит — 3 000, сироп для промочки — 2 1 400, начинка фруктовая — 2 600, крем белковый — 2 420, консервированные фрукты, цукаты — 250, пудра сахарная — 240. Выход — 10 000 г.

Торт квадратной или круглой формы. Два пласта промачивают сиропом и прослаивают фруктовой начинкой. Поверхность и боковые стороны смазывают фруктовой начинкой. Белковым кремом грунтуют поверхность. Боковые стороны обсыпают жареной бисквитной крошкой. Украшают торт белковым кремом, фруктами и сахарной пудрой.

Если в приготовлении торта используют белковый сырцовый крем, то после украшения торты подвергают колерованию — ставят в жарочный шкаф при температуре 220 ... 230 °с на 2 ... 3 мин. При колеровке фиксируются украшения из крема, на поверхности торта образуется тоненькая корочка буровато-желтого цвета. После колерования торт посыпают сахарной пудрой.

Торт «Колобок». Рецептура, г: бисквит — 380, варенье клюквенное — 300, крем белковый на агаре — 240, орехи жареные — 60, желе — 20. Выход — 1 000 г.

Торт круглой формы с выпуклой поверхностью. Три слоя бисквита прослаивают клюквенным вареньем и белковым кремом. Поверхность и боковые стороны покрывают белковым кремом, глазируют желе янтарного цвета и обсыпают жареными орехами.

Торт «Янтарный». Рецептура, г: бисквит — 265, джем абрикосовый — 595, абрикосы из компота — 70, крошка бисквитная жареная — 10, желе — 60. Выход — 1 000 г.

Торт состоит из 2...4 пластов бисквитного полуфабриката, которые прослаивают абрикосовым джемом. Поверхность и боковые стороны покрывают абрикосовым джемом. Украшают поверхность дольками абрикосов и желе. Боковые стороны обсыпают бисквитной крошкой.

Контрольные вопросы:

1. Что такое торт?
2. Классификация тортов?
3. Наиболее распространенные формы тортов?
4. Из чего состоит процесс приготовления тортов?

5. Перечислите органолептические показатели тортов?

Домашнее задание:

Составить и выучить конспект, устно ответить на контрольные вопросы.

Список рекомендованных источников

1. Ковалев Н. И., Сальникова Л. К. Технология приготовления пищи. М Экономика, 1988.
2. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»
3. СанПиН 2.3.2. 560-96 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»

Вопросы и готовые материалы присыпать преподавателю в личном сообщении социальной сети <https://vk.com/el.leon> или botsevaelena@mail.ru

Преподаватель

Е.Л. Боцева