

4.6.1. Приготування тортів із пісочного тіста з різними наповнювачами

Технологія приготування тортів із пісочного тіста з різними наповнювачами

Пісочні торти – це два або більше пісочних напівфабрикатів, прошарованих кремом або фруктовую начинкою, покритих і прикрашених різними оздоблювальними напівфабрикатами. Бічні сторони тортів обсипають крихтою. Пісочні торти мають круглу, квадратну й прямокутну форми. Залежно від виду застосовуваних оздоблювальних напівфабрикатів для прошарку торти підрозділяють на пісочно-кремові й пісочно-фруктові.

Пісочно-кремові торти. Торти прошаровують кремом і варенням. Поверхні й бічні сторони обробляють кремом і фруктами. Бічні сторони обсипають крихтою. Поверхня деяких тортів («Абрикотин», «Чорносмородиновий») глазують помадою, прикрашають кремом, варенням, горіхами. Помадою глазують тільки верхній шар напівфабрикату. Для цього шар пісочного напівфабрикату укладають на лист, на поверхню якого наносять розігріту помаду. Розрівнюють помаду ножем, а потім глазурований напівфабрикат переносять і укладають на покритий кремом шар випеченого напівфабрикату.

Пісочно-фруктові торти. Пісочні напівфабрикати прошаровують фруктовую начинкою. На поверхню торта наносять рівний шар фруктовій начинки, укладають цукати, часточки желе й заливають гарячим желе. Поверхню деяких тортів прикрашають нитками з помади.

Підготовка пісочного напівфабрикату до обробки. Два-три шари пісочного напівфабрикату, нарізаних за розміром торта, прошаровують кремом, фруктовую начинкою або варенням і з'єднують. Пісочні торти, як правило, не просочують сиропом. Верхній шар при складанні тортів кладуть денцем нагору, тому що денце є більш рівним. Крем розподіляється так само, як і у бісквітних тортів: для обробки поверхні залишають 25 % крему, на склеювання шарів – 35 % і на ґрунтування поверхні – 40 % крему.

Обробка. Поверхню пісочних тортів обробляють кремом, фруктами, цукатами, горіхами, варенням тощо. Залежно від найменування торта його верх може бути залитий желе, глазурований помадою з нанесенням або без нанесення малюнка із крему, помади тощо. Бічні поверхні покривають кремом або фруктовую начинкою й обсипають бісквітною крихтою

Технологія приготування тортів пісочних

Послідовність виконання роботи

1. Підготовка борошна, цукру, вершкового масла.
2. Обробка яєць.
3. Приготування пісочного тіста.
4. Приготування фруктовій начинки.
5. Приготування помадки.
6. Приготування крему.
7. Випікання пісочного тіста пластами, охолодження і розподілення.
8. Оформлення тортів підготовка до відпуску.
9. Оформлення виробів і підготовка до відпуску.

Технологія приготування торта пісочний «Листопад»

Технологічна картка –

Торт «Листопад»

Технологія приготування пісочного напівфабрикату

Приготування тіста. У тістомісильну машину кладуть вершкове масло, додають цукор-пісок, меланж, двовуглекислий натрій, вуглекислий амоній, сіль, есенцію і перемішують протягом 20–30 хв до отримання однорідної маси. Потім всипають борошно (борошно попередньо з'єднують з какао – порошком і смаженим горіхом) і продовжують замішування тіста не більше 1–2 хв. Сировину для приготування пісочного напівфабрикату наведено у табл.

Тісто для пісочного напівфабрикату

Найменування сировини та н/ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	2	3
Борошно пшеничне вищого сорту	207,00	Запах приємний, властивий борошну, без сторонніх запахів та домішок.
Цукор-пісок	87,00	Сипучий, без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок.
Яйця	36,00	Свіжі, жовток та білок пружний, без стороннього запаху.
Масло вершкове	126,00	Смак та запах чистий, добре виражений вершковий; консистенція однорідна, пластична, щільна, поверхня на розрізі блискуча; колір світло-жовтий однорідний за всією масою.
Какао-порошок	53,00	Сипучий без грудочок, та сторонніх домішок.
Горіх смажений (арахіс)	87,00	Колір світло-коричневий, запах смаженого арахісу.

302

Продовження таблиці 4.6.1.1

1	2	3
Есенція	1,0	Синтетичний водно-спиртовий розчин з ароматом ваніліну, без осаду.
Натрій двовуглекислий	0,25	Порошок білий, сипучий.
Амоній вуглекислий	0,25	Порошок білий, сипучий.
Вихід	650,5	
Крихта пісочна	50,00	
Варення	100	
Вихід торта	2000	

Пісочне тісто повинно мати гладку поверхню, без грудочок, колір від

Пісочне тісто повинно мати гладку поверхню, без грудочок, колір від світло-жовтого до жовтого, приємний запах і легкий аромат есенції. Вологість тіста 18,5–19,5 %.

Формування. Тісто нарізають на шматки і розгортають в пласти на підпиленому борошном столі. Потім пласти розрізають і за допомогою качалки переносять на кондитерські листи.

Надлишок тіста по краях листа зрізують. Поверхню тіста перед випіканням проколюють в декількох місцях для запобігання здуття. Листи для випікання пісочного тіста не змащують.

Тісто розгортають до товщини 3–4 мм. Для тортів круглої форми розкачане тісто формують круглою металевою виїмкою, для квадратних – нарізають ножом.

Випічка. Тривалість випічки пласта при температурі 200...225°C 10–15 хв.

Характеристика напівфабрикату. Форма прямокутна, кругла і ін. Товщина не більше 8 мм. М'якуш рівномірно пористий, розсипчастий, світло-коричневого кольору.

Технологія приготування вершкового крему «Шарлот»

Яйця збивають у збивальній машині протягом 5–7 хв. І поступово цівкою вливають гарячий молочно-цукровий сироп у співвідношенні 1:1.

Заварену масу змішують з рештою маси молочно-цукрового сиропу і витримують 5 хв при температурі 95°C.

Готовий сироп проціджують і охолоджують.

Зачищене і нарізане на шматки вершкове масло збивають у збивальній машині при малій кількості оборотів до отримання однорідної маси.

У збиту масу поступово вливають охолоджений сироп «Шарлотт» з додаванням коньяку або вина десертного, ванільну пудру збивають при великій кількості оборотів до збільшення обсягу в 2,5–3 рази.

Тривалість збивання 20–30 хв. Складники вершкового крему «Шарлот» представлено у табл.

Вершковий крем «Шарлот»

Найменування сировини та н/ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
Масло вершкове	94,00	Однорідна пишна маса жовтого кольору, з гладкою глянцевою поверхнею, добре зберігає форму.
Цукор-пісок	85,00	
Яйця	67,00	
Молоко	97,00	
Пудра ванільна	4,4	
Коньяк	2,6	
Вихід	850	

Технологія приготування вершкового шоколадного крему «Шарлот»

Яйця збивають у збивальній машині протягом 5–7 хв. І поступово цівкою вливають гарячий молочно-цукровий сироп у співвідношенні 1:1. Заварену масу змішують з рештою маси молочно-цукрового сиропу і витримують 5 хв при температурі 95°C. Готовий сироп проціджують і охолоджують. Зачищене і нарізане на шматки вершкове масло збивають у збивальній машині при малій кількості оборотів до отримання однорідної маси. У збиту масу поступово вливають охолоджений сироп «Шарлотт» з додаванням коньяку або вина десертного, ванільну пудру, какао-порошок і збивають ще при великій кількості оборотів до збільшення обсягу в 2,5–3 рази. Тривалість збивання 20–30 хв. Складники вершкового шоколадного крему «Шарлот» представлено у табл. 4.6.1.3.

Таблиця 4.6.1.3

Вершковий крем шоколадний «Шарлот»

Найменування сировини та н/ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
Масло вершкове	114,00	Однорідна пишна маса коричневого кольору, з гладкою глянцевою поверхнею, добре зберігає форму.
Цукор-пісок	95,00	
Яйця	87,00	
Молоко	117,00	
Пудра ванільна	4,4	
Коньяк	2,6	
Какао-порошок	35,00	
Вихід	455	

Технологія приготування

Цукор-пісок і воду в співвідношенні 3:1 доводять до кипіння у відкритому казані при помішуванні, знімаючи піну, що утворюється. Потім закривають котел кришкою, уварюють сироп до температури 108°C і додають підігріту до 50°C патоку, після чого уварюють до температури 115...117°C (проба на слабку кульку). В кінці варіння додають есенцію. Гарячий сироп виливають шаром 20–30 мм на стіл з мармуровою кришкою і охолоджують до температури 35...45°C протягом 40–45 хв. Охолоджений сироп збивають у збивальній машині протягом 15–20 хв або вручну на столі за допомогою лопатки. Перед використанням помаду розігрівають до температури 50...55°C, додають какао-порошок, ванільну пудру і перемішують до отримання однорідної маси.

Характеристика напівфабрикату: однорідна, пластична, глянцева маса коричневого кольору. Сировину для приготування помади шоколадної наведено у табл.

Помада шоколадна

Найменування сировини та н/ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
Цукор-пісок	300,00	Однорідна пластична маса, коричневого кольору.
Есенція	1,30	
Пудра ванільна	1,2	
Патока крохмальна	71,00	
Какао-порошок	22,00	
Вихід	400	

Формування та оздоблення торта

Чотири шари пісочного напівфабрикату з'єднані двома шарами шоколадного крему і одним шаром варення. Поверхня заглазування шоколадною помадою і оброблена білим і шоколадним кремами. Бічні поверхні оброблені крихтою.

Вимоги до якості.

Зовнішній вигляд: форма кругла. Шари пісочного напівфабрикату з'єднані двома шарами шоколадного крему і одним шаром варення. Бічні поверхні оброблені крихтою.

Консистенція: м'якуш рівномірно пористий, розсипчастий.

Колір: скоринка світло-коричневого кольору, м'якуш коричневого кольору, крем білий, шоколадний.

Смак і запах: пісочного виробу, крему відповідний продуктам.

Асортимент тортів із пісочного тіста наведено у збірнику рецептур «Приготування кондитерських виробів».



Вимоги до якості пісочних тортів

Торти мають правильну форму, без зламів і вмятин, їхній пісочний напівфабрикат розсипчастий, при натисканні кришиться. Верхні і бічні поверхні повинні бути рівномірно покриті і оздоблені кремом або іншими оздоблювальними напівфабрикатами. Малюнок з крему має бути чітким рельєфом.

Вироби не повинні мати неприємного запаху і присмаку, не свіжих продуктів. Хімічні показники (вміст цукру і жиру) встановлені і передбачені стандартом тільки на напівфабрикат, а не на готові вироби. Це викликано тим, що при ручному виготовленні виробів не можна гарантувати точного співвідношення основних напівфабрикатів. Можливі відхилення призводять до значних відхилень у вмісті цукру і жиру у виробі. Тому вміст цукру і жиру нормується у напівфабрикатах, які відповідають розрахунковим змісту по рецептурних з мінімально допустимих відхилень. Це гарантує вироблення напівфабрикатів за основним показником у відповідності з рецептурами.

Упакування, терміни та умови зберігання, транспортування пісочних тортів
Торт укладають у художньо оформлену коробку, дно якої застеляють пергаментним папером, коробки повинні забезпечувати збереження форми торта.

На будь-якій зовнішній стороні приклеюють маркування, на якій зазначено: найменування підприємства виробника; найменування виробів; маса нетто; дата і час виготовлення, зміна; термін зберігання; відповідність ТУ або ДСТУ, ціна.

Для зберігання тортів слід передбачати не менше двох холодильних камер з температурою 5°C. Ємність камер проектується виходячи з термінів зберігання тортів:

- торти з білково-збивними кремами, з фруктовোю обробкою і без – 72 год.;
- з вершковими кремами – 36 год.;
- з заварними кремами – 6 год.;
- зі збивними вершками – 7 год.

При відсутності холоду термін реалізації з вершковим кремом – 12 год., із заварним кремом, а також збитими вершками зберігання не підлягають. При додаванні сорбінової кислоти, торти можна зберігати до 5 днів. Не допускається зберігання тортів спільно з продуктами, що мають специфічний запах. Транспортують торти в тарі спеціальним транспортом. Кожен лоток повинен мати етикетку з зазначенням найменування та кількості тортів. Крім того, вказуються час випуску продукції і прізвище укладальника. **Контрольні запитання та завдання**

1. Як розрізати пласт з пісочного тіста, щоб він не кришився?
2. Як оформлюють торт «Листопад»?
3. З яких напівфабрикатів виготовляють і як оздоблюють поверхню торта «Абрикотин»?
4. Які правила пакування і транспортування тортів?
5. Назвіть терміни придатності до споживання тортів, оздоблених кремом.