

4.6.2. Приготування бісквітних тортів із різними видами оздоблень

Технологія приготування бісквітних тортів із різними видами оздоблень

Бісквітні торти користуються найбільшою популярністю у споживачів. У поєднанні з оздоблювальними напівфабрикатами вони мають гарні смакові властивості, а завдяки пишній

і м'якій консистенції бісквіту дуже зручні для виготовлення.

Залежно від використаних для оздоблення напівфабрикатів, бісквітні торти класифікують на групи: бісквітно-кремові, бісквіт-но-кремові, що глазуровані помадою, бісквітно-кремові з посипка-бісквітно-кремові з фруктами, бісквітні фруктові-желейні, бісквітні комбіновані.

Бісквіт для тортів готують основним способом (з підігрівом). Випікають у кондитерських листах з високими бортами і тортових формах. Дно листів чи форм змащують жиром і вистеляють папером, наливають тісто завтовшки 30 мм і випікають при 180...190°C протягом 40–45 хв. Після випікання капсулі витримують 6–8 год. для закріплення структури, а потім оздоблюють.

Оздоблення бісквітного торта складається з таких операцій:

- нарізання бісквіту на пласти;
 - просочування бісквіту ароматизованими сиропами за допомогою лійки, при цьому нижній пласт просочують менше, а верхній – більше;
 - намащування на просочені пласти крему, фруктової начинки чи викладання на них фруктів;
 - склеювання підготовлених пластів кремом чи фруктовою начинкою;
 - розрізання склеєних пластів бісквіту на тортові заготовки квадратної чи прямокутної форми відповідного розміру і ваги;
 - намащування кремом поверхні тортової заготовки за допомогою ножа чи великої комбінованої насадки, що має зверху більше ніж 30 зубчиків, а знизу – гладку плоску поверхню за типом трубочки №16. Бісквітні заготовки попередньо розкладають рядами, на відстані 10–15 мм одна від одної. Крем наносять на них через насадку. Повністю змащують поверхню заготовок рівним шаром крему у вигляді суцільного ряду довгих прямих ліній, і частково – бокові сторони. Круглі тортові заготовки зручно намазувати кремом на металевих, дисках з двома трикутними зубчиками посередині. Крем розмащують ножом спочатку по поверхні, а потім по боковій стороні. Додатково по поверхні крему проводять кондитерським гребінцем;
 - обсыпання бокової сторони торта крихтами з випечених напівфабрикатів.
- Якщо торт невеликий (до 1,5 кг), його тримають на лівій руці чи на диску, а з долоні правої руки його обсыпають крихтами, ледь притискаючи їх до

оздоблювальної поверхні торта. Бокові сторони чималих розмірів тортів обсипають крихтами на листі за допомогою ножа;

– глазурування тортових заготовок помадою, шоколадом, глазур'ю, мармеладом. Поверхню торта попередньо змащують тонким шаром фруктові начинки, а потім обливають розігрітою помадою і одразу розрівнюють її ножем;

– оздоблення поверхні, а для фігурних тортів – і бокової сторони, кремом, шоколадом, глазур'ю, цукатами тощо.

Технологія приготування бісквітних тортів із різними видами оздоблень

Послідовність виконання роботи

1. Підготовка борошна, цукру.
2. Обробка яєць.
3. Підготовка яєчного напівфабрикату.
4. Приготування бісквітного тіста.
5. Випікання бісквітного н/ф.
6. Приготування сиропу для промочування бісквіта.
7. Приготування (вершково) крему.
8. Розрізання бісквіту, виготовлення торта.
9. Оформлення виробів і підготовка до відпуску.

Технологію приготування бісквітних тортів: «Прага», «Берізка», а також їхній асортимент наведено у збірнику рецептур «Приготування кондитерських



виробів».

Зберігання і транспортування бісквітних тортів

Зберігання і транспортування кондитерських виробів здійснюється відповідно до вимог, що встановлені органами санітарного нагляду. Торти необхідно укладати у художньо оздоблені картонні чи прозорі пластикові коробки, що забезпечують збереження форми вибору. На дно коробки кладуть серветку з пергаменту чи підпергаменту.

Усі лотки, контейнери і кришки повинні мати маркування з назвою підприємства-виробника. Лотки, контейнери і кришки необхідно щоденно мити содовим розчином, споліскувати гарячою водою і висушувати.

Па будь-якому зовнішньому боці коробки ставлять штамп із зазначенням дати, часу виготовлення, на коробці наклеюють товарний знак, що містить назву підприємства-виробника, назву продукту, термін зберігання і ціну.

Торти з кремовим чи фруктовим оздобленням зберігають у холодильниках при температурі від 0°C до +8°C.

Усі кремові вироби після виготовлення одразу підправляють на реалізацію.

За відсутності зазначених температурних умов на підприємствах і в торговельній мережі виготовлення тістечок із заварним кремом чи зі збитими вершками (сметаною) не допускається.

Вироби без крему зберігають при температурі не вище +18°C і відносній вологості повітря 70–75 % протягом 10 діб.

Торти з начинками можуть зберігатися при звичайних температурних умовах до 30 діб.

Транспортують кремові вироби у автомашинах малого габариту з щільно закритими кузовами, що не пропускають до середини відпрацьованих газів.

Крем добре вбирає будь-які запахи, тому забороняється транспортувати кремові вироби в машинах, що використовуються для перевезення товарів з різними запахами. Категорично забороняється ставити коробки з тортами на підлогу чи землю.

Перевозити, розвантажувати торти необхідно обережно, уникаючи різких рухів і падінь. Бажано також передбачити захист від впливу атмосферних опадів.

Робітники автотранспорту і експедиції, пов'язані з відпуском і транспортуванням кремових виробів, мають працювати у чистому спеціальному одязі, який необхідно міняти у міру забруднення.

У торговельній мережі кремові вироби зберігають у холодильних камерах чи у шафах, а торговельному залі – в холодильних вітринах під склом – при температурі від 0 до 8°C. 310 .

Вироби з кремом, що не реалізовані у встановлені терміни, можуть бути повернені на підприємство і використані там для приготування виробів, які підлягають випіканню, тобто високій термічній обробці.

Кремові торти є виробами, що швидко псуються, тому вони підлягають швидкої реалізації. Щоб подовжити термін реалізації, можна рекомендувати спеціальний режим заморожування кремових виробів без зниження їхньої якості. Розглянемо цей метод докладніше. Одразу після виготовлення торти укладають у коробки і заморожують протягом 5 год. при температурі -30°C . Зберігають заморожені торти при температурі -25°C протягом 4 тижнів. Під час розморожування вироби необхідно витримати при -10°C протягом 8 год., а також при $+6^{\circ}\text{C}$ перед відправленням до торговельної мережі. Термін придатності до споживання за таких умов вважається з моменту зберігання при $+6^{\circ}\text{C}$.

ТОРТ БІСКВІТНИЙ «БЕРІЗКА» (фігурний)

Бісквіт основний 390 г, бісквіт з какао 370 г, сироп для просочування 350 г, варення полуничне 234 г, крем масляний «Шарлот» 180 г, помада біла основна 266 г, крихти бісквітні 20 г, коньяк для сиропу 40 г, мигдальний горіх 14 г. Вихід 1000 г.

Торт круглої форми, складається з трьох пластів: нижній і верхній — з бісквіту основного, середній — з шоколадного бісквіту. Пласти просочують сиропом, ароматизованим коньяком, і склеюють кремом: нижній і середній — масляним кремом, середній і верхній — масляно-шоколадним. Поверхню і бокову сторону тортової заготовки змащують полуничним варенням, глазурують білою основною помадою і, поки помада ще не застигла, бокову сторону обкрошують бісквітними крихтами. Торт одразу викладають на денце коробки, а коли помада застигне, оздоблюють поверхню у вигляді берізки з рисочками, «сережками» з шоколадного крему і половинками мигдального горіха. По краях торт оздоблюють бордюром у вигляді березових полінець. Вимоги до якості: форма кругла; поверхня заглазована білою помадою і оздоблена масляним кремом у вигляді берізки і мигдальним горіхом, бокова сторона обкрошена бісквітними крихтами; на розрізі: два білих і один шоколадний бісквітних пласти, просочені сиропом і склеєні масляним і масляно-шоколадним кремом.

ТОРТ БІСКВІТНИЙ «МРІЯ»

Бісквіт основний 370 г, сироп для просочування 180 г, крем масляний «Шарлот» 230 г, крем масляний «Шарлот» шоколадний 65 г, желе 90 г, джем абрикосовий 60 г, горіхи смажені 55 г, коньяк для сиропу 20 г. Вихід 1000 г.

Для торта випікають круглу бісквітну основу завтовшки 20 мм і чотири бісквітних розмазки. Бісквітні розмазки розкладають на столі випеченою стороною донизу в один ряд. Краї розмазок обрізають рівно ножом і кожен просочують сиропом, ароматизованим коньяком. Першу розмазку змащують масляним кремом, другу — масляно-шоколадним кремом, третю — абрикосовим джемом, четверту — масляним кремом, підфарбованим у рожевий колір. Першу розмазку з білим кремом загортають рулетом, потім другу, третю і четверту накручують по черзі одну на одну, створюючи багат шаровий рулет діаметром 180 мм. Рулет загортають у папір і кладуть у холодильник для підморожування.

Круглу бісквітну основу просочують сиропом, змащують масляним кремом і викладають на неї охолоджений рулет, попередньо нарізаний на скибки завтовшки 33—34 мм. Бокову сторону торта обгортають смужкою пергаментного паперу, утворюючи при цьому бортики над поверхнею торта заввишки 20 мм. Бортики будуть утримувати рідке желе на поверхні, поки воно не застигне.

На поверхню торта акуратно наливають прозоре желе, спочатку тонким шаром, а коли перший шар желе застигне, наливають решту і знову охолоджують. Бокову сторону обкрошують подрібненими смаженими горіхами. На поверхні по краю торт оздоблюють кремовим бордюром; середина торта повинна залишатися відкритою, щоб було видно усі шари рулетиків.

Вимоги до якості: форма кругла; поверхня залита прозорим желе і оздоблена кремовим бордюром, бокова сторона обкрошена подрібненими горіхами, крізь желе чітко видно бісквітні багат шарові рулетики.

ТОРТ БІСКВІТНИЙ «АБРИКОСОВА ПІЛКА» (фігурний)

Бісквіт основний 530 г, сироп для просочування 280 г, крем

масляний «Шарлот» 140 г, крем масляний «Шарлот» шоколадний 8 г, білково-повітряний напівфабрикат 60 г, желе 112 г, джем абрикосовий 620 г, крем масляний абрикосовий 188 г, абрикоси з компоту 112 г. Вихід 2000 г.

Овальний бісквітний капсуль розрізають на три пласти, просочують сиропом і склеюють перший і другий пласти абрикосовим джемом, а другий і третій — масляним кремом, попередньо змішаним з абрикосовим джемом у співвідношенні 1:1.

Поверхню і бокову сторону торта змащують абрикосовим джемом, на поверхню викладають абрикоси з компоту і заливають у два прийоми прозорим желе. Бокову сторону оздоблюють круглими меренгами, випеченими з білково-повітряного напівфабрикату. Меренги розташовують щільно одна до одної. Між меренгами і по краю торта наносять оздоблення з білого масляного крему.

На поверхню застиглого желе за допомогою пергаментного корнетика висаджують гілочку з шоколадного крему. Гілочку прикрашають зеленими листочками з крему.

Вимоги до якості: форма овальна; поверхня залита прозорим желе і оздоблена абрикосовою гілочкою, бокова сторона оздоблена меренгами і масляним кремом; на розрізі: три бісквітних пласти, просочені сиропом, склеєні абрикосовим джемом і масляним кремом, бісквіт добре пропечений, пружний, пористий, жовтого кольору; смак приємний, солодкий.

ТОРТ БІСКВІТНИЙ «ПРАГА» (фігурний)

Масляний бісквіт з какао: борошно 193 г, шкор 251 г, масло 64 г, яйця 557 г, какао-порошок 40 г. Вихід 811 г. Крем масляно-шоколадний: масло 331 г, какао-порошок 16 г, молоко згущене 200 г, жовтки яєць 35 г, вода 83 г, ванільна пудра 1 г. Вихід 617 г. Помада шоколадна: цукор 151 г, какао-порошок 10 г, патока 23 г, есенція ромова 0,5 г, ванільна пудра 0,5 г. Вихід 200 г. Повидло для змащування пластів 92 г. Вихід торта 1720 г.

Для торта готують масляний бісквіт за особливою технологією.

Яйця після первинної обробки акуратно розділяють на білки і жовтки.

Охолоджені до 2°С білки збивають протягом 20—25 хв., доки вони не збільшаться в об'ємі у 5—6 разів. Потім поступово всипають 50 % цукру (від загальної кількості) і продовжують збивати ще протягом 5—7 хв.

Добре збиті білки мають пишну, стійку консистенцію і білосніжний колір. Яєчні жовтки змішують з 50 % цукру і підігрівають на водяній бані до температури 50—55°C, постійно перемішуючи масу. Підігріту масу знімають з водяної бані й збивають доти, доки жовтки не побіліють і не збільшаться в об'ємі у 2,5—3 рази.

Дві маси обережно змішують, додаючи білки у жовтки; швидко, але поступово всипають просіяне разом з какао-порошком борошно, перемішують і вливають тонкою цівкою гаряче розтоплене масло (температура масла 45—50°C). Час замішування тіста — до 1 хв. Готове тісто одразу розливають у форми, змащені жиром і посипані борошном. Форми заповнюють тістом на 1/3 їхньої висоти. Випікають при температурі 160°C протягом 45—50 хв.

Випечені бісквітні заготовки витримують протягом 6—8 год. для закріплення структури тіста.

Бісквітний капсуль розрізають на три пласти, які склеюють між собою масляним кремом. Бокову сторону змащують кремом, поверхню змащують тонким шаром повидла і глазуюють шоколадною помадою. Поки помада ще не застигла, бокову сторону торта обкрошують бісквітними крихтами, що утворилися при зачистці бісквітного капсулю. При масовому виготовленні поверхню торта оздоблюють масляно-шоколадним кремом: з корнетика висаджують тонкі лінії у вигляді прямої чи косої сітки на всю поверхню торта, а з зубчастої насадки — бордюр і кілька розанчиків по центру.

Крем масляно-шоколадний: яєчні жовтки розтирають зі згущеним молоком, розводять водою і прогрівають, перемішуючи, на водяній бані, доки маса не загусне. Готову масу охолоджують, вливають у збите протягом 5—7 хв. вершкове масло і продовжують збивати протягом 10—15 хв. Наприкінці збивання додають какао-порошок і ванільну пудру. Готовий крем повинен мати пишну, стійку, однорідну консистенцію і коричневий колір.

Вимоги до якості: форма кругла; поверхня заглазована шоколадною помадою і оздоблена масляно-шоколадним кремом, бокова

сторона обкрошена бісквітними крихтами; на розрізі: три бісквітно-шоколадних пласти склеєні масляно-шоколадним кремом; виріб добре пропечений, щільний, але м'який, дрібнопористий, темно-коричневого кольору; смак приємний, солодкий, з шоколадним присмаком.

Контрольні завдання та запитання

1. Складіть технологічну схему приготування бісквіту.
2. Наведіть переваги виготовлення бісквітних тортів.
3. Складіть технологічну схему приготування бісквітних тортів «Прага» та «Березка».
4. Як визначити готовність бісквіта?
5. Як випікають вироби з бісквітного тіста?
6. Назвіть розрихлювачі бісквітного тіста.
7. Яка роль картопляного крохмалю при приготуванні бісквітного тіста.
8. Які процеси відбуваються з харчовими речовинами при випіканні бісквіта.
9. Назвіть вимоги до якості бісквітно-кремових тортів.
10. Назвіть правила зберігання і транспортування бісквітних тортів