

**Урок учебной практики №37**

**Дата проведения урока:** 07.05.2020 г.

**Группа № 33ПК**

**Тема программы:** Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных.

**Тема урока:** Приготовление торта «Бисквитно–кремовый». Оценка качества готовых тортов.

**Учебно-производственные работы:** торт «Бисквитно–кремовый».

**Порядок работы:**

1. Изучить технологический процесс приготовления тортов.
2. Составить инструкционно-технологическую карту приготовления торта «Бисквитно–кремовый».
3. Приготовить и оформить торт «Бисквитно-кремовый»

### **Теоретическая часть**

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

По сложности приготовления различают торты массового производства, литературные, фигурные и фирменные. Торты массового производства вырабатываются по утвержденным рецептурам. Их масса от 250г до 1,5кг. Торты литературные отличаются более сложной отделкой поверхности, чем торты массового производства. Масса этих тортов 2-3кг. Масса фигурных тортов определяется характером отделки, размером торта и требованиями заказчика, но должна быть не менее 1,5кг.

Значительные размеры и масса тортов дают возможность осуществлять разнообразную отделку, которая может по своей художественности удовлетворять самым изысканным вкусам.

Наиболее распространенная геометрическая форма тортов – квадратная (120х120мм, 130х130мм, 200х200мм), прямоугольная, круглая (d 160мм или 200мм) и овальная. Реже вырабатывают торты в форме ромба, полумесяца, цветка, капельки и т.п. Высота торта от 40 до 100мм.

В соответствии с исходными выпеченными полуфабрикатами и особенностями изготовления пирожные и торты подразделяются на отдельные группы: бисквитные, песочные, слоеные, заварные, воздушные, миндально-ореховые, крошковые, сахарные и комбинированные.

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

Требования к качеству. По органолептическим показателям торты должны соответствовать следующим требованиям.

Форма должна быть правильной, соответствовать данному наименованию изделий, без изломов и вмятин.

Поверхность художественно отделана кремом или другими отделочными полуфабрикатами. Не допускается расплывчатый рисунок из крема; посевшая шоколадная глазурь, неопрятный вид изделий, допускаются небольшие наплывы глазури.

На разрезе один или несколько слоев выпеченного полуфабриката без следов не промеса, прослоенных отделочными полуфабрикатами.

Бисквитный и крошковый полуфабрикат 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 должны соответствовать данному наименованию изделий, без посторонних привкусов и запахов.

При изготовлении пирожных и тортов применяют разнообразные отделочные полуфабрикаты. Процесс отделки выпеченного полуфабриката в основном состоит в прослойки его кремами, начинками и в пропитывании некоторых из них ароматизированным сахарным сиропом с последующим оформлением поверхности изделий отделочными полуфабрикатами.

Алгоритм приготовления тортов:

- Приготовление выпеченных и отделочных полуфабрикатов.
- Выравнивание боковых сторон (для пластов)
- Разрезание пластов по горизонтали (для бисквитного п/ф)
- Промачивание нижнего пласта
- Смазывание и склеивание пластов
- Промачивание верхнего пласта
- Грунтование, смазывание или глазирование поверхности
- Разрезание на пирожные
- Отделка боковых сторон
- Отделка (украшение) поверхности.

**Бисквитный торт** представляет собой два или три слоя бисквитного полуфабриката, прослоенного разными кремами или фруктовыми начинками и промоченного сиропом. Верхняя поверхность торта покрыта кремом или фруктовыми начинками и имеет художественный рисунок. Боковые стороны торта обсыпают крошкой. Торты имеют различную форму (квадратную, круглую, продолговатую в виде полена, фигурную). В зависимости от видов применяемых полуфабрикатов торты подразделяют на бисквитно-кремовые, бисквитно-фруктовые и бисквитно-глазированные.

### Технологическая карта

#### Торт «Бисквитно-кремовый»

Рецептура

Наименование сырья	Брутто	Нетто
Бисквит	375	375
Сироп для промочки	200	200
Крем сливочный	360	360
Крем сливочный шоколадный	40	40
Консервированные фрукты или цукаты	17,5	17,5

Крошка бисквитная жареная	7,5	7,5
<b>Выход:</b>		<b>1 шт. по 1кг.</b>

### **Технология приготовления**

Для этого торта можно использовать крем «шарлотт», «гляссе».

Бисквит после выдержки нарезают на 2 пласта. Нижний немного промачивают сиропом (40%) т.к. он является основанием торта, и смазывают кремом. Крем при изготовлении торта распределяют по 25% на прослойку, обмазку, грунтовку и отделку. Кладут 2 пласт корочкой вниз и промачивают сиропом более обильно (60%). Поверхность и боковые стороны торта смазывают кремом. Боковые стороны обсыпают бисквитной крошкой. Поверхность украшают рисунками из крема белого, цветного и шоколадного, фруктами или цукатами.

### **Требования к качеству**

Изделие круглой, квадратной или прямоугольной формы. Боковые стороны обсыпаны бисквитной крошкой. На поверхности четкий красивый рисунок из белого, цветного или шоколадного крема. Украшен фруктами или цукатами.

Выполненное задание высылайте на электронную почту мастера п/о Мочаловой О.Л. [olya.mochalova.63@mail.ru](mailto:olya.mochalova.63@mail.ru)