

1-тапсырма. Суретпен жұмыс. Сізге қай торттың безендіруі ұнады? Несімен ұнады? Сипаттап беріңіз



Бұл үлкен торт. Безендіру үшін көптеген жидектер қолданылды. Шеттерінде әдемі кілегей үлгісі бар.

2-тапсырма. Мәтін мазмұны бойынша жоспар құрыңыз

Тортты жемістер мен жидектермен безендіру әрқашан дұрыс шешім болып табылады. Мұндай кондитерлік өнімдер жарқын, мерекелік көрінеді, ең бастысы – олар пайдалы, өйткені жидек пен жеміс декорында бояғыштар мен зиянды қоспалар жоқ. Торттарды жемістермен безендіру ережелері Жемістердің көмегімен әдемі безендірілген торт кез-келген мерекенің нағыз інжу-маржаны және үй иесінің мақтанышы болады. Дайын өнім пішінін сақтау үшін тортты жемістермен безендірудің белгілі бір ережелерін сақтау керек:

1. Торттарды дайындау. Олар кілегеймен жақсы сіндірілген, оған қажет болса, консервіленген жемістер қосылады. Маңызды шарт-соңғы тортты Крем қабатының жұқа қабатымен жабу керек. Бұл десерттен жеміс бөліктерінің сырғып кетуіне жол бермейді.

2. Жеміс-жидектер. Кондитерлік өнімдер жаңа, мұздатылған немесе консервіленген жемістермен безендірілген. Жаңа жидектермен безендірілген торттар түрлі-түсті және жарқын көрінеді. Болашақта дайындалған жемістерді алдымен еріту керек, қолданар алдында олардан алынған шырынды сығып алу

керек. Жемістер фигуралар түрінде (жүрек, жануарлар, гүл, сандар, ертегі кейіпкерлері) немесе кездейсоқ түрде таралады. Реңктердің ақылға қонымды үйлесімі туралы ұмытпаңыз.

3. Желе. Олар тәтті өнімнің бетіне жақсы бекітілуі үшін жемістермен безендірілген тортқа құйылады. Дайын желе ұнтағын қолданған дұрыс. Оны пакеттегі нұсқауларға сәйкес сумен сұйылтып, тортқа сұйық желе құйыңыз.

4. Қосымша безендіру. Жемістермен безендірілген торт шоколад, ұнтақ қант, кондитерлік ұнтақ және басқа элементтермен безендірілген. Ерітілген шоколадқа батырылған бөліктер немесе тұтас жемістер талғампаз көрінеді.

5.Беті. Жеміс әшекейлері жоғарғы тортқа жақсы жабысып, кілегеймен, креммен, мұздатылмаған глазурьмен жабылады. Мастика, марципан және мұздатылған глазурьді қолдануға болмайды. Жемістер-тортты безендіруге және басқа да тәтті өнімдерді немесе кондитерлік өнімдерді безендіруге арналған тамаша шешім: маффиндер, кекстер, пирогтар, десерттер.



жоспар

1. Кіріспе
2. Торттар жасаудың нәзіктіктері
3. Жемістермен безендіру
4. Тұрақтылық үшін желе
5. Шоколад безендіруге арналған
6. Сыртқы түрі

3-тапсырма. Мәтінді аударыңыз

Выбираем фрукты

Кондитерлік өнімдерді безендіру үшін барлық жемістерді қолдануға болмайды. Тортты жемістермен әдемі безендіру үшін әрқайсысын мұқият таңдаңыз. Тек майысқан, қара дақтары, жарықтары және басқа зақымдары жоқ күшті жемістер қолайлы. Артық және өте шырынды емес, өйткені олар шығаратын шырын торттың тұсаукесерін бұзады. Көбінесе тортты безендіру үшін қолданылады:- Ананас, манго, киви, шабдалы, өрік (жас немесе консервіленген);- цитрус (мандарин, апельсин, грейпфрут);- алма, алмұрт, банан, қара өрік;- құлпынай, көкжидек, қарақат (қара және қызыл), жүзім. Тортты жаңа піскен жемістер мен жидектермен безендіруді жеміс дайындаудан бастау керек. Ол үшін сізге қажет:- әдемі, піскен, бірақ күшті жемістер мен жидектерді таңдаңыз;- оларды ағынды сумен мұқият жуып, сүлгімен құрғатыңыз;- жапырақтары жою, сүйегін, плодоножку отырып, цитрус – жиіцу, таспа;- тұқымдардан тазартып, кесіңіз. Кондитерлік өнімдердің әдемі дизайны үшін жемістер белгілі бір жолмен кесіледі:- алма, алмұрт, манго, киви және басқаларын жұқа тілімдерге, шеңберлерге кесіңіз;- өрік, шабдалы-жартысы, сондай-ақ плиталар немесе төрттен;- банандар-ұзартылған шеңберлер;- жаңа піскен жидектер әдетте тұтас қойылады, тек үлкен жүзімді жартысына кесуге рұқсат етіледі. Егер сіз кесілген алма жасасаңыз, онда қолданылған жемістер қараңғыланбауы үшін лимон шырынын себіңіз. Өнімді жобалау кезінде жемістерді пішіні, мөлшері, түсі бойынша таңдаңыз. Әдетте үлкен жемістер/жидектер ортасына ал кішілері шеттеріне қойылады.