



**КОЛЛЕДЖ
СФЕРЫ УСЛУГ №3**

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И
НАУКИ ГОРОДА МОСКВЫ
Государственное бюджетное
профессиональное
образовательное учреждение города
Москвы
«Колледж сферы услуг №3»
(ГБПОУ КСУ № 3)

ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Тема. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Группа 34б

Руководитель практики: Кирсанова Ирина Викторовна

Дата: 17.12.2020г.



Тема урока:

Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации тортов разнообразного ассортимента (слоеные, воздушные торты)





КОЛЛЕДЖ
СФЕРЫ УСЛУГ №3

Слоенные торты



Слоеные торты

Слоеные торты представляют собой пласты слоеного полуфабриката, склеенные кремом или фруктовой начинкой. Поверхность их отделана слоеной крошкой или помадой.



РЕЦЕПТУРЫ НА 1 Т СЛОЕНЫХ ТОРТОВ



КОЛЛЕДЖ
СФЕРЫ УСЛУГ №3

| Полуфабрикаты и сырье | 328(11). «Сло- ный с кремом» | 329. «Спор- тив- ный» |
|---|---------------------------------------|--------------------------------|
| | количество, кг | |
| Слоеный полуфабрикат по рецепту 10(7) | 503 | 400 |
| Крем масляный по рецепту 49(21) или заварной по рецепту 74(29) | 380 | — |
| Фруктовая начинка по рецепту 86(41) | — | 400 |
| Помада по рецепту 22(33) | — | 180 |
| Сахарная пудра | 15 | — |
| Крошка слоеная по рецепту 10(7) | 102 | 20 |
| Итого | 1000 | 1000 |
| Выход | 1000 | 1000 |

ТОРТ «СЛОЕНЫЙ С КРЕМОМ»

Масса торта 1 кг (и более).

Торт квадратный, трехслойный, прослоен кремом. Верхняя поверхность и боковые стороны торта обмазаны кремом и обсыпаны слоеной крошкой.



Три пласта слоеного полуфабриката размером 180x180 мм, выпеченные из теста, толщиной 5 мм, покрывают масляным или заварным кремом (по пузырьчатой стороне) и склеивают. После склейки пластов их следует слегка спрессовать нажимом фанерной доски или листа. Гладкий верх и боковые стороны торта обмазывают кремом и обильно посыпают крошками слоеного полуфабриката. Фанерной дощечкой крошки прижимают к корпусу торта, одновременно выравнивая грани его. Верх торта обсыпают сахарной пудрой. Торты массой свыше 1 кг отделяют по поверхности кремовыми цветами.



ТОРТ «СПОРТИВНЫЙ»

Масса торта 1 кг (и более).

Торт квадратный, трехслойный, прослоен фруктовой начинкой. Поверхность его заглазирована помадой. Боковые стороны покрыты начинкой и обсыпаны крошкой.

Три пласта слоеного полуфабриката, выпеченного из теста, толщиной 5 мм, прослаивают фруктовой начинкой и склеивают. Верхний пласт кладут гладкой стороной кверху. Боковые стороны торта покрывают фруктовой начинкой и обсыпают мелкотертыми слоеными крошками, поверхность смазывают тонким слоем начинки и глазируют помадой.





ТОРТ «ЯБЛОЧНЫЙ»

Масса торта 2 кг. Форма круглая.

На две круглые лепешки слоеного полуфабриката, выпеченные из теста, толщиной 5 мм, наносят слой крема с яблочной начинкой, на 1 часть масляного крема, приготовленного по рецепту 49 (21), берут 1 часть яблочной начинки по рецепту 85 (40). На крем нижней лепешки укладывают нарезанные на дольки яблоки из компота, верхнюю лепешку накладывают так, чтобы слой яблок был покрыт кремом. Поверхность торта обмазывают масляным кремом с яблочной начинкой. На поверхность торта



ТОРТ «ЯБЛОЧНЫЙ»

Яблоки должны быть по возможности ровно нарезаны. Боковую поверхность торта обмазывают масляным кремом с яблочной начинкой и отделывают воздушным полуфабрикатом, масляным кремом и шоколадно-масляным отделочным кремом.





КОЛЛЕДЖ
СФЕРЫ УСЛУГ №3

Воздушны е торты



Воздушные торты

Воздушные торты имеют основу из полуфабриката воздушного или воздушно–орехового, прослоенную масляным кремом и отделанную кремом и воздушным полуфабрикатом.



РЕЦЕПТУРЫ НА 1 т ВОЗДУШНЫХ ТОРТОВ



КОЛЛЕДЖ
СФЕРЫ УСЛУГ №3

| Полуфабрикаты и сырье | 313. «По- лет» (фи- гур- ный) | 314. «Киев- ский» ¹ (фи- гур- ный) | 315. «День и ночь» ² |
|--|--|--|--|
| | количество, кг | | |
| Воздушно-ореховый полуфабри- кат по рецепту 314 | 480 | 420 | — |
| Воздушный полуфабрикат по ре- цепту 12(24) | 30 | — | 288 |
| Крем масляный по рецепту 49(21) | 490 | 370 | 540 |
| Крем масляный шоколадный по рецепту 64(22) | 15 | 176 | 66 |
| Варенье абрикосовое | — | — | 100 |
| Бисквит круглый по рецепту 6(9) | — | — | 6 |
| Сахарная пудра | 15 | — | — |
| Крошка из воздушно-орехового полуфабриката по рецепту 314 . | 20 | — | — |
| Фрукты и цукаты для украшения | — | 34 | — |
| Итого | 1050 | 1000 | 1000 |
| Обрезки | 50 | — | — |
| Выход | 1000 | 1000 | 1000 |



ТОРТ «ПОЛЕТ»

Масса торта 2,0 кг.

Торт имеет круглую форму, состоит из двух лепешек воздушно-орехового полуфабриката, прослоенных масляным кремом, сверху украшен воздушным полуфабрикатом, кремом и обсыпан крошкой воздушно-орехового полуфабриката.





ТОРТ «ПОЛЕТ»

Две лепешки воздушно–орехового полуфабриката круглой формы выравнивают и склеивают масляным кремом. Сверху и с боков склеенные лепешки обмазывают масляным кремом и обсыпают крупноизмельченными обрезками воздушно–орехового полуфабриката. На поверхности укладывают лепешки воздушного полуфабриката и из корнетика наносят тонкий рисунок из шоколадного крема. Всю поверхность посыпают тонким слоем сахарной пудры.





ТОРТ «КИЕВСКИЙ»

Масса торта 1 кг.

Торт имеет круглую форму и состоит из двух лепешек воздушно–орехового полуфабриката, склеенных кремом.



Верхняя и боковая поверхность торта покрыта шоколадно–масляным кремом. С боков торт обсыпан крошкой из обрезков воздушно–орехового полуфабриката, сверху отделан масляным кремом и цукатами.



ТОРТ «КИЕВСКИЙ»

Орехи предварительно поджаривают и немного измельчают. Поджаренный и крупнодробленый орех перемешивают с мукой и 80% сахара, предусмотренного рецептурой. Белки предварительно заквашивают, для чего ставят в теплое помещение с температурой примерно 40° С на сутки. Рекомендуется к свежим белкам добавлять 1% предварительно заквашенных (с суточной выдержкой). Во взбитые белки к концу взбивания добавляют оставшиеся 20% сахара, смешанного с ванильной пудрой. Взбитую белковую массу осторожно перемешивают с ореховой смесью до получения однородной массы. Приготовленную массу выливают ковшом в съемные обручи, установленные на листы, застланные бумагой. Высота обручей 2 см. Выпечка лепешки производится в течение 120–130 мин при температуре 150–160°С. Влажность готовой лепешки 2–4,5 %. Выпеченные лепешки охлаждают в обычных условиях, выстаивают 12–24 ч, а затем снимают с бумаги.



ТОРТ «КИЕВСКИЙ»

Верхнюю поверхность одной лепешки обильно намазывают масляным кремом и покрывают второй лепешкой. На склеенные кремом лепешки накладывают фанерный круг, по которому лепешки обрезают ножом для придания им правильной формы. Верхнюю и боковую поверхность обмазывают шоколадным масляным кремом и обсыпают крошкой. Крошку готовят из обрезков лепешки, протертых через редкое металлическое сито. При избытке крошки ее можно использовать, добавляя в масляный крем, идущий на склеивание лепешек. Отделку тортов производят белым и подкрашенным масляным кремом в виде листьев и цветов каштана. Отделка может быть разнообразной.





ТОРТ «ДЕНЬ И НОЧЬ»

Масса торта 1,5 кг.



Торт имеет круглую форму и состоит из двух воздушных лепешек, склеенных масляным кремом, смешанным с вареньем. Верхняя поверхность отделана белым и шоколадным кремом, боковая — обсыпана крошкой бисквита круглого.



ТОРТ «ДЕНЬ И НОЧЬ»

Две лепешки воздушного полуфабриката склеивают масляным кремом, смешанным с абрикосовым вареньем. Верхнюю и боковую поверхность торта обмазывают масляным кремом с абрикосовым вареньем. С боков торт обсыпают жареной крошкой из круглого бисквита, сверху отделявают штрихами: половину торта — шоколадным кремом, половину — белым. По краям делают бордюр в виде зигзагообразной линии из белого крема на шоколадной части, из шоколадного — на белой части. На половине торта, отделанной белым кремом, из шоколадного крема наносят стебли, а из белого крема отсаживают две хризантемы.



ЗАДАНИЕ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ

Задание №1. Сделать пошаговую презентацию на тему «Приготовление слоеного торта».*

Задание №2. Сделать пошаговую презентацию на тему «Приготовление воздушного торта».*

*кондитерское изделие на выбор студента