Приготовление тортов. Ассортимент бисквитных тортов

С любовью
Работа Зиновьевой Ольги

tort.kiev.ua

Тестовое задание «Бисквитный полуфабрикат»

1. до какой температуры нагревают на водяной бане яйца с сахаром при приготовлении бисквитного теста:

- А)30С;
- Б) 45С;
- В) 47-50С?

2.Во сколько раз должна увеличиться яично-сахарная смесь во время взбивания:

- А) 2.5-3 раза;
- Б) 2 раза;
- В) 5-6 раз?

3. До какой температуры охлаждается масса во время взбивания:

- А) 10С;
- Б) 20С;
- В) 25С?

4.Какова продолжительность замеса бисквитного теста:

- А) 1 мин;
- Б) 15 с;
- В) 30 с?

5.При какой температуре выпекают бисквитное тесто:

- А)200-220С;
- Б) 170-190С;
- В) 210-230С?

6. Сколько времени выпекают бисквит в торговых формах:

- А) 50-60 мин;
- Б) 35-40 мин;
- В) 20-30 мин?

7. С каким содержанием клейковины используют муку для приготовления бисквитного теста:

- А) с большим;
- Б) со средним;
- В) с малым?

Установите последовательность этапов приготовления бисквитных тортов

- Приготовление отделочных полуфабрикатов;
- Приготовление мучных полуфабрикатов;
- Разрезание пластов;
- Намазывание поверхности;
- Отделка поверхности;
- Склеивание пластов;
- Отделка боковых сторон;
- Намазывание боковых сторон

По перечисленным полуфабрикатам установите название торта

- Бисквит
- Сироп для промочки
- Повидло яблочное
- Желе
- Бисквитная крошка

Торт_____

- Бисквит
- Крем сливочно-ореховый
- Сироп для промочки
- Помада
- Фрукты
- Орехи

Торт _____

Укажите последовательность технологических операций при приготовлении торта «Сказка», способ 1.

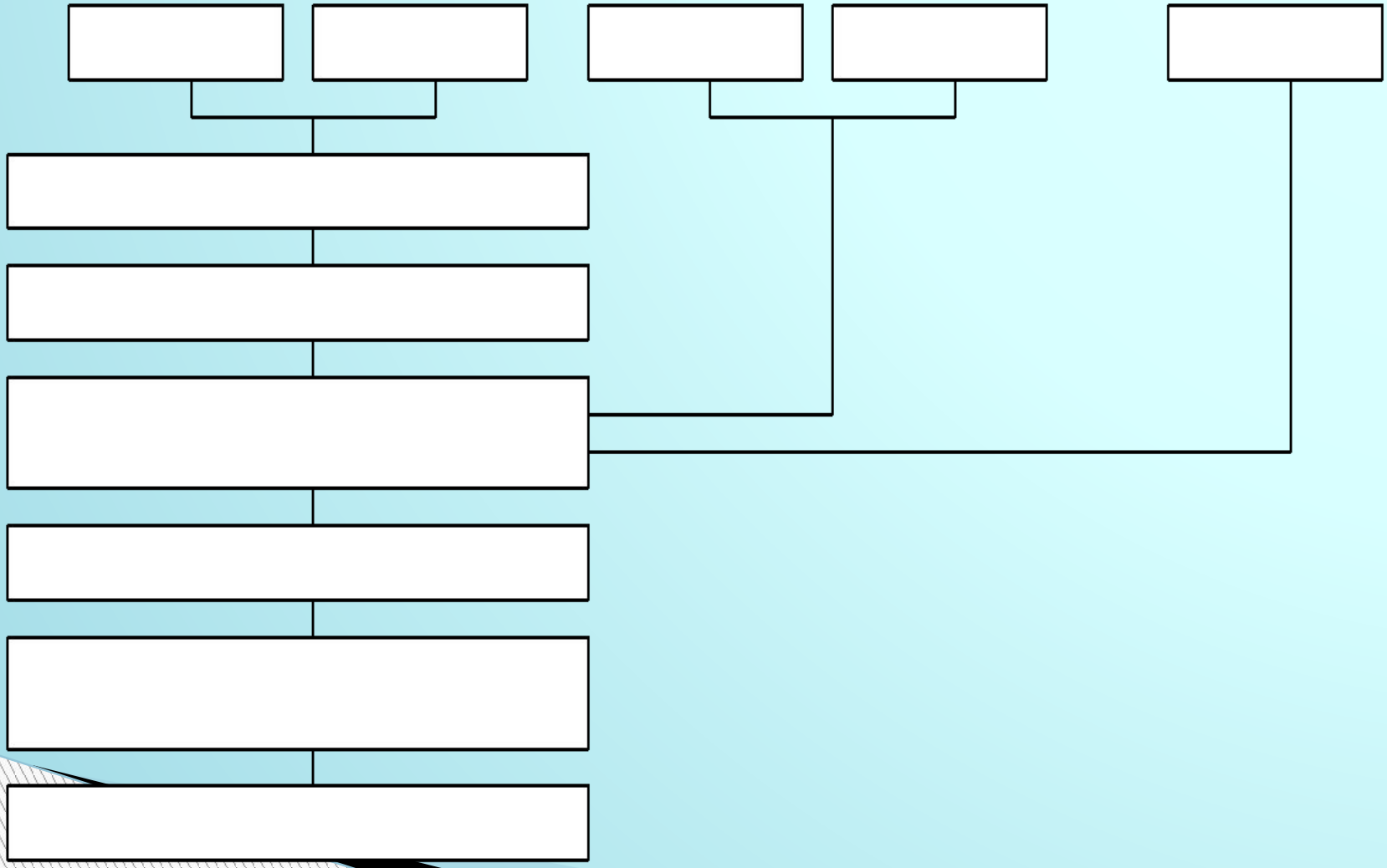
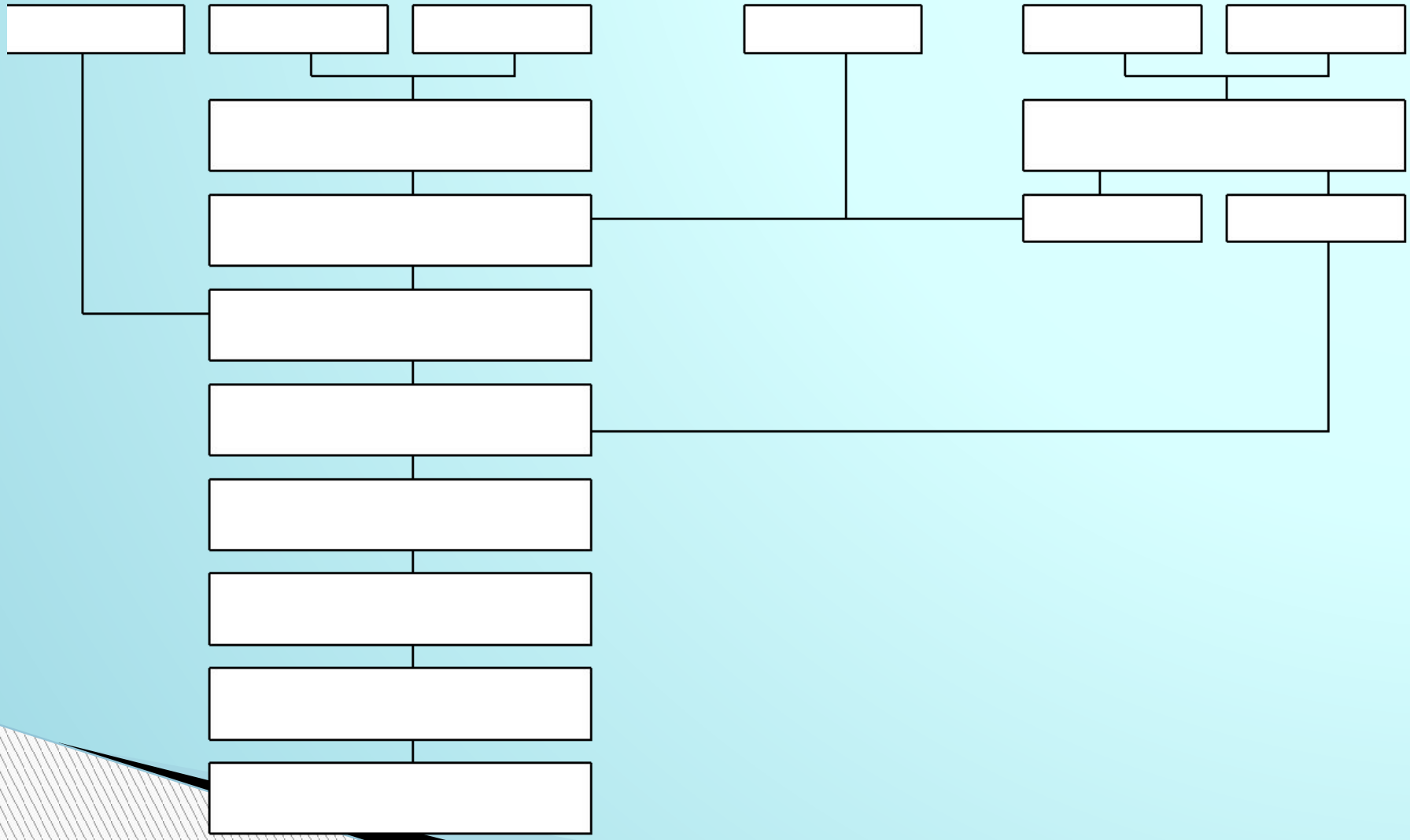
Укажите последовательность технологических операций при приготовлении торта «Сказка», способ 2

Соедините стрелками выпеченные полуфабрикаты, соответствующие тортам

- Бисквит основной
- бисквит с какао
- Бисквит шоколадный
- Бисквит на сметане

- Марика
- Вечер
- Снежок
- Свадебный

Технологическая схема приготовления бисквита основного (с подогревом)



Технологическая схема приготовления бисквита «буше»