

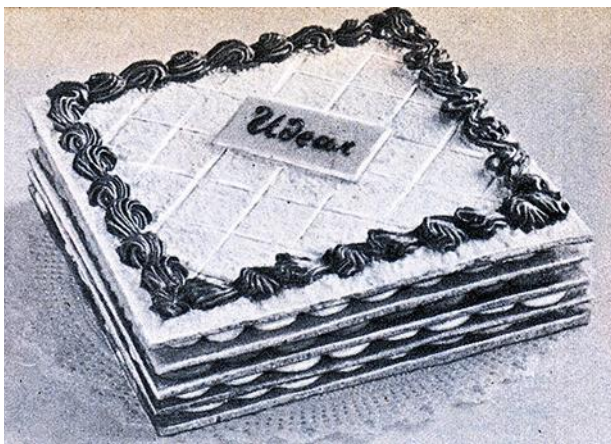


МИНДАЛЬНЫ

Е

ТОРТЫ

Торт «Идеал»



Полуфабрикаты: миндальный пф, крем «Шарлотт» шоколадный, сахарная пудра, пралине

Отделка: Форма квадратная. Три миндальных пласта склеить кремом «Шарлотт» шоколадным с пралине. Поверхность и боковые стороны загрунтовать кремом «Шарлотт» шоколадным. Поверхность посыпают сахарной пудрой через трафарет с надписью «Идеал»

Торт «Эстерхази»



Полуфабрикаты: бисквит дакуз, крем заварной, абрикосовый джем, глазурь шоколадная (белая), шоколад горький



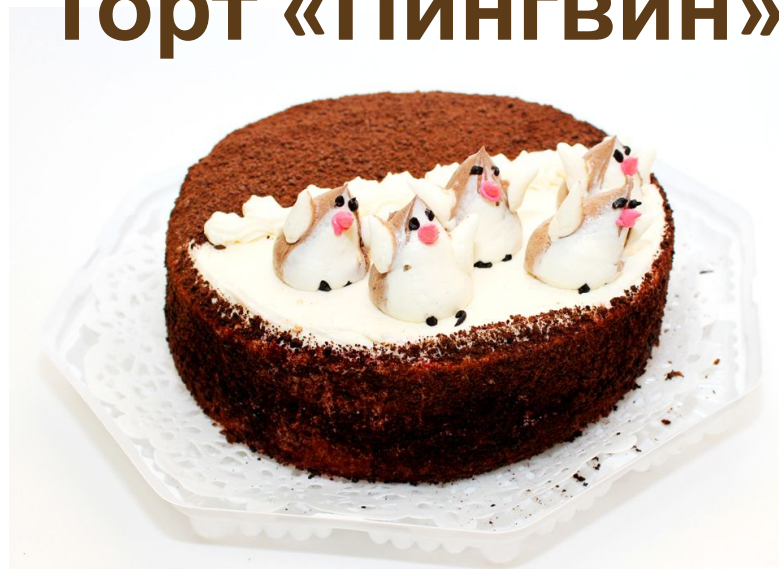
КРОШКОВЫЕ ТОРТЫ

Торт «ПИНГВИН»



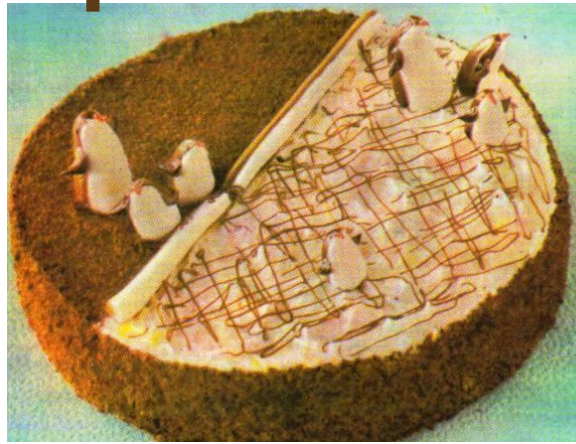
Полуфабрикаты: бисквит, полуфабрикат «Любительский», сироп для промочки, крем сливочный, крем сливочный шоколадный, крем сливочный с конфитюром, конфитюр клубничный, крошка полуфабриката «Любительский».

Торт «Пингвин»



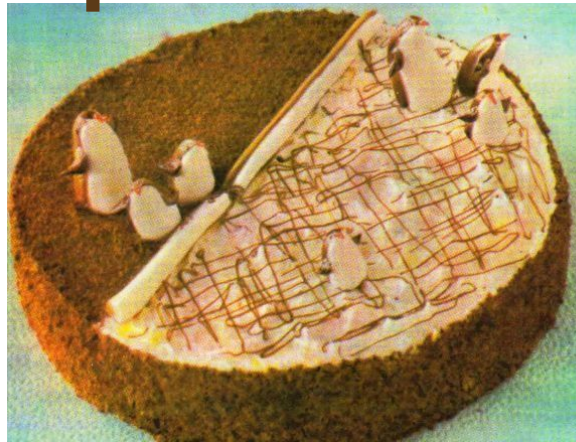
- Готовят бисквит и полуфабрикат «Любительский» круглой формы.
- Используют два слоя бисквита и один слой полуфабриката «Любительский».
- Сливочный крем смешать с конфитюром в соотношении 1:1. При смешивании с кремом клубничный конфитюр не протирают. При обмазке таким кремом верхняя поверхность торта будет неровной, имитирующей ледяные торосы в море. Для обмазки боковой поверхности торта используют крем, смешанный с протертым конфитюром, для получения гладкой поверхности.

Торт «Пингвин»



Отделка. Нижний пласт бисквита слегка промачивают сиропом и смазывают сливочным кремом, смешанным с конфитюром. На крем накладывают пласт полуфабриката «Любительский», промачивают его сиропом и смазывают клубничным конфитюром. Затем накладывают пласт бисквита и промачивают его. Поверхность торта покрывают сливочным кремом с добавлением конфитюра.

Торт «Пингвин»



Отделка.

Затем половину поверхности торта прикрывают листом пергамента, а вторую засыпают через сито крошкой полуфабриката «Любительский». Вдоль границы посыпки из кондитерского мешка с круглой трубочкой диаметром 8 мм проводят двухцветную (из белого и шоколадного крема) полосу. Не обсыпанную крошкой поверхность торта украшают из корнетика произвольно в виде сетки шоколадным кремом. На поверхности торта размещают пять разных по размерам фигурок пингвинов

Торт «Полено»



Полуфабрикаты: полуфабрикат «Любительский», сироп для промочки, крем сливочный, крем сливочный шоколадный, конфитюр клубничный, воздушный полуфабрикат, крошка полуфабриката «Любительский».

Торт «Полено»



Отделка Полуфабрикат «Любительский», выпеченный в полуцилиндрической форме, разрезают по горизонтали на три пласта. Нижний пласт промачивают сиропом, смазывают клубничным конфитюром и склеивают с вторым пластом. Второй пласт промачивают сиропом, смазывают кремом и склеивают с третьим пластом. Третий пласт после промачивания сиропом покрывают полоской крема из кондитерского мешка с плоской широкой зубчатой трубочкой.

Торт «Полено»



Отделка

Затем пергаментным листом бумаги, смоченным в теплой воде, поверхность крема сглаживают. Боковые стороны обсыпают жареной крошкой полуфабриката «Любительский», а торцевые части торта оставляют открытыми, чтобы были видны слои полуфабриката. Немного выше границы обсыпки при помощи зубчатой трубочки наносят виньетку из шоколадного крема. Поверхность торта украшают тремя парами круглых лепешек из воздушного полуфабриката и шоколадным кремом в виде листиков.

Торт «Ночка»



Полуфабрикаты: полуфабрикат, крем «Шарлотт» на агаре, сироп для промочки, крем «Шарлотт» шоколадный, крошка жареная полуфабриката «Особый».

Отделка. Торт полуцилиндрической формы. Три слоя полуфабриката «Особый» промачивают сироп и склеивают кремом. Поверхность грунтуют и украшают кремами «Шарлотт» на агаре и «Шарлотт» шоколадным. Торцевые и нижняя части торта обсыпаны крошкой

Торт «Ёжик»



Полуфабрикаты: крошковый пф, крем сливочный, крем сливочный шоколадный.

Краткое описание: торт в виде ёжика из крошкового пф, украшен кремом в виде иголок, цветов, грибов, ягод.

Торт «Ёжик»



Отделка: Из крошкового пф (крошка, крем сливочный, какао-порошок) сформовать ёжика. Поверхность отделать иголками из шоколадного крема с помощью зубчатой трубочки. На «спинку» положить несколько грибов (ножка кремовая, шляпка – бисквит буше), клубничек, цветочков.



ЗАВАРНЫЕ ТОРТЫ

Торт «Клубничный венок»



Полуфабрикаты: заварной пф (вода, масло сливочное, мука, соль, лимонная цедра, яйца), крем из сливок (сливки 35%-ной жирности, сахар, ванильный сахар, клубника), клубника

Торт «Клубничный венок»



-Часть клубники и крема из сливок оставляют для украшения. Остальную клубнику протирают и соединяют с оставшимся кремом из сливок.

-Заварное тесто формуют при помощи кондитерского мешка с зубчатой трубочкой в виде 12 вертушек по кругу на некотором расстоянии.



Отделка. После выпечки еще теплый полуфабрикат разрезают по горизонтали. Затем каждый шарик охлажденного полуфабриката наполняют взбитыми сливками с клубникой. Полуфабрикат склеивают и поверхность украшают взбитыми сливками и дольками клубники.



СПАСИБО
ЗА
ВНИМАНИЕ