

Характеристика торта

Торт- это высококалорийное кондитерское изделие разнообразной формы с декоративно - отделанной поверхностью



Классификация тортов в зависимости от выпеченного полуфабриката

Бисквитные торты

Песочные торты

Слоеные торты

Воздушные торты





Воздушно- ореховые торты

Миндально- ореховые торты

Комбинированные торты



Классификация тортов в зависимости от сложности отделки

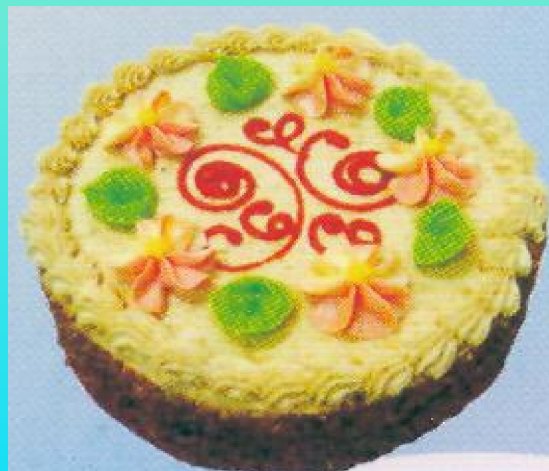
- Торты массового производства 
- Литерные торты 
- Фигурные торты 
- Фирменные торты 

Торты массового производства

- Имеют массу от 0,150 гр. до 1.5кг (чаще всего 0.5 и 1.0 кг).
- Поверхность оформлена простым рисунком или обсыпана посыпками.
- Боковые стороны обсыпаны крошкой.
- Форма – круглая, квадратная, прямоугольная, овальная.



Торты массового производства



Литерные торты

- Массой 2-3 кг.
- Поверхность с более сложной отделкой и несколькими отделочными п/ф.
- Боковые стороны отделаны бисквитной крошкой.
- Форма разнообразная.



Литерные торты









Фигурные торты

- Массой не менее 1.5 кг.
- Поверхность отделана сложным художественным узором в виде объемного рисунка или целых фигур из шоколада, и других п/ф.
- Боковые стороны оформлены выпеченными или другими отделочными п/ф, кремом.
- Форма разнообразная.



Фигурные торты

- С детской тематикой 
- С юбилейной тематикой 
- Корпоративные торты 
- Праздничные торты 
- Свадебные торты 
- Шоу торты 

Детские торты



Юбилейные торты



Корпоративные торты



Праздничные торты



Свадебные торты



Шоу торты



Фирменные торты

- Изготавливаются отдельными предприятиями.
- Технология приготовления разрабатывается кондитерами данного предприятия.



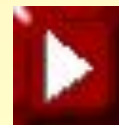
Фирменные торты



Размеры тортов

Квадратные	m = 0.5 кг	120x120; 130x130
	m = 1,0 кг	200x200
Круглые	m = 0.5 кг	D = 160мм.;
	m = 1.0 кг	D = 200 мм.

**Высота тортов колеблется
от 40 до 100 мм.**



Отклонения массы «нетто» тортов допускаются (в % не более)

при массе свыше 250г до 500г
включительно $\pm 2,5\%$;

при массе свыше 500г до 1000
включительно $\pm 1,5\%$;

при массе свыше 1000г ± 1



Требования к качеству тортов

- Торты должны соответствовать требованиям ОСТ 18-102-72
- Иметь четкий рисунок с узором законченного характера и с красивым сочетанием цветовой гаммы на поверхности
- Боковые стороны сохраняют четкие грани торта.



Сроки реализации тортов

- Температура от 0- 6 °С
- Без отделки, с белковым кремом или фруктовой начинкой – 72 ч
- С кремами, основой которых является сливочное масло – 36 ч
- С кремом из взбитых сливок – 7ч
- С заварным кремом – 6 ч



Требования к упаковке тортов

Готовые торты упаковывают
в тортные коробки, выстланные
пергаментом, салфеткой;
На поверхности наносится
маркировка.



Маркировка тортов

- **Наименование предприятия изготовителя**
- **Наименование изделия**
- **Дата и час изготовления**
- **Срок хранения**
- **ОСТ 18-102-72**
- **Смена, изготовившая продукцию**
- **Масса торта,**



Вид упаковки



**Спасибо
за внимание**