

КИРОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«КИРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

ТЕХНОЛОГИЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТОРТА
«РЫЖИК»

Мастер п/о Сигова Екатерина Алексеевна

ИСТОРИЯ РАЗВИТИЯ КОНДИТЕРСКОГО ПРОИЗВОДСТВА

Десятки, а быть может, и сотни лет, если верить легенде, прошли с момента создания этого сладкого короля. Он олицетворяет грандиозный праздник и сказочный вкус. Лакомство с забавным названием- торт «Рыжик». Вероятно, первое, что приходит на ум при упоминании «Рыжика»- торт «Медовик». Десерты имеют сходства, но отличается начинкой. Рецепт же медовых коржей, с которыми связана увлекательная история, осталась той же. По легенде императрица Елизавета Алексеевна на дух не переносила мед. Все дворцовые повара были осведомлены об этом. Но однажды на кухню прибыл юный кондитер, которому забыли рассказать об этом. Он решил произвести впечатление на знатных дам и господ, приготовив свой фирменный десерт. Попробовав лакомство, искушенные гурманы пришли в невероятный восторг. А отведали они тот самый медовый торт, пропитанный нежным заварным кремом. Десерт покорила Елизавету Алексеевну, и она поинтересовалась его составом. Юноша, который уже узнал о нелюбви императрицы к меду, на свой страх и риск признался- таки в медовой основе торта. К удивлению всех придворных, императрица не разозлилась, а велела щедро вознаградить кондитера. С тех пор Елизавета регулярно просила приготовить торт «Рыжик», называя его своим сладким фаворитом. Из поколения в поколение передаются кулинарные записи, описывающие, как испечь настоящий «Рыжик». И лучше сдержаться от порыва купить его в ближайшем маркете, а уделить несколько часов домашним кондитерским хлопотам, дабы вкус торта Рыжик подарил поистине королевское наслаждение.

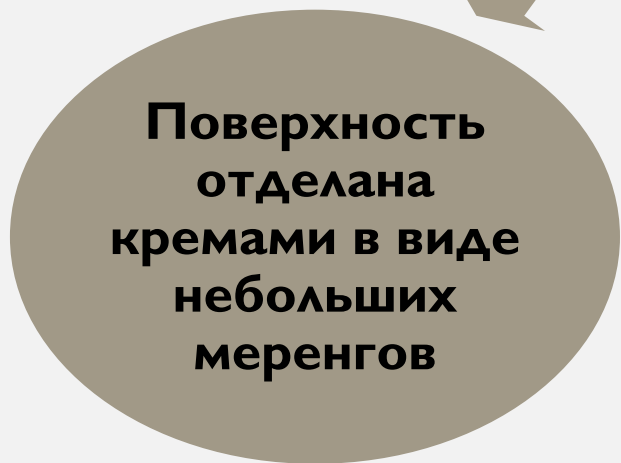
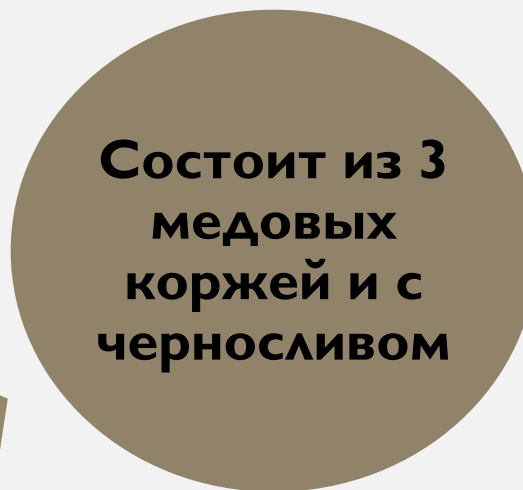
**Этот торт
относится к
группе медовых
тортов**

**Состоит из 3
медовых
коржей и с
черносливом**

**Вес 700
граммов**

**Характеристик
а торта
«Рыжик»**

**Поверхность
отделана
кремами в виде
небольших
меренгов**



Производственная рецептура на медовый полуфабрикат.

Наименование сырья	кг
Мука пшеничная высший сорт	4,11
Сахар	1,34
Маргарин	2,93
Яйца	3,11
Мед натуральный	1,591
Выход	10

Крем масляный «Новый»

Наименование сырья	кг
Сливочное масло	460
Сахарный песок	397
Молоко цельное	190
Ванилин	49 гр
Вино десертное	900 гр
Коньяк	900 гр
Выход	1000

Крем воздушный

Наименование сырья	кг
Сливки жидкие	1, 100
Сахарная пудра	110
Ароматизатор	1,5
Ванильная пудра	1,5
Выход	1000

Рецептура на торт «Рыжик».

Наименование полуфабриката	Гр
Крем воздушный	150
Вареная сгущенка	185
Крем «Новый»	3
Чернослив	80
Воздушный рис	17
Выход	440

Подготовка муки к производству

Просеивается
через пионер

во время
просеивания
мука очищается
от
металлопримесе
й


Температура
муки должна
быть не менее
12°C

Муку просеивают
через сито с
диаметром ячеек
от 0,5 до 1,5

Пропускают
через
магнитоуловител
и, затем
поступает в тару



Подготовка сахарной пудры к производству



**Она должна быть
мелкого помола**

**Просеивают через
сито с диаметром
ячеек 1,5- 2мм.**

**При отсутствии ее
приготавливают из
сахарного песка
путем измельчения**

ПОДГОТОВКА ВАНИЛЬНОЙ ПУДРЫ

В начале смешивают
ванилин со спиртом в
соотношении 1:1

Процеживают через
сито не более 1,5 мм

Смешивают раствор с
сахарной пудрой в
соотношении 1:12,5



ПОДГОТОВКА САХАРНОГО ПЕСКА

**Готовим
сахарный
раствор в
соотношении
1:1, плотность
1,25**

**Процеживаю
т через сито
с диаметром
ячеек не
более 1,5 мм**

**В сыпучем
виде
просеивают
через сито с
диаметром
ячеек не
более 3 мм**

ПОДГОТОВКА ЯИЦ

перед использованием их проверяют овоскопе, затем перед употреблением дезинфицируют, обрабатывают в 4 ваннах

промываем в теплой воде температура 45°C, с использованием щетки

обрабатываем 0,5% раствором кальцинированной соды

обрабатываем 2% раствором хлорной извести в течение 4-5 минут

промываем проточной водой с температурой 45°C

ПОДГОТОВКА МАРГАРИНА

Хранят жиры в темном помещении в закрытой упаковке при температуре от 0 до 2°С

Перед использованием маргарин освобождаем от упаковки, зачищаем верхний слой

ПОДГОТОВКА МЁДА


Перед
использованием
подогревают до
температуры 40-
45°C

процеживают через
сито с диаметром
ячеек 2 мм

ПОДГОТОВКА ЧЕРНОСЛИВА



ПОДГОТОВКА МОЛОКА



хранят при
температуре от
0-8°C не более
36 часов

перед
применением
процеживают через
сито с диаметром
ячеек 0,5 мм

ПОДГОТОВКА ВАНИЛИНА



**Перед
использованием
просеивают через
сито не более 1,5
мм**


ПОДГОТОВКА КОНЬЯКА И ДЕСЕРТНОГО ВИНА



Перед
использованием
бутылки протирают от
пыли, вскрывают,
используют по
рецептуре



ПОДГОТОВКА ВАРЕНОЙ СГУЩЕНКИ



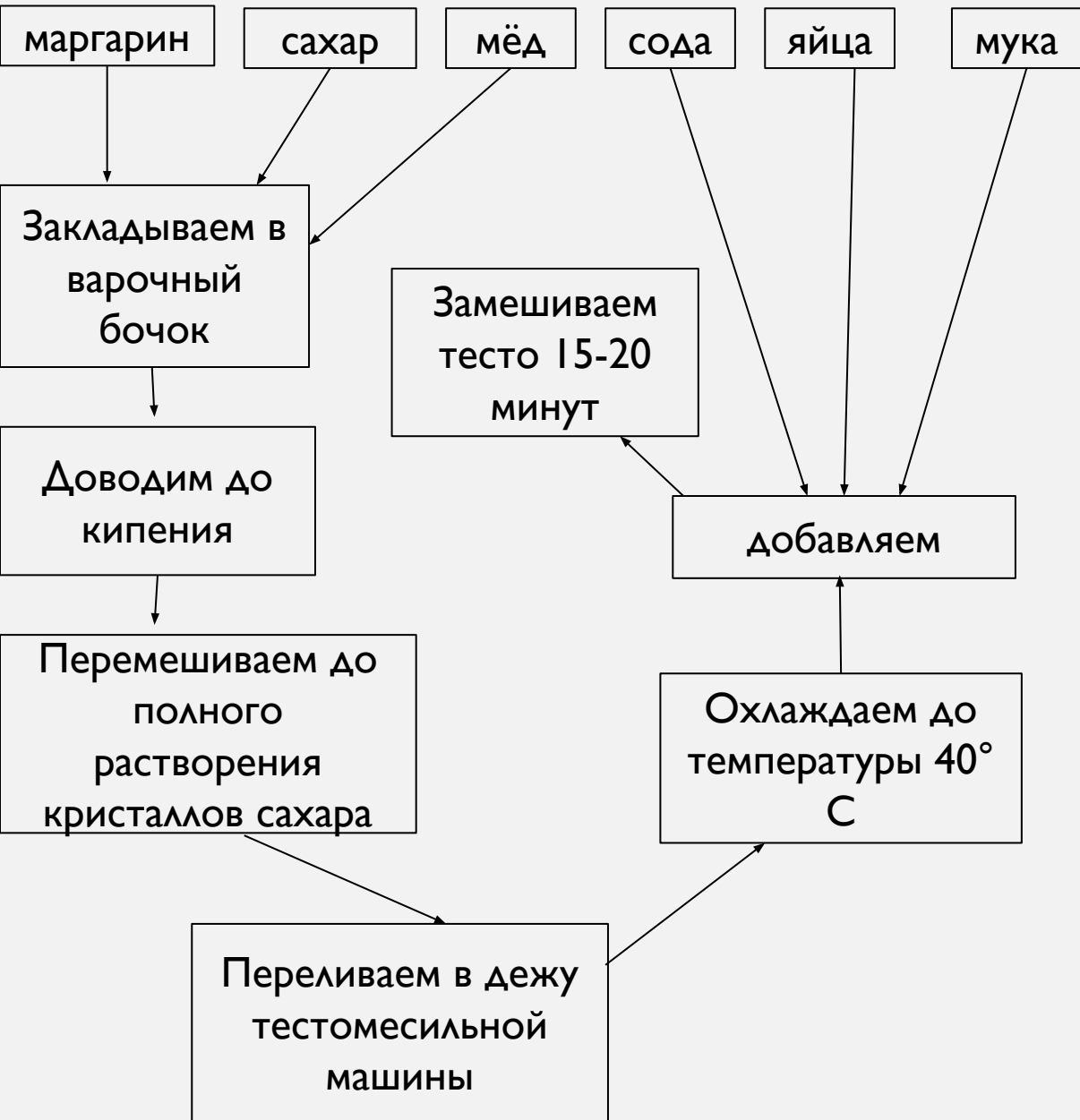
Поступает на предприятие в жестяных банках или ведрах. Перед использованием их протирают

подогревают до 40°C

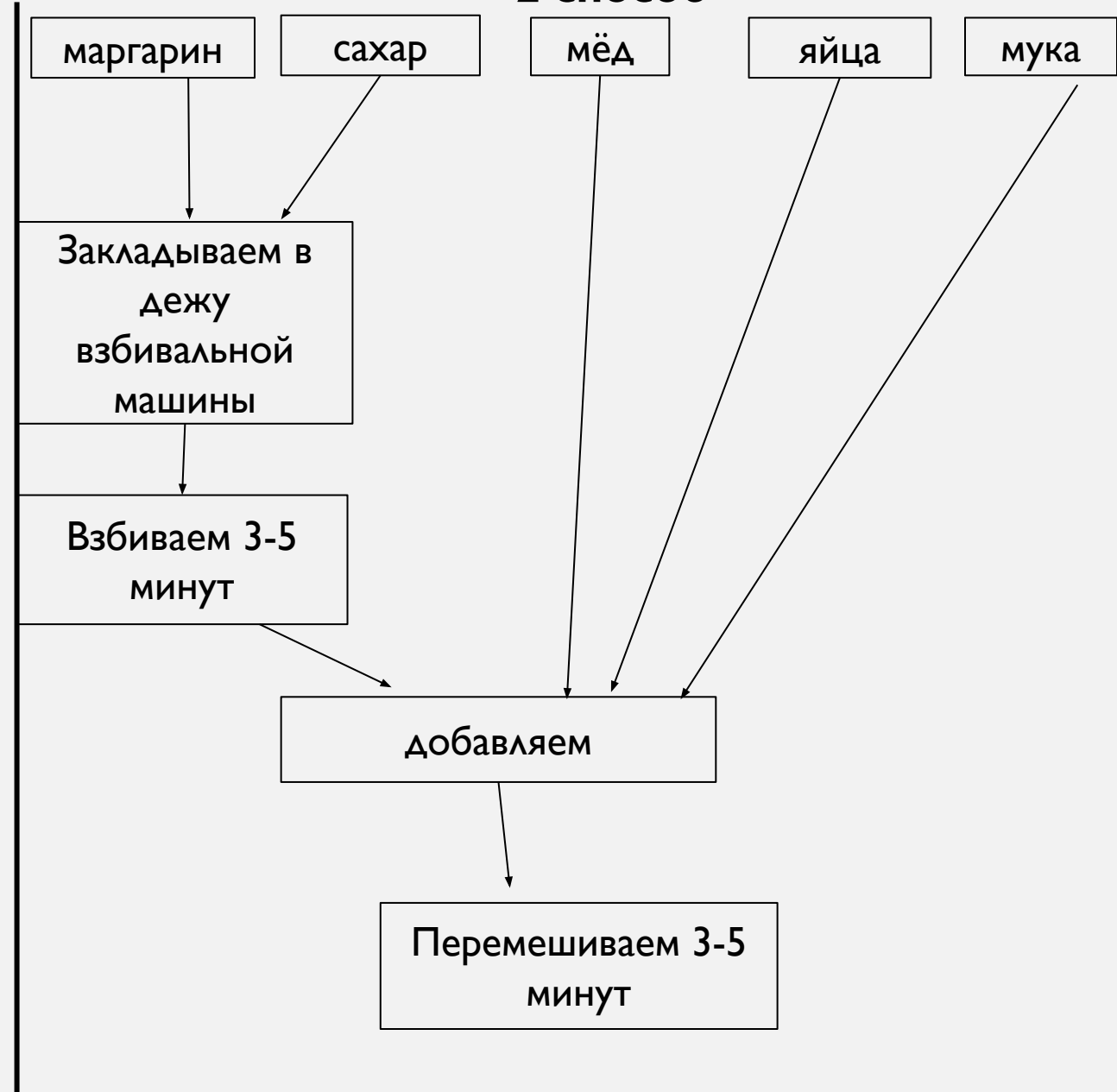
процеживают через сито с ячейками размером 0,5 мм

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВЫПЕЧЕННОГО ПОЛУФАБРИКАТА

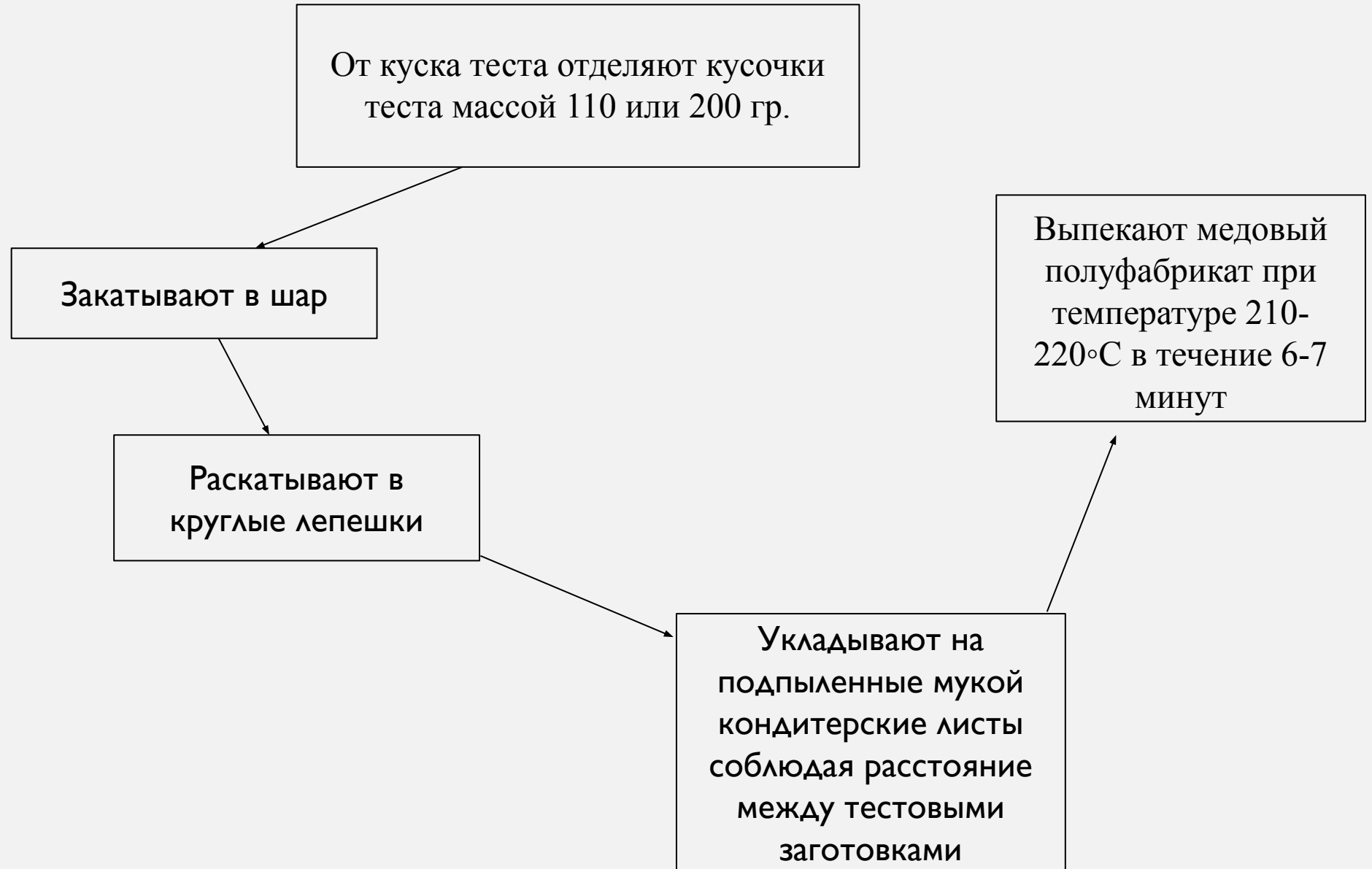
1 способ



2 способ



РАЗДЕЛКА ТЕСТА



ПРИГОТОВЛЕНИЕ КРЕМА «НОВЫЙ»

Вода 15% к
массе сахара

сахар

молоко

Сливочное
масло

Молочно-
сахарный сироп

Ванильная пудра

коньяк

перемешиваем

вливаем

Увариваем до
температуры
104-105°C

Процеживаем
через сито с
диаметром ячеек
1,5 мм

Охлаждаем до
температуры 20°C

Взбиваем 5-7 минут

Вливаем 1/4 часть

добавляем

Взбиваем 2-3 минуты

Вливаем

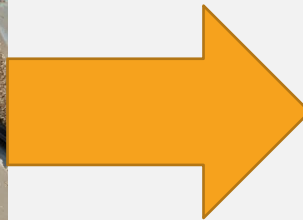
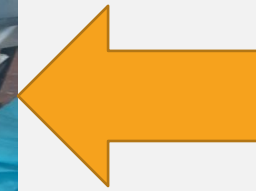
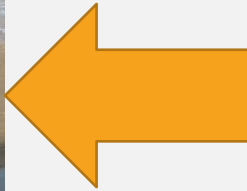
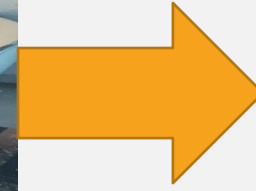
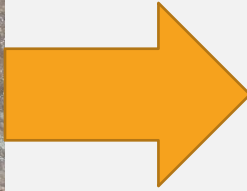
Взбиваем 10-15
минут до
образования
однородной
массы

Влажность
27%

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КРЕМА «ВОЗДУШНЫЙ»



СБОРКА И ОТДЕЛКА ИЗДЕЛИЯ



УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И СРОКИ РЕАЛИЗАЦИИ

Хранение и транспортировка тортов осуществляется в соответствии с требованиями отраслевого стандарта ОСТ 10-060- 95 «Торты и пирожные».

- На коробках с тортами должна быть следующая маркировка:
- -наименование предприятия- изготовителя
- - даты и часы изготовления
- - условия хранения
- - информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 грамм продукта
- - обозначение стандарта ОСТ 10- 60- 95

Перевозка, погрузка и выгрузка тортов должны производиться осторожно, без ударов и резких встряхиваний.

Торты с различными кремами и фруктовой начинкой хранят при температуре $(4\pm 2)^{\circ}\text{C}$. Гарантийный срок хранения при этом устанавливают, начиная со времени изготовления (ч, не более): без отделки, с белковым кремом или фруктовой отделкой- 72; с кремами, основной который является сливочное масло, - 36; с кремом из взбитых сливок- 6; с заварным кремом- 6.