

# КУЛИНАРИЯ

## Торты

(№1)

Выполнила ученица 3 «В»  
класса МОУ СОШ №5 Зимаева  
Юлия

# Замороженный торт

6 порций

1 апельсиновый брикет

60 мл апельсинового ликера

$\frac{3}{4}$  стакана (180 мл) очищенных апельсинов, разделенных на дольки

1  $\frac{1}{4}$  стакана (300 мл) крема Шантили

кружки апельсина и апельсиновой цедры



# Замороженный торт

## Приготовление

Разрежьте бисквит на 2 части.

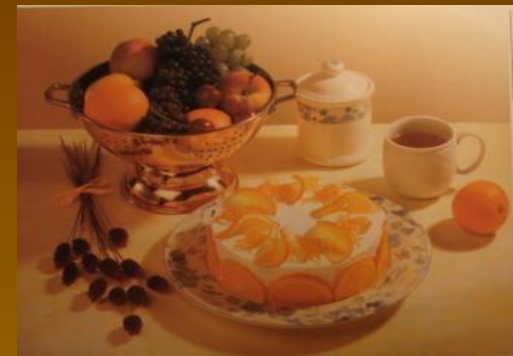
Один слой положите на дно разъемной формы диаметром 23 см.. Пропитайте 30 мл. апельсинового ликера.



# Замороженный торт

## Приготовление

В отдельной посуде смешайте  
1  $\frac{1}{4}$  стакана (300 мл) крема Шантили и  
дольки апельсина. Смажьте первый  
слой. Сверху положите второй слой  
бисквита. Пропитайте оставшимся  
ликером. Накройте торт  
полиэтиленовой пленкой. Поставьте в  
холодильник на 2 часа.



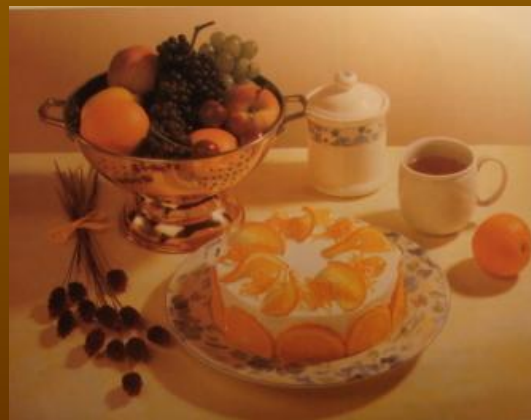
# Замороженный торт

## Приготовление

Достаньте торт из холодильника. Раскройте форму. Выньте торт. Смажьте верх и края  $1\frac{1}{4}$  стакана (300 мл) крема Шантили. Замораживайте в течение 1 часа.

## Подача к столу

Перед подачей к столу украсьте апельсиновыми кружками и цедрой.



# Замороженный торт

Шоколадный замороженный  
торт

## Приготовление

Вместо апельсинового брикета используйте бисквит с какао, вместо первой части крема Шантили – крем с шоколадным муссом, вместо апельсинов – шоколадные завитушки и стружку, как показано на рисунке напротив.



# Замороженный торт

## Замороженный торт с голубикой

Вместо апельсинов используйте свежую или замороженную голубику, а вместо апельсинового ликера – голубичный. Украсьте свежей голубикой, как показано на рисунке.



# Торт «Ангел»

6 порций

1 ванильный бисквит

2 яичных белка

2 ½ стакана (625 мл) крема Шантили

341 мл кусочков консервированных  
персиков

жаренный миндаль





# Торт «Ангел»

## Приготовление

Приготовьте бисквит по основному рецепту. Взбейте яичные белки до образования пены. Введите в тесто. Запекайте.



## Торт «Ангел»

### Приготовление

Достаньте из духовки. Разрежьте бисквит на 2 слоя.

Смешайте 1 стакан (250 мл) крема Шантили и половину персиков.

Смажьте первый слой. Накройте вторым слоем бисквита.



# Торт «Ангел»

## Приготовление

Вариант:

Используйте различные бисквиты.

Ароматизируйте крем Шантили миндальным или апельсиновым ликером. Используйте разнообразные фрукты. По краю украсьте торт маком.



# Крем Шантили

Около 2 ½ стаканов (625мл)  
2стакана (500мл) жирных сливок  
½ стакана (125мл) сахарной пудры  
½ ч.л. (2 мл) ванильного экстракта

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Вылейте сливки в посуду и поставьте в холодильник.  
Миксером на умеренной скорости взбивайте все ингредиенты несколько минут. Увеличьте скорость до максимума и взбивайте до пены. Неиспользованный крем Шантили поставьте в холодильник.



# Шоколадный мусс

6 порций

1 пакетик желатина

¼ стакана (60 мл) воды

3 яичных белка

1/3 стакана (80 мл) сахара

1 капля красного пищевого красителя (по выбору)

115 г полусладкого шоколада

2 стакана (500 мл) взбитых сливок

## Приготовление

В маленькой кастрюле растворите желатин в воде. В кастрюле с двойным дном разогревайте яичные белки и сахар до тех пор, пока сахар полностью не раствориться.



# Шоколадные завитушки и стружки

## Приготовление

На противень вылейте 1 ½ стакана (375 мл) растопленного шоколада. Разровняйте узкой лопаткой. Дайте застыть.



- Большой лопаткой соскребите шоколад с противня, чтобы получились завитушки и стружка.



# Ванильный бисквит

1 бисквит

5 яиц

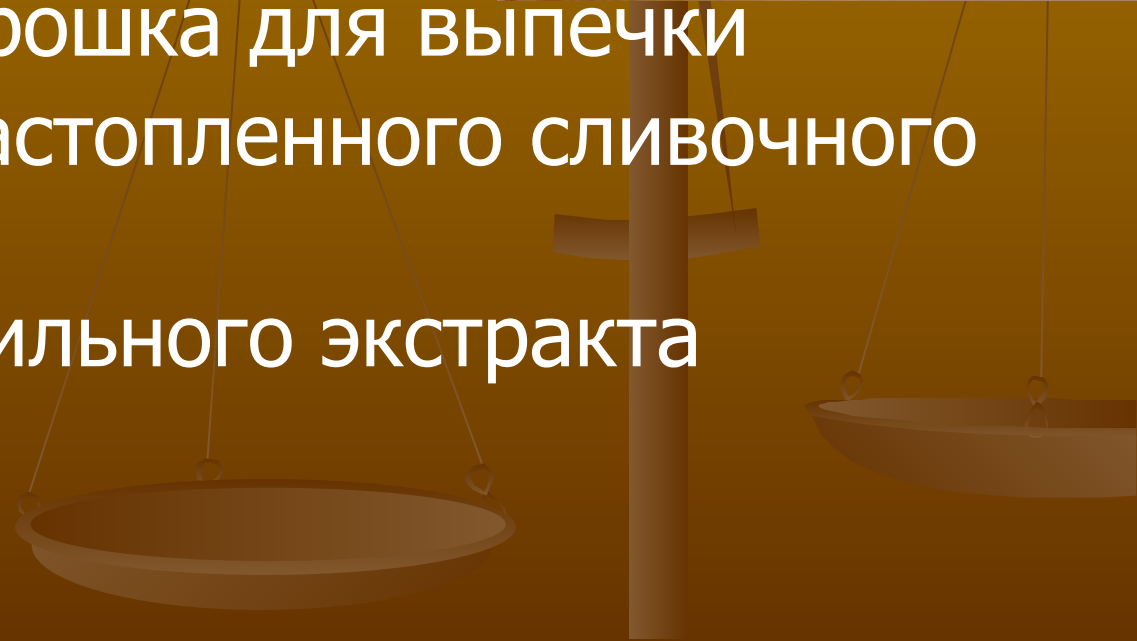
$\frac{3}{4}$  стакана (180 мл) сахара

1 стакан (250 мл) муки

$\frac{1}{2}$  ч.л. (2 мл) порошка для выпечки

3 ст.л. (45 мл) растопленного сливочного масла

1 ч.л. (5 мл) ванильного экстракта

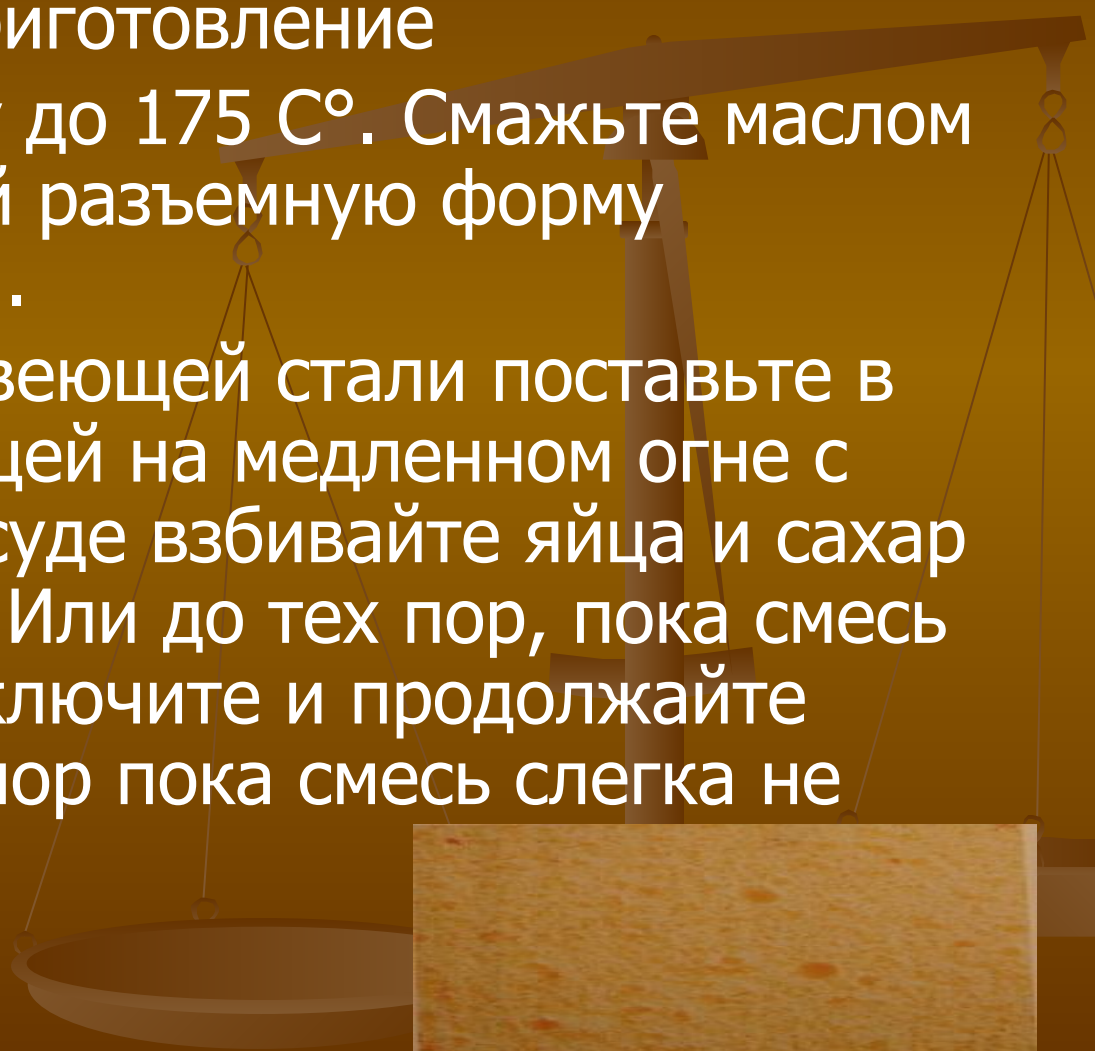


# Ванильный бисквит

## Приготовление

Разогрейте духовку до 175 С°. Смажьте маслом и посыпьте мукой разъемную форму диаметром 23 см..

Посуду из нержавеющей стали поставьте в кастрюле с кипящей на медленном огне с водой. В этой посуде взбивайте яйца и сахар в течении 5 мин. Или до тех пор, пока смесь не загустеет. Выключите и продолжайте взбивать до тех пор пока смесь слегка не охладится.





# Ванильный бисквит

В отдельную посуду просейте муку и порошок для выпечки постепенно добавьте к взбитой яичной массе.

С помощью лопаточки или венчика аккуратно добавьте растопленное масло и ванильный экстракт. Переложите тесто в формы для пирога.

Выпекайте в духовке в течении 25-35 мин.. Достаньте из духовки. Отделите бисквит от формы с помощью маленького ножа. Остужайте в течении 5 мин.. Раскройте форму. Выложите пирог на решетке или противень посыпанный сахаром. Остудите.



# Апельсиновый бисквит

## Приготовление

Вместо ванилина можно взять 2 ч.л. (10 мл) тертой апельсиновой цедры, 1/2 ч.л. (2 мл) флердоранжа или 1 ст.л. (15 мл) апельсинового сока. Добавьте 2 капли оранжевого пищевого красителя.



# *Бисквит с какао*

## Приготовление

В отдельной посуде смешайте муку с 3 ст. л. (45 мл) какао. Вместе с маслом постепенно добавьте 2 ч.л. (10 мл) растительного масла и 2 капли красного пищевого красителя (по желанию).



# Список используемой литературы

- Книга «Что приготовить?»  
(Приготовление рецептов: шеф-повар Стефан Друин)



# Спасибо за внимание!

- ➔ Если вы хотите узнать больше рецептов о тортах , то смотрите следующую презентацию под названием  
КУЛИНАРИЯ  
Торты  
(№2)

*Зина*