

**Тема:**  
**«Классификация  
праздничных тортов»**



**Автор: Лукьяненко Н.В.**  
преподаватель  
спец.дисциплин,  
ГБПОУ МРМК



# Характеристика торта

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



## 2. КЛАССИФИКАЦИЯ ТОРТОВ

1

• По виду полуфабриката

2

• По сложности изготовления

3

• По видам отделки

4

• По форме

5

• По размерам

6

• По срокам реализации

# 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



# Праздничные торты





# Свадебные торты



# Шоу торты



# Фирменные торты

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





# Фирменные торты



**ЗАХЕР**

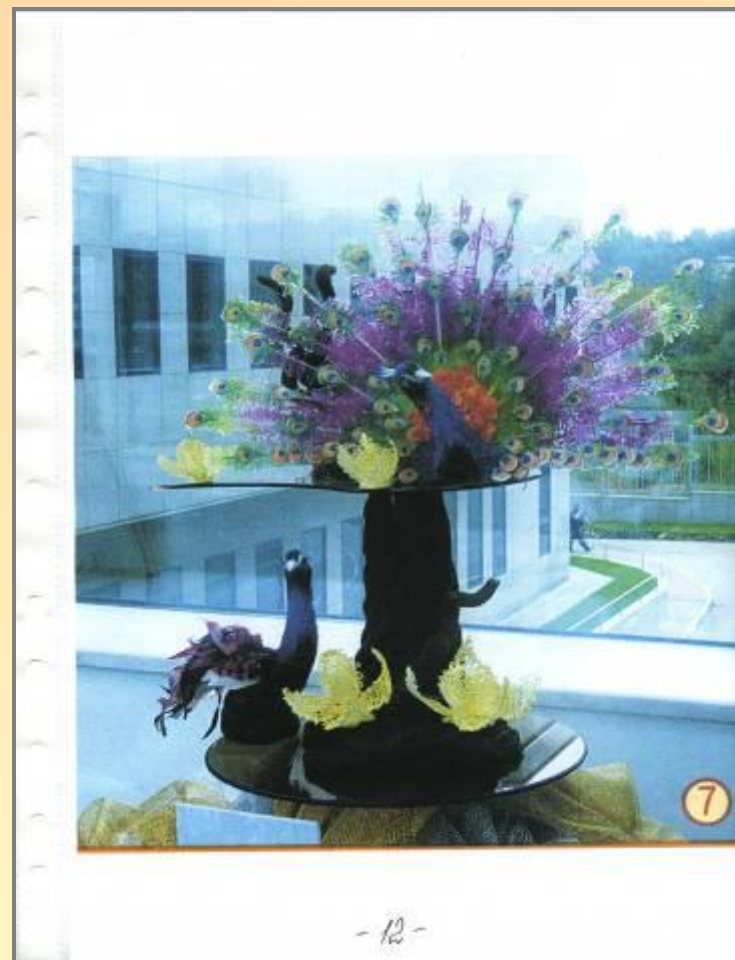
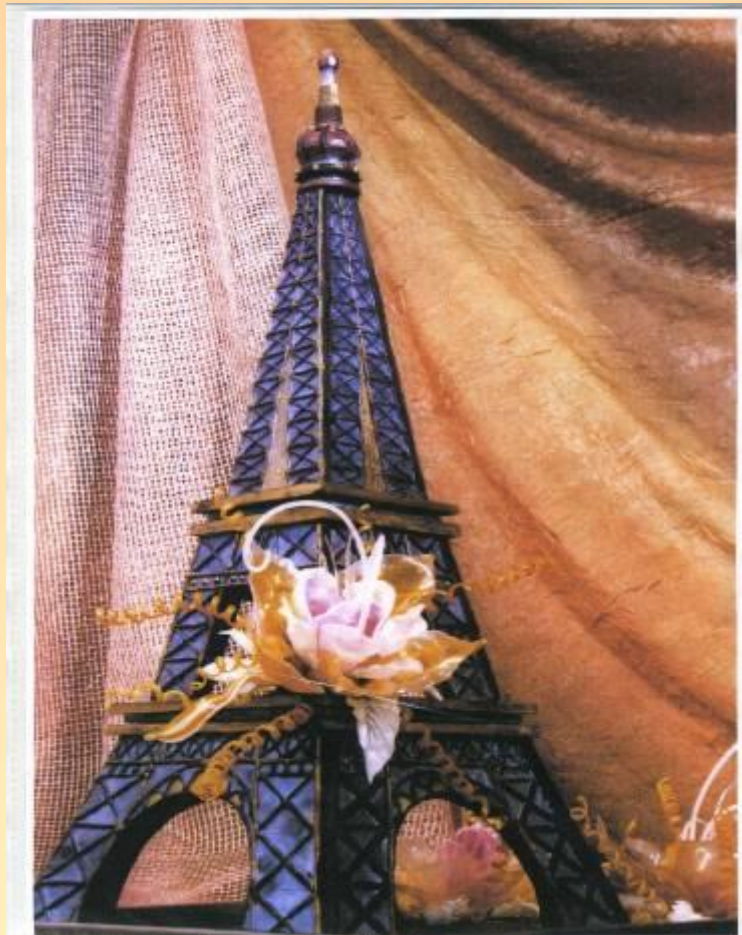


**Шварцвальдский  
вишневый торт  
(«Черный лес»)**



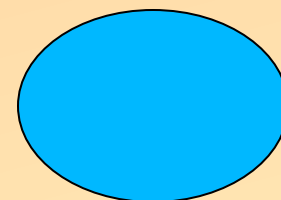
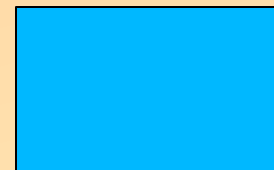
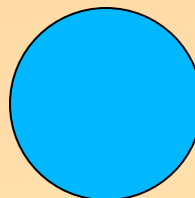


- **Уникальные торты** – это торты необычных размеров и форм с единственной в своём роде неповторимой отделкой

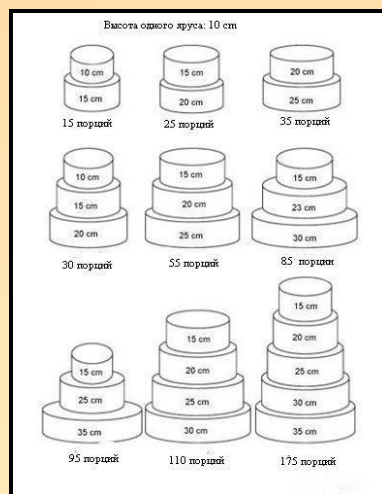


# По форме праздничные торты подразделяют:

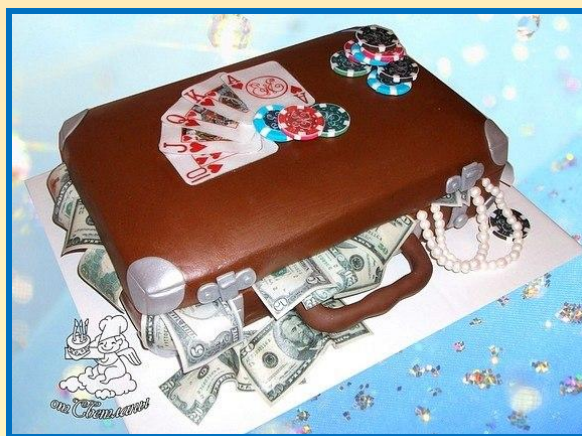
■ Традиционные –



■ Многоярусные –

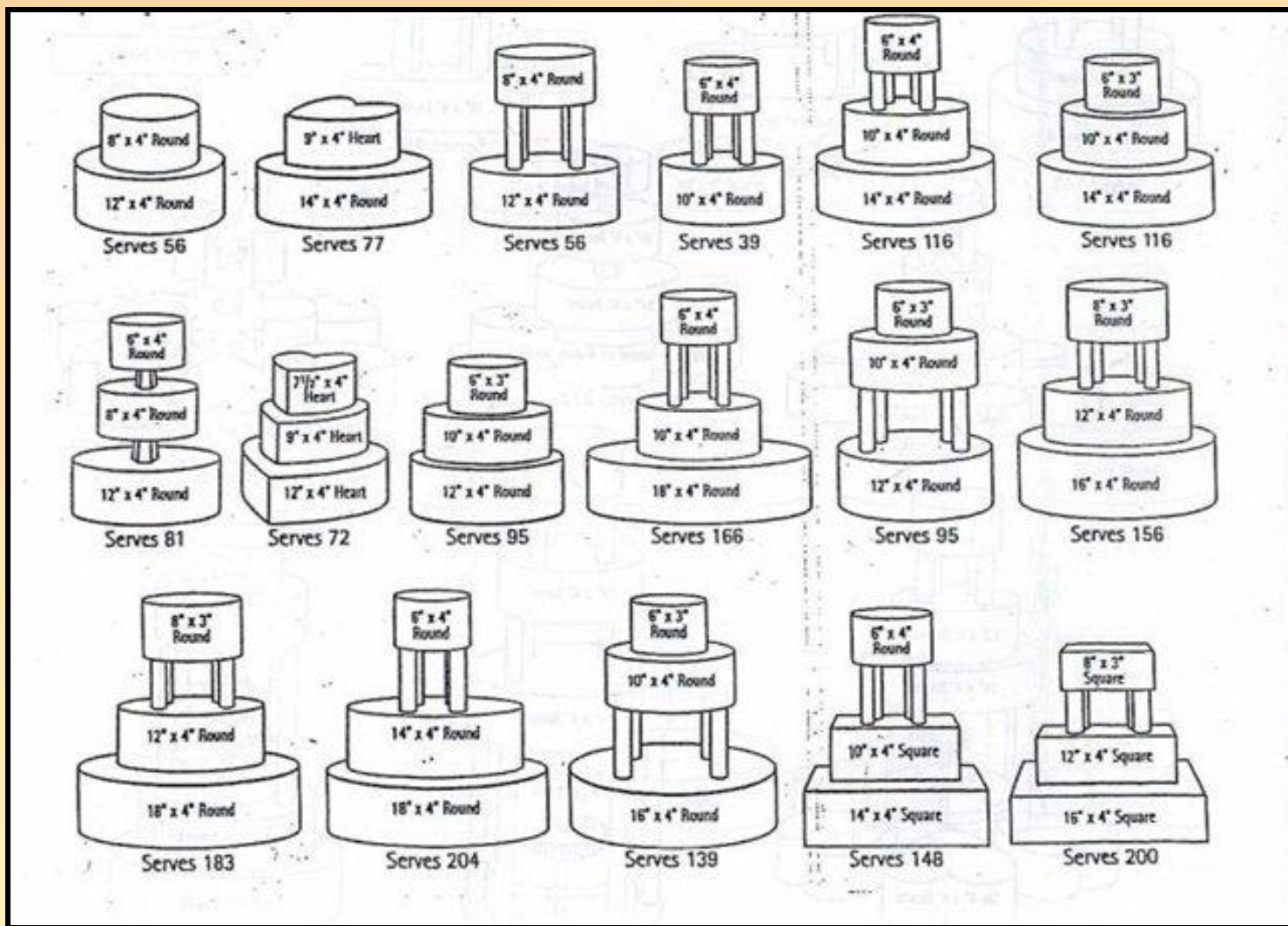


■ Фигурные –

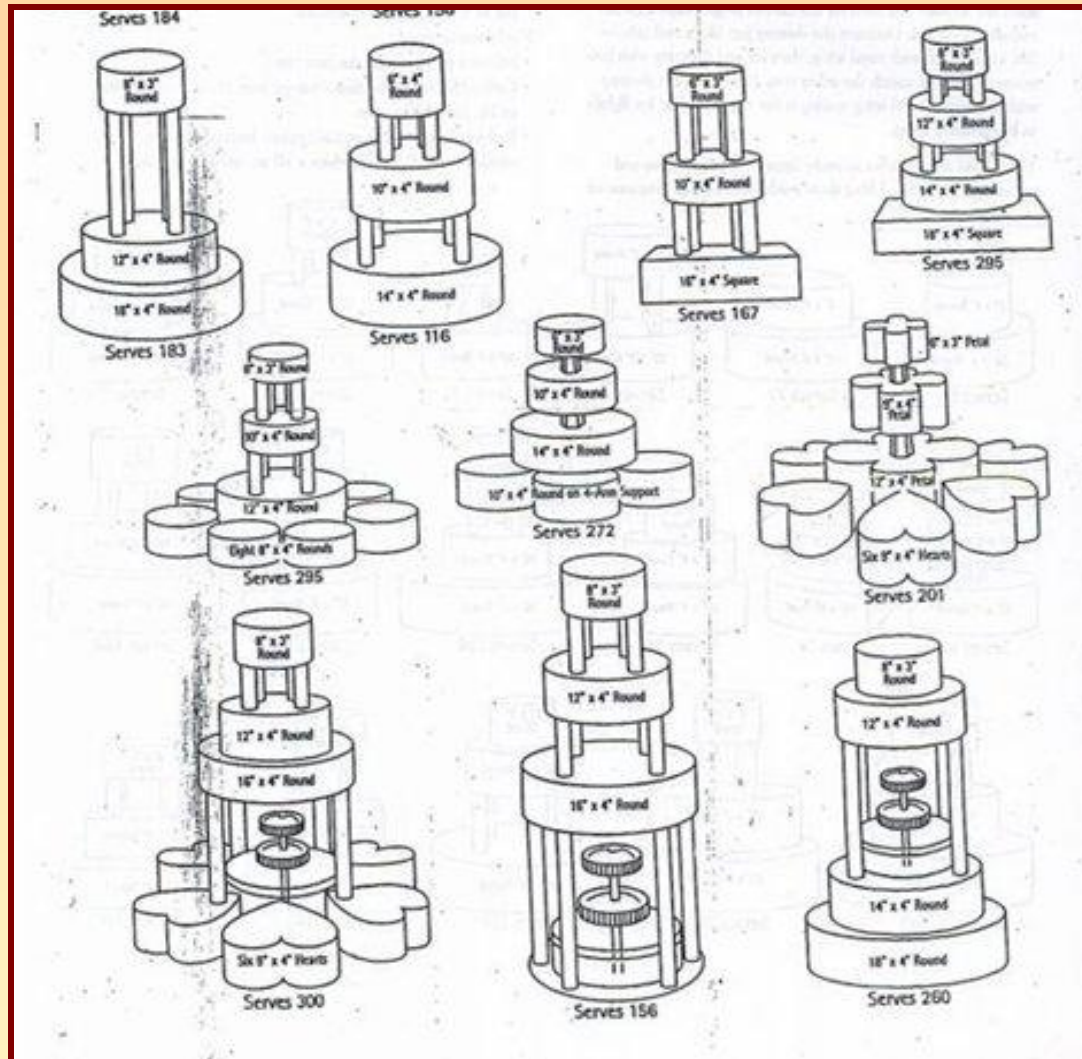




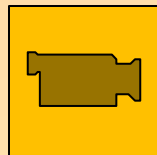
# Формы основных видов многоярусных тортов



# ФОРМЫ ОСНОВНЫХ ВИДОВ МНОГОЯРУСНЫХ ТОРТОВ



# Монтаж праздничных тортов



**Дюбеля для многоярусных тортов**

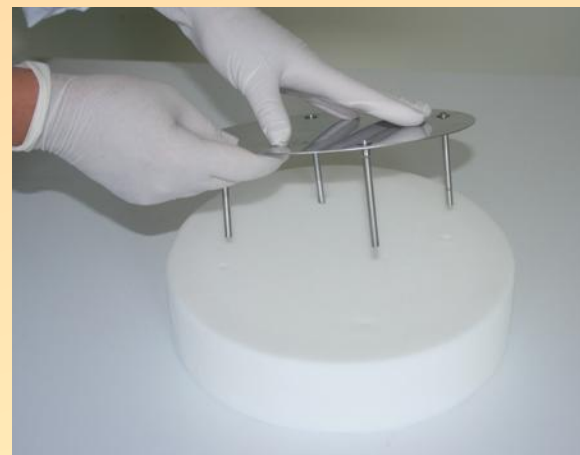
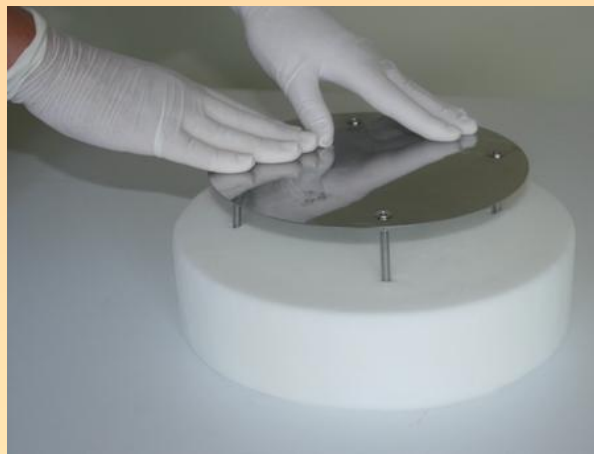
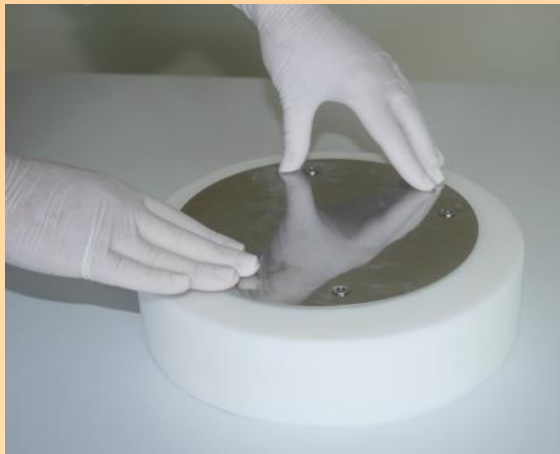








# Сборка многоярусного торта на подставке



# Многоярусные праздничные «кривые» торты



# Подставки для тортов







# ТОРТЫ НА ПОДСТАВКАХ



# Размеры тортов

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

**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  $\pm 1$



# 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



# Вопросы для закрепления материала:





**Спасибо  
за внимание**