

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



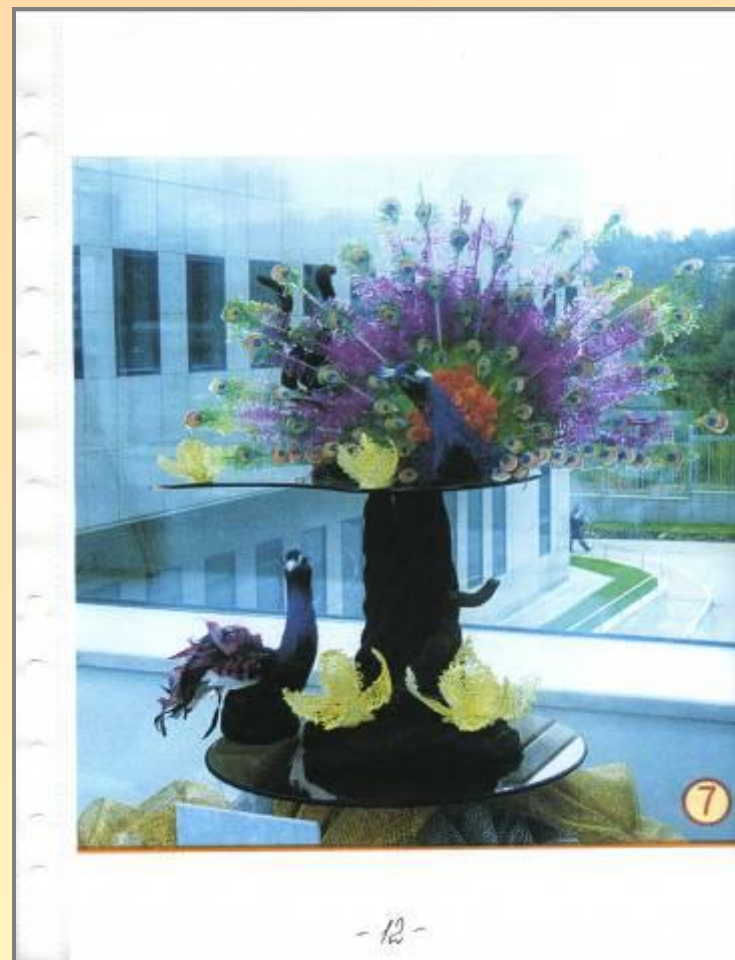
ЗАХЕР



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

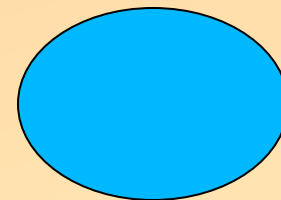
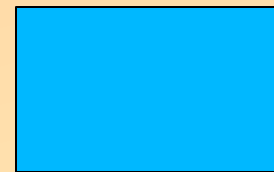
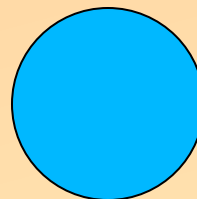


- **Уникальные торты** – это торты необычных размеров и форм с единственной в своём роде неповторимой отделкой

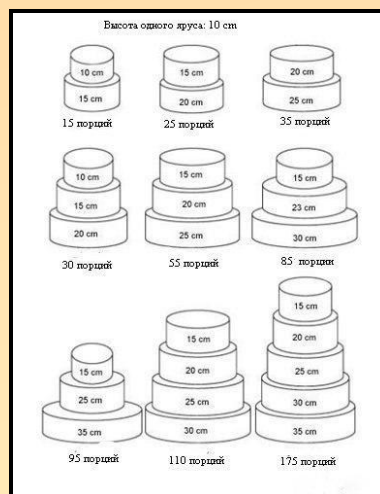


По форме праздничные торты подразделяют:

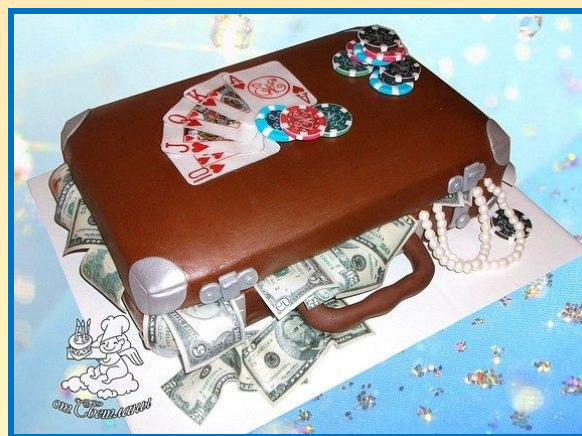
■ Традиционные –



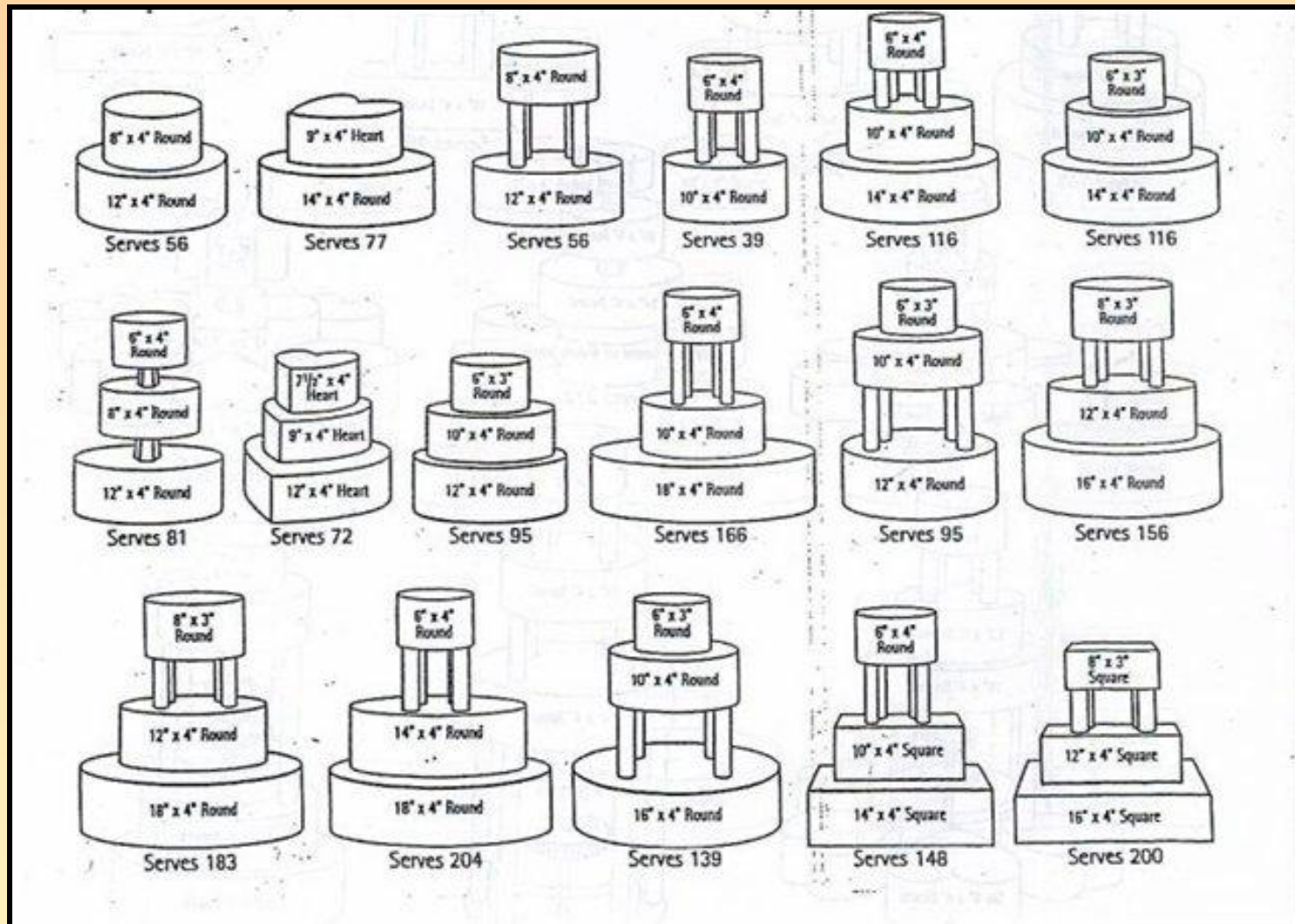
■ Многоярусные –



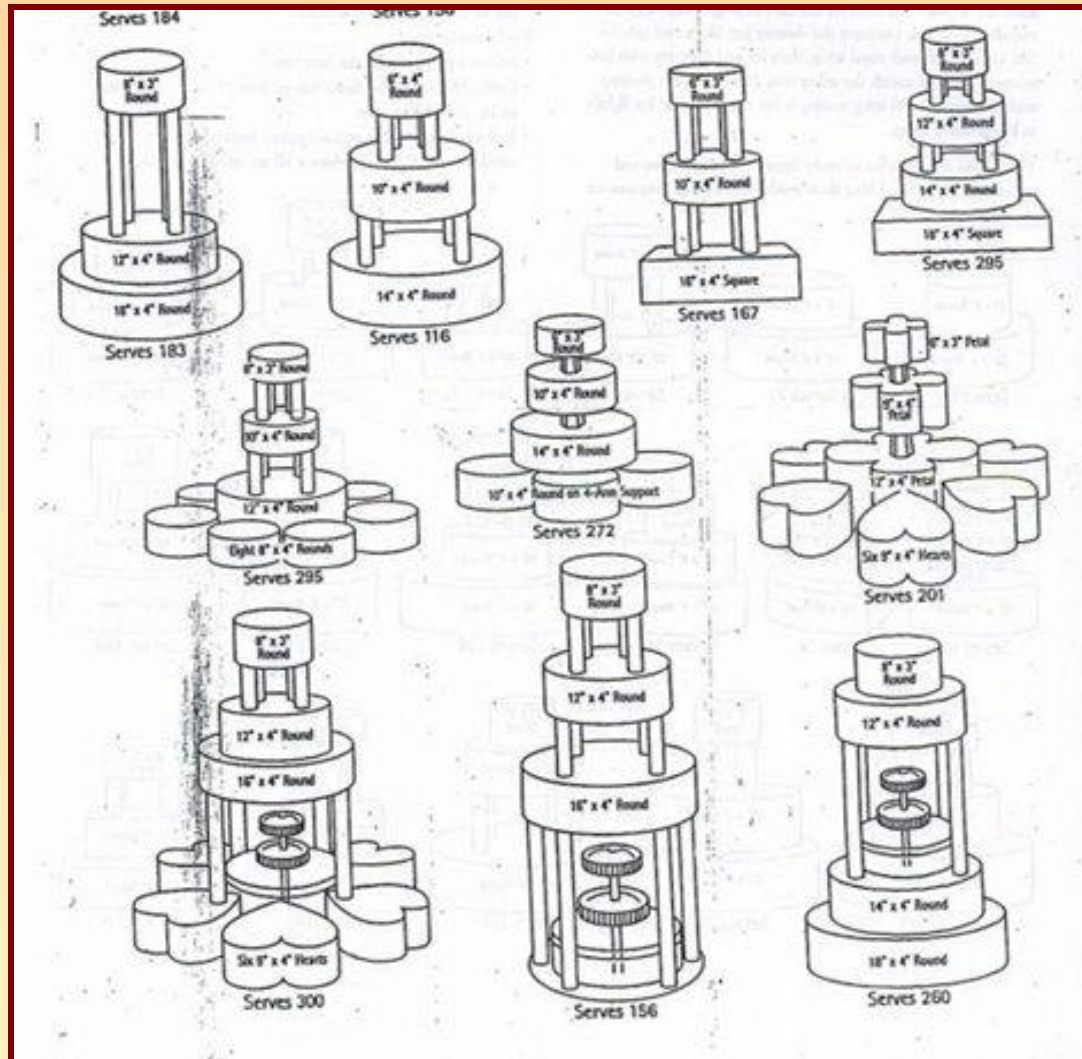
■ Фигурные –



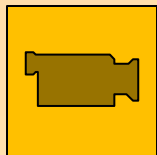
Формы основных видов многоярусных тортов



ФОРМЫ ОСНОВНЫХ ВИДОВ МНОГОЯРУСНЫХ ТОРТОВ

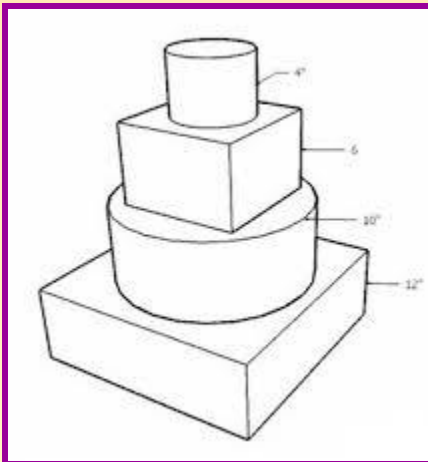
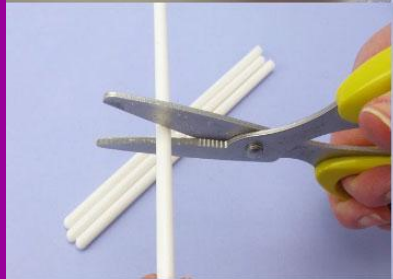


Монтаж праздничных тортов

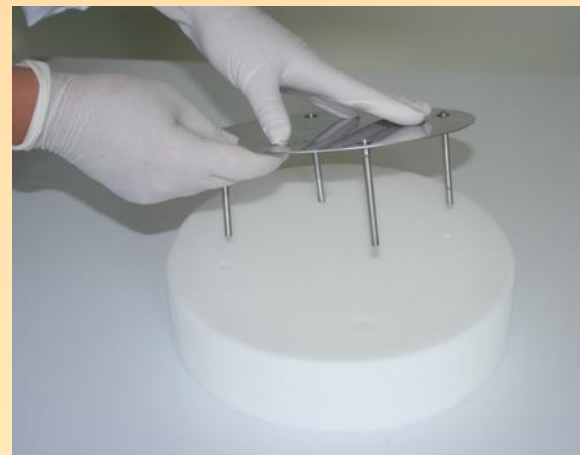
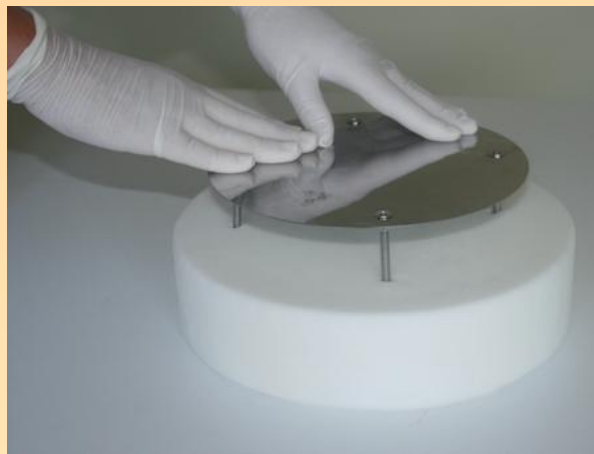


Дюбеля для многоярусных тортов





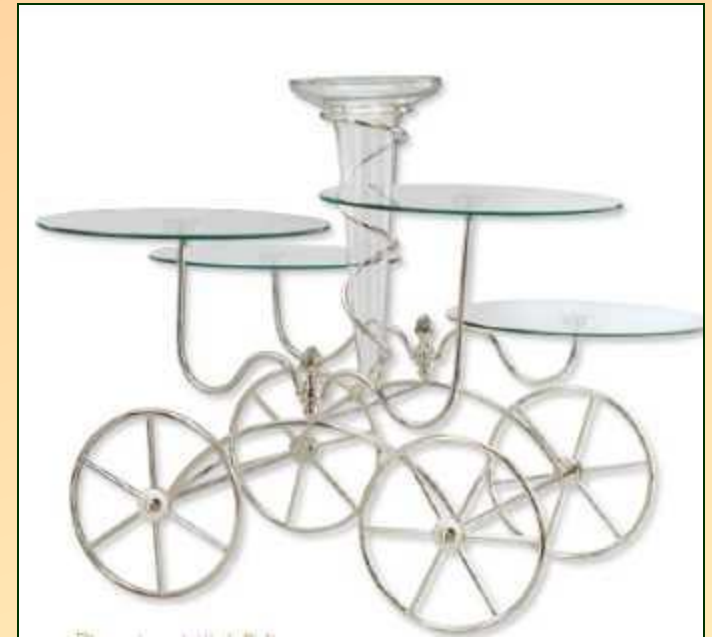
Сборка многоярусного торта на подставке



Многоярусные праздничные «кривые» торты



Подставки для тортов





ТОРТЫ НА ПОДСТАВКАХ



Размеры тортов

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



Вопросы для закрепления материала:



**Спасибо
за внимание**