

КОНДИТЕРСКАЯ ФАБРИКА: «СЛАДКАЯ
ШЕСТЕРКА»



КЛАССИФИКАЦИЯ ТОРТОВ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ВЫПЕЧЕННОГО ПОЛУФАБРИКАТА:

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



ТОРТЫ МАССОВОГО ПРОИЗВОДСТВА.

- Имеют массу от 0,150 гр. до 1,5 кг. (чаще всего 0,5 и 1,0 кг.)
- Поверхность оформлена простым рисунком или обсыпана посыпками.
- Боковые стороны обсыпаны крошкой.
- Форма- круглая, квадратная, прямоугольная, овальная...





ЛИТЕРНЫЕ ТОРТЫ

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





ФИГУРНЫЕ ТОРТЫ.

- Массой не менее 1,5 кг.
- Поверхность отделана сложным художественным узором в виде объемного рисунка или целых фигур из шоколада, и др. п\ф.
- Боковые стороны оформлены выпеченными или другими отделочными п\ф, кремом.
- Форма разнообразная.





ФИРМЕННЫЕ ТОРТЫ.

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











