

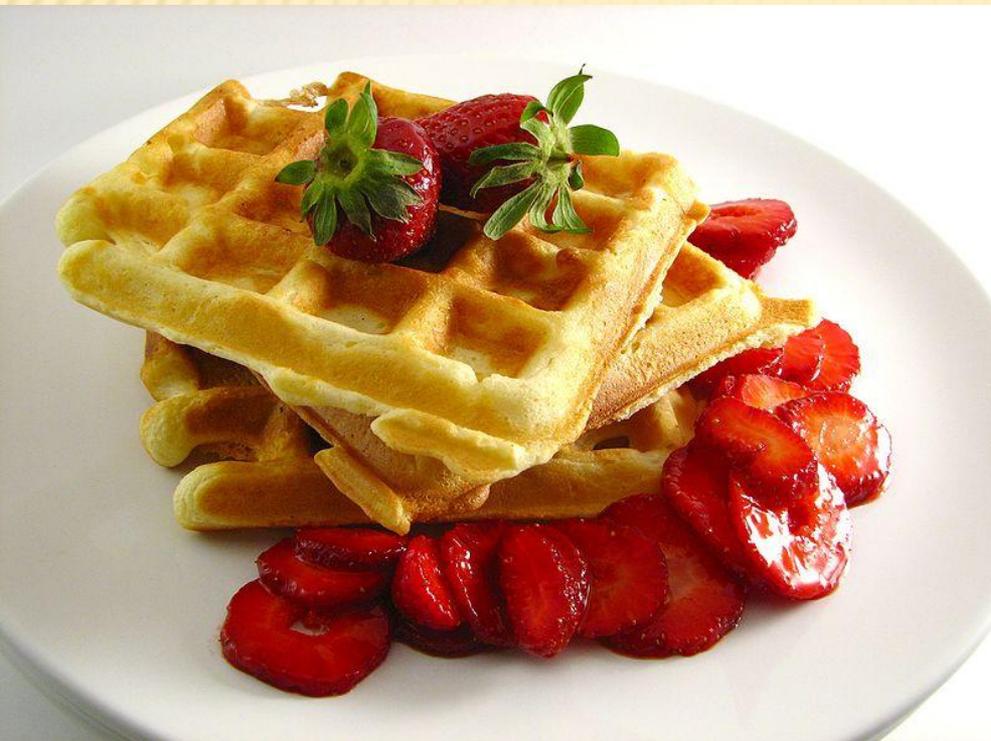
МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ



Кондитерские изделия (сласти, сладости, сладкие блюда) — высококалорийные и легко усваиваемые пищевые продукты с большим содержанием сахара, отличающиеся приятным вкусом и ароматом. В качестве основного сырья для приготовления кондитерских изделий используются следующие виды продуктов: мука (пшеничная, реже кукурузная, рисовая, овсяная и др.), сахар, мёд, фрукты и ягоды, молоко и сливки, жиры, яйца, дрожжи, крахмал, какао, орехи, пищевые кислоты, желирующие и ароматические добавки, пищевые красители и разрыхлители.



В зависимости от используемых ингредиентов, все виды кондитерских изделий делятся на две основные группы: сахаристые и мучные. Бывает, что кондитерское изделие содержит элементы обеих групп, однако только одна считается основной (например вафли с клубникой — мучное, хотя клубничный наполнитель — сахаристое



ТОРТЫ И ПИРОЖЕННЫЕ

Торт (от итал. *torta*, ранее от лат. *tōrta*, *круглый хлеб*) — десерт, разновидность пирога, состоящего из одного или нескольких коржей, пропитанных кремом или джемом. Сверху торт обычно украшают кремом, глазурью

или фруктами.

Коржи для большинства тортов изготавливаются из бисквитного или песочного теста, классические торты представляют собой комбинацию из тонкого песочного коржа (для более стабильного основания) и одного или нескольких бисквитных коржей. Также для тортов иногда используют слоёное тесто или вафельные коржи. Для смазывания коржей обычно используют повидло, крем из сливочного масла или сливок с сахаром, сгущённое молоко. Также между коржами можно уложить слой фруктов, ягод, орехов, смочить коржи

небольшим количеством алкоголя (ром, ликёр). Как в тесто, так и в крем можно добавить различные вкусовые и ароматические добавки: порошок какао, ваниль; пищевые красители.



Традиционно торты имеют округлую форму, однако некоторые разновидности, а также торты промышленного производства, выпекаются в прямоугольных формах. Такие торты часто разрезают на кусочки и продают в виде пирожных (к примеру, торт «Наполеон» и одноимённое пирожное). В Италии популярны торты в виде полусферы. В последнее время стали популярны необычные формы тортов, например, в виде

чаще всего делают к особым случаям.

Торт в виде панды, покрытый сахарной Мاستикой.



Пирожные — штучные кондитерские изделия разнообразной формы с художественно отделанной поверхностью. Масса их колеблется от 17 до 110 г. В литературе нередко пирожные не выделяют как отдельный вид кондитерских изделий. В частности, Вильям Похлёбкин, автор популярных изданий по кулинарии, указывает, что пирожные — это русское наименование кондитерских изделий, представляющих собой либо различные торты, разрезанные на небольшие равные прямоугольнички, либо специально приготовленные печенья с кремовой



е он пишет, что пирожные не
единяются никаким общим
итерским принципом, это название
о условно прилагается к
итерским и изделиям
делённого размера (10х5 см),
орящим из любого вида
итерского теста и кремовой,
крово-ягодной или шоколадной
нки.



Форма тортов и пирожных должна быть правильной, без вмятин и из Ломов и нарушения отделки. На разрезе тесто пропеченное, без следов не промеса, с равномерной прослойкой; обрез ровный. **Рисунок из крема** должен быть четким, рельефным. **Вкус и запах** изделий - собственные изделиям, приготовленным из свежего сырья, без привкуса и запаха недоброкачественных жиров, яиц и пригорелого сахара.

Консистенция и цвет выпеченных полуфабрикатов у тортов и пирожных определяются сырьем и способами производства.

Бисквитный полуфабрикат мелкопористый, с мягким, эластичным мякишем, золотисто-желтого цвета с коричневым оттенком. Песочный полуфабрикат легко крошится и рассыпается при механическом воздействии, цвет его желтый или светло-коричневый. Готовый слоеный полуфабрикат имеет характерную тонкую слоистость, от светло-кремового до коричневого цвета. Упруго-эластичная консистенция, цвет от желтого до коричневого у заварного полуфабриката. Глянцевая растрескивающаяся корочка, равномерная пористость в мякише образуются при выпечке в миндально-ореховом полуфабрикате. Сахарный и белково-сбивной полуфабрикаты хрупкие, от белого до светло-желтого цвета.



По **влажности, содержанию жира и сахара** торты и пирожные должны соответствовать требованиям стандарта на полуфабрикаты, которые должны соответствовать утвержденным

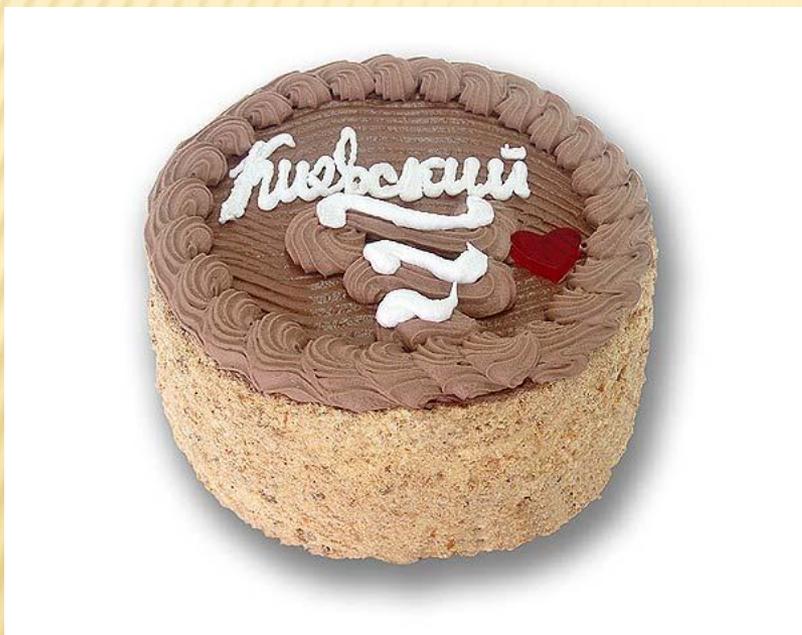


ся

01.20.2012 20:37

АССОРТИМЕНТ ТОРТОВ И ПИРОЖНЫХ

□ Торт «Киевский»



□ Торт «Фантазия»



□ Торт «Пьяная вишня»



□ Торт «Эстерхази»



□ Торт «Таврический»



□ Торт «Наполеон»



□ Торт «Птичье молоко»



□ Торт «Медовик»



-
- Пирожное «Корзиночка»



- Пирожное «Бушетка»



□ Пирожное
«Терамису»



□ Пирожное «Заварное»

