ГБПОУ УХПК

Преподаватель
Петрова И.И.

Приготовление и рецептуры бисквитных тортов

С любовью
Работа Зиновьевой Ольги

tort.kiev.ua

Тестовое задание «Бисквитный полуфабрикат»

1. до какой температуры нагревают на водяной бане яйца с сахаром при приготовлении бисквитного теста:

- А)30С;
- Б) 45С;
- В) 47-50С?

2.Во сколько раз должна увеличиться яично-сахарная смесь во время взбивания:

- А) 2.5-3 раза;
- Б) 2 раза;
- В) 5-6 раз?

3. До какой температуры охлаждается масса во время взбивания:

- А) 10С;
- Б) 20С;
- В) 25С?

4.Какова продолжительность замеса бисквитного теста:

- А) 1 мин;
- Б) 15 с;
- В) 30 с?

5.При какой температуре выпекают бисквитное тесто:

- А)200-220С;
- Б) 170-190С;
- В) 210-230С?

6. Сколько времени выпекают бисквит в торговых формах:

- А) 50-60 мин;
- Б) 35-40 мин;
- В) 20-30 мин?

7. С каким содержанием клейковины используют муку для приготовления бисквитного теста:

- А) с большим;
- Б) со средним;
- В) с малым?

Тестовое задание «Бисквитный полуфабрикат»

1. до какой температуры нагревают на водяной бане яйца с сахаром при приготовлении бисквита основного:

- А)30С;
- **Б) 45С;**
- В) 47-50С?

2.Во сколько раз должна увеличиться яично-сахарная смесь во время взбивания:

- А) **2.5-3 раза;**
- Б) 2 раза;
- В) 5-6 раз?

3. До какой температуры охлаждается масса во время взбивания:

- А) 10С;
- **Б) 20С;**
- В) 25С?

4.Какова продолжительность замеса бисквитного теста:

- А) 1 мин;
- **Б) 15 с;**
- В) 30 с?

5.При какой температуре выпекают бисквитное тесто:

- **А)200-210С;**
- Б) 170-190С;
- В) 210-230С?

6. Сколько времени выпекают бисквит в торговых формах:

- А) 50-60 мин;
- **Б) 35-40 мин;**
- В) 20-30 мин?

7. С каким содержанием клейковины используют муку для приготовления бисквитного теста:

- А) с большим;
- **Б) со средним;**
- В) с малым?

Характеристика кремов

- ***Крем сливочный***
  - Не используется для отделки, склеивают пласты, заполняют закрытые полости, имеет нестойкую структуру.
- ***Крем белковый***
  - Используют для украшения изделий, склеивания и смазывания пластов, наполнения полостей.
- ***Крем заварной***
  - Легкие и пышные, применяют только для отделки и наполнения изделий

Характеристика кремов

- *Крем сливочный*
- Используют для украшения изделий, склеивания и смазывания пластов, наполнения полостей.
- *Крем белковый*
- Легкие и пышные, применяют только для отделки и наполнения изделий
- *Крем заварной*
- Не используется для отделки, склеивают пласты, заполняют закрытые полости, имеет нестойкую структуру.

План изучения

- Характеристика тортов
- Приготовление тортов
- Рецептуры бисквитных тортов

Определите вид торта по сложности приготовления:

- Вырабатывают по утвержденным рецептурам: масса от 150 г до 1.5 кг, чаще от 0,5 до 1кг. Форма квадратная, прямоугольная, круглая, овальная.
- Массой 2-3 кг с более сложной отделкой поверхности; боковые стороны отделаны бисквитной крошкой.
- Имеют массу не менее 1,5 кг, со сложной художественной отделкой, с украшениями в виде выпеченных или отливных барельефов или целых фигур из шоколада.
- Изготовляют на конкретном предприятии. Технологию приготовления разрабатывают кондитеры данного предприятия.

Проверь себя!
Торты массового производства

- Вырабатывают по утвержденным рецептурам: масса от 150 г до 1.5 кг, чаще от 0,5 до 1кг. Форма квадратная, прямоугольная, круглая, овальная.

Проверь себя!
Литерные торты

- Массой 2-3 кг с более сложной отделкой поверхности; боковые стороны отделаны бисквитной крошкой.

Фигур

- Имеют массу не менее 1,5 кг, со сложной художественной отделкой, с украшениями в виде выпеченных или отливных барельефов или целых фигур из шоколада.

Проверь себя!
Фирменные торты

Изготовляют на конкретном предприятии. Технологию приготовления разрабатывают кондитеры данного предприятия.

Установите последовательность этапов приготовления бисквитных тортов

- Приготовление отделочных полуфабрикатов;
- Приготовление мучных полуфабрикатов;
- Разрезание пластов;
- Намазывание поверхности;
- Отделка поверхности;
- Склеивание пластов;
- Отделка боковых сторон;
- Намазывание боковых сторон

Последовательность этапов приготовления бисквитных тортов

- Приготовление мучных полуфабрикатов
- Приготовление отделочных полуфабрикатов
- Разрезание пластов
- Склеивание пластов
- Намазывание поверхности
- Намазывание боковых сторон
- Отделка боковых сторон
- Отделка поверхности

По перечисленным полуфабрикатам установите название торта

- Бисквит
- Сироп для промочки
- Повидло яблочное
- Желе
- Бисквитная крошка

Торт_____

- Бисквит
- Крем сливочно-ореховый
- Сироп для промочки
- Помада
- Фрукты
- Орехи

Торт _____

Проверьте себя:

- Бисквит
- Сироп для промочки
- Повидло яблочное
- Желе
- Бисквитная крошка

Торт –Рубин

- Бисквит
- Крем сливочно-ореховый
- Сироп для промочки
- Помада
- Фрукты
- Орехи

Торт - Ореховый

Укажите последовательность технологических операций при приготовлении торта «Сказка», способ 1.

Последовательность технологических операций при приготовлении торта «Сказка» способ 1
Проверь себя!

- Бисквит выпекают в полуцилиндрических формах. Разрезают по горизонтали на три пласта, пропитывают сиропом и склеивают шоколадным кремом.
- Поверхность и боковые стороны смазывают шоколадным кремом. Боковые стороны обсыпают жареной бисквитной крошкой.
- На поверхность торта наносят шоколадный крем из плоской зубчатой трубочки в виде волнистых линий.
- Украшают торт цветами из белого или цветного крема, фруктами, цукатами.

Укажите последовательность технологических операций при приготовлении торта «Сказка», способ 2

Последовательность технологических операций при приготовлении торта «Сказка», способ 2
Проверь себя!

- Бисквит выпекают как для рулета.
- Пропитывают сиропом, смазывают шоколадным кремом и свертывают в рулет.
- Поверхность и боковые стороны рулета покрывают белым кремом.
- Нижнюю часть рулета и торцы посыпают жареной бисквитной крошкой.
- На поверхность отсаживают полоски из шоколадного крема в виде почернений на коре дерева, украшают торт листиками, цветами из крема, цукатами

Соедините стрелками выпеченные полуфабрикаты, соответствующие тортам

- Бисквит основной
- бисквит с какао
- Бисквит шоколадный
- Бисквит на сметане

- Марика
- Вечер
- Снежок
- Свадебный

Соедините стрелками выпеченные полуфабрикаты, соответствующие тортам

- Бисквит основной
- бисквит с какао
- Бисквит шоколадный
- Бисквит на сметане

- **Свадебный**
- **Кармен**
- **Марика**
- **Снежок**

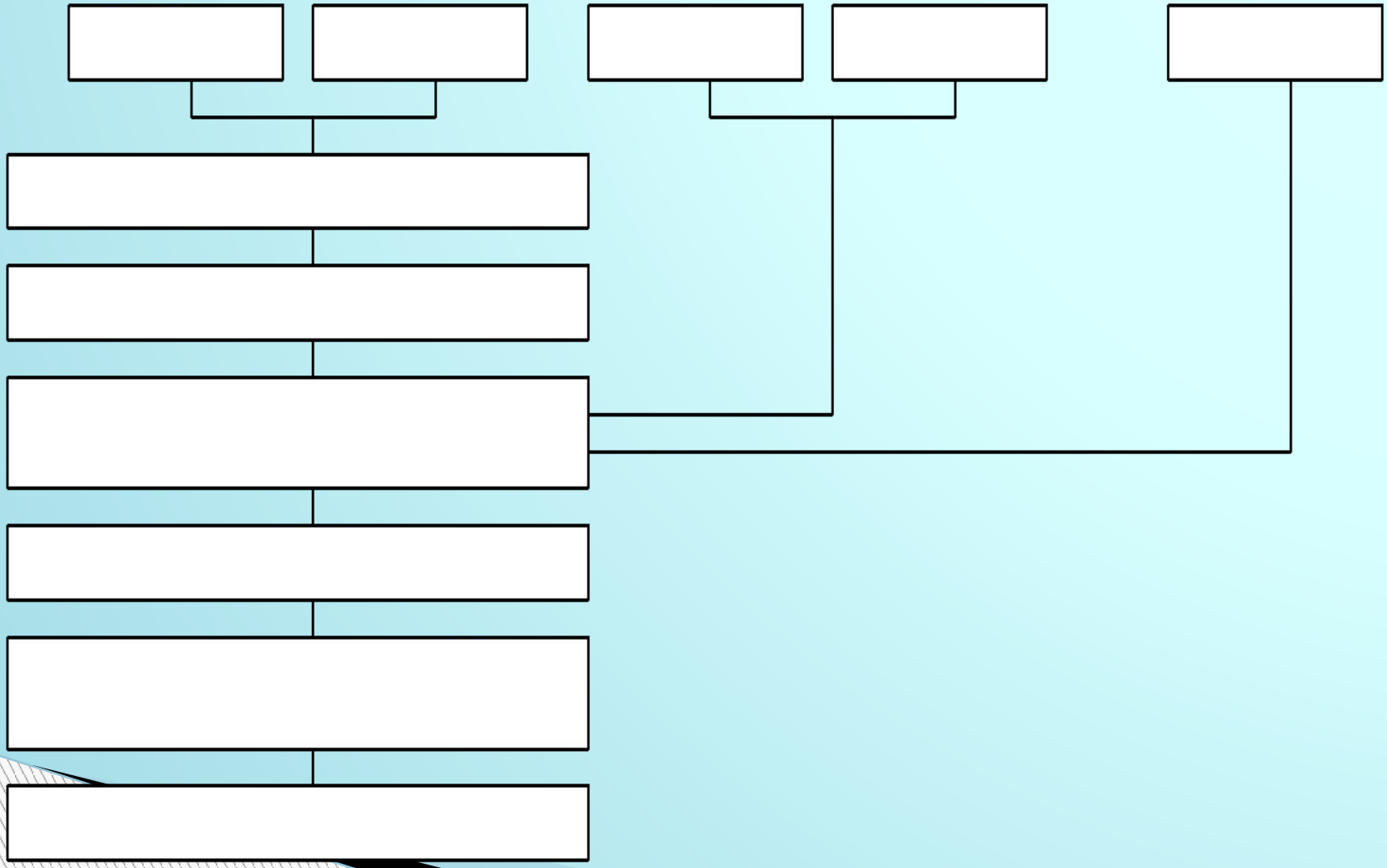
В таблице укажите массу полуфабрикатов и их использование для приготовления торта «Березка»

Полуфабрикаты	Масса, г	Использование
Бисквит	1690	Разрезают на три части и пропитавают сиропом
Бисквит с какао		
сироп		
Клубничное варенье		
Сливочный шоколадный крем		
Сливочный крем		
Помада		
Бисквитная крошка с какао		
Миндаль		

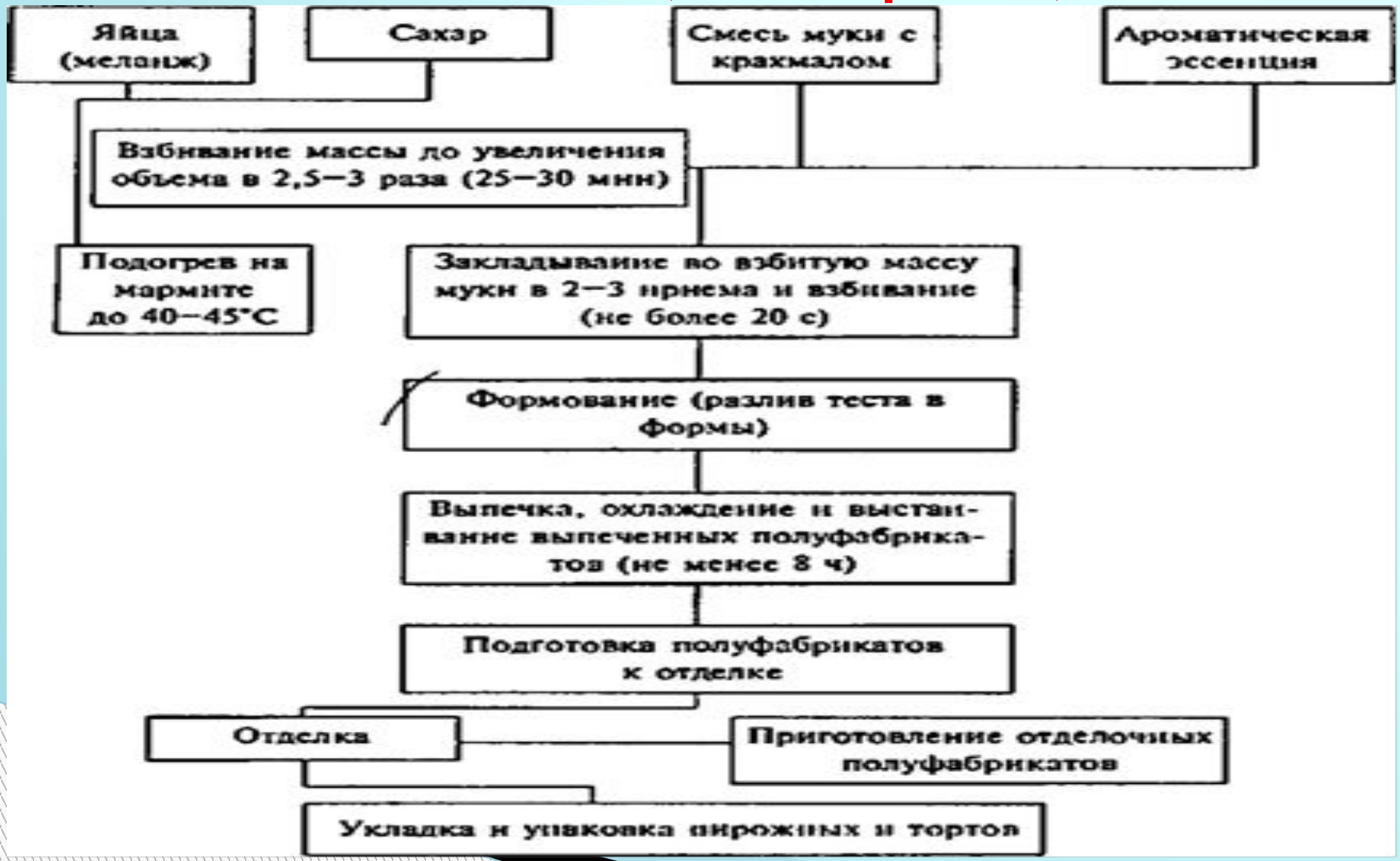
В таблице укажите массу полуфабрикатов и их использование для приготовления торта «Березка»

Полуфабрикаты	Масса, г	Использование
Бисквит	1690	Разрезают на три части и пропитавают сиропом
Бисквит с какао	1610	Используют как второй пласт
сироп	2200	Используют для промочки каждого пласта
Клубничное варенье	1170	Смазывают поверхность и боковые стороны
Сливочный шоколадный крем	930	Смазывают бисквитный пласт с какао, украшают поверхность
Сливочный крем	900	Смазывают первый бисквитный пласт, украшают поверхность
Помада	1330	Глазируют поверхность и боковые стороны
Бисквитная крошка с какао	100	Обсыпают боковые стороны
Миндаль	70	Укладывают на поверхности в виде листьев

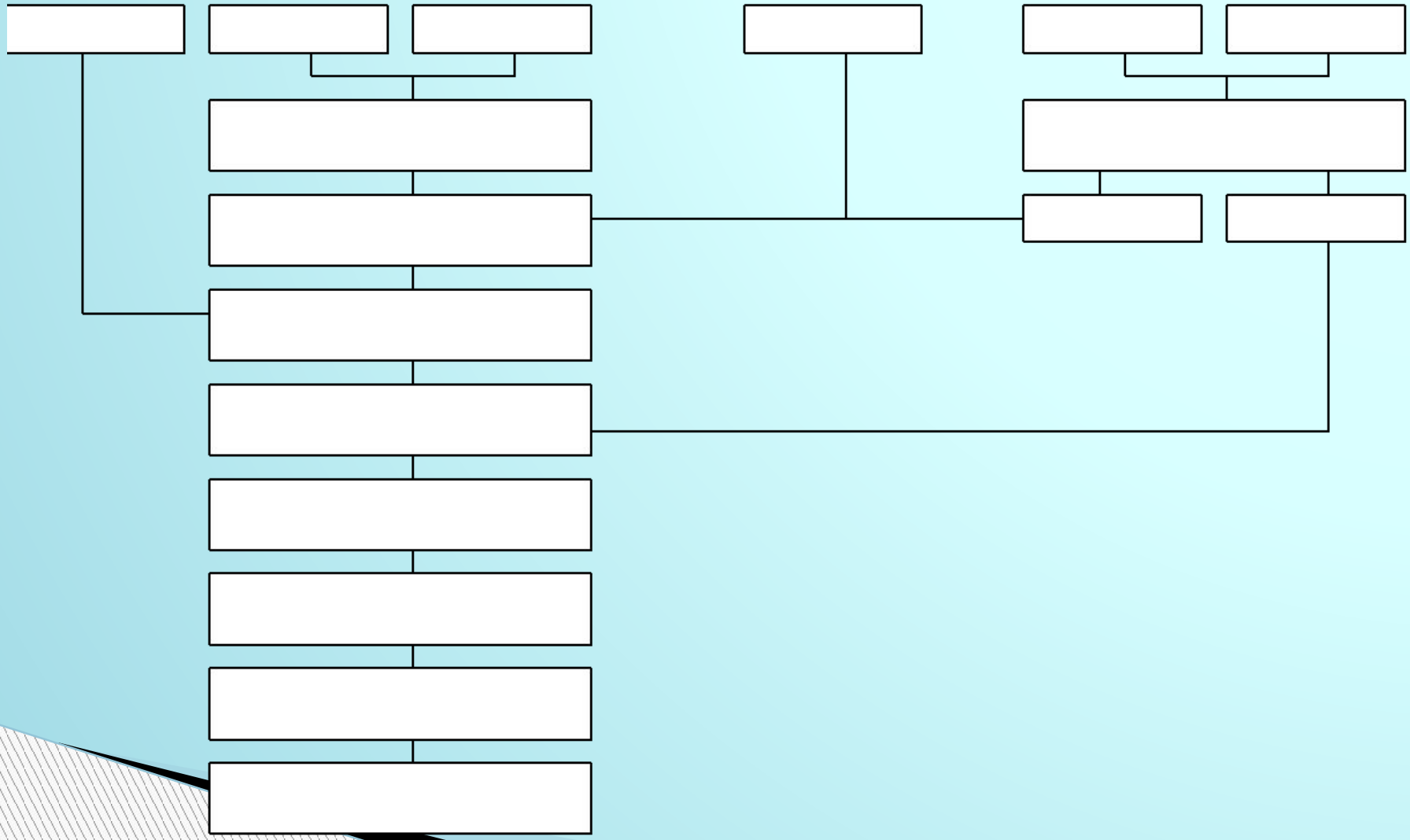
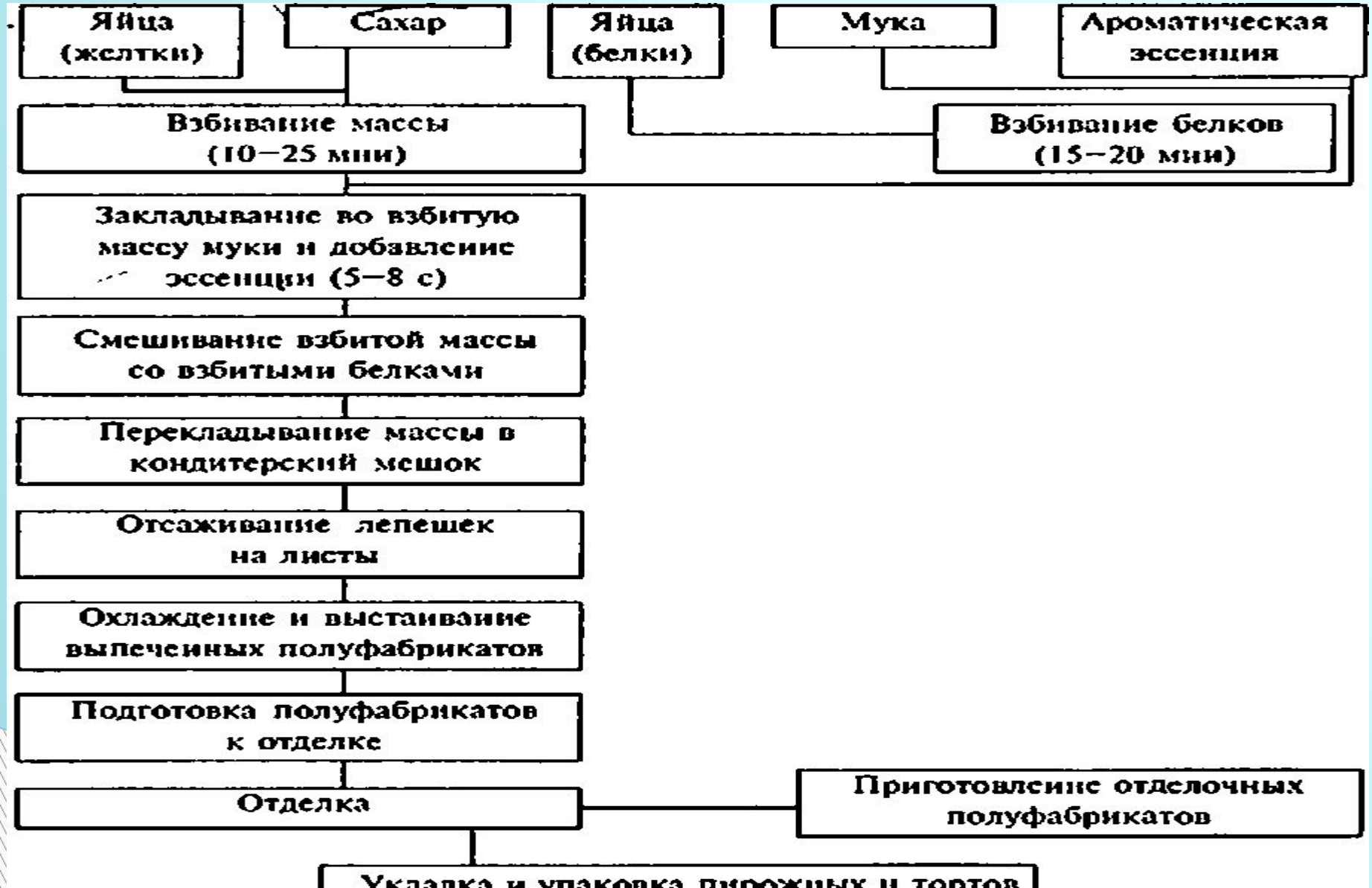
Технологическая схема приготовления бисквита основного (с подогревом)



Проверь себя!
Технологическая схема приготовления бисквита основного (с подогревом)



Технологическая схема приготовления бисквита «буше»



Проверь себя! Технологическая схема приготовления бисквита «буше»