

«Бисквитные Торты»

Выполняла: Смирнова

Кристина Валерьевна

Учащейся: ПУ № 20

Группы: ПК-128

Преподаватель: Чернова

Лариса Николаевна



«Изучение ассортимента Технология приготовления бисквитных тортов»

- Общая характеристика торта.
- Характеристика теста.
- Характеристика крема.
- Характеристика промочки.

«Изучить организацию рабочего места при приготовлении бисквитных тортов»

- Рабочие места кондитеров организуют четко в соответствии с выполняемой производственной операцией и видомготавливаемого изделия.
- Весь инвентарь цеха моют горячей водой с моющим средствами. Деревянный инвентарь дезинфицируют ополаскивая горячей водой не ниже 65 градусов.

«Изучить санитарные правила при приготовлении бисквитных тортов»

- Тестомесительная машина ТММ-1М:
- Эта машина состоит из плиты, корпуса, привода, установленного в корпусе машины, дежи на трехколесной тележке и месительного рычага с лопастью.
- Взбивальная машина МВ-35М:
- Предназначена для механизации процесса взбивания различных кондитерских смесей (белковых, яично-сахарных, кремов) и жидкого теста в кондитерских цехах предприятия общественного питания. Эта машина состоит из корпуса, механизма подъема бака и приводного механизма.

« Изучить тех/безопасности при использовании оборудования необходимые при приготовлении тортов»

- Кастрюли различной вместимости используют для замешивания теста, смешивания продуктов, взбивания яиц, варки крема, сиропов и других операций. Лучше использовать кастрюли из нержавеющей стали.
- Тазики эмалированные и из нержавеющей стали пригодятся для промывки овощей и фруктов, вымешивания и варки варенья.
- Мясорубки необходимы для приготовления фаршей, отжима соков из ягод при помощи специальной приставки.

« Изучить рецептуру технологии приготовления»

- Готовый полуфабрикат разрезают на три ровные части и окунают в ромовую промочку, затем все пласты полуфабриката смазывают сливочным кремом, во внутрь кладут вишневое варенье, поверхность и бока торта смазывают сливочным кремом и обсыпают шоколадной стружкой. Украшают торт в виде куполов бордюра, сверху на них укладывают вишни, а на поверхность торта укладывают ломанный шоколад.

« Изучить рецептуру технологии приготовления отделочный полуфабрикатов»

- Вести процесс приготовления кремов и отделки тортов и пирожных при температуре не выше 17° С.
- Хранить готовые торты и пирожные при температуре от 2 до 6 градусов Цельсия; изделия с заваренным кремом и кремом из взбитых сливок, предназначены для потребления на предприятиях питания - 6 ч, с творожным кремом – 24 ч, с масляным кремом – 36 ч.
- Кондитерские изделия без отделки – при температуре 18°С.

« Изучить инструменты и инвентарь необходимые для приготовления тортов»

- Ножи.
- Лопатки.
- Гребенки.
- Скрепки.
- Кондитерские мешки.
- Набор трубочек.
- Корнетик.

« Требования к качеству БИСКВИТНЫХ ТОРТОВ»

- Поверхность ровная.
- Рисунок четкий, законченный.
- Красивое сочетание цветовых оттенков.
- Обсыпка равномерная.
- Грани выражены.
- Внутренняя структура пышная, пористая, мягкая.
- Внешний вид соответствует наименованию.

« Изучить технологию торта»

« Сказка».

- Торт « Сказка»
- Торт состоит из 3х коржей, каждый из которых с разной начинкой: 1-й - с орехами, 2-й - с маком, 3-й - с изюмом или курагой. Предварительно нужно измельчить отдельно на мясорубке или в блендере изюм (или курагу) и орехи. Мак - промыть, ошпарить кипятком, и оставить на несколько минут, чтобы разбух.
- Все ингредиенты (кроме орехов, мака и изюма или кураги) нужно разделить на 3 части.
- 1-й корж: 1 яйцо, 0,5 ст. сахара, примерно 70 г масла, 0,5 ст. сметаны, 0,5 ст. муки, ванилин и 0,5 ч. л. соды + измельчённые орехи.
- 2-й корж: 1 яйцо, 0,5 ст. сахара, примерно 70 г масла, 0,5 ст. сметаны, 0,5 ст. муки, ванилин и 0,5 ч. л. соды + измельчённый изюм или курага.
- 3-й корж: 1 яйцо, 0,5 ст. сахара, примерно 70 г масла, 0,5 ст. сметаны, 0,5 ст. муки, ванилин и 0,5 ч. л. соды + мак
- Яйца растереть с сахаром, добавить размягченное масло и сметану, муку, соду, ванилин. Испечь 3 коржа. Коржи промазать кремом, верх можно покрыть глазурью и украсить.
- Для приготовления крема взбить масло со сгущенным молоком.

« Изучить срок хранения»

Наименование продуктов:	Срок хранения (час)	Температура хранения: *С
Торты без отделки с белково-взбивным кремом, фруктовой отделкой.	72	От 2 до 6*С
Торты со сливочным кремом:	36	От 2 до 6*С
Торты с заварным кремом ,кремом из взбитых сливок.	6	От 2 до 6*С

« ВЫВОД»

- Изделия из бисквитного теста отличаются нежностью и пышностью. Хорошо выпеченный бисквит имеет нежную структуру и гладкую тонкую корочку.
- Бисквитные коржи можно замораживать.
- Существует большое количество вариантов бисквитов. И чем больше в тесте составляющих, тем сложнее делать торт. При неправильном введении взбитых белков корж может не подняться. Коржи поднимаются за счет взбитых белков и это главная особенность бисквитного теста. Поэтому самое главное при выпечке таких коржей - тренировка и еще раз тренировка. Но я знаю людей, у которых бисквиты никогда не поднимаются (видно рука не берет) и они спасают положение добавлением либо разрыхлителя либо гашеной соды, что в сущности не верно, хотя в домашних условиях допустимо.
- Наиболее сложный вид бисквита - масляный. Хотя для него и не существует единого состава продуктов, но он требует тщательного соблюдения рецептуры и последовательности введения компонентов.