

Тема 5.2 ИЗГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ТОРТОВ

Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения

Торт — это мучное кондитерское изделие, состоящее из одного или нескольких коржей, прослоенных кремом или фруктовой начинкой, марципаном или шоколадом. Поверхность тортов художественно оформлена отделочными полуфабрикатами. Торты характеризуются высокой калорийностью благодаря большому содержанию масла, сахара, яиц, высокими вкусовыми качествами. От пирожных торты отличаются более сложной отделкой поверхности и размером.

В зависимости от вида полуфабриката торты подразделяются на такие группы: бисквитные, песочные, слоеные, заварные, воздушные, миндально-ореховые, крошковые, вафельные, медовые, комбинированные.

По сложности изготовления они делятся на торты массового производства, литерные, фигурные и фирменные.

Торты массового производства вырабатываются по унифицированным рецептурам, утвержденным Министерством пищевой промышленности РФ. Они выпускаются массой от 150 г до 1,5 кг, чаще всего массой 0,5 и 1 кг. Допустимые отклонения: для 250 г — $\pm 4\%$, 500 г — $\pm 2,5\%$, 1000 г — $\pm 1,5\%$. Для тортов весом более 1 кг отклонения могут составлять $\pm 1\%$.

Торты массового производства имеют несложную отделку поверхности и обсыпанную бисквитной крошкой боковую сторону.

Фигурные торты готовят массой не менее 1,5 кг. Фигурные торты массового производства обычно украшены цветами, листиками, ветками, бордюрами и разными фигурками: шариками, ромбиками, палочками и др. Оформление тортов, как правило, не имеет содержания и темы. Их приобретают в связи с конкретными праздниками и событиями: ко дню рождения, к свадьбе, юбилеям и т.д. В связи с этим используют такие способы отделки тортов, как:

- 1) контурно-рельефная отделка кремом и глазурью;
- 2) отделка отливными и выпеченными фигурными барельефами;
- 3) отделка целыми фигурами из разных полуфабрикатов.

Боковые поверхности отделывают выпеченными или другими

отделочными полуфабрикатами, кремом. Характер отделки и форма также могут определяться требованиями заказчика.

Литерные торты — это бисквитно-кремовые торты массой 2—3 кг с более сложной отделкой поверхности, чем торты массового производства. Боковые стороны отделаны бисквитной крошкой.

Фирменные торты изготавливаются конкретными предприятиями. Технология приготовления разрабатывается кондитерами данного предприятия. Торты фирменные изготавливаются по заказам покупателей и украшаются по рисункам, предлагаемым изготовителями или покупателями. Форма и масса торта — по желанию покупателей. Обычно эти торты изготавливаются по сложным рецептурам с использованием нескольких полуфабрикатов.

Рецептуры на торты литературные, фигурные, фирменные утверждаются предприятиями. Рецептуры на торты и пирожные составляют без учета получаемых при разделке обрезков. Количество обрезков от тортов не должно превышать 5%, от пирожных (нарезных) — 14% массы готовой продукции.

При составлении рабочих рецептов предприятию разрешается вносить коррективы с учетом образующихся обрезков. Получаемые обрезки и возвратные отходы от производства тортов используют при выработке крошковых полуфабрикатов («Дачный», «Особый», «Любительский» и др.).

Торты могут иметь форму квадратную, прямоугольную, круглую, овальную, фигурную. Наиболее распространенной является геометрическая форма тортов — квадратная (120 x 120 мм, 130 x 130 мм, 200 x 200 мм), прямоугольная, круглая (массой 0,5 кг диаметром 160 мм, массой 1,0 кг диаметром 200 мм, массой более 1,5 кг диаметром 220, 240, 260 мм) и овальная. Реже вырабатывают торты в форме ромба, полумесяца, цветка, капельки и т.п. Высота торта колеблется от 40 до 100 мм.

Значительные размеры и масса тортов дают возможность осуществлять разнообразную отделку, которая может по своей художественности удовлетворять самым изысканным вкусам.

Для отделки тортов используют такие полуфабрикаты: кремы, начинки, сиропы, помаду, глазурь, посыпки, мастику, шоколад, свежие или консервированные фрукты, другие компоненты.

Торты должны соответствовать требованиям ГОСТа, ТУ, которые включают органолептические (вкус, запах, внешний вид) и лабораторные показатели.

Требования к качеству. Поверхность готовых изделий должна иметь красивый, оригинальный рисунок с узором законченного характера, выполненный из крема, фруктов или крема с фруктами; быть гладкой, без трещин, а изделий, глазированных помадкой, шоколадной глазурью,

мармеладом или залитых желе, — блестящей. Обсыпка отделочными полуфабрикатами должна быть равномерной, с сохранением выраженных граней изделия.

Отделочные полуфабрикаты должны иметь красивое сочетание цветовых оттенков. Крем для тортов должен быть блестящим, окраска выпеченных полуфабрикатов (бисквита, песочного, слоеного, заварного) — равномерной, бисквит — пышным, равномерно пропитанным сиропом, песочный полуфабрикат — легко рассыпающимся при разламывании, слоеный — с резко выраженной слоистостью, сахарный и вафли — с нормальной ломкостью.

Показатели, определяемые с помощью лабораторных анализов: влажность и количество сахара — в бисквите; влажность и количество жира — в креме; влажность, количество жира и количество сахара — в песочной лепешке; влажность и количество сахара — в сиропе для пропитывания изделий, глазури и жженке; влажность и количество инвертного сахара — в помадке и инвертном сиропе.

При оформлении тортов используют два способа отделки. Для выполнения контурно-рельефной отделки кремом и глазурью штампом делают контур рисунка на глазированной поверхности торта, затем обводят его кремом, глазурью или сахарной пудрой. Для отделки тортов фигурами или барельефами из разных полуфабрикатов изготавливают фигуры из желе, шоколада, сахара, карамели, марципана, пользуясь соответствующими формами.

Подготовка полуфабрикатов к отделке состоит из следующих операций:

- зачистки пригорелых мест ножом или теркой;
- разрезания пласта бисквитного полуфабриката по горизонтали на два или три слоя механизированным способом или с помощью длинного ножа;
- промачивания бисквитного пласта сиропом при помощи лейки или кисточки; намазывания на пласты равномерного слоя крема, фруктовой начинки, жидкого марципана и склеивание их;
- покрытия поверхности кремом при помощи ножа или большой трубочки;
- разрезания прослоенных пластов на тортовые лепешки, соответствующие размеру и массе торта;
- обсыпки крошкой боковых сторон пласта: торт держат в левой руке, а правой обсыпают изделие;
- украшения поверхности и боковых сторон кремом, шоколадом, глазурью, фигурами из различных отделочных полуфабрикатов.

Рулеты и торты с кремом сразу после изготовления должны направляться в холодильную камеру для охлаждения. Продолжительность

хранения готовых изделий на производстве до загрузки в холодильную камеру не должна превышать двух часов.

Торты без отделки кремом после выпечки, вафельные торты с жировыми и пралиновыми отделочными полуфабрикатами должны храниться при температуре не выше 18 °С и относительной влажности воздуха 70—75%. Торты шоколадно-вафельные должны храниться при температуре 18±3 °С.

Готовые торты вкладывают в художественно оформленные картонные или прозрачные пластиковые коробки. Дно коробок выстилают салфетками из пергаментной или пидпергаментной бумаги. На коробках с тортами делают такую же маркировку, как и пирожных, но дополнительно указывают массу торта и его цену.

Торты с кремовой или фруктовой отделкой хранят предварительно уложенными в коробки в холодильных шкафах при температуре 4±2 °С и не ниже 0 °С. По мере изготовления их направляют на реализацию. Гарантийный срок хранения при этом устанавливается, начиная со времени изготовления (час, не более). При отсутствии этих условий реализация не допускается. Запрещено хранить торты совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Для более длительного хранения торты могут подвергаться замораживанию.

Замораживанию и длительному хранению могут подвергаться торты: песочные, бисквитные, слоеные, крошковые, миндально-ореховые, воздушные, комбинированные с прослойкой и отделкой всеми видами кремов на основе сливочного масла и фруктовых полуфабрикатов, за исключением отделанных помадой и желе.

Торты сразу после изготовления укладывают в коробки и направляют для замораживания в холодильные камеры при температуре не выше — 20 °С. Перед отправкой в камеру для замораживания в специальный карман каждой вагонетки вкладывают ярлык, на котором указывают наименование изделия, дату и час изготовления.

Для обеспечения доступа воздуха к каждой коробке в холодильной камере торты устанавливаются на вагонетки стопами:

- 1) торты массой 0,5 кг — по высоте — 10 шт., по ширине — 6 шт.;
- 2) торты массой 1,0 кг — по высоте — 8 шт., по ширине — 3 шт.;
- 3) торты массой 1,5 кг — по высоте — 5 шт., по ширине — 3 шт.

Торты и пирожные хранят в холодильной камере при температуре не выше —18 °С не более трех недель. Бактериологическая лаборатория должна проводить бактериологические анализы изделий перед отправкой в холодильную камеру (глубокой заморозки).

Загрузка тортов и пирожных в холодильную камеру сопровождается отметкой в специально заведенном журнале.

Перед отправкой в торговую сеть торты и пирожные дефростируют (размораживают) в камере дефростации при температуре 0—6 °С. Продолжительность дефростации тортов — 12 часов. После дефростации изделия направляются в торговую сеть в крытых автомашинах, предназначенных для перевозки тортов и пирожных. Дата и время окончания дефростации считаются датой и временем изготовления тортов.

Продолжительность хранения изделий после дефростации не более 36 часов при температуре не выше 6 и не ниже 0 °С.

В торговой сети незамороженные торты хранят в холодильных камерах при температуре 0—8 °С, выдерживая следующие сроки хранения:

- со сливочным кремом — 36 часов;
- *творожным кремом — 24 часа;
- *заварным — 6 часов;
- *со взбитыми сливками — 7 часов;
- *белково-сбивным кремом (в том числе суфле, желеино-взбивным кремом, *фруктово-взбивным кремом) — 72 часа;
- *фруктовой начинкой — 72 часа;
- *масляным кремом, содержащим сорбиновую кислоту, при наличии холодильника — 120 часов;
- *шоколадно-вафельные, вафельные с пралиновыми и жировыми отделочными полуфабрикатами — 30 суток.

При отсутствии холодильных камер, охлаждаемых прилавков срок хранения тортов со сливочным кремом сокращается до 12 часов, а реализация изделий с заварным кремом или взбитыми сливками запрещается.

Срок хранения тортов с комбинированными отделочными полуфабрикатами устанавливают по сроку хранения отделочного полуфабриката, имеющего наименьший срок хранения.

Приготовление бисквитных тортов

Алгоритм приготовления бисквитных тортов

1. *Приготовление бисквитного полуфабриката (в капсулах, на кондитерских листах, в формах) и отделочных полуфабрикатов*
2. *Выравнивание боковых сторон (для пластов)*

3. *Разрезание на пласты (для бисквитного п/ф, выпеченного в капсулах или формах)*
4. *Промачивание нижнего пласта*
5. *Склеивание пластов (верхний пласт кладут корочкой вниз)*
6. *Промачивание верхнего пласта*
7. *Грунтование, смазывание или глазирование поверхности*
8. *Разрезание на торты*
9. *Отделка боковых сторон*
10. *Отделка (украшение) поверхности*

Особенности приготовления бисквитных тортов

Бисквитный полуфабрикат готовят основным способом или способом «Буше». Выпекают в капсулах (для тортов квадратной, прямоугольной, треугольной и ромбовидной формы), в формах или на кондитерских листах в виде пластов.

Распределение сиропа

Перед промачиванием бисквитный полуфабрикат выдерживают 6-8 часов для укрепления структуры, иначе мякиш будет липким, мажущимся. Верхний пласт кладут корочкой вниз, т.к. при промачивании корочка намокает, отстает от мякиша и при грунтовании может смешаться с кремом, джемом или помадой.

Для промачивания нижнего пласта используют меньше сиропа, так как он является основанием, а верхние пласты промачиваются больше.

Например: в двухслойных тортах на нижний пласт используют 40% сиропа, а на верхний 60%. В трехслойных тортах – на нижний пласт 25%, на средний – 35% и на верхний – 40% сиропа.

Распределение крема

Для отделки поверхности оставляют 25% крема, на склеивание пластов – 35% и на грунтование поверхности – 40% крема.

Бисквитные торты являются самыми распространенными. В таблице 22 приведены рецептуры для приготовления тортов массового производства.

Торт «Бисквитно-кремовый». Бисквит основной выпекают в капсулах. После выпечки и укрепления структуры выравнивают боковые стороны и разрезают на 2 пласта. Нижний пласт промачивают сиропом и

смазывают кремом. Верхний пласт кладут корочкой вниз и промачивают сиропом. Поверхность грунтуют кремом. Можно кондитерской гребенкой нанести рисунок в виде волнистых линий. Разрезают на торты, боковые стороны смазывают кремом и обсыпают крошкой. Украшают цветным сливочным кремом и фруктовой начинкой.

Торт «Сказка». Этот торт можно приготовить двумя способами.

1 способ. Бисквит выпекают в полуцилиндрической форме. После укрепления структуры разрезают по горизонтали на три пласта. Каждый пласт промачивают сиропом и склеивают шоколадным кремом. Поверхность и боковые стороны торта смазывают тонким слоем крема. Нижнюю часть боковых сторон обсыпают жареной бисквитной крошкой. На поверхность из широкой плоской зубчатой трубочки по всей длине наносят полоску крема и украшают торт цветным кремом, фруктами и цукатами.

2 способ. Бисквит выпекают, как для рулета. Пласт промачивают сиропом, смазывают шоколадным кремом и свертывают в рулет. Поверхность и боковые стороны торта покрывают белым кремом. Нижнюю часть рулета и торцы посыпают жареной бисквитной крошкой. Поверхность украшают полосками из шоколадного крема в виде почернений на коре дерева, листиками, цветами из крема и цукатами.

Торт «Трюфель». Бисквит основной выпекают в капсулах. После выпечки и укрепления структуры выравнивают боковые стороны и разрезают на 2 пласта. Нижний пласт промачивают сиропом и смазывают шоколадным кремом. Верхний пласт кладут корочкой вниз и промачивают сиропом. Поверхность грунтуют шоколадным кремом. Разрезают на торты, боковые стороны смазывают этим же кремом. Поверхность и боковые стороны обсыпают трюфельной посыпкой. Украшают торт шоколадом.

Торт «Отелло». Бисквитный пласт подготавливают так же, как и для торта «Трюфель». Пласты промачивают сиропом с добавлением коньяка, прослаивают сливочным кремом. Поверхность грунтуют этим же кремом. Боковые стороны смазывают кремом и обсыпают жареной бисквитной крошкой. Украшают торт цветным кремом: двумя воланами, напоминающими театральный занавес, лирой – эмблемой искусства, двумя розами, надписью «Отелло», выполненной сначала белым, а по нему повторно темным кремом, подкрашенным жженкой или красным красителем. В верхнем углу торта находится ягода вишни, заглазированная желе и прикрытая двумя розовыми бутонами из крема.

Торт «Кофейный». Бисквит выпекают в капсулах. Подготавливают так же, как и для торта «Трюфель». Пласты промачивают кофейным сиропом,

прослаивают и грунтуют кофейным кремом. Боковые стороны смазывают кремом и обсыпают жареной бисквитной крошкой. Украшают торт кофейным и шоколадным кремом, жареными орехами. Можно из шоколадного крема сделать на торте надпись «Кофе».

Торт «Ванильный с грибами». Бисквит выпекают в капсулах. Два пласта промачивают сиропом, прослаивают и грунтуют шоколадным кремом «Шарлотт». Боковые стороны смазывают кремом и обсыпают жареной бисквитной крошкой. Украшают торт «грибами» из воздушного полуфабриката и кремом «Шарлотт».

Для «грибов» воздушное тесто формируют в виде ножек и шляпок. Некоторые шляпки перед выпечкой посыпают бисквитной крошкой или после выпечки и охлаждения глазируют шоколадом.

Торт «Подарочный». Торт квадратной или круглой формы. Разрезают на два пласта. Промачивают сиропом и прослаивают сливочным кремом. Поверхность и боковые стороны грунтуют кремом, обсыпают жареными рублеными орехами и украшают сахарной пудрой.

Торт «Бисквитно-фруктовый». Торт квадратной или круглой формы. Два пласта промачивают сиропом и прослаивают фруктовой начинкой. Поверхность смазывают фруктовой начинкой и украшают фруктами. Заливают желе в несколько приемов. После застывания желе боковые стороны смазывают фруктовой начинкой и обсыпают жареной бисквитной крошкой.

Торт «Бисквитный с белковым кремом и фруктовой прослойкой». Торт квадратной или круглой формы. Два пласта промачивают сиропом и прослаивают фруктовой начинкой. Поверхность и боковые стороны смазывают фруктовой начинкой. Поверхность грунтуют белковым кремом. Боковые стороны обсыпают жареной бисквитной крошкой. Украшают торт белковым кремом, фруктами и сахарной пудрой.

Если в приготовлении торта используют белковый сырцовый крем, то после украшения торты подвергают колерованию, т.е. ставят в жарочный шкаф при температуре 220-230 °С на 2...3 минуты. При колеровке фиксируются украшения из крема, на поверхности его образуется тоненькая корочка буровато-желтого цвета. После колерования посыпают сахарной пудрой.

Приготовление фирменных бисквитных тортов

В таблицах 23 и 24 приведены рецептуры для приготовления фирменных бисквитных тортов.

Торт «Российский». Бисквит готовят с добавлением какао круглой формы. Разрезают на три пласта. Пласты промачивают сиропом с добавлением меда и прослаивают сливочным кремом с добавлением шоколада. Поверхность и боковые стороны грунтуют шоколадным кремом. Боковые стороны обсыпают жареными рублеными орехами. На поверхности сливочным кремом делают бордюр, надпись «Российский», украшения в виде колосков, половину торта посыпают шоколадной стружкой.

Рецептура для сиропа с медом, г: сахар - 652; мед – 130; вода 600.
Выход: 1 380.

Рецептура для крема с шоколадом, г: на 1 кг крема берут 93 г шоколада.

Торт «Марика». Для этого торта готовят бисквит с добавлением какао круглой формы и бисквит для рулета. После укрепления структуры бисквит с какао разрезают на 4 пласта, но для торта используют только 2 пласта.

Бисквит для рулета после охлаждения склеивают попарно шоколадным кремом на сливках, разрезают на полоски шириной 20...30 мм и закручивают в рулет так, чтобы диаметр его соответствовал диаметру торта. Кладут на бисквитный пласт, смазанный кремом, спиралью вверх. Поверхность рулета смазывают кремом, накрывают вторым бисквитным пластом. Поверхность и боковые стороны грунтуют кремом. Украшают кремом и шоколадом в виде стружки.

Торт «Гусиная лапка». Бисквит круглой формы разрезают на два пласта, но для торта используют только один. Пласт вкладывают в тортовое кольцо, на него выкладывают вишню и наполняют форму до краев шоколадным кремом. Выравнивают крем ножом и ставят в холодильник для охлаждения крема. Затем вырезают ножом из формы. Поверхность и боковые стороны глазируют шоколадной глазурью. После застывания шоколада поверхность украшают бордюром из крема и наносят рисунок в виде гусиных лапок.

Рецептура для шоколадного крема на сливках, г: сливочное масло – 3 184; сахарная пудра – 2 509; сливки 35%-ной жирности – 645; какао-порошок – 337; ванилин - 8. Выход: 6 220.

Торт «Штефания». Используют бисквит в виде круглых лепешек.

Шесть круглых бисквитных лепешек прослаивают шоколадным кремом на сливках. Поверхность и боковые стороны обсыпают какао. На поверхности ножом наносят рисунок в виде сеточки.

Торт «Добош». Готовят так же, как торт «Штефания». Поверхность глазируют карамелью слоем 2...2,5 мм и, не давая ей застыть, делят на 16 частей. Боковые стороны обсыпают бисквитной крошкой.

Торт «Вацлавский». Шоколадный бисквит выпекают в круглых формах. Разрезают на три пласта. Пласты прослаивают кремом чешским с добавлением части консервированных фруктов. Поверхность и боковые стороны грунтуют кремом чешским и обсыпают грильяжной крошкой. Поверхность торта украшают кремом, фруктами и шоколадом.

Рецептура для крема чешского, г: сливочное масло – 4 383; сахар-песок -1 917; молоко – 1 917; крахмал – 274; коньяк или вино - 219. Выход: 7 450.

Рецептура для грильяжной крошки, г: сахар-песок – 756; патока – 378; орехи – 378; ванилин - 0,0003. Выход: 1 350.

Таблица

Полуфабрикаты и сырье	Масса, г для приготовления 10 штук					
	Российский	Марика	Гусинья лапка	Штефания	Вацлавский	Бирюсинка
Бисквит с какао	4020	1530	-	-	4800	-
Крем сливочный с шоколадом	2200	-	-	-	-	-
Сироп для промочки	1380	-	-	-	-	1456
Шоколадная глазурь	200	95	1091	-	100	247
Крем сливочный шоколадный	830	-	-	-	-	-
Рулет бисквитный	-	1462	-	-	-	-
Крем на сливках шоколадный	-	5513	6220	8883	-	3858
Бисквит	-	-	1958	4442	-	4849
Крем сливочный	1100	-	-	-	-	-
Вишня на коньяке	-	-	1156	-	-	-
Какао-порошок	-	-	-	180	-	-
Крем «Чешский»	-	-	-	-	7450	-
Орехи жареные	270	-	-	-	-	494
Грильяжная крошка	-	-	-	-	1350	-
Фрукты из компота	-	-	-	-	1300	-

Крем на сливках	-	-	-	-	-	1940
Лимонные дольки	-	-	-	-	-	156
Выход	10000	8600	10000	13500	15000	13000

Таблица

Полуфабрикаты и сырье	Масса, г для приготовления 10 штук					
	Жура-вущка	Прага	Снежо-к	Зденка	Добош	Чайный
Бисквит	-	-	-	1510	4388	-
Крем ореховый	3805	-	-	-	-	-
Помада	1024	-	-	-	-	1500
Какао-порошок	244	-	-	-	-	-
Повидло	488	920	-	-	-	-
Бисквит на сметане	-	-	5960	-	-	-
Бисквит «Прага»	-	8100	-	-	-	-
Крем «Пражский»	-	6170	-	-	-	-
Помада шоколадная	-	2000	-	-	-	-
Фрукты, цукаты	146	-	-	1500	-	-
Джем	-	-	1940	-	-	1500
Ликер	-	-	70	-	-	-
Бисквит с какао	-	-	-	3485	-	-
Крем «Чешский»	-	-	-	7405	-	-
Крем на сливках шоколадный	-	-	-	-	7627	-
Орехи жареные	-	-	-	500	-	300
Карамель	-	-	-	-	1485	-
Бисквит с маслом и орехами	4293	-	-	-	-	5000
Желе	-	-	-	2400	-	-
Крем белковый заварной	-	-	1980	-	-	-
Сахарная пудра	-	-	50	-	-	-
Сироп для промочки	-	-	-	-	-	1500
Воздушный полуфабрикат	-	-	-	-	-	200

Выход	10000	17200	10000	16800	13500	10000
--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------

Торт «Бирюсинка». Бисквит круглой формы разрезают на три пласта, промачивают сиропом и прослаивают кремом на сливках шоколадным. Поверхность и боковые стороны грунтуют кремом на сливках. Боковые стороны обсыпают жареными рублеными орехами. Поверхность украшают бордюром из белого крема по краю, а в середине – бордюр из шоколадного крема. Внутри этого бордюра вкладывают лимонные дольки, а между бордюрами посыпают шоколадной стружкой.

Торт «Журавушка». Бисквит готовят с добавлением масла и орехов круглой формы. Разрезают на три пласта и прослаивают кремом ореховым. Поверхность и боковые стороны смазывают повидлом и глазируют шоколадной помадой. Украшают фруктами или цукатами. Когда помада застынет, при помощи трафарета какао-порошком наносят рисунок в виде журавля.

Рецептура для крема орехового, г: сливочное масло – 1 912; желтки – 493; сгущенное молоко с сахаром – 1 149; орехи жареные – 311; ванилин - 0,5. Выход: 3 805.

Торт «Прага». Бисквит «Прага» выпекают в круглой форме. После укрепления структуры разрезают на три пласта, прослаивают пражским кремом и ставят в холодильник для охлаждения. Поверхность и боковые стороны смазывают повидлом и глазируют шоколадной помадой. После ее застывания поверхность украшают помадой или кремом в виде тонкой решеточки.

Торт «Снежок». Для торта готовят бисквит на сметане круглой формы. Разрезают на три пласта и прослаивают джемом с добавлением ликера. Поверхность и боковые стороны грунтуют белковым кремом. Украшают этим же кремом и посыпают сахарной пудрой.

Если в приготовлении торта используют белковый сырцовый крем, то после украшения торты подвергают колерованию, т.е. ставят в жарочный шкаф при температуре 220...230 °С на 2...3 минуты. При колеровке фиксируются украшения из крема, на поверхности его образуется тоненькая корочка буровато-желтого цвета. После колерования посыпают сахарной пудрой.

Торт «Зденка». Для торта используют бисквит основной и бисквит с какао круглой формы. Берут два пласта с какао и один основной кладут в середину. Пласты прослаивают кремом чешским с добавлением фруктов. Поверхность и боковые стороны грунтуют кремом чешским. Боковые стороны обсыпают жареными рублеными орехами. Поверхность украшают

бордюром из крема чешского и фруктами. Ставят в холодильник для охлаждения крема, а затем заливают желе.

Торт «Чайный». Бисквит готовят с добавлением масла и орехов круглой формы. Разрезают на два пласта, промачивают сиропом и прослаивают джемом. Поверхность глазируют помадой. Боковую сторону смазывают джемом и обсыпают жареными рублеными орехами. Поверхность украшают меренгами и помадой.

Рецептура для бисквита, г: меланж – 2 379; сахар-песок – 1 413; крахмал - 88; мука – 1 325; орехи – 309; сливочное масло - 177. Выход: 5 000.

В настоящее время особой популярностью пользуются *европейские торты*, которые отличаются пониженной калорийностью, так как вырабатываются с использованием творога, сливок, сыра вместо сливочного масла. В отделке тортов используются фрукты, гели и желе.

Приготовление песочных тортов

Алгоритм приготовления песочных тортов

1. *Приготовление песочного полуфабриката (в виде пластов или лепешек) и отделочных полуфабрикатов*
2. *Выравнивание боковых сторон*
3. *Склеивание пластов (верхний пласт кладут доньшком вверх)*
4. *Грунтование, смазывание или глазирование поверхности*
5. *Разрезание на торты (для пластов)*
6. *Отделка боковых сторон*
7. *Отделка (украшение) поверхности*

Особенности приготовления песочных тортов

Песочное тесто формуют в виде пластов или лепешек круглой, овальной формы. Для этого песочное тесто раскатывают в пласт до нужной толщины и при помощи колец вырезают заготовки. Песочные торты, как правило, не промачивают сиропом. Верхний пласт в приготовлении тортов кладут доньшком вверх, т.к. доньшко является более ровным. Крем распределяется так же, как и в приготовлении бисквитных пирожных: для отделки поверхности оставляют 25% крема, на склеивание пластов – 35% и на грунтование поверхности – 40% крема.

Рецептуры для приготовления песочных тортов приведены в таблицах 25 и 26.

Торт «Абрикотин». Подготовленные песочные пласты склеивают попарно кремом с добавлением ликера «Абрикотин». Верхний пласт глазируют помадой. После застывания помады пласт разрезают на торты горячим ножом, чтобы были ровные края. Боковые стороны смазывают кремом и обсыпают жареной бисквитной крошкой. Торт украшают сеточкой из шоколадного крема, сливочным кремом, фруктами или цукатами, жареными орехами.

Торт «Ленинградский». Подготовленные песочные пласты склеивают попарно шоколадным кремом. Верхний пласт смазывают тонким слоем фруктовой начинки и глазируют помадой. После застывания помады пласт разрезают на торты горячим ножом, чтобы были ровные края. Боковые стороны смазывают кремом и обсыпают жареной бисквитной крошкой. На поверхности торта делают надпись «Ленинградский» из шоколадного крема, украшают этим же кремом, жареными орехами, шоколадом.

Таблица

Полуфабрикаты и сырье	Масса, г для приготовления 10 штук				
	Абрикотин	Ленинградский	Ландыш	Песочный крем	Листопад
Песочный полуфабрикат	4500	3600	4800	4500	-
Крем сливочный	2700	-	-	5150	400
Помада	2000	-	1850	-	-
Фрукты, цукаты	250	-	-	290	-
Орехи жареные	90	60	-	-	-
Крем сливочный шоколадный	90	2300	-	-	1500
Ликер «Абрикотин»	250	-	-	-	-
Бисквитная жареная крошка	60	60	70	60	-
Помада шоколадная	-	1650	-	-	900
Начинка фруктовая	-	220	3000	-	-
Шоколад	-	120	-	-	-
Глазурь сырцовая	-	-	260	-	-
Какао-порошок	-	-	20	-	-
Песочный полуфабрикат	-	-	-	-	5

с какао и орехами					700
Варенье	-	-	-	-	1400
Крошка песочная	-	-	-	-	100
Выход	10000	8000	10000	10000	10000

Таблица

Полуфабрикаты и сырье	Масса, г для приготовления 10 штук				
	Пешт	Добрын инский	Ивушка	Птичье молоко	Песочно-фруктовый
Песочный полуфабрикат	4240	4500	6900	-	4500
Крем на сливках малиновый	-	-	6077	-	-
Крем на сливках	-	-	1318	-	-
Фрукты, цукаты	-	-		-	1250
Орехи жареные	-	-	323	-	-
Шоколадная глазурь	-	-	399	-	-
Крем белковый заварной	3030	3300	-	-	-
Бисквитная жареная крошка	-	50	-	-	70
Сдобно-взбивной полуфабрикат	-	-	-	3100	-
Начинка фруктовая	-	-	-	-	3430
Шоколад	-	-	-	2000	-
Крем «Суфле»	-	-	-	7900	-
Сахарная пудра	170	200	-	-	-
Желе	-	-	-	-	750
Варенье (клюквенное)	2560	(1950)	-	-	-
Выход	10000	10000	15000	13000	10000

Торт «Ландыш». Подготовленные пласты склеивают попарно фруктовой начинкой. Верхний пласт смазывают тонким слоем фруктовой начинки и глазируют помадой «под мрамор». После застывания помады пласт разрезают на торты горячим ножом. Боковые стороны смазывают фруктовой начинкой и обсыпают жареной бисквитной крошкой. Поверхность украшают сырцовою глазурью в виде ландыша и делают бордюр.

Торт «Песочно-кремовый». Подготовленные песочные пласты склеивают попарно кремом. Поверхность грунтуют кремом и кондитерской гребенкой наносят рисунок. Разрезают на торты горячим ножом. Боковые стороны смазывают кремом и обсыпают жареной бисквитной крошкой. Торт украшают сливочным кремом, фруктами или цукатами.

Торт «Листонад». Песочное тесто готовят с добавлением какао-порошка и измельченных жареных орехов. Формуют в виде круглых коржей. После выпечки выравнивают боковые стороны. После охлаждения три коржа прослаивают снизу вареньем, сверху – шоколадным кремом. Верхний корж кладут доньшком вверх. Поверхность и боковые стороны торта смазывают вареньем. Поверхность глазируют помадой, боковые стороны обсыпают песочной крошкой. На поверхности торта намечают 12 секторов, и каждый украшают кремом в виде листиков зеленого цвета и рисунками из белого и шоколадного крема.

Рецептура для приготовления песочного полуфабриката с какао и орехами, г: масло сливочное – 269; сахар-песок – 180; меланж – 63; какао-порошок - 54; орехи жареные - 90; сода - 0,45; аммоний - 0,45; соль - 1,8; эссенция - 1,8; мука - 486. Выход: 1 000.

Торт «Пешт». Три песочных коржа круглой формы прослаивают джемом или вареньем. Поверхность и боковые стороны грунтуют белковым кремом. Украшают белковым кремом и сахарной пудрой.

Торт «Добрынинский». Подготовленные песочные пласты попарно прослаивают белковым кремом, смешанным с клюквенным вареньем. Поверхность и боковые стороны грунтуют белковым кремом. Боковые стороны обсыпают бисквитной крошкой. Поверхность украшают белковым кремом, клюквой из варенья и посыпают сахарной пудрой.

Торт «Ивушка». Три песочных коржа круглой формы прослаивают малиновым кремом на сливках. Поверхность грунтуют кремом на сливках. Боковые стороны смазывают кремом малиновым на сливках и обсыпают измельченными жареными орехами. Поверхность украшают бордюром из крема на сливках и веткой ивы из шоколадной глазури.

Рецептура для приготовления крема на сливках, г: сливочное масло – 788; сливки 35%-ной жирности – 189; сахар-песок – 452; ванилин - 0,4; коньяк или вино - 27. Выход: 1 318.

Рецептура для приготовления крема на сливках малинового, г: сливочное масло – 3 032; сливки 35%-ной жирности – 725; сахар-песок – 1 736; ванилин - 0,4; коньяк или вино – 124; конфитюр малиновый – 1 181. Выход: 6 077.

Торт «Птичье молоко». Торт готовят прямоугольной формы. После выпечки сдобно-взбивной полуфабрикат выравнивают и вкладывают в прямоугольную форму без дна. Покрывают слоем крема «Птичье молоко» и кладут второй пласт полуфабриката. Сверху заполняют форму кремом и ставят в холодильник до полного застывания крема. После охлаждения торт вырезают тонким ножом из формы. Поверхность и боковые стороны глазируют шоколадом. После его застывания на поверхность торта наносят рисунок из шоколада.

Рецептура для приготовления сдобно-взбивного полуфабриката, г: масло сливочное – 106; сахар-песок – 106; меланж – 75; ванилин - 0,1; мука 140. Выход: 310.

Рецептура для приготовления крема «Птичье молоко» (Суфле), г: сахар-песок – 308; патока – 155; агар – 4; вода – 130; масло сливочное – 200; молоко сгущенное с сахаром - 94; яичные белки – 60; ванилин - 0,3; кислота лимонная - 2. Выход: 790.

Торт «Песочно-фруктовый». Торт можно приготовить квадратной или круглой формы. Подготовленные песочные пласты прослаивают фруктовой начинкой. Поверхность и боковые стороны смазывают фруктовой начинкой. Поверхность украшают фруктами, цукатами и заливают желе в несколько приемов. После застывания желе боковые стороны обсыпают бисквитной крошкой.

Приготовление слоеных тортов

I. Алгоритм приготовления слоеных тортов

1. *Приготовление слоеного полуфабриката (в виде пластов или лепешек) и отделочных полуфабрикатов*
2. *Выравнивание боковых сторон*
3. *Склеивание пластов (верхний пласт кладут доньшком вверх)*
4. *Грунтование, смазывание или глазирование поверхности*
5. *Разрезание на торты (для пластов)*

6. Отделка боковых сторон

7. Отделка (украшение) поверхности

II. Отличительные особенности приготовления слоеных тортов

Слоеное тесто формуют в виде пластов или лепешек круглой, овальной формы. Для этого слоеное тесто раскатывают в пласт до нужной толщины и при помощи колец вырезают заготовки. Слоеные торты не промачивают сиропом. Верхний пласт в приготовлении тортов кладут доньшком вверх, т.к. доньшко является более ровным.

Рецептуры для приготовления слоеных тортов приведены в таблице 27.

Таблица

27

Полуфабрикаты и сырье	Масса, г для приготовления 10 штук			
	Слоеный с кремом	Слоеный с конфитюром	Московская слойка	Спортивный
Слоеный полуфабрикат	5030	5330	4000	4000
Фруктовая начинка	-	-	4000	4000
Помада	-	-	-	1800
Крошка слоеная	1020	1020	1800	200
Конфитюр	-	3500	-	-
Сахарная пудра	150	150	-	-
Крем сливочный	3800	-	-	-
Выход	10000	10000	10000	10000

Торт «Слоеный с кремом». Подготовленные слоеные пласты прослаивают попарно сливочным кремом. Разрезают на торты. Поверхность и боковые стороны смазывают кремом, обсыпают крошкой слоеного полуфабриката и прижимают к торту при помощи металлической пластины, выравнивая углы торта. Поверхность торта посыпают сахарной пудрой.

Торт «Слоеный с конфитюром». Готовят так же, как и торт «Слоеный с кремом», только вместо крема сливочного используют конфитюр.

Торт «Московская слойка». Готовят так же, как и торт «Слоеный с конфитюром», только вместо конфитюра используют повидло.

Торт «Спортивный». Подготовленные слоеные пласты прослаивают фруктовой начинкой. Разрезают на торты. Поверхность и боковые стороны смазывают фруктовой начинкой. Поверхность глазируют помадой и украшают при помощи корнетика помадой другого цвета. Боковые стороны обсыпают крошкой.

Приготовление миндальных тортов

I. Алгоритм приготовления миндальных тортов

1. Приготовление миндального полуфабриката (в виде заготовок квадратной, круглой или овальной формы) и отделочных полуфабрикатов
2. Выравнивание боковых сторон
3. Склеивание пластов (верхний пласт кладут доньшком вверх)
4. Грунтование, смазывание или глазирование поверхности
5. Отделка боковых сторон
6. Отделка (украшение) поверхности

II. Отличительные особенности приготовления миндальных тортов

Миндальное тесто формуют в виде заготовок квадратной, круглой или овальной формы. Для этого миндальное тесто формуют при помощи колец или рам на кондитерских листах выстланных бумагой. Миндальные торты, как правило, не промачивают сиропом. Верхний пласт в приготовлении тортов кладут доньшком вверх, т.к. доньшко является более ровным.

Рецептуры для приготовления миндальных тортов приведены в таблице 28.

Таблица
28

Полуфабрикаты и сырье	Масса, г для приготовления 10 штук	
	Миндально-фруктовый	Крещатик
Миндальный полуфабрикат	5770	4480
Фруктовая начинка	2170	-
Помада	420	-

Крошка миндальная	80	110
Сироп для промочки	420	-
Фрукты, цукаты	1140	-
Крем «шарлотт»	-	3060
Крем «Шарлотт» шоколадный	-	2350
Выход	10000	10000

Торт «Миндально-фруктовый». Торт готовят квадратной формы. Для верхней части торта на один квадрат наносят рисунок из зубчатой трубочки (две скрещивающиеся диагонали и бордюр по краям). После выпечки, охлаждения и выравнивания нижний пласт смазывают фруктовой начинкой и кладут верхний пласт, предварительно промочив ее сиропом. Каждый из четырех получившихся секторов верхнего пласта заполняют помадой разного цвета. Пока помада не застыла, торт украшают фруктами и цукатами. После застывания боковые стороны смазывают фруктовой начинкой и обсыпают миндальной крошкой.

Торт «Крещатик». Торт готовят квадратной формы. Подготовленные пласты по три склеивают кремом «Шарлотт» основным. Поверхность и боковые стороны грунтуют шоколадным кремом «Шарлотт». Боковые стороны обсыпают крошкой миндального полуфабриката. Поверхность украшают кремом в виде цветка и листьев каштана.

Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов

I. Алгоритм приготовления воздушных и воздушно-ореховых тортов

1. *Приготовление воздушного полуфабриката (в виде заготовок квадратной, круглой или овальной формы) и отделочных полуфабрикатов*
2. *Выравнивание боковых сторон*
3. *Склеивание пластов (верхний пласт кладут доньшком вверх)*
4. *Грунтование, смазывание или глазирование поверхности*
5. *Отделка боковых сторон*
6. *Отделка (украшение) поверхности*

II. Отличительные особенности приготовления воздушных тортов

Воздушное тесто формуют в виде заготовок квадратной, круглой или овальной формы. Для этого воздушное тесто формуют при помощи трафаретов, колец или рам на кондитерских листах выстланных бумагой. Верхний пласт в приготовлении тортов кладут доньшком вверх, т.к. доньшко является более ровным.

Рецептуры для приготовления воздушных тортов приведены в таблице.

Таблица

Полуфабрикаты и сырье	Масса, г для приготовления 10 штук			
	Полет	Киевский	Паутинка	Ярославна
Воздушно-ореховый полуфабрикат	4300	4200	-	-
Воздушный полуфабрикат	300	-	3440	3100
Крем «Шарлотт»	4900	3700	-	5620
Крем «Шарлотт» шоколадный	150	176	-	130
Сахарная пудра	150	-	-	-
Крошка воздушно-орехового полуфабриката	200	-	-	-
Фрукты, цукаты	-	340	-	-
Коньяк (в крем)	-	50	-	-
Крем сливочный «Новый» фруктовый	-	-	4160	-
Крем сливочный «Новый»	-	-	240	-
Крем сливочный «Новый» шоколадный	-	-	400	-
Орехи жареные	-	-	1200	-
Крошка воздушного полуфабриката	-	-	560	150
Цукаты цитрусовые	-	-	-	1000
Выход	10000	10000	10000	10000

Торт «Полет». Торт готовят круглой или квадратной формы. Подготовленный воздушно-ореховый полуфабрикат попарно прослаивают кремом «Шарлотт». Поверхность и боковые стороны грунтуют этим же кремом. Боковые стороны обсыпают крошкой из воздушно-орехового

полуфабриката. Поверхность украшают кремом «Шарлотт» и кремом «Шарлотт» шоколадным, меренгами из воздушного полуфабриката и посыпают сахарной пудрой.

Рецептура для приготовления воздушно-орехового полуфабриката, г: сахар – 3 030; яичные белки – 1 515; орехи жареные – 1 288; ванильная пудра - 37,9. Выход: 4 300.

Торт «Киевский». Торт готовят круглой формы. Подготовленный воздушно-ореховый полуфабрикат попарно прослаивают кремом «Шарлотт». Поверхность и боковые стороны грунтуют кремом «Шарлотт» шоколадным. Боковые стороны обсыпают крошкой из воздушно-орехового полуфабриката. Поверхность украшают цветным кремом «Шарлотт», фруктами и цукатами.

Торт «Паутинка». Торт круглой формы. После выдержки в течение 12...24 часов три коржа воздушного полуфабриката прослаивают кремом сливочным «Новым» фруктовым. Поверхность и боковые стороны грунтуют этим же кремом. Поверхность обсыпают жареными рублеными орехами, а боковые стороны обсыпают орехами, перемешанными с крошкой воздушного полуфабриката. Поверхность торта украшают рисунком в виде тонких переплетенных линий из крема сливочного «Нового» основного и шоколадного.

Торт «Ярославна». Торт круглой формы. Три коржа воздушного полуфабриката прослаивают кремом сливочным «Шарлотт», смешанным с частью цукатов. Поверхность и боковые стороны грунтуют кремом «Шарлотт». Боковые стороны обсыпают крошкой воздушного полуфабриката. Поверхность торта украшают кремом «Шарлотт», кремом «Шарлотт» шоколадным и цукатами.

Приготовление комбинированных тортов

I. Алгоритм приготовления комбинированных тортов

1. *Приготовление выпеченных и отделочных полуфабрикатов*
2. *Выравнивание боковых сторон (для пластов)*
3. *Разрезание пластов по горизонтали (для бисквитного п/ф)*
4. *Смазывание и склеивание пластов*
5. *Грунтование, смазывание или глазирование поверхности*
6. *Разрезание на торты*

7. *Отделка боковых сторон*
8. *Отделка (украшение) поверхности*

Данный алгоритм может изменяться в зависимости от вида выпеченных п/ф и технологии приготовления тортов.

Если в комбинированных тортах используется сироп для промочки, то применяют следующий алгоритм:

1. *Приготовление выпеченных и отделочных полуфабрикатов.*
2. *Выравнивание боковых сторон (для пластов)*
3. *Разрезание пластов по горизонтали (для бисквитного п/ф)*
4. *Промачивание нижнего пласта*
5. *Смазывание и склеивание пластов*
6. *Промачивание верхнего пласта*
7. *Грунтование, смазывание или глазирование поверхности*
8. *Разрезание на торты*
9. *Отделка боковых сторон*
10. *Отделка (украшение) поверхности*

II. Отличительные особенности приготовления комбинированных тортов

В приготовлении комбинированных тортов используют 2-3 вида выпеченных полуфабрикатов. Комбинированные торты бывают бисквитно-воздушными

(2 бисквитных пласта и 1 воздушный), бисквитно-песочный (2 бисквитных пласта и 1 песочный), песочно-воздушными (2 песочных пласта и 1 воздушный), песочно-заварными, песочно-бисквитными и т.п..

Рецептуры для приготовления комбинированных тортов приведены в таблице 30.

Торт «Московский». Торт готовят квадратной формы. Подготовленные песочные пласты в горячем виде попарно склеивают фруктовой начинкой. Поверхность смазывают фруктовой начинкой и сверху кладут сетку из заварного полуфабриката. Разрезают на торты. Поверхность сетки украшают помадой в виде тонких переплетающихся нитей. Боковые стороны смазывают фруктовой начинкой и обсыпают жареной бисквитной крошкой. В центре торта в отверстия сетки вставляют цукатные палочки.

Сетку формируют из заварного теста в виде тонких параллельных полосок по диагонали кондитерского листа, выпекают и охлаждают.

Торт «Дачный». Торт готовят квадратной формы. Подготовленные песочные пласты в горячем виде попарно склеивают фруктовой начинкой. Поверхность смазывают фруктовой начинкой и накладывают сетку из заварного полуфабриката. Затем разрезают на торты. Боковые стороны смазывают фруктовой начинкой и обсыпают жареной бисквитной крошкой. Поверхность торта украшают 9 шариками из воздушного полуфабриката. Донышки шариков смазывают фруктовой начинкой и кладут симметрично по уголкам и сверху торта. Поверхность торта посыпают сахарной пудрой.

Сетку формуют из заварного теста в виде тонких параллельных полосок по диагонали кондитерского листа, выпекают и охлаждают.

Торт «Весенний». Торт готовят квадратной формы. Подготовленные песочные пласты в горячем виде попарно склеивают фруктовой начинкой. Поверхность смазывают фруктовой начинкой и накладывают сетку из заварного полуфабриката. Затем разрезают на торты. Боковые стороны смазывают фруктовой начинкой и обсыпают жареной бисквитной крошкой. Поверхность сетки при помощи кисти смазывают фруктовой начинкой и глазируют желе. По углам торта и в центре укладывают 7 заварных шариков, глазированных белой и розовой помадой.

Сетку формуют из заварного теста в виде тонких параллельных полосок по диагонали кондитерского листа, выпекают и охлаждают.

Торт «Аленка». Торт готовят круглой формы. Два слоя воздушного полуфабриката и между ними один слой бисквита прослаивают фруктово-ореховой начинкой. Поверхность торта глазируют шоколадной помадой. Боковые стороны торта смазывают кремом и обсыпают жареными орехами. Украшают торт шоколадным кремом в виде бордюра, сеточки, в середине делают надпись «Аленка» и укладывают два желудя, выпеченные из воздушного теста и на половину глазированные помадой.

Рецептура для приготовления начинки, г: джем – 258; орехи жареные – 102; вино - 34. Выход: 390.

Таблица 30

Полуфабрикаты и сырье	Масса, г для приготовления 10 штук						
	Московский	Дачный	Весенний	Аленка	Бисквитно-песочный	Песочно-воздушный	Бисквитно-воздушный
Песочный полуфабрикат	5000	5400	5400	-	2500	3220	-
Заварной полуфабрикат	700	1400	1300	-	-	-	-
Фруктовая начинка	3080	3200	2520	-	1500	500	-
Помада	1000	-	580	930	-	2000	-
Фрукты, цукаты	150	-	-	-	-	-	-
Бисквитная крошка	70	100	100	-	-	-	-
Воздушный полуфабрикат	-	400	-	2020	-	1200	981
Крем сливочный «Шарлотт»	-	-	-	-	-	-	-
Желе	-	-	700	-	-	-	1750
Сахарная пудра	-	100	-	-	100	-	-
Орехи жареные	-	-	-	670	940	-	-
Бисквитный полуфабрикат	-	-	-	1050	3000	-	3000
Крем сливочный	-	-	-	1690	1500	3000	3000

Торт «Бисквитно-песочный». Торт готовят круглой формы. Два бисквитных пласта, промоченных сиропом и прослоенных сливочным кремом, прослаивают сливочным кремом с песочным полуфабрикатом. Поверхность и боковые стороны смазывают клубничным джемом. Боковые стороны обсыпают жареными орехами. При помощи трафарета с тематическим рисунком украшают торт сахарной пудрой и бордюром из крема.

Песочное тесто перед выпечкой посыпают измельченными орехами. Часть орехов оставляют для отделки боковых сторон.

Торт «Песочно-воздушный с орехами». Торт готовят квадратной или круглой формы. Два пласта песочного полуфабриката и между ними пласт воздушного полуфабриката прослаивают сливочным кремом с добавлением мелко рубленых орехов (на 3 000 г сливочного крема используют 200 г орехов, но часть орехов оставляют для отделки боковых сторон). Поверхность торта смазывают повидлом и глазируют шоколадной помадой (на 2 000 г помады добавляют 50 г какао-порошка). Боковые стороны смазывают повидлом и обсыпают орехами. Украшают торт кремом и орехами.

Торт «Бисквитно-воздушный». Торт готовят круглой формы. Два бисквитных пласта и между ними пласт воздушного полуфабриката прослаивают сливочным кремом. Бисквитные пласты промачивают сиропом. Поверхность грунтуют кремом. Боковые стороны смазывают кремом и обсыпают крошкой воздушного полуфабриката. Украшают торт кремом, фруктами и желе (часть желе по рецептуре можно заменить фруктами: свежими и консервированными).