**ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИРОЖНЫХ И ТОРТОВ**

**Пирожные** — штучные мучные кондитерские изделия разнообразной формы с художественно отделанной поверхностью. Масса их колеблется от 17 до 110 г. Изготавливают пирожные по действующему прейскуранту одного названия, но разной массы: большие и маленькие (60% массы больших). Нарядный внешний вид и отличный вкус пирожных - важнейшие показатели качества этих изделий. По органолептическим показателям пирожные должны соответствовать требованиям, указанным в ОСТ 10-060-95.

 Физико-химические показатели пирожных определяют только в полуфабрикатах, которые должны соответствовать требованиям вышеуказанного ОСТа.

Отклонения массы штучных пирожных допускаются (в г, не более): при массе до 45 г - 3; при массе свыше 45 г - 5. Отклонения массы вссовых пирожных, расфасованных в коробки (наборы), допускаются (в %, не более): при массе до 500 г - 3, при массе свыше 500 до 1000 г - 1,5. Пирожные должны быть изготовлены и реализованы с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

*Пирожные подразделяются на отдельные группы в зависимости от выпеченного тестового полуфабриката: бисквитные, песочные, слоеные, заварные, воздушные, ореховые, крошковые.*

**Требования к качеству:** поверхность пирожных должна иметь четкий рисунок с узором законченного характера и с красивым сочетанием цветовых оттенков. Изделия, глазированные помадой, глазурью, желе, должны иметь блестящую, ровно покрытую поверхность. Обсыпка равномерная, с сохранением четко выраженных граней изделия.

Можно посмотреть интересные видео

**https://www.youtube.com/watch?v=0VdSit\_KzME Мастика домашнего приготовления**

**https://www.youtube.com/watch?v=mxThx73QBXc оформление мастичного торта.**

**https://www.youtube.com/watch?v=vFFxXPc41kI Торт Корзина с цветами.**

**https://www.youtube.com/watch?v=kxH4mc8aUpk торт Собачка**

**Алгоритм приготовления пирожных**

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 пирожные

9.Отделка боковых сторон

 10. Отделка (украшение) поверхности

 Данный алгоритм может изменяться в зависимости от вида выпеченного п/ф и технологии приготовления пирожных.

**Приготовление бисквитных пирожных**

Особенности приготовления бисквитных пирожных (тортов)

Бисквитный полуфабрикат готовят основным способом или способом «Буше». Выпекают в капсулах (для пирожных квадратной, прямоугольной, треугольной и ромбовидной формы), в формах или на кондитерских листах в виде пластов и заготовок. Заготовки круглой или овальной формы формуют при помощи кондитерского мешка.

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.

**Распределение сиропа**

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

Например: в двухслойных пирожных (тортах) на нижний пласт используют 40% сиропа, а на верхний 60%. В трехслойных пирожных (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.

Процесс приготовления бисквитных пирожных осуществляется по общему алгоритму приготовления пирожных (см. выше)

**Бисквитные пирожные**

**Пирожное «Бисквнтное» со сливочным кремом (нарезное)**

 *Бисквит 1998, сироп для промочки 756, крем сливочный 1633, начинка фруктовая 113. Выход 100 шт. по 45 г.*

Используют также кремы «Шарлотт», «Гляссе\*.

 Для пирожного **«Полоска»** используют бисквит основной (с подогревом), выпекают его в прямоугольных капсулах, выстланных бумагой. После выпечки и охлаждения бисквит вынимают из капсулы и оставляют на 8-10 ч для укрепления структуры. Затем с пласта снимают бумагу, зачищают подгорелые места и разрезают по горизонтали на два одинаковых по толщине пласта. Нижний пласт промачивают сиропом, но немного, так как он является основанием пирожного. Затем этот пласт смазывают кремом. На него кладут второй пласт корочкой вниз и промачивают более обильно при помощи плоской кисточки или специальной лейкой. На поверхность наносят слой крема. Крем при нанесении иа бисквит не должен смешиваться с крошками. Поэтому вначале наносят тонкий слой крема и приглаживают (грунтуют) ножом, чтобы крошки пристали к бисквиту. Затем наносят второй слой крема и рисунок в виде прямых или волнистых линий кондитерской гребенкой. Это делают для того, чтобы пирожное выглядело более нарядно и рисунок на поверхности выделялся более рельефно. Разрезают пласт на пирожные тонким горячим ножом (окунают в горячую воду и стряхивают). Каждое пирожное украшают кремом и фруктовой начинкой. Пирожное можно приготовить разной формы: квадратной, ромбовидной, треугольной. Для пирожных **«Бутербродики»** основной бисквит выпекают в полуцилиндрической форме, выстланной бумагой. После выдержки в течение 8-10 ч бисквит освобождают от бумаги, зачищают и кладут на лист плоской стороной. Бисквит разрезают поперек на дольки, кладут их плоской стороной на лист и промачивают сиропом. Сверху из зубчатой трубочки «отсаживают» крем плотной змейкой, украшают сверху фруктовой начинкой в виде точек.

Для пирожного **«Риголетто»** бисквит разрезают по горизонтали на два пласта и кладут рядом. Оба пласта пропитывают сиропом и склеивают кремом. На всю овальную поверхность бисквита наносят тонкий слой крема. Нижнюю часть боковых сторон обсыпают бисквитной крошкой. Затем разрезают поперек горячим ножом, поверхность каждого пирожного украшают кремом и фруктовой начинкой.

**Пирожное «Бисквитное» с белковым кремом**

*Бисквит 2323, начинка фруктовая 1056, сироп для промочки 888, крем белковый 499, пудра сахарная 34. Выход 100 шт. по 48 г.*

 Основной бисквит выпекают в капсулах. После выпечки и выдержки в течение 8-10 ч его разрезают по горизонтали на два пласта. Нижний пласт немного промачивают сиропом, смазывают слоем фруктовой начинки. Сверху кладут второй пласт корочкой вниз, промачивают более обильно и смазывают тонким слоем фруктовой начинки. Затем сверху наносят слой белкового крема. Пласт горячим ножом разрезают на пирожные. Каждое пирожное украшают белковым кремом, а затем поверхность обсыпают сахарной пудрой.

**Пнрожное «Бисквитное», глазированное помадой с белковым кремом** *Бисквит 1415, крем .белковый 1157, помада 801, крем «Шарлотт» 641, начинка фруктовая 486. Выход 100 шт. по 45 г.*

Бисквит выпекают в капсулах, после охлаждения разрезают по горизонтали на два пласта. Пласты, не переворачивая, склеивают фруктовой начинкой, свсрху глазируют помадой. После ее застывания разрезают горячим ножом на пирожные. Каждое пирожное украшают кремом белковым, «Шарлотт» или «Шарлотт шоколадным\*.

**Пирожное «Бисквитное», глазированное, кремом (буше)**

*Бисквит круглый 1470, крем сливочный 1080, помада 900, сироп для промочки 730, какао-порошок в помаду 23. Выход 100 шт. по 42 г.*

Для этого пирожного готовят бисквит холодным способом (буше). Готовое тесто выкладывают в кондитерский мешок с гладкой трубочкой диаметром 18 мм и отсаживают заготовки круглой или овальной формы на листы, выстланные бумагой. Пирожные круглой формы должны иметь диаметр 45 мм, а овальной - размер 50-70 мм. Выпекают при температуре 200'С около 20 мин, после выпечки охлаждают. Охлажденные заготовки склеивают попарно (донышками) кремом и ставят в холодильник до полного охлаждения крема. Это делают для того, чтобы заготовки лучше приклеились друг к другу и не отставали при глазировке изделий. После охлаждения верхнюю заготовку смачивают сиропом, глазируют шоколадной помадой. Когда помада застынет, украшают пирожное кремом.

 Пирожное можно приготовить с кремом сливочным шоколадным, «Шарлотт», «Гляссе».

**Пирожное «Бисквитное» фруктовое (буше)**

 *Бисквит круглый 1738, сироп для промочки 662, крошка бисквитная жареная 180, начинка фруктовая 2040, фрукты 158, пудра сахарная 22. Выход 100 шт. по 48 г.*

Для этого пирожного готовят бисквит холодным способом (буше). Заготовки круглой формы выпекают, охлаждают, склеивают попарнофруктовой начинкой. Верхнюю заготовку промачивают сиропом, покрывают фруктовой начинкой. Боковые стороны обсыпают бисквитной крошкой и обкатывают в сахарной пудре. Поверхность украшают фруктами и цукатами.

**Пирожное «Бисквитное» с белковым кремом, глазированное помадой (буше)**

 *Бисквит 1235, фруктовая начинка 958, крем белковый 2225, крем сливочный 950, помада 950, фрукты и цукаты 195. Выход 100 шт. по 65 г.*

Для этого пирожного готовят бисквит холодным способом (буше). Подготавливают выпеченный полуфабрикат так, как описано выше. Но отсаживают заготовки только круглой формы. После выпечки и охлаждения на основание заготовки отсаживают фруктовую начинку из кондитерского мешка с гладкой трубочкой диаметром 12—15 мм, а затем таким же способом - белковый крем, но в виде спирали на конус. После этого пирожное подсушивают 25—30 мин до образования на поверхности белкового крема тонкой корочки. Затем пирожное опускают в разогретую жидкую помаду и наносят сс на белковый крем тонким слоем. Когда помада застынет, узкий конец пирожного отделывают сливочным кремом, фруктами, цукатами. Маленькое пирожное весит 39 г.

**Пирожное «Буше» фруктовое**

*Бисквит 1761, сироп для промочки 1057, помада 217, помада с какао-порошком 840, конфитюр 1125. Выход 100 шт. по 50 г*.

 Готовят пирожное из бисквита, приготовленного холодным способом. Его выкладывают в кондитерский мешок и отсаживают заготовки круглой формы на листы, выстланные бумагой. Выпекают при температуре 200\*С в течение 20 мин. После охлаждения донышки заготовок промачивают сиропом и склеивают между собой конфитюром, поверхность одной заготовки глазируют помадой с какао, а сверху белой помадой делают украшения в виде раскрученной спирали.

**Пирожное «Буше», глазированное шоколадной помадой**

*Бисквит (буше) 1200, крем из сливок 1750, помада шоколадная 850, помада 200. Выход 100 шт. по 40 г.*

**Пирожное готовят так же, как «Буше» фруктовое**. По заготовки круглой формы не смачивают попарно кремом из сливок. Поверхность глазируют шоколадной помадой, а белой помадой наносят рисунок в виде спирали.

**Пирожное «Ноктюрн»**

 *Бисквит 1870, крем сливочный шоколадный 680, помада шоколадная 1100. Для отделки шоколад 160. Выход 100 шт. по 38 г.*

Готовят бисквит основной с добавлением какао-порошка и сливочного масла. Выпекают, охлаждают, разрезают по горизонтали на три пласта, которые склеивают кремом сливочным шоколадным. Поверхность глазируют шоколадной помадой. После застывания помады пласт разрезают на пирожные, украшают шоколадом и цветной помадой.

**Пирожное «Штафетка»** *Бисквит 2615, крем кофейный 1515, шоколадная глазурь 693, орехи жареные 177. Для крема: масло сливочное 913, сахарная пудра 457, кофе жареный 36, ликер 46, орехи жареные 137 (часть орехов оставляют для украшения). Выход 100 шт. по 50 г.*

 Готовят бисквит основным способом. Намазывают на кондитерский лист, выстланный бумагой, слоем 5—7 мм. Выпекают при температуре 200-220'С в течение 10 мин, охлаждают и перекладывают на стол бумагой вверх. Бумагу снимают, а пласт смазывают кремом, сворачивают в рулет и ставят в холодильник до полного охлаждения крема. Затем поверхность рулета покрывают шоколадной глазурью и посыпают орехами. Когда глазурь затвердеет, разрезают рулет на пирожные под острым углом. Для приготовления крема масло зачищают, разрезают на куски и взбивают вместе с сахарной пудрой. Во время взбивания добавляют вытяжку из кофе, мелко измельченные поджаренные орехи, ликер. Взбивают 10—15 мин.

 **Пирожное «Рулет чешский»**

*Бисквит 1957, крем чешский шоколадный 2500, шоколадная глазурь 543. Для крема чешского шоколадного: масло сливочное 1471, сахар-песок 643, молоко цельное 643, крахмал картофельный 92, какао-порошок 37, коньяк или вино 37. Выход 100 шт. по 50 г.*

 Для этого пирожного бисквит готовят с какао-порошком. Выпекают так же, как для пирожного «Штафетка». Поверхность бисквитного пласта смазывают кремом чешским шоколадным и заворачивают в рулет, ставят в холодильник до полного охлаждения крема, покрывают поверхность шоколадной глазурью и наносят рисунок гребенкой в виде волнистых линий. Когда шоколад застынет, рулет разрезают на пирожные под острым углом .Для крема часть молока соединяют с крахмалом и размешивают. Остальное молоко с сахаром доводят до кипения и заливают тонкой струей крахмал, разведенный молоком. Доводят до кипения, охлаждают. Масло взбивают до пышной массы, добавляют подготовленную массу, какао-порошок, коньяк или вино.

**Пирожное «Рулет шоколадно-фруктовый»**

 Для теста: мука 562, сахар-песок 562, меланж 907. Для промочки: сироп грушевый 200, коньяк 65, груша консервированная 800. Для крема: масло сливочное 1000 (в том числе 200 на заварку), молоко сгущенное 400, крахмал 80, сахар-песок 190, вода 330, какао-порошок 20. Для глазирования: шоколад 450, какао-масло 50. Выход 400 шт. по 50 г.

 Готовят бисквитное тесто холодным способом без добавления картофельного крахмала. Готовое тесто наносят тонким слоем на кондитерский лист, слегка смазанный маслом или застеленный бумагой, и выпекают при 230-240⁰С. Выпеченное тесто охлаждают, снимают с листа и слегка смачивают сиропом от консервированных груш с добавлением коньяка. Ровным слоем наносят крем, на него кладут консервированные груши, нарезанные дольками. Сворачивают рулет и на 10— 12 ч ставят на холод. После этого глазируют шоколадом и нарезают на порции. Для приготовления крема сливочное масло, сгущенное молоко и сахарный песок тщательно перемешивают и доводят до кипения. В кипящую массу вводят картофельный крахмал, разведенный холодной водой, и заваривают его. Остывшую массу взбивают в кремовзби-вальной машине, добавляя оставшееся сливочное масло и какао-порошок.

**Песочные пирожные**

**Особенности приготовления песочных пирожных (тортов)**

Песочное тесто формуют в виде пластов или заготовок. Заготовки могут быть в виде полумесяца, кольца, корзиночки, лодочки, тарталетки, круглой или овальной формы. Песочные пирожные и торты, как правило, не промачивают сиропом. Верхний пласт в приготовлении пирожных и тортов кладут донышком вверх, т.к. донышко 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.

**Алгоритм приготовления песочных пирожных (тортов)**

1. Приготовление песочного полуфабриката (в виде пластов и

 заготовок) и отделочных полуфабрикатов

2. Выравнивание боковых сторон (для пластов)

3. Склеивание пластов (верхний пласт кладут донышком вверх)

4. Грунтование, смазывание или глазирование поверхности

5. Разрезание на пирожные (торты)

6. Отделка боковых сторон

 7. Отделка (украшение) поверхности

**Пирожное «Песочное кольцо»**

*Песочный полуфабрикат 4200, ядра орехов (жареные) 480, меланж для смазки 120. Выход 100 шт. по 48 г.*

Песочное тесто раскатывают в пласт толщиной 5—6 мм и вырезают круглой гофрированной выемкой кольца диаметром 7-8 мм. Масса заготовки 50 г. Кольца смазывают меланжем и обсыпают измельченными орехами, кладут на сухие листы и выпекают при температуре 260-270\*С.

 **Пирожное «Песочное», глазированное помадой**

*Песочный полуфабрикат 2983, начинка фруктовая 771, помада 1046. Выход 100 шт. по 48 г.*

Песочное тесто выпекают пластами толщиной 7-8 мм, немного охлаждают. Два пласта склсивают фруктовой начинкой, сверху наносят тонкий слой фруктовой начинки (делают грунтовку) и глазируют поверхность пласта помадой. Когда помада застынет, пласт разрезают на пирожные горячим ножом. Можно сделать на поверхности рисунок «под мрамор» или «елочкой», используя для этого помаду другого цвета.

**Пирожное «Песочное» желейное**

 *Песочный полуфабрикат 2884, начинка фруктовая 89% желе 668. фрукты 658. Выход 100 шт. по 51 г.*

Песочное тесто выпекают пластами толщиной 7—8 мм. Немного охлаждают. Два пласта склеивают фруктовой начинкой. Верхний пласт смазывают фруктовой начинкой и тупой стороной ножа намечают контуры пирожных. Каждое пирожное украшают фруктами и заливают незастывшим желе (60°С) при помоши кисточки, вначале понемногу, чтобы фрукты не сдвинулись с места. Когда желе застынет, пласт разрезают на пирожные по намеченным контурам.

**Пнрожиое «Песочное» с кремом**

*Песочный полуфабрикат 2934, крем сливочный 1431, фрукты 135. Выход 100 шт. по 45 г.*

Песочные пласты подготавливают так, как было описано выше, и хорошо охлаждают, так как два пласта склсивают кремом. На верхний пласт наносят слой крема и проводят кондитерской гребенкой по его поверхности. Затем горячим ножом разрезают пласт на пирожные. Каждое пирожное украшают кремом, фруктами. Крем можно использовать шоколадный. Это пирожное можно приготовить по-другому - в виде звездочки. Для этого песочное тесто раскатывают в пласт толщиной 3-4 мм, прокатывают рифленой скалкой для нанесения на поверхность теста рисунка. Затем круглой выемкой с гофрированными краями диаметром 80 мм вырезают заготовки. Их выпекают, охлаждают и склеивают попарно кремом. Поверхность украшают кремом, фруктами или цукатами. Пирожное можно приготовить с кремом сливочным, шоколадным, сливочным ореховым, «Шарлотт», «Шарлотт шоколадным», «Гляссе».

**Пирожное «Песочное» с фруктовой начинкой и кремом**

*Песочный полуфабрикат 2982, фруктовая начинка 894, крем сливочный 975. Выход 100 шт. по 48 г.*

Две песочные лепешки после выпечки и охлаждения склеивают фруктовой начинкой. На поверхность наносят слой крема, проводят кондитерской гребенкой. Разрезают пласт на пирожные горячим ножом. Затем каждое пирожное украшают кремом.

**Пирожное «Корзиночка» с желе и фруктами**

 *Песочная корзиночка 1797, начинка фруктовая 612, фрукты консервированные 1061, желе 426. Выход 100 шт. по 48 г.*

Для приготовления песочных корзиночек тесто раскатывают в пласт толщиной 6-7 мм. Берут формочки круглой или овальной формы, усеченного конуса, с гофрированной поверхностью. Формочки укладывают донышками вверх на тссто друг к другу, чтобы в дальнейшем было меньше обрезков. По донышкам формочек прокатывают скалкой, в результате каждая формочка вырезает нужный кусок тсста. Это тесто вместе с формочкой переворачивают и большими пальцами обеих рук вдавливают его в боковые гофрированные стенки. Ставят на лист и выпекают при температуре 240\*С 15 мин. Охлаждают, выбивают из форм песочные корзиночки. В готовую корзиночку отсаживают из кондитерского мешка фруктовую начинку, сверху украшают консервированными фруктами и заливают желе.

**Пирожное «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой**

 *Песочный полуфабрикат 1652, крем «Шарлотт» 1431, начинка фруктовая 1350, крошка бисквитная жареная 67. Выход 100 шт. по 45 г.* Подготавливают и выпекают песочные корзиночки. В готовую корзиночку отсаживают фруктовую начинку, украшают кремом и бисквитной крошкой.

**Пирожное «Грибок» с кремом**

*Песочная лепешка 4900, крем сливочный 1700, фруктовая начинка 680, бисквит буше 225. Выход 100 шт. по 75 г.*

 Два песочных пласта после выпечки и охлаждения склеивают фруктовой начинкой. На поверхность пласта наносят слой крема и проводят по нему кондитерской гребенкой. Сверху украшают одним или несколькими «грибками». Для этого из гладкой трубочки отсаживают крем в виде конуса для «ножки» гриба, а сверху кладут «шляпку», выпеченную из бисквита буше. Масса маленького пирожного 45 г.

 **Пирожное «Песочная полоска» с фруктовой начинкой**

*Песочный полуфабрикат 6344, начинка фруктовая 1472, сахарная пудра 184. Выход 100 шт. по 80 г.*

Пирожное готовят двумя способами: в виде плетенки и закрытой полоски. Для плетения песочное тесто раскатывают в пласт толщиной 7—8 мм, затем разрезают на полосы шириной 10 см, кладут на лист. Посредине полосы отсаживают фруктовую начинку. Другой пласт теста раскатывают толщиной 5-6 мм, разрезают на полосы шириной 10 см, а затем поперек - на полоски шириной 1 см. Эти полоски накладывают поверх фруктовой начинки в виде плетений. Концы полосок слегка прижимают. Затем полученную заготовку выпекают, разрезают на пирожные, посыпают сахарной пудрой после охлаждения. Для закрытой полоски раскатывают тесто в пласт толщиной 6-7 мм, разрезают на полосы шириной 10 см, посредине одной отсаживают фруктовую начинку и покрывают другой полосой, прижимая края. Выпекают заготовку, охлаждают, разрезают на пирожные, после охлаждения посыпают сахарной пудрой. Масса маленького пирожного 48 г.

**Пнрожное «Корзиночка» с зефирным кремом**

*Песочная корзиночка 2755, крем зефирный 2100, начинка фруктовая 1000, фрукты или цукаты 150, желе 1500. Выход 100 шт. по 75 г.*

 Готовые песочные корзиночки наполняют фруктовой начинкой, сверху отсаживают зефирный крем из гладкой трубочки в виде конусной спирали. Дают крему застыть, затем окунают его в незастывшее желе при температуре 65\*. Когда желе застынет, сверху на конус кладут фрукты или цукаты. Покрывать зефирный крем желе можно и при помощи кисточки.

**Пирожное «Корзиночка»** с белковым кремом

*Песочная корзиночка 2755, крем сливочный 1110, крем белковый 1705, начинка фруктовая 1545, фрукты и цукаты 330, сахарная пудра 60. Выход 100 шт. по 75 г.*

Выпеченную и охлажденную песочную корзиночку наполняют фруктовой начинкой, сверху отсаживают белковый крем из кондитерского мешка в виде конусной спирали. Затем запекают для укрепления структуры белкового крема при температуре 215-220°С в течение 1-2 мин. После этого охлаждают и сверху посыпают корзиночку сахарной пудрой, украшают сливочным кремом, фруктами и цукатами.

**Пирожное «Корзиночка любительская»**

 *Песочная корзиночка 2755, крем «Гляссе» 1800, бисквитная крошка 2570, фрукты и цукаты 340, коньяк 37, ромовая эссенция 2. Выход 100 шт. по 75 г.* Подготовленную бисквитную крошку соединяют с масляным кремом, добавляют для ароматизации коньяк и ромовую эссенцию. Все это хорошо перемешивают и выкладывают в готовую песочную корзиночку. Сверху корзиночку украшают масляным кремом, фруктами и цукатами.

**Слоеные пирожные**

**Пирожное «Слойка» с кремом**

 *Слоеный полуфабрикат 3733, крем сливочный 2333, крошка полуфабриката слоеного 578, пудра сахарная 156. Выход 100 шт. по 68 г.*

Для этого пирожного слоеное тесто выпекают в виде пласта толщиной 5-6 мм на смоченных водой листах, чтобы слойка не сжималась при выпечке. После выпечки и охлаждения пласты выравнивают, а из полученных обрезков готовят крошку. На один пласт наносят слой крема, а сверху кладут второй пласт гладкой стороной вверх (основанием). Этот пласт также смазывают кремом и посыпают крошкой от слойки. Пласт разрезают на пирожные. Лучше всего пользоваться ножом-пилкой, при этом пирожные меньше крошатся и деформируются. Сверху пирожные посыпают сахарной пудрой. Пирожное можно приготовить с кремом «Шарлотт» и заварным.

 **Пирожные «Трубочки\* и «Муфточки» с кремом**

*Слоеный полуфабрикат 2344, крем сливочный 1392, меланж для смазки 27, крошка полуфабриката слоеного 78, пудра сахарная 59. Выход 100 шт. по 39 г.*

 Слоеное тесто раскатывают в пласт толщиной 2-3 мм и разрезают на полоски шириной 20 мм. Для приготовления этих пирожных пользуются металлическими конусными трубочками длиной 125 мм, диаметр широкой части 30 мм, узкой - 5 мм. Полоски из слоеного теста накатывают на трубочку винтообразно так, чтобы один край находил на другой. Полученную заготовку кладут на смоченный водой лист, смазывают меланжем и выпекают при температуре 240— 250\*С 20-25 мин. После выпечки и охлаждения металлические трубочки удаляют, а выпеченную заготовку наполняют сливочным кремом. Открытую часть обсыпают мелко измельченной крошкой от слойки, смешанной с сахарной пудрой. Можно использовать также крем «Шарлотт» и заварной.

**Пирожные «Муфточки»** готовят так же. Слоеное тесто раскатывают в пласт толщиной 2-3 мм и разрезают на полоски шириной 20 мм. Для приготовления этого пирожного используют цилиндрические металлические трубочки длиной 125 мм, диаметром 17 мм. Полоски слоеного теста накатывают на трубочку так, чтобы один слой находил па другой. Кладут на лист последним витком вниз. Смазывают поверхность меланжем и выпекают. После выпечки и охлаждения трубочки вынимают, а «Муфточки» наполняют с двух сторон кремом и обсыпают измельченной крошкой от слойки, смешанной с сахарной пудрой.

**Пирожные «Трубочки» и «Муфточки» с белковым кремом**

*Слоеный полуфабрикат 2562, крем белковый 1190, меланж для смазки 27, крошка полуфабриката слоеного 121. Выход 100 шт. по 39 г.*

Эти пирожные готовят так же, как с кремом сливочным, только без сахарной пудры.

**Пирожное «Слойка», обсыпанное сахарной пудрой**

 *Слоеный полуфабрикат 4087, пудра сахарная 113. Выход 100 шт. по 42 г.* Это пирожное можно приготовить в виде треугольника, конверта, расстегая и т.д. Чтобы выпечь такое пирожное, нужно для каждого отдельно выпечь заготовку. Для этого слоеное тссто раскатывают в пласт толщиной 10 мм и вырезают заготовку нужной формы. Например, для треугольника, конверта, расстегая вырезают квадраты размером 80x80 мм, а дальше формуют так: треугольник - один угол смазывают меланжем, перегибают тесто по диагонали и прижимают другой угол к смазанному; конверт - все четыре угла квадрата соединяют в середине, которую предварительно смазывают меланжем, и углы слегка прижимают; расстегай - два противоположных угла смазывают меланжем, соединяют между собой на середине квадрата, но к ней не прижимают. Для пирожного в виде бантика вырезают прямоугольник размером 40\*80 мм и перекручивают посредине. Сформованные заготовки выпекают, охлаждают и обсыпают поверхность пирожных сахарной пудрой.

**Пирожное «Слойка», отделанное кремом**

 *Слойка 5620, крем сливочный 2050. Выход 100 шт. по 75 г.* Эти пирожные приготовляют так же, как слойку, обсыпанную сахаром, только после выпечки и охлаждения украшают поверхность кремом - сливочным, «Шарлотт», «Гляссе».

 **Заварные пирожные**

 **Пирожиое «Трубочка» с кремом**

 *Заварной полуфабрикат 1063, крем сливочный 2016, помада 1121. Выход 100 шт. по 42 г.*

Заварное тесто выкладывают в кондитерский мешок с зубчатой или гладкой трубочкой диаметром 18 мм, отсаживают изделия в виде палочек длиной 12 мм (рис. 28) на листы, слегка смазанные жиром, и выпекают при температуре 190-220\*С. Во время выпечки изделие поднимается, а внутри образуется пустота. Заготовки охлаждают и с двух сторон наполняют кремом. Для этого крем кладут в кондитерский мешок с узкой гладкой трубочкой, одновременно прокалывают этой трубочкой заготовку и наполняют кремом. Поверхность глазируют белой помадой. Это пирожное готовят со сливочным шоколадным кремом, но можно готовить с кремом «Шарлотт» и «Шарлотт шоколадным». В последнем случае в рецептуру помады добавляют какао-порошок. Готовят и с кремом «Гляссе».

По этой рецептуре готовят пирожное «Трубочка» с заварным кремом. Способ приготовления Отсадка заварных трубочек тот же, только трубочку заварную наполняют заварным кремом. Это пирожное глазируют помадой с добавлением какао-порошка.

**Пирожное «Трубочка» с обсыпкой**

*Заварной полуфабрикат 1063, крем сливочный 2583, крошка бисквитная жареная 470, пудра сахарная 84. Выход 100 шт. по 42 г.*

Заготовку из заварного теста готовят так, как было описано выше. После охлаждения пирожные заполняют кремом. Сверху смазывают тонким слоем крема и обсыпают измельченной бисквитной крошкой и сахарной пудрой. Пирожные готовят с кремом сливочным, сливочным шоколадным, «Шарлотт», «Шарлотт шоколадным», «Гляссе», «Гляссе шоколадным».

**Пирожное «Трубочка» с белковым кремом**

 *Заварной полуфабрикат 1560, крем белковый 2200, сахарная пудра 140. Выход 100 шт. по 39 г.*

Готовые заварные трубочки наполняют белковым кремом и обсыпают сахарной пудрой.

**Пирожное «Кольцо заварное» с кремом**

*Заварной полуфабрикат 1925, крем «Шарлотт» 3275, помада 1800. Выход 100 шт. по 70 г.*

 Из заварного тсста отсаживают изделия в виде колец. После выпечки и охлаждения наполняют кремом с трех сторон при помощи гладкой узкой трубочки, прокалывая заготовку. Сверху кольцо глазируют помадой. После ее застывания украшают кремом. Для этого пирожного можно использовать крем «Шарлотт шоколадный». В этом случае в помаду добавляют 63 г какао-порошка. Готовят пирожное с заварным кремом, но украшают поверхность после застывания помады кремом «Шарлотт\* 100 г. Можно приготовить по рецептуре без крема «Шарлотт».

**Пирожное «Орешек»**

 *Заварной полуфабрикат 1301, крем «Ореховый» 2101, помада 900, орехи для посыпки 198. Для крема: сливочное масло 930, сахарная пудра 342, молоко сгущенное 392, орехи 311, яичные желтки 245, коньяк или вино 4. Выход 100 шт. по 45 г.*

Заварное тесто отсаживают в виде круглых заготовок. Выпекают при температуре 190-220\*С. Охлаждают и наполняют «Ореховым» кремом при помощи узкой гладкой трубочки, одновременно прокалывая заготовку. Сверху глазируют помадой и посыпают поджаренными рублеными орехами. **Пнрожное «Творожное кольцо»**

*Заварной полуфабрикат 2200, начинка творожная 4700, сахарная пудра для обсыпки 100. Для начинки: творог 18%-ной жирности 3017, сахар-песок 1207, масло сливочное 724, ванилин 0,2. Выход 100 шт. по 70 г.*

 Из заварного тсста выпекают кольца. После охлаждения с трех сторон наполняют начинкой творожной. Сверху посыпают сахарной пудрой. Для приготовления начинки творог протирают, масло взбивают с сахаром-песком, добавляют творог, ванилин и взбивают до пышной массы.

**Пирожное «Элишка»**

 *Заварной полуфабрикат 1400, крем из сливок 2300, сахарная пудра 103. Выход 100 шт. по 38 г.*

Заварное тесто выкладывают в кондитерский мешок и отсаживают на слегка смазанные листы в виде круглых заготовок. Выпекают, охлаждают, наполняют кремом из сливок из кондитерского мешка с тонкой круглой трубочкой, делая одновременно прокол. Сверху посыпают сахарной пудрой.

**Воздушные пирожные**

 *Пирожное «Воздушное\* с кремом Воздушный полуфабрикат 2345, крем сливочный 3160. Выход 100 шт. по 55 г.*

 Готовое воздушное тесто выкладывают в кондитерский мешок с гладкой трубочкой диаметром 15-18 мм и отсаживают заготовки круглой или овальной формы на листы, выстланные бумагой или смазанные маслом и посыпанные мукой. Выпекают при температуре 100-1 Ю'С 50—55 мин. После выпечки и охлажденш донышки пирожных украшают сливочным кремом. Можно использовать крем «Шарлотт» и «Гляссе».

**Пирожное воздушное «Георгин» с кремом**

 *Воздушный полуфабрикат 1500, крем сливочпый 4400, фрукты или цукаты 600. Выход 100 шт. по 65 г*

. Воздушное тесто выпекают в виде круглых заготовок После охлаждения поверхность украшают кремом в виде цветка георгина, фруктами или цукатами. Готовят это пирожное с кремом «Шарлотт» или «Гляссе».

 **Пирожное «Воздушное» с кремом (двойное)**

 *Воздушный полуфабрикат 3555, крем «Шарлотт» 2945. Выход 100 шт. по 65 г*

 Пирожное готовят так же, как однослойное, только для од'ного пирожного выпекают две заготовки и склеивают их донышки кремом. Можно использовать крем сливочный и «Гляссе».

**Пирожное «Танечка»**

 *Воздушный полуфабрикат 2015, крем из сливок кофейный 2015, шоколадная глазурь 970. Для крема: масло 1144, сливки 35%-ные 274, сахар 655, кофе натуральный 61, ликер кофейный 41. Выход 100 шт. по 50 г.*

Из воздушного теста отсаживают круглые заготовки на листы, выстланные бумагой или смазанные жиром и посыпанные мукой. Выпекают при температуре 100-110 С и охлаждают. Сверху отсаживают крем, ставят в холодильник. Затем пирожное покрывают шоколадной глазурью. Можно сверху украсить небольшими фигурными заготовками, выпеченными из воздушного теста. Для крема сливки, сахар и масла соединяют, уваривают при кипении 5 мин, постоянно помешивая. Затем охлаждают до 20\*С. Из кофе делают вытяжку, соединяя с водой в соотношении 1:5, охлаждают. Оставшееся масло взбивают 5-7 мин, затем добавляют охлажденную массу и вытяжку из кофе, ликер кофейный и взбивают еще 10-15 мин до образования пышной массы.

**Миндальные пирожные**

 **Пирожное «Миндальное»**

*Миндальный полуфабрикат 6500. Выход 100 шт. по 65 г.*

Миндальное тесто выкладывают в кондитерский мешок с гладкой трубочкой диаметром 15 мм и отсаживают пирожные круглой формы на листы, смазанные маслом и посыпанные мукой. Выпекают при температуре 150-160\*C в течение 20 мин. Во время выпечки у пирожного получается глянцевая поверхность с мелкими трещинами.

Если выпекать пирожные при более высокой температуре, то образуется толстая корочка с крупными трещинами, а мякиш получается липким.

**Пирожные крошковые десертные**

**Пирожное «Картошка» обсыпная**

*Крошка бисквитного полуфабриката 2641, крем сливочный 2392, коньяк 129, сахарная пудра 167, какао-порошок 59, эссенция ромовая 77. Выход 100 шт. по 54 г.*

Для этого пирожного используют обрезки от бисквита. Их протирают, добавляют к ним крем, коньяк, эссенцию и хорошо перемешивают до образования пластичной массы. Формуют в виде клубня картофеля и обсыпают какао-порошком, смешанным с сахарной пудрой. Сформованные пирожные укладывают в гофрированные бумажные капсулы. На поверхности делают несколько углублений в виде «глазков» специальной металлической шпилькой. В них отсаживают белый крем из узкой гладкой трубочки наподобие ростков картофеля. Готовят пирожное также с кремом «Шарлотт» и «Гляссе».

 **ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТОРТОВ**

По сложности приготовления торты делят на торты массового производства, литерные, фигурные и фирменные. Торты массового производства вырабатывают по утвержденным рецептурам. Масса их от 150 г до 1,5 кг, чаще всего - 0,5 и 1 кг. Торты могут иметь форму квадратную, прямоугольную, круглую, овальную.

*Литерные торты* — это бисквитно-кремовые торты массой 2-3 кг, с более сложной отделкой поверхности, чем торты массового производства. Боковые стороны отделаны бисквитной крошкой*. Фигурные торты* готовят массой не менее 1,5 кг со сложной художественной отделкой поверхности в виде контурно-рельефного или объемного рисунка, с украшениями в виде выпеченных или отливных барельефов или целых фигур из шоколада, или других полуфабрикатов. Боковые поверхности отделаны выпеченными или другими отделочными полуфабрикатами, кремом.

 Фирменные торты изготавливают на конкретных предприятиях Технологию приготовления разрабатывают кондитеры данного предприятия. Размеры тортов (в мм): квадратных массой 0,5 кг - 120><120 или 130\* 130; 1 кг - 200\*200; диаметр круглых массой 0,5 кг - 160, 1 кг - 200 мм. Высота тортов колеблется от 40 до 100 мм.

Готовые торты укладывают в картонные коробки, выстланные пергаментом. По органолептическим показателям торты, так же как и пирожные, должны соответствовать требованиям, указанным в ОСТ 10-060-95. Физико-химические показатели тортов определяют только в полуфабрикатах, они должны соответствовать вышеуказанному ОСТу.

 Отклонения массы нетто тортов допускаются (в %, не более): при массе свыше 250 до 500 г включительно - 2,5; при массс свыше 500 до 1000 г включительно - 1,5; при массе свыше 1000 г - 1.

 Торты должны быть изготовлены и реализованы с соблюдением санитарных правил.

В зависимости от выпеченного из теста полуфабриката торты делят на следующие группы: бисквитные, песочные, слоеные, ореховые, воздушные, заварные, крошковые и комбинированные из различных полуфабрикатов. Готовят также торты из двух или нескольких видов тсста. При этом сливочный крем можно заменить кремом «Шарлотт» или «Гляссе». Крошковые полуфабрикаты также взаимозаменяемы.

**Требования к качеству:** торты должны соответствовать требованиям ОСТ 18-102-772, иметь четкий рисунок с узором законченного характера и с красивым сочетанием цветовой гаммы на поверхности, обсыпка боковых сторон равномерная с сохранением четких граней торта.

**Бисквитные торты**

Бисквитные торты - самые распространенные. Они очень удобны в приготовлении, так как имеют пышную и мягкую структуру. В сочетании с отделочными полуфабрикатами бисквитные торты обладают хорошими вкусовыми качествами. Ассортимент бисквитных тортов весьма разнообразен. Бисквит для тортов готовят основным способом (с подогревом) и холодным способом (Буше). Выпекают в капсулах и тортовых формах. После выпечки выдерживают 6-8-ч для укрепления структуры, так как в дальнейшем пласты промачивают сиропом. Их разрезают по горизонтали на две части и при склеивании верхний пласт кладут корочкой вниз. Для украшения используют консервированные и свежие фрукты, цукаты.

**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.

**Торт «Бисквитно-кремовый»**

 *Бисквит 3750, сироп для промочки 2000, крем сливочный 3600, крем сливочный шоколадный 400, консервированные фрукты или цукаты 175, крошка бисквитная жареная 75. Выход 10 шт. по 1 кг.*

Для этого торга можно использовать сливочный крем, а также «Шарлотт» и «Гляссе». Для улучшения вкусовых качеств торга в сироп для промочки добавляют коньяк или десертное вино. Бисквит после выдержки разрезают на два пласта. Нижний немного промачивают сиропом (40%), так как он является основанием торта, и смазывают кремом. Крем при изготовлении торта распределяют по 25% на прослойку, обмазку, грунтовку и отделку. Кладут второй пласт корочкой вниз и промачивают сиропом более обильно (60%). Поверхность и боковые стороны торта смазывают кремом. Смазывание кремом Боковые стороны поверхности и боковых сторон торта обсыпают жареной бисквитной крошкой.

Поверхность украшают рисунками из крема белого, цветного и шоколадного, фруктами или цукатами

**Торт «Сказка»**

*Бисквит 3600, сироп для промочки 2000, крем «Шарлотт\* 2000, крем «Шарлотт шоколадный» 2000, фрукты или цукаты 300, крошка бисквитная жареная 100. Выход 10 шт. по 1 кг*

. Торт «Сказка» можно приготовить двумя способами.

*Первым способом* бисквит выпекают в полуцилиндричсской форме. Разрезают его по горизонтали на три пласта, каждый пласт промачивают сиропом и склеивают шоколадным кремом. Поверхность и боковые стороны торта смазывают шоколадным кремом. Нижнюю часть боковых сторон 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 или цукатами. **Вторым способом** бисквит выпекают, как для рулета. После освобождения от бумаги пласт промачивают сиропом, смазывают шоколадным кремом и сворачивают 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.

**Торт «Подарочный»**

 *Бисквит 3000, крем \*Шарлотт» 3700, сироп для промочки 2000; для отделки: орехи жареные 1200, сахарная пудра 100. Выход 10 шт. по 1 кг.*

 Бисквит после выдержки разрезают на два пласта, промачивают их сиропом и склеивают кремом. Поверхность и боковые стороны смазывают кремом, обсыпают жареными рублеными орехами и сахарной пудрой. Торт готовят только с кремом «Шарлотт».

**Торт «К чаю\***

 *Бисквит 3750, крем сливочный с какао 4000, сироп для промочки 2000, фрукты 175, крошка бисквитная жареная 75. Выход 10 шт. по 1 кг.*

 Бисквит после выдержки разрезают на три пласта, каждый промачивают сиропом и склсивают между собой шоколадным кремом. Поверхность и боковые стороны смазывают этим же кремом. Боковые стороны обсыпают жареной бисквитной крошкой. Украшают торт кремом и фруктами. Торт готовят только с кремом сливочным с какао.

**Торт «Незабудка»**

*Бисквит 4500, крем сливочный «Новый» 1750, крем сливочный «Новый шоколадный» 1750, сироп для промочки (крепленый) 1550, глазурь шоколадная 300, крошка бисквитная жареная 150. Выход 10 шт. по 1 кг.*

Бисквит разрезают на три платса, промачивают их сиропом и склеивают между собой шоколадным кремом. Поверхность и боковые стороны смазывают белым кремом. Боковые стороны обсыпают бисквитной жареной крошкой. Украшают торт незабудкой из крема и шоколадной глазурью.

**Торт «Свадебный*\**** *Бисквит 1360, сироп для промочки 840, крем сливочный 1280, варенье 300, воздушный полуфабрикат 220. Выход 1 шт. 4 кг.*

 Бисквит выпекают в круглых формах разного диаметра. После выдержки разрезают по горизонтали на четыре пласта. Промачивают сиропом, склеивают между собой кремом. Поверхность и боковые стороны смазывают кремом. Боковые стороны украшают выпеченными заготовками из воздушного теста круглой формы. Поверхность украшают цветным кремом, а также заготовками извоздушного полуфабриката разной формы. Для торта можно использовать крем «Шарлотт».

**Торт «Прага»**

*Бисквит «Прага» 8100, крем «Пражский» 6170, помада шоколадная 2000, повидло 920. Выход 10шт. по 1720 г.*

 Готовят бисквит «Прага». Выпекают в круглых тортовых формах. Послс выпечки охлаждают, зачищают и разрезают бисквит по горизонтали на три пласта. Склеивают пласты между собой кремом «Пражский» и ставят в холодильник до полного охлаждения крема. Поверхность и боковые стороны смазывают повидлом, глазируют шоколадной помадой. После се застывания поверхность украшают кремом. Торт можно разрезать на 28 частей.

**Торт «Березка»**

*Бисквит 1690, бисквит с какао 1610, сироп (крепленый) для промочки 2200, варенье клубничное 1170, крем сливочный шоколадный 930, крем сливочный 900, помада 1330, крошка бисквитная с какао 100, миндаль 70. Выход 10 шт. по 1 кг.*

Форма торта круглая. После выпечки бисквит выдерживают в течение 6-8 ч и разрезают на три пласта. Каждый пласт промачивают сиропом. Один пласт смазывают сливочным кремом, кладут на него пласт бисквитный с какао, смазывают его шоколадным сливочным кремом и покрывают бисквитным пластом. Поверхность и боковые стороны смазывают клубничным вареньем и глазируют белой помадой. Пока помада не застыла, боковые стороны торта обсыпают жареной бисквитной крошкой с добавлением какао-порошка. Когда помада застынет, поверхность торта украшают кремом в виде ствола березы и листьями, а также укладывают очищенный миндаль в виде листьев. Торт можно приготовить весом 2 и 3 кг.

**Торт «Российский»**

 *Бисквит с какао 4020, крем сливочный 1100, крем сливочный с шоколадом 2200, крем сливочный шоколадный 830, промочка медовая 1380, орехи жареные 270, шоколадная глазурь 200. Выход 10 шт. по 1 кг.*

 Готовят бисквит основной с какао. Выпекают в круглых формах. После выдержки бисквит разрезают на три пласта. Каждый пласт промачивают сиропом с медом (сахар 652, мед натуральный 130, вода 600). Нижний пласт смазывают кремом, смешанным с тертым шоколадом (на 1 кг крема 93 г шоколада), кладут второй пласт и тоже смазывают этим кремом, затем покрывают третьим пластом. Поверхность и боковые стороны смазывают шоколадным кремом. Боковые стороны обсыпают жареными рублеными орехами. На поверхности белым кремом делают бордюр, надпись «Российский», украшения в виде колосков, половину торта посыпают шоколадной стружкой.

**Песочные торты**

**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 донышком 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 донышком вверх, т.к. донышко 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.

**Торт «Абрикотин»**

*Песочная лепешка 4500, крем сливочный 2700, помада 2000, фрукты или цукаты 250, орехи жареные 90, крем сливочный шоколадный 90, ликер «Абрикотин» 250, бисквитная жареная крошка 60. Выход 10 шт. по 1 кг.* Ликер «Абрикотин» добавляют в крем. Песочные пласты выпекают, охлаждают и склсивают два пласта сливочным кремом. Верхний пласт глазируют помадой. Когда помада застынет, разрезают пласт на торты горячим ножом, чтобы были ровные края. Боковые стороны торта смазывают кремом и обсыпают жареной бисквитной крошкой. На поверхность наносят сетку из шоколадного крема. Украшают торт сливочным кремом, фруктами или цукатами, жареными орехами. Используют также крем Шарлотт» и «Гляссс».

**Торт «Ленннградсинй»**

*Песочный полуфабрикат 3600, крем сливочный шоколадный 2300, помада шоколадная 1650, начинка фруктовая 220, шоколад 120, орехи жареные 60, крошка бисквитная 60. Выход 10 шт. по 800 г.*

 Песочные пласты после выпечки и охлаждения склеивают по два шоколадным кремом. На верхний пласт наносят тонкий слой фруктовой начинки для грунтовки и глазируют шоколадной помадой. Когда помада застынет, пласт разрезают горячим ножом на торты. Боковые стороны смазывают шоколадным кремом и обсыпают жареной бисквитной крошкой. На поверхности торта делают надпись «Ленинградский» из шоколадного сливочного крема. Украшают торт шоколадным сливочным кремом, жареными орехами, шоколадом. Торты «Абрикотин» и «Ленинградский» массой 1 кг и более состоят из трех или четырех слоев. Используют также кремы «Шарлотт» и «Гляссе».

**Торт «Пешт»**

*Песочный полуфабрикат 4240, крем (Зелково-заварной 3030, варенье или джем 2560, сахарная пудра 1170. Выход 10 шт. по 1 кг.*

Торт делают круглой формы из трех песочных пластов. Послс выпечки их склеивают вареньем или дже:мом. Поверхность и боковые стороны смазывают белковым кремом, украшают поверхность этим же кремом. Ставят в кондитерский шкаф на 2-3 мин при температуре 220-230'С. Поверхность посыпают сахарной пудрой.

**Слоеные торты**

**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 донышком 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 донышком вверх, т.к. донышко является более ровным.

***Торт «Слоеный с кремом\**** *Слоеный полуфабрикат 5030, крем сливочный 3800, сахарная пудра 150, крошка слоеная 1020. Выход 10 шт. по 1 кг.*

Слоеные пласты выпекают, охлаждают и склеивают кремом. Торт массой 500 г состоит из двух пластов, массой 1 кг — из трех. Последний пласт кладут гладкой стороной вверх. Поверхность и боковые стороны смазывают кремом и обсыпают крошкой от слойки, прижимают к торту при помощи металлической пластины, выравнивая углы торта. Поверхность торта обсыпают сахарной пудрой. Этот торт можно приготовить с кремом «Шарлотт\* и «Гляссе».

**Торт «Слоеный с конфитюром\***

*Слоеный полуфабрикат 5330, конфитюр 3500, крошка от слоеного полуфабриката 1020, сахарная пудра 150. Выход 10 шт. по 1 кг.*

Слоеное тссто раскатывают в пласт толщиной 5-6 мм. После выпечки и охлаждения два пласта склеивают конфитюром. Поверхность и боковые стороны смазывают конфитюром, посыпают крошкой от слойки и сахарной пудрой.

**Хранение и транспортирование пирожных и тортов**

 осуществляется в соответствии с требованиями отраслевого стандарта ОСТ 10-060-95 «Торты и пирожные». Торты укладывают в художественно оформленные картонные коробки или коробки из полимерных материалов, разрешенных к применению органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.(Дно коробок застилают салфеткой из пергамента, подпергамента, пергамина, целлофана.

Пирожные должны быть уложены в лотки или на листы. Листы помещают в ящики. Лотки и листы могут быть металлическими с антикоррозионным покрытием или деревянными, покрытыми пищевым лаком, или из другого материала, разрешенного к применению Министерством здравоохранения РФ. Дно лотка или лист должны быть выстланы пергаментом, подпергаментом или пергамином. Во избежание деформации пирожные укладывают в один ряд; в лоток или на лист должно быть уложено не менее пяти различных видов пирожных. При наличии заказа торгующей организации можно укладывать пирожные одного наименования. Пирожные без отделки укладывают вертикально.

 Мелкие пирожные (десертные) укладывают в коробки или коррексы, или в лотки и на листы. Пирожные типа «Корзиночки», крошковые, «Буше,» воздушные укладывают вначале на бумажные капсулы, а затем в лотки. На коробках с тортами и ящиках с пирожными должна быть следующая **маркировка:**

 Наименование предприятия-изготовителя; его адрес; наименование продукта; даты и часы изготовления; условия хранения; сроки хранения; информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта; обозначение стандарта ОСТ 10-60-95.

*Транспортирование тортов и пирожных производится с соблюдением соответствующих санитарных правил в сухих крытых автомашинах или повозках.* Нельзя перевозить их вместе с продуктами, обладающими резким запахом. Перевозка, погрузка и выгрузка тортов и пирожных должны производиться осторожно, без ударов и резких встряхиваний. При погрузке и выгрузке они должны быть предохранены от воздействия атмосферных осадков. (Торты и пирожные с различными кремами и фруктовой начинкой хранят при температуре (4±2)\*С.

Гарантийный срок хранения при этом устанавливают, начиная со времени изготовления (ч, не более):

без отделки, с белковым кремом или фруктовй отделкой— 72;

с кремами, основой которых является сливочное масло, - 36;

с кремом из взбитых сливок - 6;

с заварным кремом - 6.