

Классификация и ассортимент тортов и пирожных



ПИРОЖНЫЕ

Пирожные – штучные изделия разнообразной формы и небольшого размера. Средняя масса пирожных – 50-100г и отделка более простая.



В зависимости от рецептуры выпечные полуфабрикаты делят на:

- *Бисквитные*
- *Песочные*
- *Слоеные*
- *Заварные*
- *Сахарные*
- *Белково-сбивные (воздушные)*
- *Крошковые*
- *Миндально-ореховые*
- *Вафельные*



*Пирожные «Бисквитное со сливочным кремом»,
«Бисквитное, глазированное шоколадной помадкой»*

**Бисквит, пропитанный сиропом,
крем сливочный, джем.**

**Бисквитный полуфабрикат,
фруктовая начинка, помада**

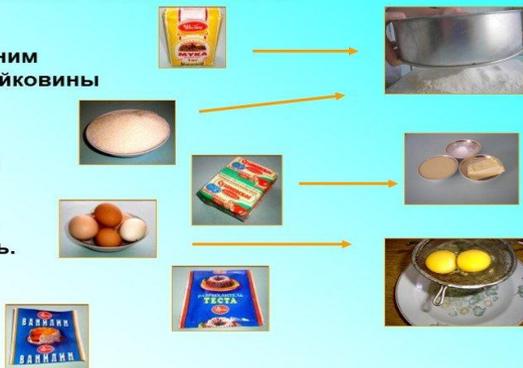


Песочные полуфабрикаты

Имеют плотную структуру, рассыпчатую консистенцию. В рецептуру вводится большое количество жира, сахара яиц. Тесто выпекают в пластов, фигурных изделий.

Подготовка продуктов для приготовления песочного теста.

- Мука в/с, со средним содержанием клейковины (просеять).
- Сахар(просеять)
- Масло сливочное (зачистить).
- Яйца обработать. Меланж процедить.
- Разрыхлитель
- Ванилин



Выпеченный песочный полуфабрикат для корзиночек



***Пирожные «Корзиночки в ассортименте
(«любительская», «грибочки», «с белковым кремом»,
«мечта», «капучино», «лесная ягода»)***



**Песочный полуфабрикат (тарталетка) с повидлом и с различными наполнениями: со сливочным кремом, со сливочным кремом и грибами из заварного полуфабриката, с белковым кремом, сливочным кремом и цукатами, со взбитыми сливками и желейными шариками, со взбитыми сливками с наполнителем «Капучино» и кокосовой стружкой. Лесная ягода без повидла.
Масса: 75 грамм.
Срок годности: 120 часов.**

Пирожное «Песочное с кремом»

Два слоя песочного полуфабриката с различными наполнениями: крем сливочный шоколадный, крем сливочный и цукаты.

Масса: 75 грамм.

Срок годности: 120 часов.



Слоеные полуфабрикаты

Состоят из большого количества слоев, легко отделяемых друг от друга. Слоистость достигается многократным раскатыванием и складыванием теста, приготовленного из муки, меланжа, воды, соли, внутрь которого завернуто масло.



Пирожное "Трубочка"

**Слоеный полуфабрикат,
крем белковый.**

Масса: 35 грамм.

Срок годности: 72 часа.



Заварные полуфабрикаты

Изготавливается из большого количества яиц, муки, масла и соли. Свойства теста и условия приготовления таковы, что в процессе выпечки внутри полуфабриката образуется полость, которая при отделке наполняется кремом или другой начинкой.



Эклеры



Полуфабрикат
заварной, крем
сливочный, различные
отделки.

Масса: 0,035 кг.

Срок годности: 120
часов.



Сахарные полуфабрикаты

Характеризуются очень большой твердостью и хрупкостью. Тесто приготавливают из меланжа, муки, молока, сахара (около 50% массы) и выпекают в виде тонких пластов, которым в горячем виде придают форму трубочек, а в дальнейшем заполняют кремом.



Пирожное «Сахарная трубочка»



**Сахарные трубочки заполнены абрикосовым кремом. Вес - 0,17 кг
Срок годности: 120 часов.**

Воздушные полуфабрикаты МЕРЕНГИ

Основой воздушной массы служат хорошо охлажденные яичные белки, сахар и воздушные пузырьки. Белковую массу используют для выпечки тарталеток, коржей для тортов и корзиночек, в которые кладут свежие фрукты, мороженое или взбитые сливки.



Пирожное «Воздушное»

**Воздушный полуфабрикат, крем
сливочный.**

Масса: 45 грамм.

Срок годности: 120 часов.



Миндально-ореховые полуфабрикаты

Получают в результате выпечки теста, приготовленного из сбитых с сахаром яичных белков, тертого миндаля или других орехов, муки. Выпекают в виде лепешек.



Пирожное «Пирамидка»



**Ореховый полуфабрикат в виде пирамидки, покрытый шоколадной глазурью.
Масса: 30 грамм.
Срок годности: 120 часов.**

Пирожное «Картошка»



**Бисквитная крошка,
сливочный крем, какао-
порошок, пудра сахарная.
Масса: 90 грамм.
Срок годности: 120 часов.**



Вафельные торты

В качестве выпечных полуфабрикатов используют вафли.



Набор вафельных пирожных «Квартет».

Вафельный полуфабрикат, глазурь шоколадная и белая, оформлена рисунком из шоколадной глазури. Масса: 60 грамм. Срок годности: 30 суток.



В качестве отделочных полуфабрикатов используют:

- *Крем*
- *Помадка*
- *Орехи*
- *Варенье*
- *Желе*
- *Посыпка*



КРЕМ

Крем является основным отделочным полуфабрикатом, представляющим собой пышную пенообразную массу, получаемую путем сбивания высококачественной сырья.

В зависимости от состава бывают:

- **Масляные**
- **Сливочные**
- **Белковые**
- **Заварные**



Масляный крем

Масляные кремы наиболее распространены, они очень легко принимают различные рельефные формы и устойчиво их сохраняют. Основные кремы различны по составу продуктов, способам изготовления, срокам хранения и вкусу. Любому из основных кремов можно придать различный вкус и аромат, добавив какое-либо ароматическое или вкусовое вещество.



Сливочный крем

Вырабатывается на основе сливочного масла. Используют для отделки, заполнения полостей и прослаивания пластов. Крем нельзя ни переохлаждать, ни перегревать, он должен иметь комнатную температуру. Украшения из него имеют матовый цвет, а при намазывании он проникает в поры теста и уплотняет его.



Белковый крем

Основой белковых кремов является яичный белок, взбитый с сахаром. Белковые кремы используют для намазки и украшения поверхности тортов и пирожных, а также для наполнения трубочек и свернутых в рулон вафель. Эти кремы вследствие нежной и пышной структуры непригодны для прослойки.



Заварной крем

Заварные кремы не применяют для украшения поверхности тортов и пирожных, так как из них не получается рельефных рисунков. Эти кремы используют для заполнения трубочек, корзиночек, свернутых в рулон вафель, а также для украшения поверхности дрожжевых изделий и реже для прослойки и намазки тортов и пирожных.



ПОМАДКА

Помадка готовится на основе сахара и воды. Может быть изготовлена с добавлением шоколада, ягодных сиропов, орехов. В подогретую помаду можно добавить различные ароматизаторы (коньяк, кофейный или другой ликер и т.п.). Помаду можно подкрасить пищевыми красителями.



ОРЕХИ

Орехи для посыпки подготавливают в очищенном и неочищенном виде; для более равномерной посыпки рубленые или мелко нарезанные орехи просеивают через сито с крупной ячейкой. Для сырых изделий, приготовленных к выпечке, орехи используется сырые. Уже выпеченные изделия посыпают жареными орехами.



ВАРЕНЬЕ

Варенье - вид десерта, полученный в результате варки фруктов, ягод или, реже, овощей с сахаром. Варенье добавляют в торты, пирожные, йогурты. В отличие от джемов, повидла, конфитюра и желе, варенье готовится таким образом, чтобы ингредиенты сохраняли свою форму. Варенья бывают как предельно жидкими, так и предельно густыми.



ЖЕЛЕ

Желе иногда заливают на предназначенный к отделке торт или на заготовку для пирожных или же выливают в большое блюдо с ровным дном слоем в 1 см. Когда желе затвердеет, из него вырезают всевозможные фигуры — ромбики, полоски, листики — и украшают изделия. Для более разнообразной отделки желе подкрашивают в разные цвета и придают ему вкус введением ароматизирующих веществ.



ПОСЫПКИ

Посыпка готовится из обрезков выпеченного бисквитного, песочного, слоеного теста и т. д. (горелые крошки в посыпку не годятся). Крошку протирают через сито и обжаривают в духовке до золотистого цвета. Для придания более темного цвета добавляют немного какао-порошка. Приготовленной таким образом посыпкой засыпают изделия, покрытые кремом, полностью или же посыпают их по трафарету (шаблону).





**БЛАГОДАРЮ ЗА
ВНИМАНИЕ!**

**Преподаватель
ПАНОВА Т.Н**

