**Уважаемые студенты, продолжаем изучение темы «Технологический процесс приготовления праздничных тортов»**

**Занятие рассчитано на 1 пару (2 часа)**

 **Сегодня рассмотрим следующие вопросы:**

1. Способы и приемы отделки праздничных тортов.

2. Технология приготовления праздничных тортов ( *Торты «Свадебные»)*

**Способы и приемы отделки праздничных тортов.**

Отделка праздничного торта заключается в сочетании выпеченных

полуфабрикатов, представляющих собой основу торта, с различными

отделочными полуфабрикатами.

В зависимости от размеров и массы праздничного торта существуют

**следующие способы его отделки:**

1) контурно-рельефная отделка кремом и глазурью;

2) отделка отливными и выпеченными фигурными барельефами;

3) отделка целыми фигурами, цветами, орнаментами и другими украшениями

из разных полуфабрикатов;

4) обтяжка тортов сахарной мастикой;

5) отделка пищевыми фотографиями и переводными рисунками;

6) отделка пищевыми красителями с помощью аэрографа.

**1.Контурно-рельефная отделка производится тремя способами.**

С п о с о б 1. Делают контур фигуры или сложного рисунка. По

этому контуру изготовляют из алюминия или другого материала штамп с

ручкой. Покрывают гладким слоем крема верхний слой торта. Штамп

смачивают теплой водой, устанавливают на подготовленную поверхность

торта и легко надавливают. На поверхности крема отпечатывается контур

рисунка или орнамента. Контур обводят кремом (крем в зависимости от

рецептуры подкрашивают пищевыми красителями), пользуясь кондитерским

мешком с различными насадками. Нанесенный рисунок или орнамент на

большом количестве тортов будет одинаковым.

С п о с о б 2. Штампом делают контур на глазированной поверхности торта.

Окунают штамп в разведенную пищевую краску и прикладывают его к

глазированной поверхности, на ней отпечатывается контур рисунка, который

затем обводят кремом или глазурью.

С п о с о б 3. Подбирают насадку на определенный рисунок (эмблему), которую крепят к кондитерскому мешку. Нажимая один раз на заполненный кремом кондитерский мешок, получают на поверхности торта нужный рисунок.

**2.Отделка тортов отливными и выпеченными фигурными барельефами.** Барельефы фигур животных, зданий, эмблем и другие служат

хорошим украшением тортов. Отливные барельефы изготовляют из желе,

шоколада, сахара, карамели, марципана и др. Для изготовления барельефных

украшений необходимо иметь соответствующие формы.

Отделка тортов производится также барельефами из выпеченных

полуфабрикатов: песочного, заварного, воздушного, буше и др.

Некоторые из этих полуфабрикатов отсаживают для выпечки двумя

способами: непосредственно на листы в виде определенной фигурки и в

фигурные железные формочки без дна, которые устанавливают на листах.

Барельефы из бисквитного и песочного полуфабриката изготавливают с

помощью металлических фигурных выемок. При отделке тортов желе используют специальные выемные ложки. Таким образом из желе получают различные ягоды (например, красную и черную смородину, виноград и др.).

**3.Отделка тортов целыми кондитерскими фигурами.**

К о н д и т е р с к а я ф и г у р а — это сахаристое кондитерское изделие из однородной тонкоизмельченной кондитерской массы на основе сахара, жиров —заменителей масла какао с добавлением или без добавления молока и (или) продуктов его переработки, какао-порошка, тертого ореха, пищевых добавок, ароматизаторов, формуемое в виде различных фигур.

***3.1.Целые объемные фигуры*** склеивают из двух барельефов или отливают

целиком. Они могут быть сделаны в виде людей, сказочных и мультгероев,

животных, рыб, плодов, грибов и др.

Для приготовления целых объемных кондитерских фигур используют

различные отделочные полуфабрикаты: шоколад, карамель, марципан,

мастику и др. Изготовляют целые объемные кондитерские фигуры *отливкой, формовкой и лепкой.*

*Отливают* полнообъемные фигуры полыми и сплошными, для чего

используют шоколад и карамель. Отливку производят в металлических,

пластмассовых, фарфоровых, глиняных и гипсовых формах или фигурной

выемкой. Формы бывают двух- и односторонними.

Двухсторонние формы могут быть не скрепленными между собой, но

имеющие зеркальное изображение одной и той же фигуры, а также со

скрепленными на петлях половинками и с помощью зажимов.

Односторонние формы используют для приготовления барельефов и

объемных фигур, которые имеют одну плоскую сторону поверхности фигуры. При отсутствии форм промышленного изготовления отливать полнообъемные фигуры можно в формах из гипса, фарфора, глины и песочного теста. Для отливки можно использовать любую игрушку. В подготовленную на листе порцию песочного теста углубляют до половины (продольно) выбранную фигурку, а затем извлекают ее. В другую порцию теста таким же способом углубляют другую половинку фигурки. Образовавшиеся в тесте углубления аккуратно обкладывают пищевой фольгой, поверх которого наносят шоколад или карамель. Помещают в холодильник до затвердения. Затем шоколад (карамель) извлекают из тестовой формы вместе с пищевой фольгой, освобождают от фольги и склеивают обе половинки в полнообъемную фигурку.

*Формуют* полнообъемные фигурки из марципана (мастики) в металлических,

гипсовых или пластмассовых формах, внутреннюю часть которых смазывают

жиром или опыливают сахарной пудрой. В подготовленные формы,

представляющие собой две половинки одной фигуры, вкладывают порознь

куски марципана (мастики) и прессуют. Излишки марципана (мастики)

срезают ножом, затем складывают две половинки для склеивания и

прижимают их друг к другу. После этого форму раскрывают и извлекают

готовую фигурку.

*Лепят* кондитерские фигурки из различных полуфабрикатов: карамели,

марципана, мастики, шоколадной массы и др.

Лепные работы в основном выполняются пальцами и ладонями рук, используя при этом доски или силиконовые коврики. Для мелкой ювелирной отделочной работы используют специальные инструменты: стеки и лопаточки. Их изготовляют из дерева, пластмассы и металла. Они могут быть заостренными, плоскими и изогнутыми. Для создания фактурной поверхности можно использовать также насадки от кулинарного шприца, мелкие ситечка, столовые приборы и т. п.

При работе с отделочными полуфабрикатами используют такие приемы, как

скатывание, раскатывание, сплющивание, вдавливание, прищипывание,

оттягивание, сглаживание и др.

*Скатывание* — прием, который применяется для обработки пластического

куска в целях придания ему шарообразной формы. Он выполняется с

помощью ладоней и круговых движений кистей рук. Шарообразная форма

является первоначальной для выполнения многих лепных фигур. Например,

овощей, фруктов, животных и др.

*Раскатывание* — прием, который применяют для получения яйцеобразной,

конусообразной и цилиндрической формы. Яйцеобразную форму получают в

результате раскатывания шарика с двух сторон, конусообразную —

раскатывания под углом с одной стороны. Цилиндрическую форму получают

скатыванием пластической массы прямолинейными движениями ладоней,

параллельно поверхности.

*Сплющивание* — прием, с помощью которого получают уплощенную форму,

сдавливая вылепленную деталь ладонями, пальцами или инструментами.

*Вдавливание* — прием, который применяют при формировании фактуры

различных поверхностей деталей. Для этого приема применяют пальцы рук,

стеки и другие инструменты.

*Прищипывание* — это прием, осуществляемый путем сильного сжатия

кончиками пальцев кисти руки. Обычно этот прием используют при лепке

мелких деталей или для изменения уже имеющейся формы.

*Оттягивание* — это прием, который применяется для формирования какой-

либо части фигуры из общей пластической массы путем оттягивания

материала щепоткой пальцев.

*Заглаживание* — это завершающий этап формирования поверхности изделия

для придания эстетичности внешнего вида. Заглаживание осуществляют

путем продольных движений пальцев рук. Например, прием применяется при

получении плавных переходов от одной поверхности к другой, в местах

закруглений или соединений частей объемной фигуры.

***3.2.Отделка тортов рельефными орнаментами.*** Растительные элементы

декора (ягоды, цветы, листья, стебли и т.п.) являются основными мотивами в

отделке тортов. Гармонично скомпонованные элементы придают нарядный

вид любому праздничному торту. Перед началом отделки выбирают

масштаб будущих элементов и соизмеряют их с декорируемым изделием, а

также цветовое оформление. В работе используются комбинированный и

конструктивный способы.

Для л е п к и р а с т е н и й подготовляют:

■ жгутики различной толщины и цвета для формирования стеблей, высоких

листьев, декоративных завитков различного характера, лепестков цветов

простой формы и т.д.;

■ шарики, которые вытягивают в конусообразную форму с одной или с двух

сторон для формирования различного вида листьев и сплющивают для

серединок цветков.

Наиболее распространенным элементом декорирования тортов являются

цветы. При изготовлении цветов часто используют различные специальные

вырубки и сочетают их с приемами лепки.

Лепку рельефного- растительного орнамента начинают с подготовки эскиза

(шаблона), вырезанного по контуру изображения.

Композиция располагается на поверхности сложного кондитерского изделия в следующей последовательности:

1) подготовка плоской и ровной поверхности;

2) нанесение фона;

3) разметка контура изображения с учетом пропорций;

4) подготовка повторяющихся рельефных растительных элементов;

5) наращивание декоративных элементов по контуру поверхности

кондитерского изделия с соблюдением четкости рисунка;

6) дальнейшее наращивание объема по всей поверхности с учетом высоты

выступающих частей.

***3.3.Отделка тортов свежими и засахаренными цветами****.*

 Современные праздничные торты украшают свежими и засахаренными цветами.

С в е ж и е ц в е т ы обрабатывают в теплой воде и концы стеблей обертываю

пищевой пленкой. Из свежих цветов создают различные композиции,

например свадебный букет невесты.

З а с а х а р е н н ы е ц в е ты являются изящными украшениями для

праздничных тортов. Подготовленные свежие цветы — фиалки, хризантемы,

жасмин, лилейник, розовые бутоны или лепестки крупных цветов (например,

роз) смазывают взбитым белком, погружают в сахарную пудру. Раскладывают засахаренные изделия на решетке и подсушивают. Хранят в герметичных банках.

***3.4.Отделка тортов айсингом*** (айсинг — белковая рисовальная масса,

которая используется для изготовления съедобных объемных украшений,

отделки праздничных тортов, отличается особой прочностью). Украшения из айсинга отличаются особым изяществом, например кружевные узоры .

Для работы с айсингом используют корнетики, кондитерские мешки с

различными насадками, специальные трафареты и др.

*Основные правила работы с айсингом следующие:*

1) для начала на бумаге рисуют будущие узоры или распечатывают готовые

шаблоны. Под полиэтиленовую пленку (также можно использовать файл-

вкладыш) подкладывают нарисованный бумажный шаблон, так как к нему не

приклеивается белковая масса;

2) на полиэтиленовую пленку наносят тонкий слой оливкового масла.

Подсолнечное масло лучше не использовать, так как при взаимодействии с

воздухом оно твердеет, поэтому может дополнительно приклеить изделие;

3) подготовленную белковую массу перекладывают в корнетик или

кондитерский мешок с необходимой насадкой;

4) на полиэтиленовую пленку по подложенному под нее шаблону наносят

айсинг. Для изготовления крупных объемных украшений из айсинга

изготовляют по чертежам отдельные детали, которые после полного

высыхания склеивают в единое изделие;

5) пленку с украшениями оставляют для просушки, примерно на 1—3 дня, в

зависимости от размера деталей. Для создания объемных деталей украшений

пленку с нанесенным рисунком для сушки помещают на искривленную

поверхность;

6) подсохшие украшения из айсинга аккуратно снимают с подложки;

7) при использовании трафаретов айсингом заполняют углубления (рисунок)

трафарета и оставляют для подсыхания. Для изготовления сборок кружев

айсинг подсушивают не полностью, а так, чтобы он сохранял гибкость.

**4.Обтяжка тортов сахарной мастикой** состоит из следующих этапов:

1) заготовку торта предварительно охлаждают;

2) подготовленную сахарную мастику разминают руками, чтобы сделать более пластичной;

3) измеряют диаметр поверхности торта, высоту его боковых сторон и

добавляют еще 2 — 3 см. Сахарную мастику раскатывают в тонкий пласт

толщиной 3 — 5 мм на столе, подпыленном сахарной пудрой или крахмалом;

4) с помощью скалки переносят на торт, прикладывают ее край к краю торта, а затем разворачивают через всю поверхность к его противоположному краю;

5) разглаживают поверхность торта ладонью, начиная от центра и постепенно

смещаясь к краям. Затем переходят к боковым сторонам торта и, двигаясь

сверху вниз, разглаживают на них пласт сахарной мастики. Можно

пользоваться специальным «утюжком» для разглаживания;

6) ножом удаляют излишки сахарной мастики у основания торта, придав ему

ровную, абсолютно правильную форму.

**5.Отделка пищевыми фотографиями и переводными рисунками.**

Для отделки праздничных тортов используют пищевые кондитерские листы с

переводными рисунками и пищевые фотографии.

П е р е в о д н ы е р и с у н к и наносят, располагая их стороной с изображением непосредственно на ровную поверхность торта, отделанного шоколадной глазурью (темной или светлой), мастикой и т.д., затем снимают пленку.

Праздничные торты, которые отделывают с помощью пищевых фотографий,

называют фототортами. Пищевые фотографии печатают на специальном

оборудовании: с печатанием фотографий непосредственно на поверхность

кондитерского изделия и печатанием фотографий на специальных пищевых

пластинах (рисовых, вафельных, ванильных, сахарных и др.), которые затем

укладывают на подготовленную поверхность торта и корректируют

изображение пищевыми фломастерами.

**6.Отделка пищевыми красителями с помощью аэрографа.**

При нанесении различных рисунков на поверхность праздничных тортов наряду с кистями и аэрозолями используют аэрографы. Поверхность тортов при декорировании с помощью аэрографа остается идеально ровной, даже если рисунок будет очень сложным. При отделке торта с помощью аэрографа

выполняют различные цветовые эффекты или передают более точное

соответствие задуманному сюжету, также наносят тонкие лессировки

(полупрозрачные краски поверх основного цвета) и делают плавные переходы между цветами и оттенками.

**2. Технология приготовления праздничных тортов.**

***2.1.Торты «Свадебные».***

Свадебный торт — это особенное сложное кондитерское

изделие, подчеркивающее торжественное событие, неповторимый характер

молодой пары и задающее настроение празднику.

Способ приготовления свадебных тортов зависит от выпеченных

полуфабрикатов, которые входят в состав торта. В основном свадебные торты бывают бисквитными и комбинированными. При сборке заказных

многоярусных тортов (кроме тортов, монтируемых с помощью стержней)

используют различные выпеченные полуфабрикаты. Например, один ярус

многоярусного свадебного торта может быть из бисквитного полуфабриката —торт «Прага», второй ярус из воздушно-орехового полуфабриката — торт

«Киевский», третий ярус из сбивного полуфабриката — торт «Птичье молоко».

По форме свадебные торты бывают одно- и многоярусные, круглые, овальные, прямоугольные, трапециевидные и фигурные.

По способу отделки свадебные торты различают кремовые и обтяжные.

Традиционные свадебные торты украшают нежными цветами, белыми

голубями, кольцами, фигурками жениха и невесты и т. п.

*Торт «Свадебный» (комбинированный),* г: бисквит (основной) — 820,

воздушный полуфабрикат — 350, сироп для промочки (крепленый) — 530,

крем «Шарлотт» (основной) или крем на основе растительных сливок — 860,

крем шоколадный — 5, фрукты (киви, персики консервированные, вишня

коктейльная) — 330, бусинки декоративные — 5, шоколад — 100. Выход — 3000.

Торт двухъярусный. Сборку и монтаж торта осуществляют с помощью

двухэтажной этажерки на одной «ножке».

Для приготовления торта выпекают в специальных формах два бисквитных

(диаметр 23 и 37 см) и два воздушных (диаметр 23 и 37 см) полуфабриката.

Каждый бисквитный полуфабрикат разрезают по горизонтали на два пласта и

в центре делают отверстие под штифт, кроме одного пласта диаметром 23 см. В центре воздушных полуфабрикатов также делают отверстия. Готовят двух-

этажную этажерку. На нижнее основание этажерки надевают пласт диаметром 37 см, пропитывают сиропом и смазывают кремом, сверху помещают круглый воздушный полуфабрикат такого же диаметра, поверхность его смазывают кремом, затем помещают второй бисквитный пласт того же диаметра и пропитывают сиропом. Затем верхнюю и боковую поверхности торта покрывают кремом. Отделку начинают с боковой поверхности торта. Сначала с помощью кондитерского мешка и резной трубочки белым кремом наносят вертикальные столбики на боковую поверхность, затем окаймляют бордюром в виде ракушек по основанию и краю поверхности нижнего яруса.

На поверхности намечают места для предварительно подготовленных роз

светло-розового цвета. Промежутки между розами украшают фруктами. Затем для верхнего яруса торта устанавливают второе основание этажерки и собирают верхний ярус, используя выпеченные полуфабрикаты диаметром 23 см. Последовательность монтажа верхнего яруса аналогична монтажу нижнего яруса, только отличается тем, что завершающий пласт бисквитного полуфабриката не имеет в центре отверстия. Отделывают верхний ярус торта в той же последовательности, что и нижний. Внизу у основания каждого яруса по бордюру помещают серебряные бусинки .

На поверхности верхнего яруса с помощью корнетика шоколадным кремом

наносят надпись «Совет да любовь» и устанавливают шоколадные фигурки

молодоженов.

*Торт «Свадебный» (бисквитный).* С п о с о б 1, г: бисквит (основной) — 1 020,сироп для промочки (крепленый) — 560, крем «Шарлотт» (основной) или

крем на основе растительных сливок — 960, свежие фрукты (киви, апельсины) и ягоды (клубника, черешня, красная смородина, голубика) — 380, шоколад —130. Выход — 3 000.

Торт имеет три яруса. Выпекают три бисквитных полуфабриката диаметром 20; 30 и 40 см. Каждый бисквитный полуфабрикат разрезают по горизонтали на три пласта, пропитывают их сиропом и склеивают кремом, затем грунтуют верхние и боковые поверхности тортов. Монтаж многоярусного торта осуществляют с помощью стержней, начиная с нижнего яруса диаметром 40 см, затем устанавливают второй ярус диаметром 30 см и заканчивают сборку верхним ярусом диаметром 20 см.

Декорируют торт кремом с помощью кондитерского мешка и рельефной

трубки так же, как и торт «Свадебный» (комбинированный). Затем украшают

торт фруктами и ягодами, в центре на поверхность верхнего яруса устанавливают шоколадную фигурку молодоженов.

С п о с о б 2, г: бисквит (основной) — 1 020, сироп для промочки (крепленый) —560, крем «Шарлотт» (основной) или крем на основе растительных сливок —520, суфле — 150, персики консервированные — 350, мастика — 1 100. Выход —3 700.

Он трехъярусный. Выпекают три бисквитных полуфабриката диаметром 20; 30 и 40 см. Каждый бисквитный полуфабрикат разрезают по горизонтали на три пласта, пропитывают сиропом, прослаивают консервированными персиками и склеивают кремом, затем грунтуют верхние и боковые поверхности кремом и охлаждают в холодильнике в течение 40 мин при температуре 5—6 °С. Готовят мастику и делают обтяжку каждого яруса. Монтаж многоярусного торта осуществляют с помощью стержней, начиная с нижнего яруса и заканчивая верхним ярусом. При сборке каждый ярус прослаивают суфле. Декорируют торт подготовленными элементами и цветами из мастики. В центре на поверхности верхнего яруса устанавливают фигурку из белого шоколада в виде сердца с двумя голубями.

*Торт «Свадебная беседка»*, г: бисквит (основной) — 2 250, сироп

для промочки (крепленый) — 640, крем «Шарлотт» (основной) или крем на основе растительных сливок — 1000,фрукты консервированные (персик) — 1000, мастика — 110. Выход — 5000.

Сборку и монтаж торта осуществляют с помощью трехэтажной этажерки на

колоннах в греческом стиле с подсветкой и фонтаном шампанского.

Для приготовления торта выпекают в специальных формах три бисквитных

полуфабриката разных диаметров. Каждый бисквитный полуфабрикат

разрезают по горизонтали на три пласта, пропитывают сиропом, прослаивают

разрезанными консервированными фруктами и склеивают кремом. Затем

верхние и боковые поверхности грунтуют кремом. Подготавливают

многоярусную подставку, состоявшую из нескольких раздельных конструкций, и фонтан. Каждая конструкция включает в себя плато соответствующих размеров и нескольких колонн (резьбовых или монолитных). С помощью лекала на нижнем ярусе торта вырезают отверстие под фонтан, затем помещают его на большое плато и приступают к отделке поверхности, начиная с боковой поверхности торта. Сначала с использованием кондитерского мешка и трубочки в форме звездочки на боковую поверхность наносят цветы светло-розовых тонов, затем, применяя зубчатую трубочку, делают бордюр в виде ракушек по основанию и краю поверхности нижнего яруса. В центр торта устанавливают фонтан и сверху конструкцию для второго яруса торта, затем внутренний круг по краю отделывают бордюром в виде ракушек. На поверхность конструкции помещают второй ярус торта и отделывают его аналогично нижнему ярусу. Центр второго яруса украшают свадебным букетиком из мастики. На поверхности третьей конструкции устанавливают верхний ярус, отделывают его в том же стиле, что и два нижних яруса, в центре помещают свадебный букетик из мастики и окаймляют его белым бордюром в форме ракушек. Затем конструкцию вместе с готовым третьим ярусом поднимают и устанавливают на второй ярус так, чтобы колонны третьего яруса входили во второй ярус до основания.

**После изучения теоретического материала рекомендую посмотреть мастер-классы по теме занятия по следующей ссылке:**

<https://www.youtube.com/channel/UC7RLR92uAlopdVaFSwuh16Q>

**ВЫПОЛНИТЕ ЗАДАНИЕ**

**1.Составте краткий конспект.**

**(Конспект не присылайте, только практическую часть)**

**2. Практическая часть.**

**Ответьте на контрольные вопросы:**

1. Основные этапов обтяжки тортов сахарной мастикой?

2. Основные правила работы с айсингом?

3.Способы и приемы отделки праздничных тортов?

4.Что такое фототорт?

**Выполненное задание на проверку прислать на электронную почту** [**artamoshkina.yulia@yandex.ru**](https://e.mail.ru/compose?To=artamoshkina.yulia@yandex.ru) **в срок до 24.04.2020г.**