

РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТА ТОРТА ПРАЗДНИЧНЫЙ С ДВУМЯ КРЕМАМИ И ЯГОДНОЙ НАЧИНКОЙ И ЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЕ.

А. В. Дмитриева, студентка ГБПОУ Бежецкого промышленно-экономического колледжа.

Аннотация: в данной статье представлена разработка «Праздничный торт с двумя кремами и ягодной начинкой», проведены расчеты состава к разным диаметрам форм, была выполнена калькуляционная таблица с ценой итогового продукта, таблица с расчетом времени приготовления и был разработан пошаговый рецепт приготовления данного торта.

Ключевые слова: торт, бисквит, ягодная начинка, сметанный крем, маслянистый крем, сахарный сироп.

Введение

В современном мире приготовление кондитерских изделий становится все более популярным занятием, особенно в условиях домашней кухни. Среди множества различных кондитерских изделий торт занимает особое место благодаря своей разнообразности и возможности творческого подхода к его созданию. В данной статье представлен рецепт торта «Праздничный с двумя кремами и ягодной начинкой», который позволит создать вкусное и красивое кондитерское изделие. А также представлены расчеты состава к разным диаметрам форм, калькуляционная таблица с ценой и временем приготовления. Пошаговый рецепт и органолептические показатели также представлены в данной статье. Таким образом, данная работа является актуальной и полезной для всех любителей кондитерского искусства, а также для профессиональных кондитеров, которые стремятся к созданию настоящих шедевров в мире десертов.

Поэтому я приняла решение приготовить «Праздничный торт с двумя кремами и ягодной начинкой» в домашних условиях. И угостить свою семью

Торт — сложное, многокомпонентное кондитерское изделие, имеющее разнообразную форму, с оформлением поверхности, состоящее из двух и более различных полуфабрикатов: выпеченного (-ых) и отделочного(-ых) массой не менее 150 г.

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. Диаметр круглых массой 0,5 кг - 160, 1 кг - 200 мм. Высота тортов колеблется от 40 до 100 мм.

В зависимости от выпеченного из теста полуфабриката торты делят на следующие группы: бисквитные, песочные, слоеные, ореховые, воздушные, заварные и комбинированные из различных полуфабрикатов.

В данной статье мы рассмотрим бисквитный торт.

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.[2]

Актуальность данной статьи заключается в том, что торт является популярным десертом, который можно приготовить самостоятельно в домашних условиях. Рецепт с двумя кремами и ягодной начинкой позволяет создать вкусное и красивое кондитерское изделие, которое можно подать на праздничном столе или угостить гостей.

Цель: разработка рецепта торта «Праздничный с двумя кремами и ягодной начинкой» и его приготовление.

Задачи:

- Составить таблицу «Продукты по отношению к диаметру формы».
- Составить таблицу «Требования к качеству продуктов».
- Составить таблицу «Технологическая карта».
- Описать Оборудование, использованное для приготовления торта.
- Описать инвентарь, посуда для приготовления торта.
- Составить последовательность приготовления торта.
- Написать органолептические показатели.
- Написать сроки хранения.
- Составить таблицу «Калькуляционная карта».
- Составить таблицу «Трудозатраты на приготовление».

Глава 1. Разработка документации к рецептуре торта

Таблица 1 - Продукты по отношению к диаметру формы

Состав	Диаметр торта			
	20	22	24	26
<i>Бисквит шоколадный:</i>				
Мука пшеничная (высший сорт)	160	194	279	270
Сахар	180	218	259	304
Яйцо (С1-6 шт.)	290	351	418	490
Соль	1	1	1	2
Разрыхлитель	8	10	12	14
Какао-порошок	22,5	27	32	38
<i>Ягодная начинка:</i>				
Сахар	80	97	115	135
Крахмал (картофель)	10	12	14	17
Черника свежая	300	363	432	507
<i>Сахарный сироп:</i>				
Сахар	50	61	72	85
Вода	100	125	144	169
<i>Шоколадные подтеки:</i>				
Масло сливочное (82,5%)	30	36	43	51
Шоколад горький (70%)	50	61	72	102
<i>Маслянистый основной крем на сгущенном молоке:</i>				
Масло сливочное (82,5%)	200	242	288	338
Молоко сгущенное	184	223	265	376
<i>Сметанный крем:</i>				
Сметана (20%)	700	847	1008	1,69
Сахарная пудра	140	169,4	201,6	236,6

Продукты на производстве приниматься по качеству и по количеству товара транспортной накладной.

Таблица 2 - Требования к качеству продуктов [1]

Наименование продукта	Внешний вид	Консистенция	Цвет	Запах	Вкус
Яйца	Полужидкая желтая масса.	Жидкая, однородная, без осколков скорлупы, пленок, у желтков густая.	Меланж от светло-желтого до светло-оранжевого, у белка — палевый, светопрозрачный, у желтка — от желтого до палево-желтого непрозрачный.	Приятный, характерно не допускается тухлого запаха.	Яичный, без посторонних привкусов.
Сахар-песок	Должен быть чистым, без различных добавок и комков.	Однородная сыпучая масса	Белый	Без посторонних запахов.	Сладкий без посторонних привкусов.
Мука	Рассыпчатая без комочков.	Сыпучая без комочков.	Белый или с кремовым оттенком.	Должен быть приятным, слабовыраженным, свойственным пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлым, не плесневым.	Должен быть свойственным муке, без горького, кислого и постороннего привкусов.

Наименование продукта	Внешний вид	Консистенция	Цвет	Запах	Вкус
Какао-порошок	Тонкоизмельченный, однородный порошок.	Мягкая, однородная, сыпучая, без комков.	Порошок от светло-коричневого до темно-коричневого цвета. Не допускается серого оттенка.	Должен быть без посторонних запахов.	Горький вкус должен быть без посторонних привкусов.
Разрыхлитель	Кристаллический порошок.	Сыпучая, без комочков.	Белый бесцветные кристаллы.	Без запаха.	Свойственный данному продукту.
Соль	Кристаллический продукт.	кристаллический сыпучий продукт.	Белый.	Без посторонних запахов.	Соленый без постороннего привкуса.
Сметана	Однородная густая масса с глянцевой поверхностью.	20.0 % допускается недостаточно густая, слегка вязкая консистенция с незначительной крупитчатостью.	Белый.	Чистые, кисломолочные, без посторонних запахов.	Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов.
Сахарная пудра	Должен быть чистым, без различных добавок.	Однородная сыпучая масса без комков.	Белый.	Без посторонних запахов.	Сладкий без посторонних привкусов.
Вода	Прозрачная без различных добавок.	Жидкая.	Бесцветная.	Без запаха.	Без вкуса.
Крахмал	Однородная, сыпучая масса, без комочков.	Однородная, сыпучая масса, без комочков.	Белый с кристаллическим блеском у крахмала экстра.	Свойственный крахмалу, без постороннего запаха.	Свойственный крахмалу, без постороннего вкуса.

Наименование продукта	Внешний вид	Консистенция	Цвет	Запах	Вкус
Черника	Плоды свежие, доброкачественные, плотные (в зависимости от помологического сорта), чистые, здоровые, достаточно развившиеся; неповрежденные 1); без затрагивающих мякоть повреждений насекомыми-вредителями; без насекомых-вредителей; без излишней внешней влажности.	Плотная.	Темно-синий.	Без постороннего запаха.	Без постороннего привкуса.
Масло сливочное	Плотная, пластичная, однородная или недостаточно плотная и пластичная. Поверхность на срезе блестящая, сухая на вид. Допускается слабо-блестящая или матовая поверхность с наличием мелких капелек влаги.	Плотная, пластичная, однородная или недостаточно плотная и пластичная. Поверхность на срезе блестящая, сухая на вид. Допускается слабо-блестящая или матовая поверхность с наличием мелких капелек влаги.	От светло-желтого до желтого, однородный по всей массе.	Без посторонних запахов.	выраженные сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов.
Молоко сгущенное	Однородная, вязкая по всей массе без наличия ощущаемых органолептических и кристаллов.	Однородная, вязкая по всей массе без наличия ощущаемых органолептически.	Равномерный по всей массе.	Запах пастеризованного молока (для цельного сгущенного с сахаром).	Вкус сладкий, чистый с выраженным вкусом (для цельного).

Наименование продукта	Внешний вид	Консистенция	Цвет	Запах	Вкус
	Молочного сахара (лактозы).	Кристаллов молочного сахара (лактозы).		Молока частично обезжиренного сгущенного с сахаром и молока обезжиренного сгущенного с сахаром) без посторонних запахов.	Сгущенного с сахаром, молока частично обезжиренного сгущенного с сахаром и молока обезжиренного сгущенного с сахаром без посторонних привкусов.
Шоколад горький (70%)	Глянцевая поверхность ровная или волнистая, с рисунком или без него, блестящая.	Твердая.	Темно-коричневый.	Свойственный шоколаду.	Горький, без посторонних примесей.

Для приготовления торта организуется рабочее место. Для этого необходимо организовать рабочую зону и данное оборудование, инвентарь и посуду.

Оборудование, использованное для приготовления торта.

Комбайн Garlyn S-350 насадка для взбивания, кофемолка модель Vitek, духовой шкаф Delta, электронные весы ARESA AR-4305, пирометр TN400.

Инвентарь, посуда для приготовления торта.

Мерные ложки и стакан, форма для выпечки, решетка для охлаждения, силиконовые кисти, форма для сборки (кольцом) шпатель, кондитерский мешок, ацетатная пленка, тортонница, силиконовая лопатка, сито, тара.

Что бы узнать граммовки для приготовления торта, была разработана технологическая карта на диаметр 20 см.

Таблица 3- Технологическая карта. Наименование изделия «Торт праздничный».

№	Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
1	Мука пшеничная	160	160
2	Сахар	310	310
3	Яйцо С1	6	290
4	Соль	1	1
5	Разрыхлитель	8	8
6	Какао-порошок	22,5	22,5
7	Крахмал картофельный	10	10
8	Черника свежая	300	
9	Вода	100	100
10	Масло сливочное	230	230
11	Шоколад горький	50	50
12	Молоко сгущенное	184	184
13	Сметана	700	700
14	Сахарная пудра	140	140
	Выход	-	1000

Подготовка продуктов.

Перед замешиванием теста муку просеиваем через сито. Яйца промываем в слабом растворе пищевой соды, затем промываем чистой водой и протираем сухой салфеткой. Сахар, сахарная пудра, крахмал, какао-порошок, разрыхлитель так же просеиваем через сито. Ягоды перебираем и промываем в проточной воде и даем обсохнуть на салфетке. Масло сливочное зачищаем.

Для приготовления торта нужно приготовить сметанный крем. Залог успеха в приготовлении пышного и стабильного крема заключается в 4 характеристиках:

1. натуральность. свежая не кислая сметана
2. жирность сметаны
3. в место сахара использовать сахарную пудру
4. температура сметаны

Поскольку сметана у нас 20%-я, ее нужно отвесить. Берем глубокую ёмкость и сито, кладем на нее чистую марлю, сложенную минимум в 4 слоя. Выкладываем сметану. Завязываем концы марли, в полученный узелок проставляем лопатку. Убираем сито и подвешиваю узелок со сметаной прямо над глубокой ёмкостью. Мешочек со сметаной, не должен доставать до дна и соприкасаться с выделенной сывороткой. Затем убираем сметану в холодильник минимум на 6 часов. [3]

Шоколадный бисквит.

Духовку включаем на разогрев, температура 170-180 градусов, режим верх-низ. Заранее подготавливаем форму для выпекания.

В таре соединяем муку, какао и разрыхлитель. Перемешиваем и просеиваем через сито, разминая все комочки.

Подготавливаем комбайн. Яйца переливаем в дежу миксера, добавляем немного соли и начинаем взбивать. Когда яйца стали однородной массы, добавляем сахарный песок, постепенно увеличивая скорость миксера до средневысокой скорости. Масса должна посветлеть и сильно увеличиться в объёме, а след, оставленный взбитой массой на поверхности, не сразу растекается.

В два приёма добавляем сухие ингредиенты и замешиваем однородное бисквитное тесто. Перекладываем тесто в подготовленную форму и отправляем в заранее разогретую духовку.

В нашей духовке бисквит выпекался при температуре 170 градусах, 40 минут. Готовность бисквита проверяем деревянной шпажкой. Оставляем бисквит полностью остыть на решётке. Бисквит обворачиваем в пищевую пленку и убираем в холодильник. Даем выстоять бисквиту 6 ч. (рис1)



Рисунок 1 – Выпеченный бисквит

Ягодная начинка.

В таре смешиваем сахар и крахмал. Чернику кладем в сотейник. Ставим на плиту и ждём, когда закипит. Кладем сухие ингредиенты. Масса начнёт сразу густеть, убавляем нагрев до минимума и постоянно помешиваем.

Варим пару минут и снимаем с плиты. Перекладываем начинку в тарелку и накрываем пищевой пленкой в контакт. Даем полностью остыть. (рис.2)



Рисунок 2 – Ягодная начинка

Сахарный сироп.

В сотейник выливаем воду и высыпаем сахар. Сироп варим пару минут и даем остыть.

Маслянистый крем.

Сливочное масло должно быть размягченным, для этого нужно оставить его при комнатной температуре (примерно на пол часа). Взбиваем его до получения пышной, эластичной массы белого цвета (3-4 минуты). Затем, не прекращая взбивания, вливаем в масло небольшими порциями сгущенное молоко. Взбиваем крем из сгущенки и масла в течение 10-15 мин. до получения пышной, однородной массы.

Если сгущенное молоко засахарилось, его надо предварительно вскипятить и охладить до комнатной температуры.

После подготовки всех составляющих компонентов. Из холодильника достаем сметану и выкладываем в тару. Взбиваем холодную сметану так же, как и жирные сливки. И постепенно вводим сахарную пудру. Если в сахарной пудре есть слежавшиеся комочки, то её нужно обязательно

просеять, разбивая все комочки. Соотношение сметаны к сахарной пудре два к одному.

Достаем бисквит разворачиваем от пленки и разрезаем на три части.

Сборка торта.

Что бы не срезать шапочку у бисквита, мы кладем шапочку вниз, чтобы при выравнивании торт был ровным.

Торт мы всегда собираем в кольце с ацетатной пленкой.

Первую часть бисквита пропитываем сахарным сиропом. Промазываем корж сметанным кремом и выравниваем кондитерским шпателем. На прослойку делаем бортики из этого же крема. В углубление выкладываем часть ягодной начинки. И накрываем вторым коржом. Пропитываем, промазываем корж сметанным кремом и делаем те же бортики и выкладываем оставшуюся начинку, промазываем кремом, накрываем третьим коржом и оставшимся кремом промазываем верх торта и убираем в холодильник на 5 - 6ч что бы торт пропитался. (рис.3)



Рисунок 3 – Собранный торт с выравниванием

Пропитанный торт освобождаем от кольца и пленки, маслянистым кремом делаем черновое выравнивание и через 10 минут отправляем торт в холодильник вместе с кремом. Шпателем тщательно выравниваем торт.

Декор. Ягоды красной и черной смородины.

Шоколадные подтеки.

Для подтеков берем плитку шоколада и измельчаем на маленькие кусочки, чтобы шоколад быстрее растопился. Затем берем тару и выкладываем шоколад. Мы будем топить его на паровой бане. Нагреваем шоколад импульсно: первый раз - 15-20 секунд, все последующие разы - 5-6 секунд. Никогда не перегревайте шоколад, он может свернуться.

В растопленный шоколад добавляем сливочное масло комнатной температуры. После того, как масса станет однородной, проверяем температуру: рабочая температура шоколада для подтеков составляет 32-34 градуса. Выкладываем шоколад в кондитерский мешок. Торт должен быть обязательно хорошо охлажден, и мы делаем подтеки из шоколада находящийся в кондитерском мешке.

Для крепления ягод используем оставшийся шоколад. На подтеки выставляем ягоды через одну: красная ягода, черная ягода и так далее по кругу. Для второго круга ягод мы берем ягоду, кладем на нее каплю шоколада и крепим к тарту. Так проделываем со всеми ягодами, нагревая шоколад при необходимости. Там, где были промежутки между ягодами, мы заливаем их шоколадом. (рис.4)



Рисунок 4 – Шоколадные подтеки

В середине торта выложили из ягод сердечко и залила его шоколадом.
Торт убрали в холодильник.



Рисунок 5 – Торт в готовом виде

Органолептические показатели.

Внешний вид: поверхность ровная, без трещин, украшенный ягодами и шоколадными подтеками.

Консистенция: бисквит мягкий, нежный, мелкопористый, крем нежный, однородный, ягодная начинка не жидкая.

Цвет: бисквит темно-коричневого цвета.

Вкус и запах: сладкий, свойственный входящим компонентам.

Сроки хранения.

Храним торт в холодильнике, при температурном режиме +2...+4 градусов. Срок хранения – 3 суток (72 часа).

Что бы узнать стоимость торта нужно составить калькуляционную карту.

Таблица 4 - Калькуляционная карта

Наименование сырья	Норма	Цена за 1 кг	Сумма р.
<i>Бисквит шоколадный:</i>			
Мука	160		19,2
Сахар	180		10,8
Яйцо (С1-6 шт.)	290		31,9
Соль	1		0,03
Разрыхлитель	8		9,6
Какао-порошок	22,5		20,25
Сахар	80		4,8
<i>Ягодная прослойка:</i>			
Крахмал картофель.	10		7,04
Черника свежая	300		312
<i>Сахарный сироп:</i>			
Сахар	50		3
Вода	100		7
<i>Шоколадные подтеки:</i>			
Масло сливочное (82,5%)	30		30
Шоколад горький	50		50
<i>Маслянистый основной крем на сгущенном молоке:</i>			
Масло сливочное (82,5%)	200		200
Молоко сгущенное	184		77,4737
<i>Сметанный крем:</i>			
Сметана (20%)	700		347,667
Сахарная пудра	140		29,4
Продажная цена	-		1160,16

Для приготовления торта была составлена таблица №5 (трудозатраты на приготовление), чтобы узнать затрачиваемое время на торт.

Таблица 5 - Трудозатраты на приготовление

Компоненты	Общее время приготовления	Трудозатраты
Шоколадный бисквит	6 ч. 50 мин	10 мин
Ягодная начинка	30 мин	10 мин
Сметанный крем	6 ч. 10 мин	10 мин
Маслянистый крем	45 мин	15 мин
Сахарный сироп	5 мин	5 мин
Шоколадные подтеки	5 мин	5 мин
Итого:	14,25ч	0,66 ч

Общее время приготовления – это период времени на подготовку рабочего места, подготовку продуктов, то есть это время от начала готовки компонентов до подачи.

Трудозатраты — это затраты необходимые для выполнения работы только в присутствии человека.

Заключение

В ходе выполненной работы нами был изучен большой объем информации как теоретической, так и практической. Мы изучили подготовку сырья и его хранение, а также составили технологической карты для данного продукта.

В ходе составления технологических карты мы произвели корректировку технологии приготовления данного изделия:

1. Вместо бисквитной массы с кремом и ягодами мы заменили на слой из бисквитного полуфабриката, крема, с добавлением второго сметанного крема и черничным джемом с целиковыми ягодами. Это придало ему солёность и более сложный и интересный и яркий вкус, текстуру и визуальный эффект, что делает его более привлекательным для употребления.
2. При оформлении торта «Праздничный торт с двумя кремами и ягодной начинкой» чтобы добавить новые ноты вкуса к ягодам черники была добавлены свежие плоды ягод красной и черной смородины.

Из данной статьи можно сделать вывод, что приготовление торта «Праздничный с двумя кремами и ягодной начинкой» является трудоемким процессом, который требует строгого следования инструкциям, использования специального оборудования и посуды, а также правильного расчета состава продуктов и калькуляционной таблицы для определения цены и трудозатрат на приготовление. Цель и задачи, поставленные в работе, были выполнены.

Торт по оформлению и по вкусовым качествам соответствовал тем критериям поставленными перед выполнением работы.

Несмотря на все трудности в приготовлении, торты являются одним из самых популярных кондитерских изделий в продаже и пользуются большим спросом у потребителя благодаря внешнему виду и вкусовым качествам.

Список литературы.

1. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / З. П. Матюхина. — 7-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2017 — 336 с. (дата обращения 27.10.22г.)
2. Бутейкис Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. Образования / Н. Г. Бутейкис. — 9-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2010. — 304С. [8] С. цв. ил. (дата обращения 20.01.23г.)
3. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования / Н. А. Анфимова — 10-е изд. Стер. — М.: «Издательский центр «Академия». 2015 г. -400 с. (дата обращения 16.03.23г.)