**Перечень приготовляемых изделий из пресного теста (+**Приложение 2 это будет ваше зачетное выпускное задание**)**

1. Песочное тесто: Торт «Ленинградский».

2. Песочное тесто: Пирожное «Корзиночка любительская»

3. Песочное тесто: Пирожное «Корзиночка» с белковым кремом.

4. Песочное тесто: Пирожное «Грибок» с кремом.

5. Песочное тесто: Пирожное «Песочное» с белковым кремом.

6. Слоеное тесто: Пирожное «Трубочка» с белковым кремом.

7. Слоеное тесто: Пирожное «Трубочка» со сливочным кремом.

8. Заварное тесто: Пирожное «Трубочка» с белковым кремом.

9. Заварное тесто: Пирожное «Трубочка» с обсыпкой.

10. Заварное тесто: Торт (профитроли) стр.158, тесто зав-й п/ф 330, крем 200, помада 250, миндаль или орехи 80.

11. Бисквитное тесто: Пирожное « Ноктюрн»

12. Бисквитное тесто: Торт «Торт кофейный»

13. Бисквитное тесто: Пирожное «Бисквитное» со сливочным кремом (нарезн.)

14. Бисквитное тесто: Пирожное «Бисквитное» с белковым кремом (нарезное).

15. Бисквитное тесто: Торт «Кармен»

16. Бисквитное тесто: Торт «Лимонный»

17. Бисквитное тесто: Торт «Подарочный» (Крем «Шарлот»)

18. Бисквитное тесто: Торт «Незабудка»

19. Бисквитное тесто: Торт «Бисквитно-фруктовый»

20. Бисквитное тесто: Торт «Вечер»

21.Бисквитное тесто: Торт «Прага» (бискв стр.153

22. Песочное тесто: Торт «Пешт»

23. Песочное тесто: Торт «Добрынинский»

24. Песочное тесто: Торт «Подмосковный»

25. Песочное тесто: Торт «Листопад»

26. Песочное тесто: Торт «Ландыш» (возможны вариации)

27. Песочное тесто: Торт «Песочный с джемом»

28. Бисквитное тесто: Торт «К чаю»

29. Бисквитное тесто: Торт «Кофейный»

30. Бисквитное тесто: Торт «Бисквитно-кремовый»