31. ИЗДЕЛИЯ ИЗ БИСКВИТНОГО ТЕСТА

Бисквитное тесто готовят без химических разрыхли­телей. Для получения пенообразной структуры в него вводят взбитые яйца или яичные белки, которые и яв­ляются механическими разрыхлителями.

В состав бисквитного теста входят мука, сахар и яй­ца в соотношении 1:1:2. Часть муки (до 25%) можно заменить картофельным крахмалом. Крахмал в тесте связывает больше влаги из яиц, чем мука, поэтому при выпечке влага меньше улетучивается и изделия получа­ются с ровными порами и при резке не так сильно кро­шатся.

Муку для бисквитного теста выбирают со средним ко­личеством клейковины (около 30%). Из муки с боль­шим содержанием клейковины изделия получаются плотными, мало пористыми, а из муки, бедной клейковиной или с очень слабой клейковиной, они получаются крошливыми.

Существуют два способа приготовления бисквита: холодный и теплый. Холодный способ заключается в том, что белки, отделенные от желтков, взбивают, а желтки растирают с сахаром, после чего соединяют с мукой. Этот способ можно применять только в том слу­чае, если при раскалывании яиц белок хорошо отде­ляется от желтка. Необходимо учитывать, что в процес­се длительного хранения (в холодильниках или в из­вестковом растворе) оболочка желтка ослабевает и при раскалывании яйца легко рвется, вследствие чего жел­ток смешивается с белком. В этом случае или при нали­чии меланжа применяют теплый способ, который заклю­чается в том, что белки и желтки смешивают с сахаром, подогревают, взбивают и, охладив, быстро вводят муку.

Взбитая яичная масса неустойчива, поэтому при со­единении с мукой и при выпечке бисквитного теста не­обходимо соблюдать осторожность (не делать резких движений руками, не встряхивать), иначе изделия могут получиться плотными, не разрыхленными.

При выпечке сильное увеличение объема бисквита происходит за счет расширения пузырьков воздуха и паров воды, находящихся в тесте. Пористая структура закрепляется свернувшимися белками муки и яиц.

На рис. 26 представлена схема приготовления биск­витного полуфабриката.

В результате некоторых исследований, проведенных в последнее время, было установлено, что для получе­ния пористой структуры бисквитного теста можно ис­пользовать не только яйца. Оказалось, что и белки мо­лока обладают хорошими пенообразующими свойства­ми и эти свойства могут быть усилены при помощи гидролиза.



**Рис. 26.** Схема приготовления бисквитного полуфабриката

Московский институт народного хозяйства им. Г. В. Плеханова рекомендует к изготовлению бисквит, в котором сухим обезжиренным молоком может быть заменено 30 или 50% меланжа. Технология изготовле­ния бисквитного полуфабриката с сухим молоком мало чем отличается от обычной. При замене 30% меланжа на 1 кг готового бисквита берут 53,8 г сухого обезжи­ренного молока. В этом случае следует взять 432,7 г меланжа вместо обычных 618,12 г. К сухому молоку добавляют тройное количество воды (140-150 мл), тщательно перемешивают и оставляют на 1-2 часа для получения однородной массы, затем смешивают с ме­ланжем (оттаявшим) и приготовляют бисквит как обыч­но. Влажность теста должна быть не более 34-34,5%.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ БИСКВИТНОГО ТЕСТА ХОЛОДНЫМ СПОСОБОМ**

*Мука высшего сорта 375, сахарный лесок 351,
желтки 351, белки 527, эссенция 2,3.
Выход 1000* г.

***Приготовление теста.*** Для бисквитного теста, приго­товляемого холодным способом, свежие яичные желтки (¼ по рецептуре), тщательно отделенные от белков, смешивают с сахаром (¾) и растирают массу 2- 3 мин. Затем, помешивая, постепенно добавляют осталь­ные желтки и растирают до тех пор, пока не исчезнут крупинки сахара и масса не увеличится в объеме при­мерно в 3 раза.

Одновременно в холодном помещении взбивают белки.

Посуда, в которой взбивают белки, должна быть аб­солютно чистой. При взбивании в алюминиевой посуде бисквит темнеет. Рекомендуется взбивать белки в посу­де со сферическим дном.

Сначала белки взбивают медленно, затем постепенно темп взбивания усиливают. Чтобы белки лучше взби­вались и посуда не портилась, не следует при взбивании задевать веничком края и дно посуды. В конце взбива­ния при появлении признаков творожения белков (бел­ки становятся рябоватыми) добавляют небольшими пор­циями сахарную пудру или сахарный песок (¼ по нор­ме). Сахар препятствует творожению белков и улучшает структуру белковой массы.

Если белки недостаточно хорошо взбиты, то в них образуются крупные пузырьки воздуха, которые при за­месе теста лопаются, и готовые изделия получаются не­достаточно рыхлыми. Излишне взбитые белки имеют мелкие пузырьки воздуха с очень тонкими стенками: та­кие пузырьки при нагреве теста в жарочном шкафу ло­паются и изделия «садятся» (см. «Приготовление воз­душного теста»).

Хорошо взбитые белки должны в 4-5 раз превы­шать их первоначальный объем и сохранять свою форму в виде шапки.

Замешивают тесто так: к растертым желткам добав­ляют взбитые белки (¼) и, слегка перемешав, всыпа­ют муку, смешанную с картофельным крахмалом, затем кладут остальную часть взбитых белков. Все это слегка смешивают до образования однородного теста.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ БИСКВИТНОГО ТЕСТА ТЕПЛЫМ СПОСОБОМ**

*Масло 300, крахмал картофельный 74, сахар 371,
яйца или меланж 618, эссенция 3,7.
Выход 1000* г*бисквитного пласта (полуфабриката).*

***Для бисквитного теста, приготовляемого теплым спо­собом***, яйца или меланж и сахар кладут в машину и в течение 25-30 мин. взбивают, т. е. до тех пор, пока мас­са не увеличится в объеме в 2,5-3 раза. Для ускорения взбивания меланж подогревают до 37-42° или слегка подогревают на противне сахар при 100-150°. При взбивании масса охлаждается. Процесс замеса яичной массы с мукой должен быть кратким - не более 15- 20 сек.

Можно иначе приготовить тесто: яйца или меланж выливают в посуду, добавляют сахар и, непрерывно взбивая веничком, нагревают на мармите до 40-50°. Затем снимают с мармита и, взбивая веничком, охлаж­дают до 20°, потом еще раз нагревают, продолжая взби­вать, и опять охлаждают до 20°, затем быстро в течение 20-30 сек. перемешивают с просеянной мукой.

Массу нельзя нагревать на сильном огне или пере­гревать свыше 45°, так как белки начнут частично свер­тываться. Количество воздуха в тесте уменьшится, от­чего бисквит получится плотный, с малым объемом. Если яйца недостаточно взбиты, воздушные пузырьки обра­зуются крупные, при замесе с мукой быстро лопаются и бисквит получается плотным, с малым объемом.

Муку перед замесом просеивают 2-3 раза, при этом крахмал лучше перемешивается с мукой и мука больше насыщается воздухом. Это ускоряет процесс замеса, и бисквит будет более пышный, с мелкими порами, боль­шего объема.

Нельзя неохлажденную яичную массу перемешивать с мукой, а также долго месить тесто, от этого оно мо­жет затянуться и уплотниться, а изделия получатся низкие, непышные.

Меланж с сахаром можно взбивать без подогрева. В этом случае взбивать массу следует более интенсивно и длительно, от трения масса сама нагревается, жиры желтка размягчаются и масса лучше взбивается. Влаж­ность теста 36-38%.

**ФОРМОВКА И ВЫПЕЧКА БИСКВИТА**

Дно формы для тортов или противня смазывают слегка растопленным маслом и посыпают мукой (масло для смазывания и мука для посыпки учитываются в ре­цептуре на изделие). Формы и противни можно высти­лать бумагой, которую удаляют перед разделкой биск­вита. Тесто наливают в форму для торта или проти­вень только на ¾ их высоты (3 см), так как при вы­печке тесто увеличивается в объеме и может вылиться из формы. Поверхность теста выравнивают ножом. Пос­ле этого бисквит тотчас же выпекают, так как мелкие пузырьки воздуха, образовавшиеся в тесте, могут бы­стро лопнуть, что ухудшит качество изделий.

Противни и формы тортов бывают разных размеров, поэтому необходимо знать, сколько теста нужно налить на тот или иной противень либо форму. Для этого под­считывают, какое количество бисквитных пирожных размером 35x85 мм поместится на данном противне или форме, расчет ведут так же, как для песочных пи­рожных. Противень с бисквитным тестом осторожно, не стряхивая и не ударяя, ставят в печь или жарочный шкаф так, чтобы все дно стояло на ровной поверхности, иначе толщина бисквитной лепешки бу­дет неодинаковой.

Выпекают бисквитное тесто при 200-220°, причем в течение 10-15 мин. его нельзя трогать, так как от ма­лейшего сотрясения лопаются неокрепшие стеной пу­зырьков, воздух улетучивается, бисквит делается плот­ным и плохо пропекается.

Готовность бисквита определяют по цвету корочки и по упругости: при надавливании пальцем на непропе­ченном бисквите остается ямочка.

Свежий бисквит при нарезке крошится, поэтому его выдерживают после выпечки не менее 8 час.

Ниже приводятся недостатки, которые могут возник­нуть при изготовлении полуфабриката из бисквитного теста, и причины их возникновения.



Влажность полуфабриката 29±2%.

**ПИРОГ БИСКВИТНЫЙ**

Для теста: мука 248, сахар 245, меланж 455;
для начинки: повидло или джем 323, сахар 36;
сахарная пуд­ра для посылки 45.
*Выход* 1000 г.

Бисквит (полуфабрикат) разрезают на два пласта, охлаждают и склеивают пласты фруктовой начинкой, после чего разрезают на куски весом по 50 или 75 г и посыпают сахарной пудрой.

*Требования к качеству:* выпеченное тесто пористое, пышное, при надавливании пружинит; пирог прослоен фруктовой начинкой, посыпан сахарной пудрой и раз­резан на куски.

**РУЛЕТ БИСКВИТНЫЙ С ПОВИДЛОМ**

*Мука 1880, сахар 1880, яйца 3140, сахарная пудра 230,
по­видло 21180. Выход 100 шт. по 75* г.

Бисквитное тесто приготавливают холодным спосо­бом, но без добавления крахмала.

На лист оберточной бумаги, вырезанной по размеру противня, наносят слой теста толщиной 6-7 мм, затем, взяв бумагу с тестом, укладывают ее на кондитерский лист. Выпекают пласт теста в течение 7-8 мин. при 230-250°. На стол, покрытый оберточной бумагой, кла­дут испеченный пласт так, чтобы припекшаяся бумага была сверху. Припекшуюся бумагу снимают, а на биск­витный пласт наносят слой повидла. Затем при помощи бумаги, покрывающей стол, свертывают из пласта биск­вита рулет, разрезают его слегка наискось на куски и посыпают сахарной пудрой.

Иногда бисквитный рулет смазывают тонким слоем повидла, рулет обваливают в сахарном песке и затем разрезают на пирожные.

*Требования к качеству:* изделие круглой формы, сверху покрыто сахарной пудрой; на разрезе видна про­слойка из повидла в виде спирали; цвет бисквита жел­тый, повидла - светло-коричневый; мякиш пористый, упругий, легко разламывается, повидло густое.

**РУЛЕТ ШОКОЛАДНЫЙ**

*Для теста: мука 600, сахар 640, какао-порошок 64,
яйца дие­тические 1200;*
*для крема: масло сливочное 1500, молоко све­жее 12,60,
крахмал 1-28, сaxap 427, какао 20, ром 107;*
*для от­делки: шоколад 577.
Выход* 100 шт. по 50 г.

Бисквитное тесто приготавливают холодным спосо­бом с добавлением какао, размазывают его на листы бумаги и выпекают, как указано в рецепте 94. Одновре­менно готовят крем типа Шарлот следующим образом: молоко с сахаром кипятят и заваривают крахмалом, пе­ремешанным с какао-порошком. После остывания до­бавляют коньяк и при непрерывном сбивании небольши­ми кусками сливочное масло.

Выпеченный и охлажденный бисквит прослаивают кремом, свертывают рулетом, сутки выдерживают в холодильнике и глазируют шоколадом. Кондитерским гребешком сверху наносят рисунок в виде волнистых полосок и нарезают под углом 30° на порции.

*Требования к качеству:* изделие круглой формы, сверху заглазировано шоколадом. На разрезе видны прослойки крема в виде спирали, цвет теста и крема коричневый, мякиш пористый, легко разламывается, крем густой.

**ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ СДОБНОЕ**

*Мука 447, сахар для теста 398, меланж 298,
эссенция 2,4; сахар на посыпку 124.
Выход 1000* г*(225 шт.).*

Сахар смешивают с меланжем и, взбивая веничком, нагревают на мармите до 40°, после чего, взбивая, ох­лаждают до 18-20°. Добавляют эссенцию, муку и за­мешивают тесто. В кондитерский мешок с гладкой тру­бочкой (диаметр отверстия 1 см) наливают тесто и «от­саживают» круглые лепешки на смазанный маслом и посыпанный мукой противень. Посыпают лепешки саха­ром так, чтобы вся поверхность их была покрыта саха­ром, и, перевернув противень вверх дном, ссыпают из­лишний сахар (при переворачивании противня лепеш­ки не падают, так как они прочно приклеиваются к про­тивню). Противень с печеньем ставят в сухое теплое место на 1-2 часа. Когда на печенье образуется тонкая хрупкая корочка, его выпекают при 180-200°.

*Требования к качеству:* мелкое печенье круглой фор­мы светло-кремового цвета; влажность 6,5%.

**БИСКВИТ СУХОЙ**

*Мука 469, сахар 367, яйца 826, сахарная пудра 92.
Выход 1000 г (100-1110 шт.).*

Готовят бисквитное тесто холодным способом, кладут его в кондитерский мешок с гладкой трубочкой (диаметр отверстия 1 см) и «отсаживают» изделия в форме палочек длиной 10-12 см на проти­вень, покрытый бумагой. Посыпают их сахарной пудрой и выпекают при 230-240°.

Требования к качеству: изделия в виде палочек с блестящей поверхностью, светло-желтого цвета.

**ПИРОЖНОЕ БИСКВИТНОЕ КРУГЛОЕ С КРЕМОМ**

Для теста: мука 940, сахар 880, яйца (желтки) 880, яйца (белки) 1325, эссенция 6;
для крема: сахарная пудра 610, масло сливочное 955,
молоко сгущенное 384, конь­як 3, ванильная пудра 10;
для сиропа: сахар 294, коньяк 22, эссенция 1, вода 250;
для помады: сахар 1785, патока 180, эссенция 6,
вода 550, какао-по­рошок 60;
для начинки: сахар 25, повидло 220.
*Выход* 100 шт. по 70 г,

Бисквитное тесто готовят холодным способом без добавления крахмала. Тесто кладут в кондитерский ме­шок с гладкой трубочкой (диаметр отверстия 2 см) и «отсаживают» на противень, покрытый оберточной бу­магой, круглые лепешки весом по 20 г, затем их немед­ленно выпекают в течение 15-20 мин. при 190-200° и охлаждают 5-8 час. Лепешки снимают с бумаги, по­парно склеивают кремом, причем для верхней части вы­бирают самые красивые лепешки одинакового размера, а для нижней используют остальные. Нижние лепешки ножом или круглой выемкой выравнивают по размеру верхних лепешек.

Склеенные кремом лепешки погружают верхней ча­стью в ароматизированный сахарный сироп, кладут об­ратно (верхней частью вверх) на противень и охлажда­ют. Это облегчает глазировку. Затем при помощи вилки верхнюю часть лепешки опускают в согретую помаду.

Чтобы помада равномерно покрыла верхнюю часть изделия тонким слоем, его 2-3 раза быстрым движени­ем руки опускают в помаду и, вынимая, слегка встряхи­вают. Изделия кладут на противень глазированной сто­роной вверх. Помада не должна стекать с изделия на противень. После засыхания помады изделия украшают кремом, фруктовой начинкой или фруктами и уклады­вают в бумажные капсулы.

Если пирожные наполняют сбитыми сливками, то верхнюю лепешку глазируют помадой отдельно, дают ей затвердеть и укладывают ее на сливки.

**ПИРОЖНОЕ БИСКВИТНОЕ ПОЛОСКА С КРЕМОМ**

*Для теста: мука 1015, крахмал картофельный 250,*
*сахар 1255, меланж 2090, эссенция 2;*
*для сиропа: сахар 680, коньяк 64, эссенция 3, вода 750;*
*для крема: сахарная пудра 780, масло сливочное 1465,*
*молоко сгу­щенное 585, коньяк 5, ванильная пудра 15;*
*для начинки: сахар 25, повидло 200.
Выход* 100 шт. по 75 г.

Бисквитный полуфабрикат после выпечки вынимают из противня; для этого обводят ножом по стенкам про­тивня и, повернув его вверх дном, выкладывают бисквит на доску или стол. С бисквита соскабливают ножом или теркой подгоревшие места, сметают мягкой щеточкой крошки и длинным узким ножом или при помощи специального приспособления разрезают его на два или три пласта (слоя).

Нижний пласт бисквита равномерно пропитывают небольшим количеством ароматизированного охлажден­ного сиропа при помощи кисточки, маленькой лейки или специального сосуда. На нижний пласт бисквита нано­сят слой хорошо взбитого крема, а на него кладут верхний пласт и обильно смачивают его сиро­пом.

Крем при нанесении его на бисквит не должен сме­шиваться с крошками и таким образом портить внеш­него вида изделия. Поэтому сперва наносят на поверх­ность тонкий слой крема и приглаживают (грунтуют) так, чтобы крошки пристали к бисквиту, затем наносят второй слой крема, более густой, и кондитерским гре­бешком проводят волнистые или прямые линии. Чтобы бисквит при резке на пирожные не мялся, а края пи­рожных не пачкались кремом, подготовленную лепешку охлаждают, чтобы крем немного затвердел. После этого острый нож опускают в горячую воду, немного обтира­ют о салфетку или ударяют тупой стороной ножа о твердый предмет, стряхивая лишнюю воду, и затем раз­резают бисквит на пирожные прямоугольной формы длиной по 8-9 см, шириной по 4-4,5 см и толщиной по 3,5 см. Отделывают пирожное кремом и фруктовой начинкой.

*Требования к качеству:* пирожные прямоугольной формы, одинакового размера, с ровными краями, свер­ху украшены орнаментом из крема; цвет бисквита жел­тый, а крема - в зависимости от красителей; тесто по­ристое, упругое, хорошо пропитано сиропом, легко раз­ламывается; крем хорошо сохраняет форму; влажность 24%.

**ПИРОЖНОЕ БИСКВИТНОЕ ПОЛОСКА С ПОМАДОЙ И КРЕМОМ**

*Для теста: мука 990, крахмал картофельный 245,*
*сахар 1225, меланж 2040, эссенция 12;*
*для сиропа: сахар 605, коньяк 57, эссенция 2, вода 650;*
*для фруктовой начинки: сахар 180, повидло 1625;*
*для помады: сахар 1170, патока 115, вода 350;*
*для крема: сахарная пудра 206, масло сливочное 380,*
*молоко сгущенное 150, какао-порошок 35,
коньяк 1, ванильная пудра 4.
Выход* 10 шт. по 80 г.

Бисквитный полуфабрикат разрезают и вместо крема прослаивают фруктовой начинкой. Поверхность бисквит­ной лепешки покрывают тонким слоем фруктовой на­чинки, которая сглаживает поверхность и в дальнейшем при хранении пирожных сохраняет продолжительное время блеск помады. Помаду согревают до 40° и глази­руют так же, как песочное пирожное. После глазировки бисквит выдерживают 20-30 .мин., для за­твердения помады украшают кремом и разрезают но­жом так же, как пирожные с кремом.

*Требования к качеству:* см. «Пирожное бисквитное Полоска с кремом»; влажность 24%.

**ПИРОЖНОЕ БИСКВИТНОЕ ПОЛОСКА С ФРУКТАМИ И ЖЕЛЕ**

*Для теста: мука 965, крахмал картофельный 240,*
*сахар 1190, меланж 1980, эссенция 12;*
*для сиропа: сахар 395, коньяк 37, эссенция 1, вода 450;*
*для начинки: сахар 365, повидло 3285;*
*для желе: сахар 385, патока 96, агар 10, коньяк 31,*
*кислота лимонная 2, эссенция 2, краска 2, вода 450;*
*фрукты (цукаты) для отделки ,1205.
Выход* 100 шт. по 90 г.

Бисквитный пласт приготавливают как описано вы­ше. Поверхность его покрывают тонким слоем фруктовой начинки (1-2 см). Тупой стороной ножа намечают на бисквитном пласте контуры пирожных, на каждое пирожное красиво укладывают свежие или консервиро­ванные фрукты, а затем заливают желе. Желе надо охладить, чтобы оно загустело, но еще не застыло. За­ливают бисквитный пласт с фруктами так, чтобы фрук­ты не сдвинулись со своих мест. Когда желе застынет, бисквитный пласт разрезают на пирожные как описано выше.

*Требования к качеству*: см. «Пирожное бисквитное Полоска с кремом»; влажность 30%.

**ПИРОЖНОЕ КОФЕЙНОЕ**

*Бисквитный полуфабрикат 2277, кофейный сироп 1670,
крем сливочно-кофейный 3036, крошка жареная бисквитная 53,
орехи жареные 188, крем шоколадно-сливочный 366.
Выход 100 шт. по 75 г.*

Выпеченный бисквитный пласт разрезают на два слоя, промачивают кофейным сиропом для придания ярко выраженного вкуса кофе и прослаивают кофейным кремом. Затем поверхность бисквита покрывают слоем кофейного крема и нарезают на пирожные. Каждое пи­рожное украшают шоколадным кремом и орехами.

*Требования к качеству:* пирожные правильной фор­мы, украшены шоколадным и кофейным кремом, оре­хами. Аромат бисквита кофейный.

**ТОРТ БИСКВИТНЫЙ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ**

*Бисквитный полуфабрикат 400, сироп для промочки 180,
крем заварной 450; орехи для крема 50; повидло для обмазки 50;
орехи для обсыпки 70, крошка с добавлением сахарной пудры 30.
Выход 1200 г.*

Выпекают бисквитный полуфабрикат круглой фор­мы, разрезают, пропитывают оба слоя сиропом и склеи­вают заварным кремом с добавлением жареного ореха. Верх лепешки обмазывают тем же кремом и обсыпают крошкой через трафарет. Бока намазывают повидлом и обсыпают орехами.

*Требования к качеству*: торт круглой формы, посы­пан бисквитной крошкой, смешанной с пудрой. Бока об­сыпаны орехами. На разрезе видны два слоя хорошо промоченного бисквита, склеенные заварным кремом с орехами.

**ТОРТ ТРЮФЕЛЬ**

*Бисквитный полуфабрикат 350,
крем сливочно-шоколадный 370,
сироп для промочки 200, крупка шоколадная 90,
шоколад 40.
Выход 1000* г.
Для шоколадной крупки:*помада 785,
какао-порошок 196, масло сливочное 39,
ванильная пудра 5.
Выход 1000 г.*

Готовый бисквитный пласт разрезают, обе части промачивают сиропом и склеивают сливочно-шоколадным кремом. Верх и бока торта также смазывают этим же кремом и обсыпают шоколадной крупкой. Верх, кроме того, украшают шоколадными конфетами или фи­гурками из шоколада.

Для приготовления шоколадной крупки все компо­ненты перемешивают, охлаждают и протирают через сито.

*Требования к качеству:* торт правильной формы, сверху и с боков украшен шоколадной крупкой и шо­коладом. Крем шоколадный. Тесто желтое, хорошо про­питано сиропом, легко разламывается.

**ТОРТ БИСКВИТНЫЙ СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ**

*Бисквитный полуфабрикат 2371, крем из сливок 5600,
цукаты 129, ядро орехов 210, желе 200,
крошка бисквитная 103, крем шоколадно-сливочный 405,
помада шоколадная 1400, шоколад 100.
Выход 10 шт. по 1000* г.

Выпекают три бисквитные лепешки круглой формы и прослаивают их взбитыми сливками, которые посыпа­ют дроблеными орехами. Сверху торт покрывают шоко­ладной помадой и украшают сливочно-шоколадяым кремом, шоколадом, желе и дукатами. Бока обмазывают кремом и обсыпают бисквитной крошкой, слегка обжа­ренной.

*Требования к качеству:* торт круглый, покрыт шоко­ладной помадой и украшен сливочно-шоколадным кре­мом, шоколадом, желе и цукатами. Бока обсыпаны шо­коладной крошкой. На разрезе видны три слоя бискви­та, прослоенные взбитыми сливками и орехами.

**ТОРТ БИСКВИТНЫЙ С КРЕМОМ**

*Для теста: мука 116, крахмал картофельный 29,*
*сахар 143, меланж 239, эссенция 1,4;*
*для сиропа: сахар 99, эссенция 0,4, вода 108, коньяк 30;*
*для крема: сахарная пудра 105, масло сливочное 196,*
*молоко сгущенное 78, коньяк 0,7, ванильная пудра 2;*
*для шоколадного крема: сахарная пудра 11, масло сливочное 21,*
*молоко сгущенное 8,5, какао-порошок 2, коньяк 0,1, эссенция 0; 1;*
*для бисквит­ной крошки: мука 3, крахмал картофельный 0,5,*
*сахар 3,5, меланж 5,5; фрукты (цукаты) для отделки 18.
Выход* 1000 г.

Торты выпекают в круглых, овальных, квадратных или шестигранных формах или вырезают из бисквитной лепешки (полуфабриката).

Примерный размер форм для квадратных тортов ве­сом 500 г - 140х140 мм, весом 1000 г - 185x185 мм, весом 1200 г - 200х200 мм; диаметр пластов для круг­лых тортов весом 500 г - 160 мм; бисквитную лепешку (полуфабрикат) для мелких тортов разрезают по гори­зонтали на два пласта, а для крупных - на три пласта.

Нижний пласт бисквита пропитывают небольшим ко­личеством сиропа (20%), затем наносят слой крема, на который укладывают пласт бисквита, смачивают его сиропом (40%); опять наносят слой крема и укладыва­ют пласт бисквита, после чего смачивают его сиропом (40%).

Верхний пласт и боковые стороны торта покрывают кремом, затем кондитерским гребешком наносят волни­стые или прямые линии. Боковые стороны торта посы­пают бисквитными крошками. Торт украшают сливочно-масляным или шоколадным кремом, фруктами либо цукатами. Можно шоколадный крем специально не го­товить. В этом случае 1/10  сливочно-масляного крема смешивают с какао-порошком.

*Требования к качеству:* изделие правильной формы, сверху украшено кремом, фруктами и цукатами, с боков обсыпано крошкой; цвет теста желтый, крема - в зави­симости от красителей; тесто пористое, упругое, пропи­танное сиропом, легко разламывается; крем хорошо со­храняет форму; влажность 25,4%.

**ТОРТ ПОДАРОЧНЫЙ**

*Для теста: мука 93, крахмал картофельный 23,*
*сахар 115, меланж 191, эссенция 1;*
*для крема: сахар 138, масло сливочное 158,*
*яйца 25, молоко 92, ванильная пудра 1,5, коньяк .10;*
*для сиропа: сахар 109, эссенция 0,6, коньяк 13, вода 110;*
*для отделки: орехи 116, сахарная пудра 5.
Выход* 1000 г.

Торт промазы­вают двумя слоями крема. Тем же кремом смазывают верх и бока торта, а затем посыпают жареными оре­хами. Сверху орехи посыпают пудрой.

*Требования к качеству:* поверхность торта украшена орехами и сахарной пудрой.

**ТОРТ СКАЗКА**

*Для теста: мука высшего сорта 104, крахмал 26,*
*сахарный песок 129, меланж 215, эссенция 1,3;*
*для пропитки: сахарный песок 109, коньяк 10, эссенция 0,4;*
*для крема: сахарная шудра 110, масло сливочное 206,*
*молоко сгущенное 82, какао-порошок 20,*
*коньяк 0,7, ва­нильная пудра 1*
*для бисквитной крошки: му­ка 3, крахмал картофельный .1,*
*сахарный песок 4, меланж 7,5; фрукты (цукаты) для отделки 51.
Выход* 2 шт. по 500 г.

Бисквит выпекают в специальных формах, разрезают вдоль на три пласта, которые пропитывают сиропом. Каждый пласт смазывают кремом и склеивают. Поверх­ность и бока торта смазывают кремом, наносят сверху кондитерским гребешком волнистые или прямые линии, а бока в местах среза обсыпают бисквитной крошкой. Поверхность торта украшают кремом в виде розы с листьями и цукатами. Иногда торт оформляют в виде березового полена с сучками и грибами из крема.

*Требования к качеству:* торт имеет продолговатую форму в виде полена, прослоен и отделан шоколадным и ванильным кремом. Бока обсыпаны бисквитной крош­кой. Влажность 24 ± 2,4 %.

**ТОРТ КОФЕЙНЫЙ**

*Для теста: мука №14; крахмал картофельный 28.
сахарный песок 140, меланж 234, эссенция 1;*
*для бисквитной крошки: мука 3, крахмал картофельный 1,
сахар 4, меланж 6, эссенция 0,4;*
*для сиропа: сахар 97, кофе 2, коньяк 3,
ванильная пудра 4, вода 100;*
*для крема: сахар 140, коньяк 2, масло сливочное 150,
яйца 16, ва­нильная пудра 1, кофе 2, молоко 62;*
*для крема: сахар |18, коньяк 0,2, масло сливочное 20,
яйца 3, ванильная пудра 0,4, какао-порошок 2,6,
молоко 9; орехи жареные 25.
Выход* 1000 г.

Пропитывают бисквит кофейной промочкой, которую готовят из кофейного настоя. Кофейный настой переме­шивают с сиропом для промочки в соотношении 1:2, добавляют немного воды и уваривают до 102°. Прослаи­вают торт кофейным кремом. Поверхность украшают кофейным и шоколадным кремом, орехами. Иногда делают кремом надпись «Кофе».

*Требования к качеству:* торт правильной формы, ук­рашен шоколадным и кофейным кремом в виде орна­мента, с боков обсыпан крошкой. Цвет и аромат теста кофейный, тесто пористое, упругое, легко разламы­вается.

**ТОРТ ФРУКТОВЫЙ**

*Для теста: мука высшего сорта 116, крахмал картофельный 28,5,
caxapный песок 1143, меланж 238,5, эссен­ция 1,5;*
*сироп для пропитывания: сахарный песок 71,5,
коньяк 6,7 эссенция 0,3, вода 78;*
*для желе: сахарный лесок 32, патока 8, агар 0,8, вода 38;*
*крошка для обсыпки: мука высшего сорта 2,5,
крахмал 0,5, сахарный песок 3, меланж 5;
фрукты консер­вированные 128;*
*для начинки фруктовой: сахар­ный песок 35, повидло 317,5.
Выход* 1000 г.

Торты приготавливают и пропитывают сиропом. Смазывают пласты и бо­ковые стенки фруктовой начинкой. Бока обсыпают биск­витной крошкой. На поверхность укладывают консерви­рованные фрукты в виде орнамента и заливают желе (рис.27).



**Рис. 27.** Торт фруктовый

*Требования к качеству:* торт правильной формы, сверху украшен фруктами и желе, с боков обсыпан крошкой. Цвет теста желтый, тесто пористое, упругое, хорошо пропитано сиропом, легко разламывается. Влажность 18,9 ± 1,6 %.