Титульный лист

Оглавление

[1 КЛАССИФИКАЦИЯ ТОРТОВ 3](#_Toc115480525)

[1.1 Целые торты 3](#_Toc115480526)

[1.2 Отдельные торты 3](#_Toc115480527)

[1.3 Сборные торты 3](#_Toc115480528)

[2 ТИПЫ КОРЖЕЙ У ТОРТОВ 3](#_Toc115480529)

[3 ФОРМЫ ТОРТОВ 4](#_Toc115480530)

[4 НАЧИНКА У ТОРТОВ 4](#_Toc115480531)

[4.1 Популярные начинки 5](#_Toc115480532)

[4.2 Легкие начинки 5](#_Toc115480533)

[4.3 Постная начинка 6](#_Toc115480534)

[4.4 Муссовые начинки для зеркальных и велюровых тортов 7](#_Toc115480535)

[5 ОФОРМЛЕНИЕ ТОРТОВ 7](#_Toc115480536)

* 1. КЛАССИФИКАЦИЯ ТОРТОВ

## Целые торты

Торт, выпекаемый целиком, представляет собой пирог с начинкой. Внутри может содержать начинку, а снаружи покрыт глазурью или кремом.

## Отдельные торты

В отдельных тортах начинка и каркас готовятся отдельно.

## Сборные торты

Виды тортов, которые формируются слоями.

* 1. ТИПЫ КОРЖЕЙ У ТОРТОВ

**Разновидности коржей:**

* Бисквитные (классический ванильный, нежнейший миндальный, тающий во рту шоколадный, пряный морковный);
* Из заварного теста;
* Песочные;
* Безе (воздушно-ореховые);
* Медовые;
* Муссовые;
* Слоеные;
* Вафельные
* С какао порошком;
* Шоколадный без муки;
* Шифоновый.

**Бисквиты могут отличаться:**

* по способу и технологии приготовления теста;
* используемым основным и добавочным ингредиентам;
* времени выпекания.
  1. ФОРМЫ ТОРТОВ
* Круглые;
* Квадратные;
* Овальные;
* Сложные формы (скульпторные, мечевидные, в форме новогодней ёлки);
* 1 – 2 – 3 – несколько ярусов.
  1. НАЧИНКА У ТОРТОВ

Начинки, представленные в каталогах кондитерских как образец, корректируются:

* **По сезонности** – летом используются свежие местные ягоды и фрукты, зимой – консервированные, желированные, цукаты;
* **По вкусу клиента** – заменяются виды орехов, плодов, ароматизаторов, исключаются ингредиенты, способные стать причиной аллергической реакции;
* **По возрасту гостей праздника** – например, в торте-цифре с карамельной, шоколадно-вишневой начинкой ребенку, ромовый сироп заменяется фруктово-ягодным.

**Виды начинок:**

* Фруктово-ягодные начинки;
* Шоколадные и кофейные начинки;
* Начинки с добавлением орехов;
* Детские начинки;
* Гипоаллергенные начинки;
* Диетические начинки;
* Вегетарианские начинки.

## Популярные начинки

**Красный бархат**. Мягкий бисквит с шоколадным вкусом с прослойками мягкого сливочного сыра Маскарпоне.

**Прага.** Шоколадные бисквиты с прослойками мусса на основе шоколада и сгущеного молока.

**Медовик**. Медовые бисквиты с прослойками мусса на основе сметаны, сливок и сахарной пудры.

**Сникерс**. Шоколадные бисквиты с прослойками мусса на основе шоколада, сгущеного молока и обжаренного арахиса.

**Три Шоколада.** Бисквиты в сочетании с муссом на основе трех Бельгийских шоколадов (белого, молочного и горького).

**Вишня в шоколаде.** Шоколадные бисквиты с прослойками шоколадного мусса и добавлением свежей дикой вишни.

**Лавандовая.** Сочетание воздушного черничного бисквита с прослойками лавандового Cream Cheese.

**Голубика в шоколаде.** Шоколадные бисквиты с прослойками Cream Cheese и добавлением свежей голубики.

**Радужная.** Разноцветные бисквитные коржи в сочетании с белоснежным муссом на основе сливочного сыра.

**Банан/кокос/карамель.** Молочные бисквиты с прослойками Cream Chesse с добавлением банана, кокоса и карамели.

## Легкие начинки

**Королевское безе.** Нежные бисквиты на основе бельгийского шоколада в сочетании с кремом из сгущеного молока с добавлением грецкого ореха и ананаса.

**Санчо-Панчо.** Масляный бисквит с добавлением какао, нежная начинка из ананаса, персика и грецкого ореха.

**Тирамису.** Бисквит на горячем молоке, пропитанный какао с прослойкой воздушного сливочного Cream Cheese.

**Йогурт клубника.** Воздушный бисквит и легкий йогуртовый и клубничный муссы.

**Творожно-вишневая.** Легкий и воздушный творожно-йогуртовый мусс с прослойкой вишневого мусса и кусочками вишни.

**Йогурт малина.** Сливочные бисквиты с добавлением бельгийского шоколада с прослойками йогурта, Cream Cheese и добавлением свежей малины.

**Чизкейк.** Бисквиты с добавлением бельгийского молочного шоколада в сочетании с Cream Cheese.

**Морковь мандарин.** Морковные бисквиты в сочетании с нежным муссом с добавлением мандарина

**Манго/малина.** Сочетание воздушного бисквита и двух легких муссов из натурального манго и спелой малины.

## Постная начинка

**Постная с вишней.** Нежные бисквиты из рисовой и кукурузной муки с прослойками свежей, дикой вишни и сливок растительного происхождения

**Постная с клубникой.** Нежные бисквиты из рисовой и кукурузной муки с прослойками свежей клубники и сливок растительного происхождения.

**Постная с малиной.** Нежные бисквиты из рисовой и кукурузной муки с прослойками свежей малины и сливок растительного происхождения.

**Постная с голубикой.** Нежные бисквиты из рисовой и кукурузной муки с прослойками свежей голубики и сливок растительного происхождения.

**Постная Клюква/Корица.** Нежные бисквиты из рисовой и кукурузной муки с прослойками свежей клюквы, корицы и сливок растительного происхождения.

**Постная с смородиной.** Нежные бисквиты из рисовой и кукурузной муки с прослойками свежей чёрной смородины и сливок растительного происхождения.

## Муссовые начинки для зеркальных и велюровых тортов

**Мусс 3 шоколада.** Мусс на основе трех воздушных шоколадов (белого, молочного и горького).

**Мусс Cream Cheese.** Мусс на основе нежных Cream Cheese.

* 1. ОФОРМЛЕНИЕ ТОРТОВ

**Классификация тортов по типу оформляющего материала:**

* **Торты с кулинарной мастикой.** Кулинарная мастика изготавливается из сахарной пудры. Мастика делает торты более гладким и благодаря своей пластичности позволяет делать сложные декоративные элементы. Мастика входит в состав почти всех самых оригинальных тортов.
* **Торты с кремом.** Из крема, как правило, делают узоры и декоративные цветы на торте. Что не только очень красиво смотрится, но и приятно на вкус.
* **Торты с глазурью.** Глазурь, как и кулинарная мастика, позволяет сделать торт гладким и красивым. Кроме этого шоколадная глазурь очень вкусная.
* **Торты с помадкой.** Помадку используют для наружного покрытия тортов. Она проста в приготовлении и длительное время сохраняет свои свойства.