

Торты - одни из самых известных кондитерских изделий. Они представляют собой готовый продукт, который состоит из коржей, пропитанных кремом, сгущенным молоком, повидлом или джемом, а также элементов декора. Существует большое многообразие тортов, но у них у всех есть один общий нюанс. Это срок хранения, который составляет от 36 часов до 72 часов. Поскольку в изделии содержится жирный крем, то возникает риск развития микроорганизмов, так как эта среда очень благоприятна для них.

Торты изготавливаются из различных коржей: бисквитных, шоколадных, вафельных. Используются многие виды кремов. Украшаются элементами из мастики, фигурками из крема, печеньями, орехами, кокосовой стружкой, фруктами и ягодами, которые также могут быть добавлены в начинку. Поливаются сверху шоколадом или глазурью. Торт – это кондитерский рай. Для его приготовления, будь то дома или на производстве, можно включить полет фантазии и сделать что-то необычайно вкусное и красивое, особенно для празднования знаменательных дат, при этом два торта, с одинаковой рецептурой, могут выглядеть совершенно по-разному. Декорировать изделие хозяйка или кондитер, могут на свое усмотрение.

Одним из самых популярных тортов является торт «Юбилейный», получивший свое название еще в советское время из-за заказов такого угощения к праздничному столу именинников, отмечающих круглые даты. В его состав входят: мука, крахмал, яйца куриные, сахар, разрыхлитель, ванилин, молоко, сливки, масляный крем. Количество необходимых продуктов определяется в зависимости от веса готового торта. Для украшения можно использовать шоколад или приготовить желе, поместив его на верхний слой, фрукты, как консервированные, так и свежие. Сначала выпекается бисквит, который затем разрезается на коржи. Обычно из одного бисквита получается 3 части. В качестве пропитки используется заранее приготовленный сливочный крем. Также готовый торт обмазывается кремом. Для декора часто используют мастику, которую раскатывают и помещают на торт. В итоге получается, что изделие полностью обернуто мастикой. Дальнейшее украшение торта можно оставить на свой вкус. После приготовления изделие помещается в холодильник.

Кондитер никогда не прогадает, если начнет изготовление тортов на продажу или по заказу. Для организации производства данного кондитерского изделия потребуются специальная техника. Это печи, тестомесильные машины, охлаждающие конвейеры, глазировочные машины. Подходящее оборудование можно подобрать в свою кондитерскую на сайте tehnoprom58.ru. Также нужно учесть, что следует приобрести охлаждающую технику и различные приспособления для украшения готовых изделий: кондитерские рожки, формы для мастики, ножи и упаковочные элементы.