

Torty to najelegantsze z ciast – istna śmietanka wśród deserów, a jednocześnie międzynarodowy symbol celebracji, z najróżniejszych powodów. Przekładane kremami, wielowarstwowe i misternie zdobione, urosły rangi cukierniczych dzieł sztuki, za które gotowi jesteśmy płacić olbrzymie pieniądze.

TORTY W OBECNYCH CZASACH SĄ JEDNYM Z NAJCZĘŚCIEJ WYKONYWANYCH CIAST.

PRZYRZĄDZA SIĘ JE ZARÓWNO BEZ OKAZJI, JAK I W ZWIĄZKU Z WAŻNYMI WYDARZENIAMI, TAKIMI JAK URODZINY CZY ŚLUB. HISTORIA TORTÓW SIĘGA DALEJ, NIŻ MOŻNA BYŁOBY POMYŚLEĆ, BO AŻ CZASÓW STAROŻYTNYCH.



▶ RODZAJE TORTÓW

▶ TORTY BEZ WĄTPIENIA NALEŻĄ DO NAJBARDZIEJ KREATYWNYCH DESERÓW I POZA CHARAKTERYSTYCZNYM SPOSOBEM PRZEKŁADANIA WARSTW MASAMI NIEWIELE MIEWAJĄ MIĘDZY SOBĄ WSPÓLNEGO.

▶ SĄ BOWIEM TORTY PIECZONE I NIEPIECZONE, Z MAKĄ I BEZ, OWOCOWE, ALKOHOŁOWE, A NAWET ŁODOWE. GDYBY POKUSIĆ SIĘ O OGÓLNA KLASYFIKACJĘ, MOŻNA BY JEDNAK WYRÓŻNIĆ:



- **TORTY BISZKOPTOWE –**

BAZĄ DLA TORTU JEST TU BISZKOPT, CZYLI LEKKIE CIASTO Z UBIJANYCH BIAŁEK Z NIEWIELKIM DODATKIEM MAKI.

BISZKOPT KROI SIĘ POPRZECZNIE, PRZEKŁADA MASĄ BUDYNIOWĄ LUB MAŚLANĄ, ZDOBIĄC GO RÓWNIEŻ NA WIERZCHU. TO NAJPOPULARNIEJSZY W EUROPIE RODZAJ TORTU!





- TORTY KRUCHE – PRZYPOMINAJĄCE TARTY, ALE ZWYKLE NIECO WYŻSZE. PIECZONE W CAŁOŚCI Z WARSTWY KRUCHEGO CIASTA PRZEKŁADANEJ MASAMI ORZECHOWYMI, SEROWYMI LUB OWOCOWYMI. PRZYKŁADEM MOŻE BYĆ AUSTRIACKI TORT LINZERA.





- **TORTY BEZOWE -**

**ROLĘ PODSTAWOWEJ WARSTWY SPEŁNIAJĄ
TUTAJ**

**DYSKI Z BEZY, CZYLI BIAŁEK UBIJANYCH
Z CUKREM
I PIECZONYCH W NISKIEJ TEMPERATURZE.**

**TORTY TE PRZEKŁADANE SĄ ZWYKLE
GĘSTSZYMI**

**KREMAMI, KTÓRE POZWALAJĄ ZACHOWAĆ
BEZIE**

KRUCHĄ KONSYSTENCJĘ.



- **TORTY SERNIKOWE**

STWORZONE PRZEDÉ WSZYSTKIM Z MASY SEROWEJ, KTÓRA BYWA PIECZONA LUB ZAGĘSZCZANA ŻELATYNĄ I SCHŁADZANA. W WIELU PRZEPISACH POJAWIAJĄ SIĘ DWA LUB TRZY SMAKI MASY, KTÓRE WYLEWA SIĘ JEDNA NA DRUGĄ, OTRZYMUJĄC PIĘKNY EFEKT ESTETYCZNY. TORTY SERNIKOWE MOGĄ, ALE NIE MUSZĄ MIEĆ PIECZONY SPÓD Z CIASTA.



• TECHNIKA PRZEKŁADANIA:

- PRZYGOTOWAĆ BLATY (ZDJAĆ PAPIER)
- WYJAĆ Z FORMY
- PODZIELIĆ ZA POMOCĄ DŁUGIEGO NOŻA DO TORTÓW NA TAKIE SAME WAGOWO WARSTWY
- WARSTWY BLATÓW PRZEŁOŻYC KREMEM, UŁOŻYC W FORMIE TORTOWEJ
- UDEKOROWAĆ



PRODUKCJA KREMÓW I MAS



- PROCES PRODUKCYJNY PRZY WYROBIE TORTÓW OBEJMUJE:

- PRZYGOTOWANIE SUROWCA
- PRODUKCJA PODSTAW
- PRZYGOTOWANIE MAS
- PRZEKŁADANIE TORTÓW
- DEKORACJA WYROBÓW





Dekorowanie tortów

Torty okolicznościowe:

- ✓ Urodziny
- ✓ Chrzest
- ✓ Wesele
- ✓ jubileusz





TAKIE WYTWÓRY
MOGĄ BYĆ
TWOIM DZIEŁEM
ZAPRASZAMY DO
NASZEJ SZKOŁY !!!



► Artystyczne wytwory



▶ PAMIĘTAJ!

"Życie jest niepewne
Najpierw zjedz deser"



