

Torty to liczna grupa wyrobów okolicznościowych, wielowarstwowych, często charakteryzujących się złożoną dekoracją. Kształty tortów mogą być różne, w zależności od koncepcji wykonawcy.

Torty składają się z jednej lub wielu warstw ciasta, przełożonych kremami, musami i przetworami owocowymi. Warstwy mogą być jednakowe: biszkoptowe, biszkoptowo-tłuszczowe, kruche, bezowe, wafłowe, ale można też w jednym wyrobie zestawiać blaty z różnych ciast.

Jeśli używamy blatów z jednego typu ciasta, możemy je różnicować smakowo i kolorystycznie. Na przykład można łączyć blaty biszkoptowe i biszkoptowo-tłuszczowe jasne, aromatyzowane wanilią lub inną esencją, z ciemnymi z dodatkiem kawy, kakao, orzechów. W zależności od rodzaju wykorzystanego ciasta rozróżnia się torty:

- biszkoptowe,
- biszkoptowo-tłuszczowe,
- kruche,
- bezowe,
- mieszane.

Blaty biszkoptowe i biszkoptowo-tłuszczowe nawilża się przed przełożeniem. Do nasączenia stosuje się syropy cukrowe, często z dodatkiem spirytusu lub innego alkoholu i substancji aromatycznych. Do nasączenia nie należy używać wina, ponieważ szybko fermentuje w gotowym wyrobie oraz niekorzystnie wpływa na walory smakowe i zapachowe. Tortów przeznaczonych dla dzieci nie powinno się nasączać alkoholem.

Do przekładania blatów tortowych stosuje się różne kremy: grzane (*russe*), bezowe lub sporządzane na zimno – bitą śmietanę i kremy maślane. Można też używać do tego celu kremów sporządzonych na bazie gotowych półproduktów.

Dobór kremu warto starannie przemyśleć. Jeśli blaty są tłuste (biszkoptowo-tłuszczowe lub kruche), najlepiej stosować kremy lżejsze: *russe*, bitą śmietanę, kremy owocowe. Do blatów z ciast zawierających mało tłuszczu lub bez jego dodatku można stosować kremy cięższe. Ważne jest też skomponowanie smaku kremu z ciastem. Kremy przeznaczone do przekładania biszkoptów lub blatów bezowych nie powinny być zbyt słodkie.

Oprócz kremów do przekładania tortów można stosować przetwory owocowe (dżemy, marmolady, powidła), musy, ganasz, marcepan.

Torty biszkoptowe i biszkoptowo-tłuszczowe produkuje się z jednej lub kilku warstw ciasta sporządzonego metodą „na zimno” lub „na ciepło”, o jednakowym smaku lub o różnych smakach.

Blaty na ten rodzaj tortów można wypiekać oddzielnie lub przygotować: przekroić poziomo upieczony wcześniej rant (podstawy tortowej) na 2–5 plastrów jednakowej grubości. Biszkopty przeznaczone na torty należy upiec kilka godzin wcześniej lub nawet poprzedniego dnia, tak aby zdążyły wyschnąć i nie kruşyły się przy krojeniu.

Torty biszkoptowe i biszkoptowo-tłuszczowe sporządza się następująco:

- wyrównuje się rant (podstawy tortowej);
- przekrąja się poziomo na blaty (najczęściej 2–3);
- nasącza się blat przeznaczony na spód tortu;
- nakłada się warstwę kremu, musu, ewentualnie warstwę przetworu owocowego i kremu;
- nasącza się dolną powierzchnię drugiego blatu ciasta i nakłada krem;
- nasącza się górną powierzchnię drugiego blatu;
- smaruje się kremem lub innym półproduktem;
- nasącza się trzeci blat od spodu i po nałożeniu – od góry;
- smaruje się kremem powierzchnię górną i boczną tortu;
- całość się schładza;
- wykańcza się i dekoruje powierzchnie boczną i górną.

Jeśli blatów jest więcej, czynności nasączania i przekładania należy powtarzać, dopóki nie ułoży się ostatniej warstwy. Na następnych stronach przedstawiono kolejne etapy produkcji tortów.



1, 2. Wypieczone ranty biszkoptowe



3, 4. Krojenie biszkoptów na platy



5, 6. Nasączenie pierwszego blatu syropem cukrowym



7, 8. Smarowanie pierwszego blatu kremem



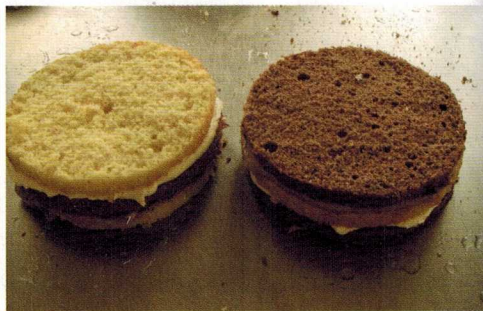
9. Naszczanie kolejnych blatów po ich nałożeniu na spód z kremem



10. Smarowanie kolejnych blatów kremem



11. Nakładanie ostatniego blatu



12. Nałożone ostatnie blaty



13, 14. Smarowanie powierzchni górnych i bocznych tortów



15. Oblewanie górnej powierzchni czekoladą



16. Smarowanie i wyrównywanie powierzchni kremem



17. Oblewanie powierzchni bocznej czekoladą



18. Powierzchnia tortu wykończona kremem przed dekoracją



19, 20. Obsypywanie powierzchni bocznych wiórkami czekoladowymi



21, 22. Nanoszenie dekoracji na powierzchnię górną

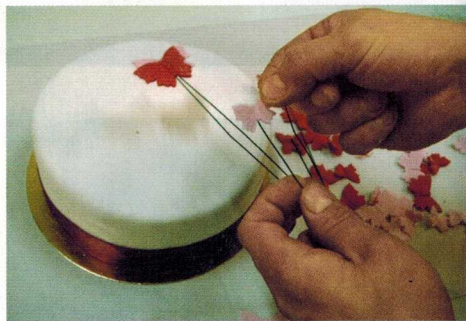


23, 24. Gotowe torty biszkoptowe wykonane technikami tradycyjnymi

Blaty tortów, które mają być dekorowane w stylu angielskim, przekłada się i składa w rantach. Dzięki temu uzyskuje się idealnie równy wyrób. Jest to o tyle istotne, że ułatwia właściwe nałożenie warstwy marcepanu. Torty te przed nałożeniem marcepanu najlepiej schłodzić w zamrażarkach szokowych. Sposób pokrywania powierzchni marcepanem omówiono w rozdziale dotyczącym dekorowania wyrobów. Poniżej przedstawiono przykład wykańczania okrągłego tortu w stylu angielskim.



1. Dekorowanie wstążką powierzchni bocznej tortu obłożonego marcepanem



2. Wykonywanie przestrzennego elementu dekoracyjnego (tu: nabijanie marcepanowych motylków na druciki)



3. Mocowanie dekoracji przestrzennej



4. Nakładanie pozostałych elementów dekoracyjnych na powierzchnię tortu



5. Nakładanie pozostałych elementów dekoracyjnych na powierzchnię tortu



6. Gotowy tort wykończony w stylu angielskim

Torty biszkoptowe i biszkoptowo-tłuszczowe można również wytwarzać z dodatkiem owoców. Etapy produkcji są podobne, jak omówione wyżej. Nasączone blaty przekłada się mussem owocowym lub kremem z dodatkiem świeżych owoców (miękkich) lub z syropu (brzoskwinie, morele). Drobne owoce (maliny, jagody, truskawki, poziomki) można pozostawić całe, większe owoce dzieli się na części.

Wierzch tortów owocowych po posmarowaniu kremem wykańcza się dekoracyjnie ułożonymi owocami i zalewa galaretką lub spryskuje żelem. Jeśli zalewa się tort galaretką, należy go mocno schłodzić i używać galaretki schłodzonej na tyle, żeby krem się nie rozpuścił. Krawędzie tortu trzeba zabezpieczyć tak, aby galaretka nie spłynęła.

Ponadto barwę galaretki należy odpowiednio dobrać do koloru owoców. Powinny być one widoczne. Barwy powinny ze sobą harmonizować lub tworzyć delikatny kontrast. Niezbyt udane efekty daje na przykład zalewanie czerwonych owoców zieloną galaretką.

Dzięki spryskaniu powierzchni tortu żelem zachowuje się wypukłość dekoracji i naturalne kolory owoców. Całość trzeba sprawnie spryskać, ponieważ żele szybko zastygają. Użycie ich pozwala uzyskać estetyczne dekoracje. Zabezpiecza się w ten sposób owoce przed wysychaniem, a całej powierzchni nadaje połysk.

Typowe torty biszkoptowe i biszkoptowo-tłuszczowe to marcello, stefanka i camargo.

Tort marcello sporządza się z ciemnych blatów biszkoptowych, przełożonych jasnym lub czekoladowym kremem i wykańcza czekoladą lub polewą kakaową.

Torty stefankowe sporządza się z kilku cienkich blatów biszkoptowych lub biszkoptowo-tłuszczowych, jasnych lub ciemnych, przełożonych kremem i wykończonych polewą kakaową.

Torty camargo to torty biszkoptowo-tłuszczowe z blatów jasnych i ciemnych ułożonych na przemian, wykończone polewą kakaową.

Najsłynniejszym tortem jest tort Sachera. Ma starą historię. Po raz pierwszy podał go w 1832 roku młodszy kucharz na dworze księcia Metternicha – Franz Sacher, który pod nieobecność szefa kuchni otrzymał zadanie stworzenia nowego deseru dla księcia i jego wymagających gości.

Tort Sachera składa się z dwóch czekoladowych blatów biszkoptowo-tłuszczowych, przełożonych marmoladą morelową. Wykańcza się go kuwerturą i podaje z bitą śmietaną.

Przykładowa receptura na tort Sachera

A. Surowce

gorzka czekolada 70%	250 g
masło	250 g
mąka pszenna typ 450	250 g
cukier	160 g
białka	6 szt.
żółtka	5 szt.
cukier waniliowy	10 g
dżem morelowy	400 g
polewa czekoladowa	300 g

wydajność	na rant o średnicy 24 cm
-----------	--------------------------------

B. Opis procesu technologicznego

1. Mąkę przesiać.
2. Zdezynfekować jaja.
3. Oddzielić żółtka od białek.
4. Białka schłodzić.
5. Miękkie masło utrzeć z częścią cukru na puszystą masę.
6. Czekoladę rozpuścić; włożyć naczynie do kąpieli wodnej; lekko przestudzić.
7. Stopniowo dodawać czekoladę do masy masłano-cukrowej, cały czas ubijając.
8. W podobny sposób dodawać kolejno żółtka.
9. Ubić pianę z białek i utrwalić cukrem.
10. Masę czekoladową delikatnie wymieszać z pianą, a następnie – z mąką.
11. Piec w temperaturze 190°C przez mniej więcej 1 godzinę.
12. Po wystudzeniu przekroić poziomo na dwie części.
13. Przełożyć dżemem morelowym.
14. Oblać polewą czekoladową.

Przykładowa receptura na tort biszkoptowy ananasowy [30]

A. Surowce

biszkopt

jaja	200 g
cukier	150 g
mąka pszenna typ 450	100 g
mąka ziemniaczana	60 g
proszek do pieczenia	15 g
cytryna	1 szt.

krem ananasowy

masło	300g
cukier puder	150 g
żółtka	100 g
sok z cytryny	50 g
aromat ananasowy	2 g
ananas z puszeki	500 g
żel do wykończenia	
syrop do nasączenia	
woda	300 ml
cukier	300g
sok z cytryny	50 g
aromat ananasowy	2–3 g

wydajność	na rant o średnicy 24 cm
-----------	--------------------------------

B. Opis procesu technologicznego

1. Mąkę przesiać.
2. Zdezynfekować jaja.
3. Oddzielić żółtka od białek.
4. Sporządzić ciasto biszkoptowe metodą na zimno, dodać na końcu sok i skórkę startą z cytryny.
5. Piec 35–45 minut w temperaturze 180°C.
6. Masło na krem ananasowy utrzeć na puszystą masę.
7. Dodawać kolejno żółtka i ubijać.
8. Na końcu dodać sok cytrynowy i aromat.
9. Ugotować syrop do nasączenia.
10. Biszkopt po wystudzeniu przekroić poziomo na trzy części.
11. Nasączyć i przełożyć kremem, a na każdej warstwie ułożyć cząstki ananasa z puszeki.
12. Złożony tort posmarować kremem.
13. Boki wykończyć okruszkami.
14. Wierzch udekorować ananasem i spryskać żelem.

Przykładowa receptura na tort biszkoptowo-tłuszczowy czekoladowo-cytrynowy [30]

A. Surowce

ciasto

mąka	340 g
cukier	300 g
jaja	3 szt. (150 g)
śmietana 22%	125 g
czekolada deserowa	120 g
masło	120 g

mus czekoladowy

mleko	420 ml
śmietanka 30%	360 ml
śmietanka 30% do ubijania	
czekolada deserowa	950 ml
cukier	
żółtka	500 g
żelatyna	210 g
starta skórka z 7 cytryn	7 szt.
	2,5 g

mus cytrynowy

sok i skórka z 3 limonek	
żółtka	3 szt. (60 g)
cukier	150 g
śmietanka 30% ubita	
żelatyna	100 g
	5 g

wydajność	na rant o średnicy 24 cm
-----------	-----------------------------

B. Opis procesu technologicznego

1. Mąkę przesiać.
2. Zdezynfekować jaja.
3. Oddzielić żółtka od białek.
4. Masło utrzeć z częścią cukru i żółtkami.
5. Dodawać stopniowo śmietanę i roztopioną czekoladę.
6. Wymieszać z pianą z białek ubitą z cukrem.
7. Delikatnie wymieszać z mąką.
8. Piec 35–45 minut w temperaturze 180°C.
9. Sporządzić mus czekoladowy:
 - mleko, śmietankę i skórkę z cytryny zagotować,
 - dodać czekoladę i napęczniałą żelatynę, wymieszać i schłodzić,
 - żółtka ubić z cukrem,
 - ubić śmietankę,
 - delikatnie wymieszać wszystkie składniki musu.
10. Sporządzić mus cytrynowy:
 - ubić żółtka z cukrem,
 - zaparzyć – wlać ostrożnie zagotowany sok z limonek ze skórką,
 - dodać napęczniałą żelatynę,
 - schłodzić i ubić na puszystą masę.
11. Na biszkopt wyłożyć najpierw mus cytrynowy, następnie czekoladowy. Obłać polewą czekoladową.

Na szczególnie uroczyste okazje przygotowuje się torty biszkoptowe lub biszkoptowo-tłuszczowe w formie piętrowej. Wersją tortów piętrowych może być kilka pojedynczych, ułożonych na specjalnych paterach. Kształty pater do tortów piętrowych są bardzo różne. Pozwalają na atrakcyjne wyeksponowanie wyrobów.

Gdy przystępuje się do produkcji tortu piętrowego, najpierw należy złożyć największe blaty. Oddzielnie składa się mniejsze torty. Kolejnym etapem jest złożenie poszczególnych „pięter” – od największego do najmniejszego. Całość smaruje się kremem i obkłada marcepanem, a następnie dekoruje.



Rys. 114. Torty piętrowe

Torty kruche wytwarza się rzadko, ponieważ blaty z ciasta kruchego są dość ciężkie, łatwo się kruszą. Zasada ich produkcji jest taka sama jak tortów biszkoptowych i biszkoptowo-tłuszczowych, z tym że torty te są niższe ze względu na grubość blatów. Można je wykańczać kremem, polewą czekoladową lub kakaową.

Przykładowa receptura na tort kruchy z wiśniami

A. Surowce		B. Opis procesu technologicznego	
ciasto		1. Mąkę przesiać. 2. Zdezynfekować jaja. 3. Sporządzić ciasto kruche, schłodzić. 4. Rozwałkować na 2 blaty. 5. Upiec je kolejno w rantach o średnicy 18 cm w temperaturze 200°C. 6. Z cukru i wody ugotować syrop. 7. Dodać wiśnie, migdały i pokrojoną skórkę pomarańczową. 8. Gotować, aż zgęstnieje. 9. Wylać na blat kruchy, przykryć drugim. 10. Odstawić do schłodzenia na kilka godzin.	
mąka	180 g		
masło	120 g		
żółtka	2 szt.		
cukier puder	60 g		
skórka starta z 1 cytryny	160 g		
masa wiśniowa			
wiśnie bez pestek	500 g		
cukier	240 g		
kandyzowana skórka pomarańczowa	120 g		
zmielone migdały	50 g		

A. Surowce**lukier**

cukier puder	200 g
sok z cytryny	2–3 łyżki
rum	20 g
wisienki koktajlowe do przybrania	
wydajność	na rant o średnicy 18 cm

B. Opis procesu technologicznego

11. Sporządzić lukier – utrzyć wszystkie składniki.
12. Tort polać lukrem i udekorować wisienkami koktajlowymi.

Torty bezowe sporządza się z 1–2 blatów bezowych, przełożonych bitą śmietaną lub kremem i owocami. Blaty bezowe można też łączyć z biszkoptowymi. Blaty formuje się z ciasta bezowego, wyciskając masę spiralnie z worka cukierniczego na papier do pieczenia. Suszy się je tak samo jak inne wyroby bezowe, w temperaturze 100–130°C.

W trakcie przekładania na warstwę kremu układa się owoce świeże lub z syropu. Powierzchnię tortu dekoruje się kremem, owocami, czekoladą. Można też wykorzystać do dekoracji małe beziki.



Rys. 115. Tort bezowy z bitą śmietaną, owocami i czekoladą

Torty makowe przygotowuje się podobnie jak ciasta makowe, z blatu kruchego i masy makowej. Do masy można dodawać okruszki w celu jej lepszego związania. Powierzchnię tortu wykańcza się polewą kakaową lub czekoladową.