***Пісочно-фруктовий торт***

**Пісочно-фруктовий торт** не відрізняється особливими вишукуваннями. Але це лише на перший погляд. Адже багато що залежить від оригінального оформлення виробу.   І якщо проявити трохи терпіння і фантазії, навіть його можна приготувати в такому вигляді, що оточуючі будуть дивитися на солодкість, як на витвір мистецтва. А це не багато не мало, вже половина успіху будь-якого страви, а десерту в першу чергу.

## Інгредієнти для тіста:

1. Маргарин для випічки — 250 грам
2. Яйця курячі — 2 штуки
3. Цукровий пісок — 150 грам
4. Борошно пшеничне вищого сорту — 400 г
5. Розпушувач для тіста — 1 пак
6. Ванільний цукор — 2 пак

**На приготування крему для оздоблення країв:**

1. Масло вершкове — 200 грам
2. Молоко згущене (варене) — 350 грам

3.Шоколад (молочний або чорний) — 50 грам

4. Фруктовий джем – 500 грам

## Необхідний посуд та інвентар:

1. Мірний стакан
2. Столові прилади
3. Відкривачка для консервів
4. Міксер або блендер
5. Дрібне сито
6. Харчова плівка
7. Холодильник
8. Глибока миска
9. Каструля
10. Плита
11. Міксер або блендер
12. Скалка
13. Робоча поверхня столу
14. Гострий ніж
15. Обробна дошка
16. Деко

17. Пергаментний папір для випікання

18. Пекарська шафа

19.Кондитерський мішок

20.Сервірувальна плоска велика тарілка

Використовуючи досвід кулінарних семінарів, які щороку відбуваються в нашому училищі, доречно використати пісочно-фруктовий торт, який готував майстер-кондитер Лотар Вільберауер.



Пісочний напівфабрикат оздоблюють обчищеним та нарізаним пластинками мигдалем і випікають.

 Охолодженим розрізають на шари, змащують збитими вершками і оздоблюють цукровою пудрою.

 На готовий пісочний корж викладають нарізані скибочками яблука, апельсини, ківі, банани і полуницю. Зверху заливають фруктовим киселем, бортики посипають мигдальними крихтами.



***Пісочний дрезденський торт***

Масло, цукор і яйця розмішують деревяною лопаткою до здобуття однорідної маси. До маси всипають борошно і рукою замішують тісто. Через 1-2 хвилини тісто обробляють. Якщо воно нагрілося від рук, його треба до обробки охолодити.
 Присутність в тісті великої кількості жирів забезпечує його пластичність і розсипчастість готових виробів. При зменшенні жирів вироби виходитимуть щільнішими і жорсткішими. Часткова заміна цілих яєць жовтками збільшує розсипчастість і ніжність виробів.

 Тісто викладають у форму шаром 3 см, викладають начинку (свіжі яблука, апельсини і родзинки, заправлені цукровим сиропом).

 Пісочні вироби випікають при температурі 230-250 градусів до золотистого кольору.

*Яйця частково можна замінити водою, від цього збільшується пластичність тіста, але смак виробів погіршується!* **

 

*Майстер виробничого навчання Вурсова В.Д.*