**Приготовление тортов**

**Тест №1**

**Вставьте пропущенные слова**

1. Торты от пирожных отличаются …………и более сложной ……… поверхности
2. Высота тортов колеблется от…………………..до…………..…..…мм
3. По сложности изготовления торты делятся на …………, .…………, ….. , …..
4. Литерные торты – это бисквитно - кремовые торты массой от ……до….кг
5. Торты массового производства выпускаются массой от…..до……кг

**Тест № 2**

Ответить «Да» или «Нет»

1. Используют ли для приготовления торта бисквитно-кремового крема сливочный, крем Шарлотт, крем Гляссе?

Да/нет

2. Разрезают ли торт бисквитно-кремовый на 3 пласта?

Да/нет

3. Пропитывают ли нижний пласт торта на 40 % сиропом?

Да/нет

4. Правильно ли поступают, распределив всю массу крема на 25 % на обмазку, прослойку, грунтовку, отделку?

Да/нет

5. Кладут ли второй пласт корочкой вверх?

Да/нет

6. Пропитывают ли верхний корж на 60% сиропом?

Да /нет

7. Правда ли что боковые стороны торта бисквитно-кремового не обсыпают крошкой?

Да/

Тест №3

1. Сколько способов приготовления торта Сказка вы знаете?

1 способ.

2 способа.

3 способа.

2. Форма выпечки торта Сказка?

Квадрат.

Полуцилиндрическая.

Ввиде рулета.

3. Что используют для прослаивания, смазывания и обмазывания торта Сказка?

Фруктовая начинка.

Шоколадная глазурь.

Шоколадный крем.

4. В чем отличие полуфабриката торта Прага от обычного бисквитного полуфабриката?

Добавляется цельное молоко в тесто.

Добавляется сливочное масло.

Добавляется растопленный шоколад.

5. Чем отделывают подготовленную поверхность торта Прага.

Шоколадной помадой.

Белой глазурью.

Обсыпают бисквитной крошкой.

6. На сколько слоев разрезается торт Подарочный.

На два.

На три.

На один.

7. Чем прослаивается, обмазывается торт Подарочный.

Фруктовой начинкой.

Масляным кремом.

Растопленным шоколадом.

8. Чем обсыпается торт Подарочный.

Бисквитной крошкой.

Жареными орешками.

Шоколадной крошкой.