***Tuxum oqi qo’shilgan xamirdan tortlar tayyorlash texnologiyasi***

* ***Tuxum oqi qo’shilgan xamirdan “Parvoz” tortini tayyorlash texnologiyasi.***
* ***“Kiyev” tortini tayyorlash texnologiyasi.***

***“Parvoz” torti.***

Yong’oqli havol yarimfabrikat 4300, havol yarimfabrikat 300,

“Sharlott” kremi 150,

qand upasi 150,

yong’oqli havol yarimfabrikatdan chiqadigan uvoq 200.

Chiqishi: 1 kg dan 10 dona.

Bu tort dumaloq shaklda tayyorlanadi. Tort uchun mana bunday retsepturaga muvofiq yong’oqli havol yarimfabrikat tayyorlanadi (1 kg ga):

Shakar 557

Tuxum oqi 480

Un 160

Yong’oq 340

Vanilli upa 3.

Qovurilgan yong’oqni mayda yanchib, un bilan aralashtiriladi. Tuxum oqini, unga vanil upasini qo’shib turib, o’chmaydigan ko’pik hosil bo’lgunicha kuvlab, keyin asta-sekin shakar qo’shiladi-da, yong’oq aralashtirib qo’yilgan un bilan bir jinsli massa hosil bo’lgunicha qorishtiriladi.

Xamirni ustiga qog’oz yozilgan qandolatpazlik listiga solinadi va pichoq yordamida 6-7 mm qalinlikdagi dumaloq qatlamini qatlamini yasab olinadi. Bu maqsad uchun balandlikdagi 2 sm keladigan metall chambaraklardan foydalanish mumkin. Xamirni 150-160\* C haroratda pishirib olinadi. Tayyor yarimfabrikatni sovitiladi va strukturasi mustahkamlanib olishi uchun 12-24 soat tindirib qo’yiladi.

Yong’oq va havol yarimfabrikat xamirining ikkitasini krem bilan bir-biriga yopishtiriladi, yuzi va yon tomonlariga ham krem surtiladi va yong’oqli havol yarimfabrikat uvog’i sepiladi.

Tortni bezatish uchun havol xamirdan bir necha dumaloq kulchalar pishirib, bularni sovitiladi va tort yuziga teri qo’yiladi. Shokoladli va oq kremdan nozik naqsh tushiriladi.

Sifatiga qo’yiladigan talablar:tort dumaloq yoki to’g’ri burchak shaklida; oq va shokolad rangidagi krem bilan bezatilgan; ustiga qand upasi sepilgan, kesib ko’riladigan krem bilan yopishtirilgan ikkita qatlami ko’rinib turadigan bo’lishi kerak.

“Kiyev” torti. Yong’oqli havol yarimfabrikat 4200, “Sharlot” kremi 3700, shokoladli “Sharlot” kremi 176, meva va sukatlar 340, kremga qo’shiladigan konyak 50. Chiqishi 1 kg dan 10 dona.

Yong’oqli havol yarimfabrikat“Parvoz” torti uchun qanday pishirilsa, bu tort uchun ham xuddi shunday pishirib olinadi. Ikki qatlamni krem bilan bir-biriga yopishtirib, yuzi va yon tomonlariga shakaladli krem surtiladi. Yon tomonlariga yong’oqli havol yarimfabrikat uvog’I sepib chiqiladi. Tartni rangli kremdan tushirilgan naqshlar , meva va sykatlar bilan bezatiladi. Yon tomonlariga shakaladli krem bilan bezak beriladi.