

*RĪGAS TŪRISMA UN RADOŠĀS INDUSTRIJAS  
TEHNIKUMS*

*TORTE "SAPŅAINAIS ĶIRŠIS"*

*Elizabete Austrīņa*

*Pārtikas produktu ražošanas nodaļa*

*1.kurss*

*PP20-1/2*

*Klases audzinātāja Svetlana Beznosika*

Pagatavota sapņaina ķiršu, šokolādes biskvīta un sviesta krēma torte Ziemassvētku mielasta saldajam noslēgumam.

Galda klājums un torte veidota manai mazajai, jaukajai ģimenei.



# Tehnoloģiskā karte. Torte "Sapņainais ķirsis"

Izejvielas	Biskvīta mīklai g	Mitrināšanas sīrups g	Krēms, pildījums g	Virsmas rotāšana g	Kopā g	Iznākums kg
Milti	0,255				0,255	
Olas	0,240/6				0,240/6	
Kakao	0,045				0,045	
Cukurs	0,200				0,200	
Cepamais pulveris	0,010				0,010	
Iebiezinātais piens			0,400		0,400	
Sviests			0,300		0,300	
Šokolāde				0,05	0,05	
Ķirši			0,45	0,03	0,478	
Vīns		0,07	0,05		0,120	
Zemesrieksti				0,02	0,02	
Kopā	0,750	0,07	1,2	0,09	2,11	
Kopā p/f	0,600	0,07	0,9	0,09		1,660

# TORTES GATAVOŠANAS PROCESS

1. Ķiršu mērcēšana vīnā vai jebkurā citā alkoholiskā dzērienā (pēc izvēles).
2. Biskvīta pagatavošana.
3. Krēma pagatavošana.
4. Pildījuma pagatavošana.
5. Pildījuma ievietošana tortes pamatnē.
6. Tortes augšdaļas formēšana.
7. Tortes dekorēšana.



# ĶIRŠU MĒRCĒŠANA VĪNĀ

Sastāvdaļas:

- Atkausēti ķirši 450g ar savu suliņu
- Vīns (sarkanais) 120g

Sājumā aplej ķiršus bez kauliņiem ar vīnu tā, lai vīns apsedz ķiršus. Tad liek maliņā, lai sasūcas.

(Es ņemu mājās paštaisītu sarkano, upeņu vīnu un vasarā laukos salasītos ķiršus, kas pēc tam tiek attīrīti no kauliņiem un ielikti saldētavā)





# BISKVĪTS

Sastāvdaļas:

- Milti 255g
- Olas 6gb(M izmērs)
- Kakao(bez cukura) 45g
- Cukurs 235g





# 1.DAĻA ŠOKOLĀDES BISKVĪTA PAGATAVOŠANA

Atdala olu dzeltenumus no baltuma.  
Puto baltumus līdz paliek gaisīga masa  
Pakāpeniski pievieno cukuru.  
Pakāpeniski pievieno olu dzeltenumus.





## 2.DAĻA ŠOKOLĀDES BISKVĪTA PAGATAVOŠANA



Miltiem pievieno cepamo pulveri un kakao. Samaisa.

Izsijā caur sietu.

Pakāpeniski pievieno olu un cukura masai.

Puto vai maisa, kā ir ērtāk. Es putoju ar mikseri.





# 3.DAĻA ŠOKOLĀDES BISKVĪTA PAGATAVOŠANA

Gatavo biskvīta masu pārlej cepamā formā, kas ir ieklāta ar cepamo papīru.

Formas diametrs 22cm

Cep sakarsētā krāsnī uz 180°C

Cep apmēram 35min. Gatavību pārbauda ar koka kociņu.

Kad biskvīts gatavs, tad to atdzesē.

Nogriež augšu.

Ar karoti izņem biskvīta vidu. No sānu malām atstājot kādus 2cm un no apakšējās malas kādu 1-2 cm, skatoties pēc situācijas.

Veidojas tortes pamatne.





# KRĒMS

Sastāvdaļas:

- Iebiezinātais piens ar cukuru 400g jeb 1 bundža
- (istabas temperatūrā)
- + pieliku vēl 20g, jo likās, ka nepieciešams.
- Sviests istabas temperatūra 300g
- Biskvīta izņemtais vidus, sadrupināts.
- Ķirši, kuri bija mērcēti vīnā.





# SVIESTA KRĒMA PAGATAVOŠANA

Sviestu istabas temperatūrā sākumā nedaudz uzputo vai samaisa ar karoti. (Manā gadījumā šķita, ka mikseris varētu neizturēt putojot tikai sviestu, tāpēc maisīju sākumā ar karoti)

Nedaudz pievieno iebiezināto pienu.

Sāk putot ar mikseri.

Pievieno visu iebiezināto pienu.

No visa sviesta krēma paņem kādus 230g nost priekš tortes dekorēšanas, rotāšanas.





# PILDĪJUMA PAGATAVOŠANA

Sviesta un iebiezinātā krēma masai  
pievieno biskvītu. Samaisa.

Visai masai pievieno ķiršus un samaisa.

Izveidojies garšs pildījums biskvīta  
bļodiņai jeb pamatnei.





# PILDĪJUMA IEVIETOŠANA TORTES PAMATNĒ, TORTES AUGŠDAĻAS FORMĒŠANA

Tortes pamatni uzliek uz šķīvi vai cita veida pamatnes, kur tiks formēts un likts kopā.

Tad pamatni sasūcina ar šķidrumu, kas palicis no ķiršiem. (Pazuda foto ar procesu, kā to daru)

Ķiršu pildījumu ievieto tortes pamatnē.

Izlīdzina.

Biskvīta nogriezto augšu sasūcina ar šķidrumu, kas palicis no ķiršiem.

Viršū pamatnei, kas iepildīta ar pildījumu, uzliek nogriezto biskvīta augšu jeb cepurīti.





*NEZINU, KĀDU IEMESLU DĒĻ, BET PĀRI PALIKA 194G PILDĪJUMA.  
MANA TEORIJA IR TĀDA, KA TAS IR TĀPĒC, JO PIELIKU KLĀT VĒL 20G IEBIEZINĀTĀ  
PIENA, LAI KRĒMS BŪTU ŠĶIDRĀKS.*





# DEKORS

*Dekoram var izmantot jebkādus ingredientus. Dekorēt var pēc paša vēlmēm.*

*Lūk tāds ir manis piedāvātais variants.*

Sastāvdaļas:

- Biskvīta drupačas 31g
- Tumšā "Laima" šokolāde 54g
- Krēms 230g
- Ķirši 6gb
- Sasmalcināti, jau gatavi, zemesrieksti 15g



# 1.DAĻA TORTES DEKORĒŠANA, NOFORMĒŠANA

Liek sviesta krēmu uz tortes un apsmērē viscaur apkārt.

Sadrupina pāri palikušo biskvīta cepurītes kārtiņu, jo nogrieztā biskvīta augšdaļai bija vēl nepieciešams nedaudz nogriezt mazo kūkumu, kas radās cepšanas laikā.

Sadrupināto biskvītu uzliek uz cepamās plātnes un liek kaltēties cepeškrāsnī uz 50°C, ieslēdzot ventilatoru un atstājot nedaudz durtiņas vaļā. Kaltē līdz paliek sauss. Ik palaikam apmaisot.

Izņem no cepeškrāsns. Sasmalcina ar piestu.





## 2.DAĻA TORTES DEKORĒŠANA, NOFORMĒŠANA

Ar nazi sasmalcina šokolādi.

Tālāk visu sāk dekorēt.

Biskvīta drupačas liek ar nazi gar tortes malām.

Šokolādi pārber pa vidu.

No zemesriekštiem izveido apli, līdzīgu kā nākamā  
slaida fotogrāfijā.





GANDRĪZ JAU GATAVS KONDITOREJAS  
IZSTRĀDĀJUMS.

ĶIRŠI TIKS IZLIKTI PIRMS PASNIEGŠANAS  
UZ GALDA.

TORTE JĀIEVIETO LEDUSSKAPĪ UZ  
VAIRĀKĀM STUNDĀM, BET LABĀKAJĀ  
GADĪJUMĀ UZ NAKTI, LAI LABI IEVELKAS.





# GALDA KLĀŠANAS PROCESS

1. Nepieciešamo materiālu sagatavošana(pēc izvēles)
2. Galdauta uzklāšana.
3. Svečtura, rotājumu novietošana un sakārtošana uz galda.
4. Trauku novietošana uz galda.
5. Salvešu novietošana uz galda, kur tiek ievietota tējkarote konditorejas izstrādājuma baudīšanai.
6. Dzēriena novietošana(mūsu gadījumā paštaisīts vīns, kuru baudīs tikai pilngadīgie ģimenes locekļi).
7. Tortes novietošana.



# GALDA KLĀJUMS

Izmantotie materiāli:

- Sveces
- Galdauts
- Svečturis
- Bumbas un zvaniņi
- Salvetes
- Trauki.

*Galda klāšanas procesa ietvaros dažas lietas tika izmainītas.*

*Fotogrāfijā ir gandrīz visi pieejamie un izmantotie materiāli.*

*Procesa laikā tika noņemtas*

*sveces un salvetes, jo tā likās atbilstošāk.*





# GALDA KLĀŠANAS PROCESS





# GALA REZULTĀTS









*Priecīgus Ziemassvētkus!  
Laimīgu Jauno gadu!*

*Dzīvē ir jābauda viss- pat neveiksmes, jo  
neveiksmes parasti Tev var dot daudz vairāk  
nekā veiksmes. Viss, kas notiek, notiek uz  
labu.*

*Tava dzīve ir tas, ko Tu domā!  
Tāpēc, jādomā pozitīvi, jāskatās lietas no gaišās puses.*

