

Технологічна схема одержання листового напівфабрикату

Листкові напівфабрикати. Готовий листовий напівфабрикат складається зі зв'язаних між собою, але таких, що легко розділяються, тонких шарів випеченого тіста; зовнішні шари тверді, а внутрішні — м'які.

Особливістю листового тіста є те, що воно доволі пружне та еластичне і не містить цукру.



Листкові тістечка

Створено в Україні

- У січні 2018 р. до розділу «Найменші об'єкти» Книги рекордів України внесено міні-копію популярного торта «Спартак» заввишки 7,76 мм, яку виготовила 15-річна львів'янка Неля Мирон. На створення тортика, завбільшки трохи більшого від сірникової головки, жительці Львова знадобилося 5 год.
- Улітку 2017 р. жителі м. Тернополя встановили ще один вітчизняний рекорд, виготовивши найбільший торт-вишиванку в історії України — завдовжки понад 102м.

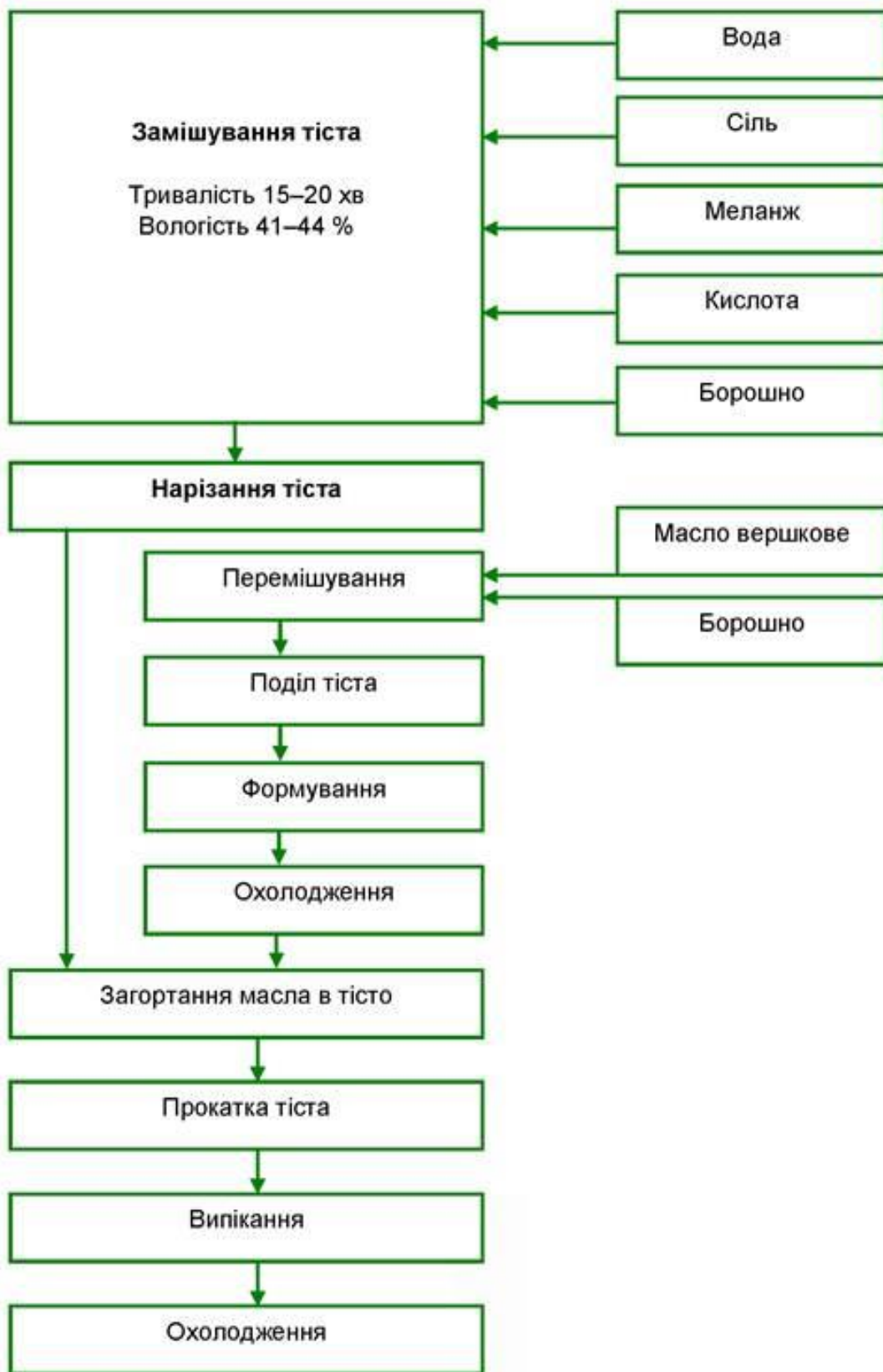


- У 2016 р. одесити спекли найбільший торт із полуниці, поставивши всеукраїнський рекорд. На приготування кондитерського виробу під назвою «Вікторія» пішло понад 300 кг полуниці, 60 кг борошна, 30 кг вершкового масла, 1200 яєць, 287 л молока, 27 л вершків. Заввишки торт сягнув 4,02 м, завширшки — 2,75 м. У його виготовленні брало участь 10 кондитерів, на випічку коржів яким знадобилася ніч.



- У 2016 р. кондитерська компанія «Лукас» у День міста Кременчук (Полтавська обл.) отримала 4 дипломи рекордів України: за найбільший 3D-торт, найбільшу кількість шарів у кондвиробі, найбільшу мозаїку з цукерок та унікальні дерева з цукерок.





Технологічна схема одержання листового напівфабрикату