

Способ производства торта включает приготовление полуфабрикатов из взбитой составляющей яйца с сахаром и мукой, суфле и глазури, складывание слоев полуфабрикатов в торт, глазирование поверхности торта и его внешнее оформление, причем дополнительно готовят уваренный молочно-сахарный полуфабрикат, торт складывают из слоев полуфабрикатов уваренного молочно-сахарного, суфле и со взбитой составляющей яйца с сахаром и мукой при массовом соотношении  $(0,9-1,1):(6,1-7,3):(8,3-9,7)$ , соответственно, как полуфабрикат со взбитой составляющей яйца с сахаром и мукой в торте используют бисквитный или белково-взбивной полуфабрикат, при приготовлении полуфабрикатов содержание сахара в жидкой фазе составляет 67-72 %, содержание сухих веществ готового торта составляет 79-89 %, полуфабрикаты при их приготовлении обрабатывают бактерицидным излучением, при приготовлении полуфабриката со взбитой составляющей яйца с сахаром и мукой к нему добавляют сдобряющие компоненты ореха, или меда, торт складывают из не менее шести слоев полуфабрикатов, а готовый торт вкладывают в герметичную упаковку.