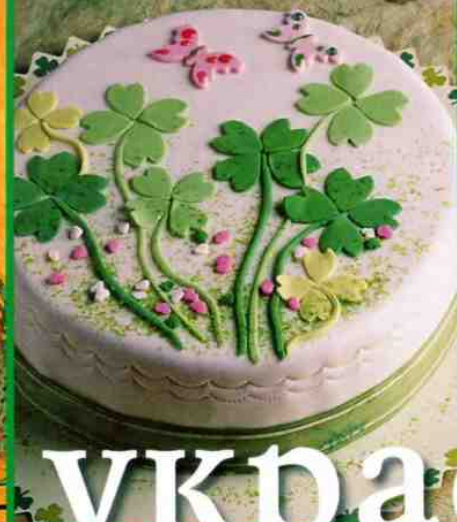
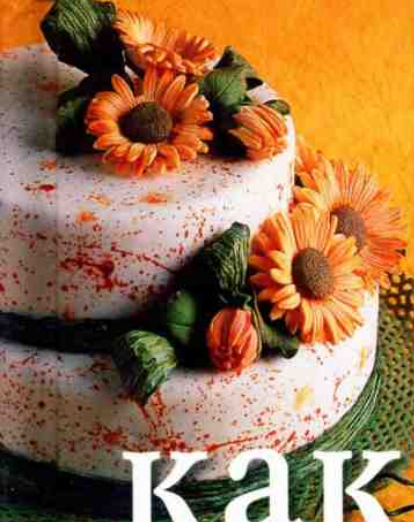




как украсить **ТОРТ**

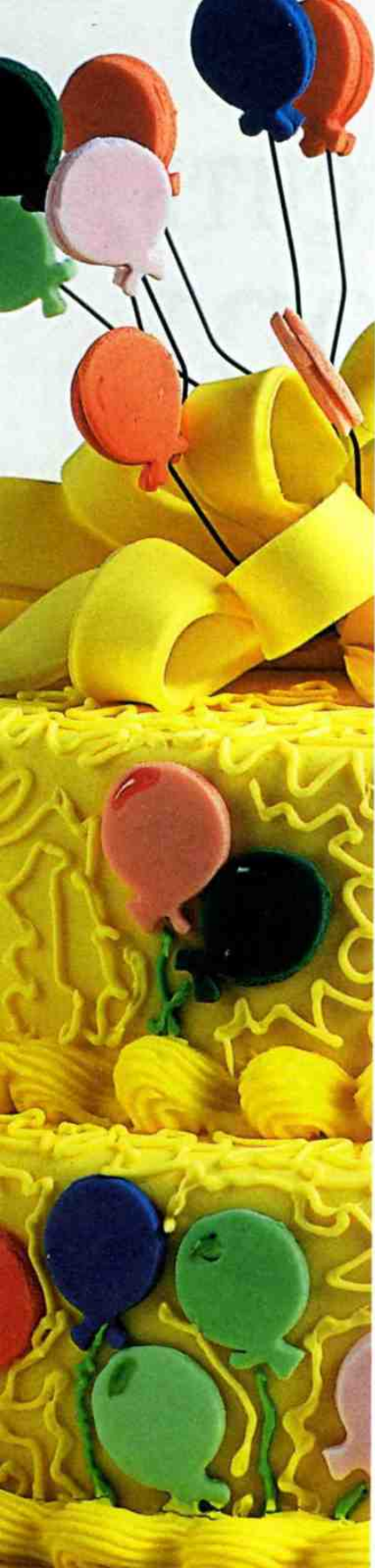
Лючия
Пацци



Как украсить торт

Лючия Пацци





Содержание

Введение.....	6
Принадлежности.....	8
Дополнительные приспособления и материалы.....	10
Бисквиты.....	12
Бисквит пан ди Спанья.....	12
Бисквит генуэзский.....	12
Королевская глазурь.....	14
Пластичная глазурь.....	16
Сахарная помадка.....	18
Марципан.....	19
Украшения для тортов.....	20
Техники декорирования.....	26
Украшаем торты.....	37
«Романтические медвежата».....	38
Шоколадный торт с фруктами.....	40
«Жирандоль».....	42
«Пэтчворк».....	44
«Подсолнухи».....	48
«Маки и колосья».....	50

Именинный торт.....	52
«Воздушные шары».....	54
«Кошки».....	58
«Герберы».....	60
«Гирлянда».....	64
«Кантри».....	66
Торт для папы.....	70
Торт для мамы.....	72
«Подарки на крестины».....	74
«День святого Валентина».....	78
«Розовые кролики».....	80
«Четырехлистник».....	82
«Пасхальный».....	84
Свадебный торт.....	86
«Осенний».....	88
«Хэллоуин».....	90
«Шабаш ведьм».....	92
«Рождественская звезда».....	94
«Белоснежное Рождество».....	96
«Счастливого Рождества!».....	98
Большой рождественский торт.....	100
Новогодний торт.....	104
Сахарные «таблички».....	106
Эскизы для украшений.....	108



Введение

Я обожаю сладкое, мне в равной степени доставляет удовольствие, как печь торты, так и лакомиться ими. Печенье, которое мы едим за завтраком с кофе, и торт, испеченный к празднику, украшают нашу жизнь и доставляют нам удовольствие. Воскресенье становится необычным, если ты, просыпаясь, ощущаешь доносящийся из кухни запах выпекаемого торта. А как же обойтись без торта в день рождения или на праздновании любого другого торжественного события. Торт должен быть не только вкусным, но и красивым, не похожим на другие. В этой книге главное внимание уделено не выпеканию тортов, а их украшению. Вы узнаете, как с помощью трафаретов, формочек, выемок, штампов и ножниц с фигурными лезвиями создавать забавные украшения; украшать торт цветами, вырезанными из бумажных салфеток, лепить веселых медвежат или зайчиков, декорировать глазурью торт в стиле пэчворк. Вы научитесь легко и быстро создавать кулинарные шедевры и тем самым придавать особый шарм вашему празднику.





Принадлежности

Для украшения бисквита, известного под названием «пан ди Спанья», используется самая обычная кухонная утварь, которую можно приобрести в любом хозяйственном магазине или супермаркете.

Пластиковые формочки: для вырезания из глазури декоративных элементов.

Пластмассовые выемки (формочки): для вырезания из глазури различных декоративных элементов.

Миксер: для взбивания и перемешивания различных ингредиентов, экономит силы и время.

Скалки: для раскатывания глазури, лучше из дерева: одна – меньшая, длиной 15 см, другая – большая, для раскатывания глазури в пласт для покрытия ею торта.

Мерные емкости: для «взвешивания» ингредиентов объемом 1/2 ч. л., 1 ч. л. и т. д.

Металлическая лопаточка: понадобится при глазировании тортов. Кроме того, без нее не обойтись, когда надо приподнять или переложить торт и не повредить его.

Формы для выпечки бисквитных коржей: алюминиевые, круглой, квадратной и прямоугольной формы.

Здесь рекомендуются круглые формы высотой 5 см и диаметром 20, 25 см или 30 см и квадратные формы размером 16 X 16, 22 X 22 и 27 X 27 см.

Кондитерские мешочки и шприцы: для украшения тортов королевской глазурью, сливками и масляными кремами. Кондитерские мешочки делают из плотной ткани или мягкого пластика в виде конуса, можно также изготовить мешочек из пергаментной бумаги, скрутив ее в кулечек. В продаже можно найти одноразовые кондитерские шприцы с 12 насадками. Они очень практичны, особенно в домашних условиях, когда ими пользуются не так уж часто.

Насадки для кондитерских мешочков: могут быть металлическими или из других материалов, разных форм и размеров. Для украшения тортов рекомендуются насадки № 1, 2, 3, 4 с круглым отверстием и насадки в форме звездочки № 8 и 15.



Дополнительные приспособления и материалы

Для украшения тортов, рецепты которых даны в этой книге, кроме стандартного набора кухонной утвари потребуются специальные приспособления и материалы. Может быть, они у вас есть. В противном случае их можно приобрести в художественных салонах.

Палочки для лепки: деревянные или пластиковые, разной формы, незаменимы при лепке декоративных элементов.

Пищевые красители: для окрашивания взбитых сливок, королевской и пластичной глазури; употребляются в малых дозах. Рекомендуются пищевые красители фирмы «Декора», имеющие широкую цветовую гамму.

Специальные ножницы: для вырезания деталей из пластичной глазури, подойдут ножницы для вырезания из бумаги и картона с фигурными лезвиями.

Трафареты: можно использовать трафареты для нанесения рисунка на обои, ткани, бумагу и т.д. Для кондитерских изделий рекомендуются трафареты из пластика. Перед использованием их надо тщательно вымыть.

Карандаши для пищевых продуктов: они заменяют кондитерский мешочек, с помощью которого обычно делают надписи и рисунки на тортах.

Кисти: колонковые или синтетические, продаются в художественных салонах.

Резиновый штамп: им очень интересно и легко наносить рисунок. Шапмы требуют тщательного ухода, их надо хорошо промывать.

Бумажные салфетки: для изготовления несъедобных украшений для тортов.





Бисквит пан ди Спанья
Ингредиенты
на 8–10 порций

- 150 г муки
- 150 г сахарного песка
- 4 яйца
- 1 пакетик ванильного порошка
- масло и мука для смазывания и посыпки формы
- щепотка соли

Генуэзский бисквит
Ингредиенты
на 6 порций

- 120 г муки
- 140 г сахара
- 5 яиц
- 50 г сливочного масла
- щепотка соли
- масло и мука для смазывания и посыпки формы

БИСКВИТЫ

Ниже приводятся рецепты бисквитов для тортов, которые несложно приготовить. Корж обычно 1–2 раза разрезают по горизонтали и смазывают кремом или вареньем, а затем покрывают пластичной глазурью. Можно испечь бисквит по собственному рецепту. Но если у вас мало времени, то купите готовые бисквитные коржи в булочной или кондитерской.

Пан ди Спанья

- 1.** Разбейте яйца в миску, добавьте ванилин и щепотку соли. Взбейте содержимое миксером до образования пышной белой массы. Затем осторожно добавьте просеянную через сито муку. Размешайте массу деревянной ложкой движениями снизу вверх.
- 2.** Смажьте форму маслом и посыпьте мукой, потом заполните ее тестом и хорошо разровняйте поверхность. Выпекайте в духовом шкафу при температуре 180 °С в течение 30 мин. Проверить готовность коржа можно, проткнув его деревянной палочкой. Палочка после прокола должна быть сухой и чистой. Когда корж будет готов, выньте его из духового шкафа, дайте постоять 5 мин, затем выложите на решетку.
- 3.** Остывший корж разрежьте пополам по горизонтали и смажьте кремом или джемом.

Генуэзский бисквит

Генуэзский бисквит – классическая основа для «многоэтажных» тортов, он менее нежный на вкус, чем бисквит пан ди Спанья.

- 1.** Подготовьте теплую водяную баню, опустите в нее кастрюлю, разбейте туда яйца и добавьте сахар. Взбивайте массу до тех пор, пока она не станет пышной и белой.
- 2.** Небольшими порциями добавляйте просеянную муку, осторожно размешайте массу деревянной ложкой. Затем добавьте соль и масло, размягченное на водяной бане.
- 3.** Когда масса станет однородной, вылейте ее в форму, предварительно смазанную маслом и посыпанную мукой. Выпекайте 30 мин при температуре 180 °С, затем выньте из духового шкафа и дайте постоять 5 мин, после чего выложите на решетку.



Ингредиенты

- 225 г сахарной пудры
- 1 яичный белок
- 1/2 ч. л. пищевого глицерина
- 2-3 капли лимонного сока
- пищевые красители
- ароматические эссенции

Королевская глазурь

Это классическая глазурь для украшения тортов. Ею покрывают изделие, делают на нем надписи, а также декорируют поверхность тортов. Такая глазурь легко окрашивается пищевыми красителями. Ниже приводится рецепт приготовления глазури в домашних условиях. Однако глазурь, купленная в магазине, хранится дольше.

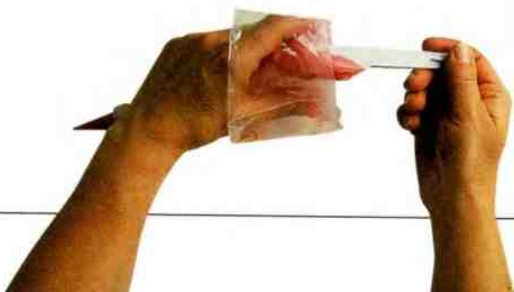


1. Деревянной ложкой взбейте белок. Добавьте сахарную пудру и взбейте до образования плотной массы.
2. Затем добавьте глицерин, лимонный сок, ароматические эссенции и, при необходимости, пищевой краситель. Закройте миску с массой пищевой пленкой и оставьте на 1 ч, после чего покройте глазурью торт. Глазурь можно хранить в холодильнике в герметично закрытой посуде не более трех дней.

3. Ледяная королевская глазурь. Ее готовят из сахарной пудры и небольшого количества воды, достаточного для получения мягкой помадки. Эта глазурь используется для закрепления декоративных элементов из пластичной глазури.

Окрашивание глазури

Для окрашивания королевской глазури требуется совсем немного пищевого красителя. Добавляйте пищевой краситель небольшими порциями, чтобы получить нужный оттенок.

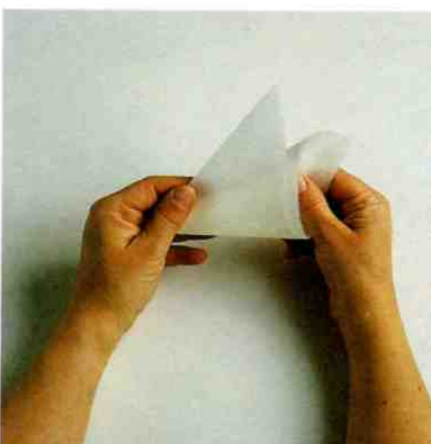
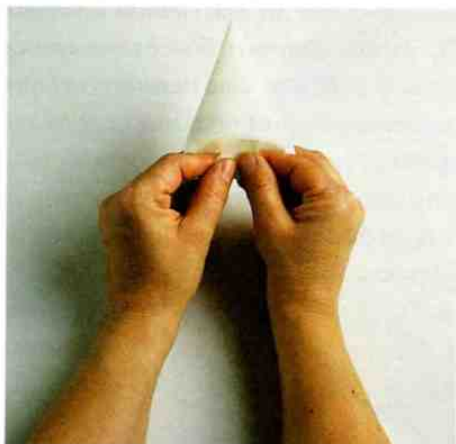
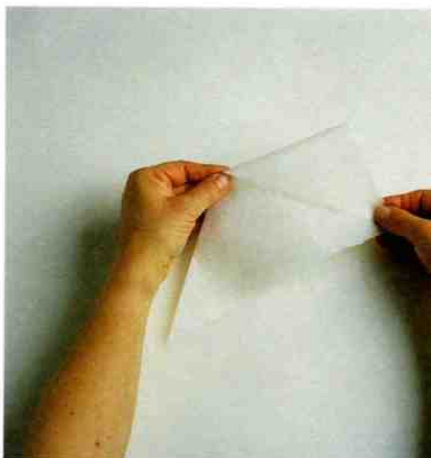


Как сделать бумажный кулечек

Для нанесения тонких и ровных линий из глазури кондитерский мешочек можно заменить кулечком, сделанным из промасленной или пергаментной бумаги.

1. Вырежьте из бумаги квадрат со стороной 25 см и согните его по диагонали. У вас получится прямоугольный треугольник.
2. Придерживая руками наибольшую сторону треугольника, наложите один из острых углов на прямой.
3. Оставшийся свободный угол оберните вокруг двух других, расправьте изделие так, чтобы получился конус (кулечек) с острым кончиком.
4. Верхнюю часть кулечка закрепите скрепкой. Заполнив кулечек кремом или глазурью, подверните края внутрь и отрежьте кончик. При использовании насадки отрежьте кончик кулечка настолько, чтобы насадка выступала из конуса на 0,5 см.

Совет. Для заполнения бумажного кулечка или кондитерского мешочка глазурью используйте небольшую металлическую или деревянную лопаточку.



Ингредиенты

Для приготовления
700 г пластичной
глазури

- 700 г сахарной
пудры

- 2 яичных белка
- 2 ч. л. жидкой
глюкозы
- сахарная пудра
или кукурузная
мука для посыпки
рабочего стола

Пластичная глазурь

Пластичная глазурь очень популярна в Англии. Она незаменима для быстрого и оригинального украшения тортов. Этой глазурью покрывают торт целиком, а затем украшают фантазийными узорами или декоративными украшениями. Глазурь легко окрашивается пищевыми красителями. Ниже приводится рецепт приготовления пластичной глазури в домашних условиях. Однако ее можно купить в кондитерских и продовольственных магазинах в расфасовке по 700 г. Готовая глазурь может храниться дольше, чем приготовленная в домашних условиях. В продаже имеется глазурь белого, желтого, розового и голубого цветов, а также шоколадная.



1. Смешайте жидкую глюкозу и белки. (Глюкозу налейте в нагретую ложку.)
2. Добавьте небольшими порциями просеянную сахарную пудру. Для перемешивания используйте металлическую лопаточку. Мешайте до тех пор, пока масса не «схватится», затем выложите на рабочий стол, предварительно посыпанный сахарной пудрой, и энергично вымешивайте до эластичной и гладкой консистенции.
3. Чтобы получить более плотную глазурь, в массу можно добавить еще немного сахарной пудры. Подготовленную таким образом глазурь заверните в пищевую пленку, чтобы она не высохла на воздухе. В холодильнике глазурь может храниться около недели. Перед употреблением глазурь надо довести до температуры окружающей среды.
4. Пластичная глазурь окрашивается так же легко, как и королевская. При желании ее можно ароматизировать натуральными экстрактами.

Как покрыть торт пластичной глазурью

1. Посыпьте рабочий стол сахарной пудрой или кукурузной мукой. Раскатайте глазурь скалкой в виде лепешки толщиной 0,5 см. Диаметр лепешки должен превышать диаметр торта и закрывать не только его поверхность, но и боковые стороны. Например, для торта диаметром 20 см и высотой 6 см потребуется лепешка из глазури диаметром 35 см.
2. После того как вы смажете коржи торта кремом или джемом и сложите их в виде торта, пропитайте его любым сиропом или чуть разведенным в воде абрикосовым джемом, а затем с помощью скалки накройте торт коржом из пластичной глазури.
3. Аккуратно прижмите глазурь к поверхности торта и боковым сторонам. Выполняйте эту операцию ладонями, так как пальцы могут оставить отпечатки на глазури.
4. Роликовым ножом для теста срежьте излишки глазури.

Совет. При раскатке глазури не забывайте подсыпать на рабочую поверхность сахарную пудру или кукурузную муку. Чтобы поднять, не повредив, покрытый глазурью торт со стола, пользуйтесь металлической лопаточкой.



**Ингредиенты
Для приготовления
500 г сахарной
помадки**

- 500 г сахарной пудры
- 7 ч. л. желатина

- 3 ч. л. растительного загустителя адраганте
- 2 ч. л. жидкой глюкозы
- 3 ч. л. маргарина
- 1 яичный белок

Сахарная помадка

Сахарная помадка пользуется большой популярностью у английских кондитеров. Из нее получают цветы, поразительно имитирующие настоящие. Эта помадка пластична, но она очень быстро высыхает на воздухе. Цветами, сделанными из этой помадки, украшают кондитерские изделия, из них составляют свадебные букеты. Изготовление цветов требует не только времени, но и опыта. Нижеприведенный рецепт помадки позволяет приготовить помадку в домашних условиях и вылепить розы для предлагаемого в этой книге рецепта свадебного торта. Сахарная помадка продается в виде порошка, который разводится водой.

1. Растворите желатин в небольшой кастрюльке на водяной бане согласно инструкции на упаковке, добавьте маргарин, глюкозу и дождитесь полного растворения ингредиентов.
2. В кастрюлю большего размера положите сахарную пудру, белок и растительный загуститель, влейте желатин и взбейте миксером до образования однородной массы. Выложите массу на рабочий стол и вымешивайте до тех пор, пока помадка не станет упругой и эластичной.
3. Заверните сахарную помадку в пищевую пленку и оставьте в холодильнике на 24 ч.
4. Перед употреблением доведите помадку до температуры окружающей среды, так как в холодильнике помадка становится очень твердой. Однако достаточно в течение нескольких минут разминать ее руками, как помадка снова становится мягкой и эластичной. В холодильнике помадка может храниться до трех недель.



Марципан

Марципан широко используется для декорирования кондитерских изделий и изготовления различного вида украшений. Достаточно привести в качестве примера знаменитые фрукты из марципана «Марторана», популярные на Сицилии. Марципановую массу используют также для создания идеально ровной поверхности коржа, перед тем как покрыть его пластичной глазурью. Ниже приводится рецепт приготовления марципановой массы в домашних условиях, которую, кстати, можно купить в готовом виде в супермаркетах или кондитерских магазинах. Марципан легко окрашивается пищевыми красителями.

1. Смешайте марципановую муку, сахарный песок и просеянную сахарную пудру, добавьте лимонный сок и столько взбитых белков, сколько нужно для получения упругой, но пластичной марципановой массы.

2. Месите массу на рабочем столе (при этом не забывайте подсыпать сахарную пудру на стол), пока масса не станет однородной. Марципан, завернутый в пищевую пленку, хранится в холодильнике 4–5 дней.

Ингредиенты
Для приготовления 450 г марципана

- 225 г марципановой муки тонкого помола
- 115 г сахарной пудры
- 115 г сахарного песка
- 1 ч. л. лимонного сока
- 1 яйцо



Украшения для тортов

Марципан и пластичная глазурь превосходно подходят для лепки фигурок. Вы можете на свое усмотрение украшать любые кондитерские изделия. В этой книге вы найдете советы, как делать фигурки зверушек, цветов, листиков, бантов, которыми украшены торты, представленные в этой книге. Марципан и пластичная глазурь очень быстро сохнут, поэтому детали украшений можно сделать заранее, например за 2 дня.

Ингредиенты

- пластичная глазурь или марципан, выбранного вами цвета
- несколько палочек гвоздики
- пищевые красители
- круглая кисточка

Яблоко

1. Скатайте из небольшого кусочка пластичной глазури шарик.
2. Немного приплюсните его с «полюсов»
3. Вставьте одну гвоздику в нижнюю часть яблока.

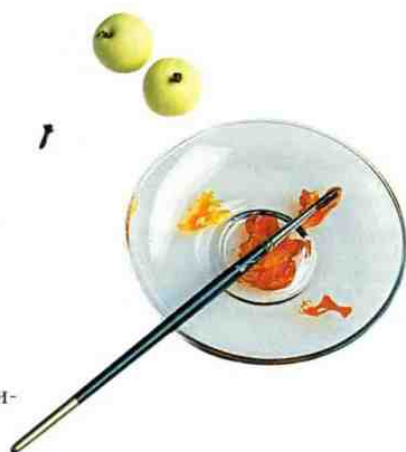
Апельсин

1. Для получения эффекта апельсиновой корки прокатайте шарик из пластичной глазури по мелкой терке.

Груша

1. Скатайте из небольшого кусочка пластичной глазури шарик, придайте ему форму груши.
2. Вставьте одну гвоздику в нижнюю широкую часть груши.

Совет. Кисточкой и пищевыми красителями раскрасьте яблоки и груши.



Медвежонок

1. Возьмите кусочек марципана и придайте ему овальную форму. Это будет туловище медвежонка.

2. Теперь возьмите кусочек поменьше и скатайте из него шарик, затем чуть-чуть сплющите его сверху и снизу. Это будет голова.

3. Для задних лап скатайте 2 конуса (см. фото) и прикрепите их к туловищу медвежонка, нанеся на место крепления немного взбитого белка. Для верхних лап скатайте два жгутика и прикрепите их к верхней части туловища. Затем прикрепите голову. Деревянной палочкой сделайте два углубления для глаз. На мордочку приклейте небольшой кружочек глазури и прикрепите нос из шарика.

4. Ушки сделайте из двух небольших шариков марципана и приклейте их, предварительно смазав место крепления взбитым белком. Дайте подсушиться медвежонку в течение нескольких часов.

Крольчонок

1. Из 2/3 пластичной глазури скатайте жгутик длиной 8 см. Надрежьте оба конца на глубину примерно 2 см, затем концы немного прижмите. Получатся 4 лапы.

2. Серединку жгутика немного приподнимите. Из оставшейся глазури скатайте маленький шарик для хвоста.

3. Для головы вылепите шарик каплевидной формы. Более узкую часть шарика приплюсните и надрежьте. Таким образом, у вас получатся ушки. Деревянной палочкой «нарисуйте» глаза. Прикрепите хвостик и голову к туловищу, смачивая места крепления водой.

4. Подсушите кролика на воздухе, затем тонкой кисточкой и коричневым красителем нарисуйте мордочку кролика (это можно сделать специальным карандашом).

Ингредиенты
Для изготовления медвежонка

- 40 г марципана
- пищевой краситель
- взбитый белок
- деревянная или пластмассовая палочка

Ингредиенты
Для изготовления кролика

- 35 г пластичной глазури
- пищевой краситель коричневого цвета
- деревянная или пластмассовая палочка
- нож
- круглая тонкая кисточка



Ингредиенты

- **пластичная глазурь**
- **нож**
- **деревянная палочка**
- **роликовый нож для теста**
- **угольник**

Бант

Бант – очень эффектный декоративный элемент. Его можно сделать из пластичной глазури или из сахарной помадки (см. рецепт на с.18). Детали банта лепятся отдельно, сушатся в течение нескольких часов, затем скрепляются между собой и крепятся к торт, предварительно покрытому сахарной помадкой или королевской глазурью, слегка смоченной водой.



1. Раскатайте пластичную глазурь в пласт толщиной 2–3 мм.
2. Используя угольник, отрежьте две или три полоски шириной 1,5–4 см в зависимости от размеров банта.
3. Возьмите две полоски одинаковой длины, согните их, чтобы получились две «петли», смочите и прочно скрепите края. Чтобы сохранить форму петелек во время сушки, вставьте в них трубочки из бумаги или фольги.
4. Концы двух других полосок вырежьте ножом в форме «ласточкиного хвоста» и положите сушить на неровную поверхность.
5. Если вы хотите сделать пышный бант (не из двух, а из нескольких петель), то повторите этап 3.
6. Сушите бант 2–10 ч (если бант пышный), затем уложите его на торт. Из прямоугольного кусочка свежей глазури сделайте узел для банта.
7. Полоски можно вырезать роликовым ножом с волнистым лезвием, а поверхность – декорировать обычной деревянной палочкой.





Ингредиенты

• пластиковая
глазурь или
марципан
зеленого цвета

• скалка
• формочки
• нож

Листья

Для изготовления листьев из пластиковой глазури или марципана используются специальные формочки, имеющиеся в продаже в специализированных магазинах.

1. Раскатайте пластиковую глазурь или марципан в пласт.
2. Пластмассовой формочкой вырежьте несколько листьев.
3. Ножом нанесите прожилки на листья.

Совет. Для изготовления листьев можно воспользоваться поршневой формочкой. В этом случае вырезается лист и одновременно наносятся прожилки.



Ингредиенты

- сахарная помадка выбранного вами цвета

- проволока для изготовления искусственных цветов

- каплевидные формочки разных размеров

- бумажная лента для обертывания стеблей искусственных цветов

- скалка

Цветы

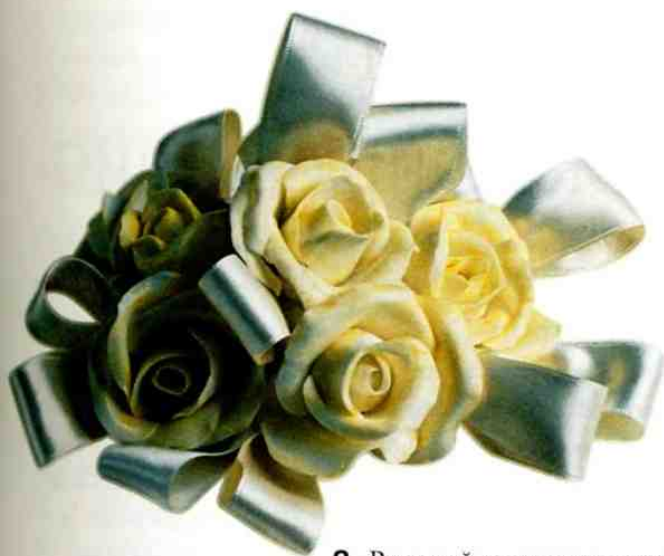
При изготовлении цветов для украшения торта можно использовать пластичную глазурь или сахарную помадку. Сахарная помадка быстрее застывает на воздухе, поэтому сделанный цветок более долговечен, но он обладает чисто декоративной функцией. В продаже имеются два типа формочек для изготовления цветов: контурные – для вырезания контуров цветка или лепестков и поршневые – для вырезания и одновременного нанесения прожилок лепестков цветка.

Поршневые формочки

1. Раскатайте пластичную глазурь или сахарную помадку в пласт.
2. Прижмите с усилием формочку к пласти глазури, и вы получите контуры лепестков.
3. Нажмите на поршень формочки, и вы получите оттиск прожилок на лепестках.
4. Приподнимите формочку и выньте полученный цветок из раскатанного пласта глазури.

Из сахарной помадки можно вылепить цветы ручным способом. Их лепестки насаживаются на цветочную проволоку. Эти цветы имеют чисто декоративную функцию (см. фото справа).





Роза

1. На одном конце проволоки сделайте небольшую петлю, насадите на нее шарик из сахарной помадки, придав ему форму капли. Дайте просохнуть в течение 24 ч. Оберните проволоочный стебель специальной бумажной лентой.

Ингредиенты

- сахарная помадка выбранного вами цвета
- проволока для изготовления искусственных цветов
- каплевидные формочки в виде капли нескольких размеров
- бумажная лента для обертывания стебля розы
- скалка
- подложка для сахарной помадки

2. Раскатайте сахарную помадку в пласт и вы-

режьте лепестки маленькой формочкой в виде капли.

3. Раскатайте вырезанные лепестки на подложке для сахарной помадки.

4. Увлажните небольшим количеством воды основание первого лепестка и оберните его вокруг шарика, прикрепленного к проволоке. Точно так же прикрепите второй и третий лепестки.

5. Раскатайте сахарную помадку в пласт и вырежьте 3–4 лепестка большего размера. Точно так же еще раз раскатайте их (чтобы они стали тоньше) и продолжайте прикреплять лепестки к бутону, немного отгибая верхнюю часть лепестка. Продолжайте, пока не достигните желаемого размера цветка.

6. Прежде чем украсить торт цветком, просушите его в течение 12 ч.



Ингредиенты

- пластичная глазурь
- сахарная пудра для посыпки рабочей поверхности

- линейка
- ножницы с фигурными лезвиями
- роликовый нож для теста

Техники декорирования

Декорирование с помощью НОЖНИЦ

До сих пор пластичная глазурь использовалась для покрытия тортов и лепки элементов украшения как руками, так и с помощью формочек. Но для вырезания из глазури забавных украшений можно использовать ножницы с фигурными стальными лезвиями для резки бумаги и картона. Эти ножницы подойдут и для резки продуктов питания. Ножницами легко вырезать мелкие украшения, например кружки, цветы, силуэты зверей и птиц и т. д.

1. Для украшения бортов торта посыпьте рабочую поверхность стола сахарной пудрой и раскатайте глазурь в пласт толщиной 3 мм и шириной 7 см. Длина прямоугольника должна равняться длине окружности торта (для удобства можно сделать 2 полосы одинакового размера). С помощью линейки и роликового ножа разрежьте одну длинную сторону прямоугольника. На расстоянии 3 см наметьте на глазури легкую линию, параллельную предыдущей линии отреза.

2. Чтобы не повредить глазурь, приподнимите ее металлической лопаточкой и, аккуратно придерживая ру-



кой, начинайте резать ножницами с фигурными лезвиями, следуя по ранее намеченной линии на глазури.

3. Аккуратно продолжайте вырезать, пока не дойдете до конца. После этого прикрепите полоску из глазури к боковым сторонам торта, покрытого глазурью. Для более надежного соединения немного смочите глазурь водой.

Совет. Пластичная глазурь режется значительно легче, если, раскатав ее до нужной толщины, дать ей подсохнуть в течение 5 мин. Если глазурь хрупкая и ломается, подмешите в нее немного сахарной пудры.

Воздушные шары

1. Раскатайте пластичную глазурь в пласт прямоугольной формы, как описано выше, но меньшей длины.

2. Ножницами сделайте первый надрез с одной стороны полоски, затем переверните ножницы и сделайте второй надрез справа, параллельно первому надрезу.

3. Затем сделайте третий надрез сверху.

4. Закончите вырезание шарика, ножницами сделав последний, четвертый, надрез внизу, имитируя завязанные концы шарика, как на фото.



Ингредиенты

- пластичная глазурь
- пищевые красители
- круглая кисточка
- резиновые штампы

Штампы

Штампы – это еще один легкий способ украсить торт, покрытый глазурью. Для этого используют резиновые штампы, точно такие, какими наносят рисунки на обон, дерево, ткани и т. д.

Достаточно тщательно промыть штампы, и они прекрасно подойдут для быстрого нанесения украшений из глазури на кондитерские изделия. В продаже имеются штампы с рисунками на любые сюжеты. Можно воспользоваться рекомендациями, приведенными в этой книге, а также дать простор вашей фантазии и декорировать кондитерские изделия собственными оригинальными рисунками.

1. Тщательно промойте штамп, обмакните тонкую и мягкую кисточку в выбранный вами краситель и нанесите его на выступающие части штампа.
2. Прижмите не слишком сильно штамп к глазури, а потом осторожно снимите.
3. Можно сразу же сделать следующий отпечаток, но он будет слабее.



Многокрасочные штампы

Для украшения тортов рекомендуется использовать штампы больших размеров, в этом случае вы получите отличный результат. Применяя эти штампы, можно использовать несколько красок одновременно. Примером тому служит торт «Подсолнухи».

1. Тщательно промойте штамп, нанесите мягкой кисточкой выбранные вами цвета на все выступающие части штампа.
2. Прижмите штамп к торту, покрытому пластичной глазурью так, чтобы все выступающие части штампа хорошо прилегли к поверхности.
3. Осторожно снимите штамп с глазури. Если надо многократно повторить рисунок, начните с этапа 1.

Совет. Чтобы изображение на торте было четким, перед тем как нанести рисунок, подсушите глазурь в течение 15–30 мин.



Ингредиенты

- **пластичная глазурь** белого цвета и разноцветная
- **пластиковый трафарет**
- **стальные булавки**
- **пищевые пастообразные красители**
- **мягкая круглая кисточка**
- **блюдец для разведения красок**
- **деревянная палочка**

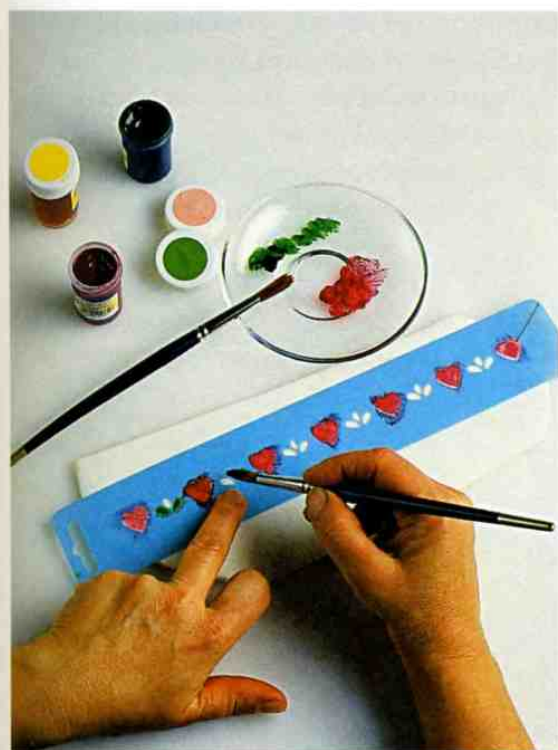
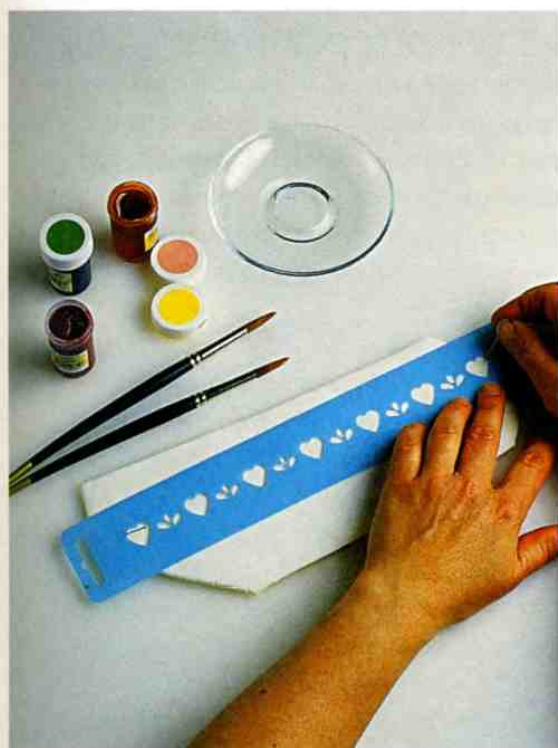
Трафареты

Техника декорирования с помощью трафарета имеет глубокие англосаксонские корни. Она до сих пор популярна, так как позволяет легко и быстро декорировать множество вещей, выбрав любой рисунок. Для украшения тортов, покрытых глазурью, рекомендуются пластиковые трафареты и пищевые красители.

1. Сначала надо выбрать подходящий по размеру трафарет. Желательно, чтобы рисунок был несложным и четким, а трафарет по размеру соответствовал украшаемому торту. Тщательно вымойте и высушите трафарет (даже если он новый). Наложите трафарет на покрытый глазурью торт и по краям закрепите стальными булавками.
2. Положите в блюдечко небольшое количество красителей. Слегка прижмите трафарет к глазури и заполните рисунок желаемыми цветами. Используйте только круглые мягкие кисточки. Во избежание неровных краев рисунка рекомендуется применять пастообразные пищевые красители, не добавляя в красители воду. Плотно придерживайте рукой или деревянной палочкой трафарет в месте окрашивания.
3. Как только все детали рисунка будут окрашены, осторожно удалите булавки и снимите трафарет.

Совет. Выбирайте трафареты с простым рисунком и четким контуром.





Ингредиенты

- 100 г королевской глазури коричневого цвета
- кондитерский гель
- бумага для выпечки
- стальные булавки
- кондитерский мешочек с насадкой № 3

Декорирование кондитерскими гелями

Прозрачные пищевые кондитерские гели – настоящая находка для любителей украшать торты, их используют для поздравительных надписей и создания декора с эффектом витража. Кондитерские гели имеются в продаже в широкой цветовой гамме, причем каждый цвет обладает своим особым и приятным вкусом. Как правило, гели расфасованы в тубики и имеют длительный срок хранения.

1. Скопируйте на лист пергамента (или нарисуйте сами) выбранный вами рисунок для украшения торта. Наложите этот лист на торт, уже покрытый глазурью. Закрепите бумагу на торте булавками. Затем булавкой наметьте контур рисунка. В результате на глазури останется пунктирный рисунок.

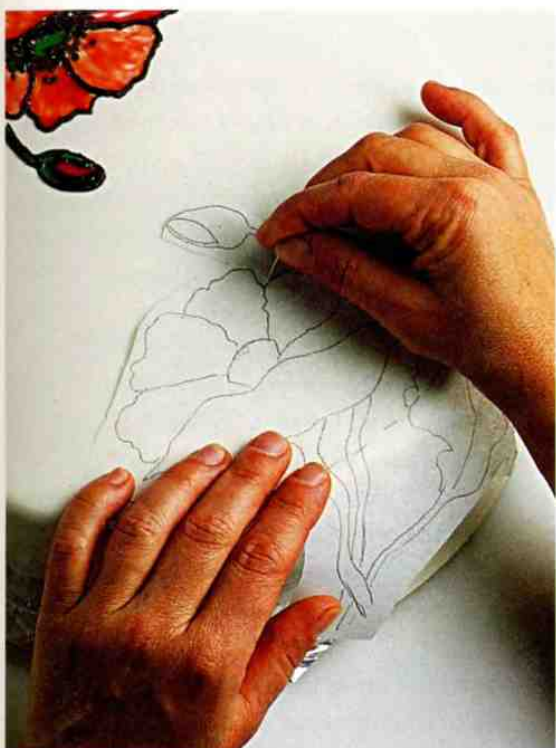
2. Удалите булавки и снимите с поверхности торта бумагу с рисунком. Заполните кондитерский мешочек с насадкой № 3 с круглым отверстием коричневой королевской глазурью и обведите все контуры рисунка. Помните, что давление на мешочек должно быть равномерным, а глазурь не очень густой.

3. После того как вы обведете все контуры рисунка коричневой глазурью, заполните поверхности рисунков цветными гелями, выдавливая их непосредственно из тубика на торт.

4. Размазывайте гель маленькой деревянной лопаточкой или ручкой чайной ложки, а там, где требуется нанести гель вплотную к контуру рисунка, используйте деревянную палочку.

Совет. Кондитерские гели можно смешивать между собой прямо на торте, получая при этом разные оттенки.





Ингредиенты

- пластичная глазурь
- бумажная салфетка с рисунком
- кухонные ножницы или с фигурными лезвиями
- мягкая круглая кисточка

Техника «декупаж»

Декупаж – это широко распространенная техника декорирования, заключающаяся в использовании рисунков для изготовления украшений. Декупаж из бумажных салфеток – наиболее простой. Широкий ассортимент таких салфеток предоставляет нам огромный выбор всевозможных рисунков. Вырезав, например, цветы и приклеив их к пластичной глазури, можно получить интересный эффект. Естественно, этот тип украшения не съедобен. Прежде чем разрезать торт, эти украшения убираются.

1. Аккуратно вырежьте выбранный вами рисунок из бумажной многослойной салфетки, отделите все лишние слои, оставив только верхний, с рисунком. На фото представлены лепестки разных размеров и форм.
2. Раскатайте пластичную глазурь в пласт толщиной 5 мм и размером, чтобы на нем уместились все вырезанные вами бумажные лепестки.
3. Слегка смочите поверхность глазури и уложите на нее бумажные украшения. Расправьте образовавшиеся морщины и складки с помощью кисточки.

4. Ножницами вырежьте лепестки по бумажному контуру. Подушечками пальцев истончите края каждого лепестка.

5. Подсушите украшения в течение нескольких часов, затем уложите их на глазированную поверхность торта. В нашем случае лепестки следует сушить на неровной поверхности, чтобы получилось более естественное, объемное украшение (фото внизу справа).







Украшаем торты



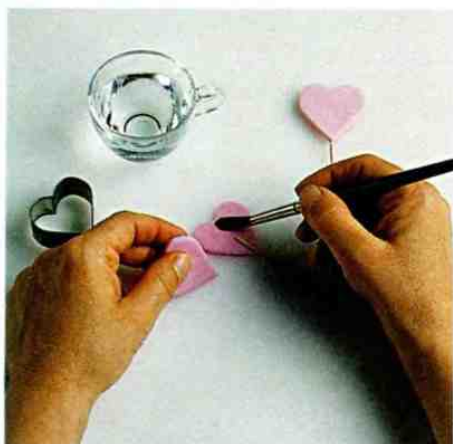
Ингредиенты

- бисквит пан ди Спанья диаметром 20 см
- 200 г марципана
- 700 г пластичной глазури белого цвета
- пищевые красители коричневого, светло-зеленого и розового цветов

- пластиковые формочки в виде сердечка и цветов двух размеров
- деревянная палочка
- зубочистки
- бумажная кружевная лента розового цвета для украшения боковых сторон торта

«Романтические медвежата»

На день рождения девочки (если мальчика, то достаточно поменять розовый цвет глазури и ленты на голубой) или на другое торжество, предлагаем марципановых медвежат, которые протягивают виновнику торжества розовые сердечки.



1. Окрасьте марципан в коричневый цвет и вылепите из него 5 медвежат (по 40 г марципана на каждого мишку). Подсушите их в течение нескольких часов, уложив на пергамент или промасленную бумагу.
2. Испеките бисквит пан ди Спанья и прослоите по своему усмотрению. Окрасьте 500 г пластичной глазури в светло-зеленый цвет, накройте ею бисквит (см. с. 16–17). Срезанные излишки соберите, добавьте еще немного зеленого красителя, чтобы глазурь стала темно-зеленого цвета.
3. Раскатайте темно-зеленую глазурь в очень тонкий пласт и формочкой вырежьте 9 цветочков.
4. Оставшуюся белую глазурь окрасьте в светло-розовый и розовый цвета. Раскатайте ее в тонкий пласт и вырежьте 16 мелких цветочков. Немного смочите цветочки водой и уложите на торт, как показано на фото.
5. Раскатайте розовую глазурь и вырежьте из нее 18 сердечек. Слегка смочите водой 9 сердечек и в центр каждого воткните зубочистку. Сверху закройте другим сердечком. Отложите сердечки на 2 ч.
6. Прикрепите 5 палочек с сердечками к лапе медвежонка, остальные 4 сердечка установите непосредственно на торт. Поставьте медвежат на торт, закрепив с помощью королевской глазури, и завершите оформление торта кружевной бумажной лентой пастельного розового цвета.



Ингредиенты

- бисквит пан ди Спанья (можно шоколадный) диаметром 25 см
- 600 г шоколадной пластичной глазури
- 700 г пластичной глазури белого цвета
- королевская глазурь коричневого цвета
- кондитерский гель оранжевого цвета

- пищевые красители светло-зеленого, желтого, и оранжевого цветов

- ножницы с фигурными лезвиями
- круглая кисточка
- поршневые формочки для вырезания листьев и цветов
- деревянная заостренная палочка

Шоколадный торт с фруктами

1. Разделите 210 г белой глазури на три порции по 70 г, окрасьте в зеленый цвет разных оттенков. Раскатайте в 3 пласта толщиной 2–3 мм и вырежьте формочкой листья (всего 63 шт.). Подсушите листья в течение 2 ч.

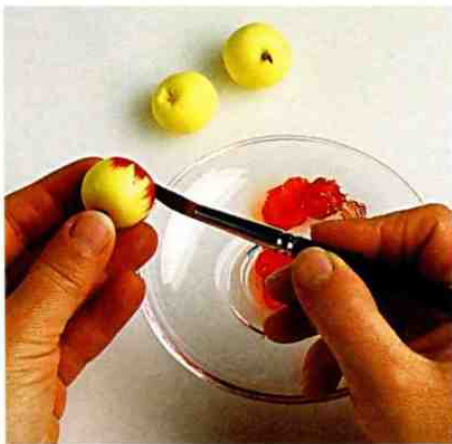
2. Окрасьте 250 г белой глазури в золотисто-желтый цвет и слепите 9 груш и 5 яблок. Дайте им подсушиться в течение 2 ч, затем кисточкой нанесите немного пищевого красителя оранжевого оттенка.

3. Испеките бисквит, прослоите его на свое усмотрение и покройте раскатанной шоколадной глазурью.

4. Окрасьте 200 г белой глазури в оранжевый цвет. Из них 150 г раскатайте в длинную и узкую полоску и ножницами вырежьте из нее фигурную полоску для оформления торта (фото справа).

5. Из оставшейся оранжевой глазури скатайте 10 шариков, у каждого шарика сбоку сделайте надрез. У вас получится 10 абрикосов (см. фото).

6. Раскатайте белую глазурь в пласт и вырежьте 30 белых мелких цветочков. Распределите все украшения по поверхности торта, чередуя листья, цветы и фрукты. Создайте небольшую композицию в центре торта. Для фиксации цветов пользуйтесь деревянной палочкой. Можно украсить цветами боковые стороны торта.





Ингредиенты

- бисквит пан ди Спанья диаметром 20 см
- 500 пластиковой глазури белого цвета
- пищевой краситель светло-зеленого цвета

- фигурный мармелад
- сахарная глазурь для приклеивания украшений

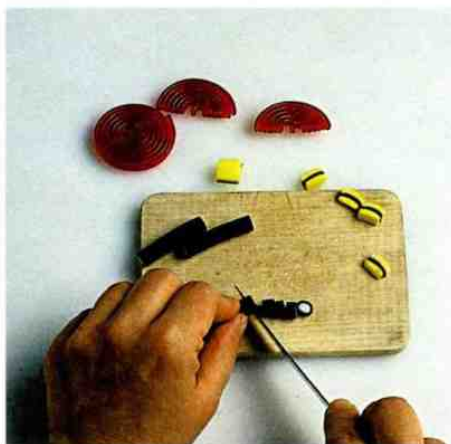
- круглая кисточка
- нож
- цветная бумажная тесьма

«Жирандоль»

Даже если у вас мало времени, приготовьте для своих домашних этот симпатичный торт. Ниже приводится быстрый и легкий способ украшения торта. К этой работе можно привлечь детей, им это очень понравится.

1. Испеките и прослоите бисквит пан ди Спанья. Покройте его пластом белой пластиковой глазури.
2. Прежде чем наносить зеленые крапинки на торт, закройте рабочую поверхность стола бумагой, затем обмакните кисточку в разведенный водой краситель зеленого цвета. Кисточку держите горизонтально в нескольких сантиметрах от поверхности торта. Постукивая кисточкой по палочке или ложке, нанесите крапинки на торт.
3. Разрежьте конфеты, придав им произвольную форму, разложите их по поверхности торта, как показано на фото, или сделайте композицию по своему вкусу. Для закрепления конфет используйте глазурь. В центре торта уложите композицию из мармелада.
4. Обвяжите торт декоративной бумажной тесьмой, выбрав цвет, совпадающий с цветом украшений.

Совет. Для фиксации конфет на торте приготовьте сахарную глазурь, смешав сахарную пудру с водой до получения однородной массы. Эта глазурь готовится очень быстро и так же быстро сохнет.





Ингредиенты

- 2 гениуэских бисквита, 22 x 22 см
- 900 г пластичной глазури белого цвета
- пищевые красители темно- и светло-зеленого цвета, лимонного, красного и апельсинового цветов
- 900 г марципана

- 300 г королевской глазури
- абрикосовое желе
- ликер
- скалка
- пластиковые формочки для вырезания листьев и цветов
- кондитерский мешочек с насадкой № 2
- нож
- плоская кисточка

«Пэчворк»

Такой торт подойдет для подружки, увлекающейся рукоделием (а именно пэчворком), или если вы захотите порадовать друзей вашим мастерством. Рисунок навеял мысли о лоскутных одеялах («безумный лоскуток») американских колонистов, которые сшивали грубыми поверхностными швами цветные лоскуты ткани и получали яркие покрывала.

1. Испеките 2 коржа бисквита, разрежьте их пополам по горизонтали и прослоите на ваше усмотрение. Сложите коржи высотой 12 см.
2. Поверхность торта пропитайте разведенным абрикосовым желе и покройте раскатанным в пласт марципаном.
3. Разделите пластичную глазурь на 6 порций по 150 г. Пять порций пластичной глазури окрасьте в зеленый цвет двух разных оттенков, а также в лимонный, красный и оранжевый. Заверните все полученные брусочки глазури в пищевую пленку.
4. Раскатайте белую глазурь в пласт толщиной 3 мм. Из оранжевой глазури вырежьте 8 цветочков и наклейте их на белую глазурь, затем «закатайте» желтые цветы в белую глазурь.
5. Разрежьте пласт белой глазури на 8 треугольников и прямоугольников и быстро разложите по марципану, смачивая их ликером.
6. Точно таким же образом разложите по марципану кусочки глазури лимонного цвета, украшенные зелеными листьями.
7. Продолжайте покрывать торт разноцветными треугольниками и квадратиками глазури оставшихся цветов. По мере того как вы будете покрывать торт «лоскутками», аккуратно срезайте излишки и вставляйте их таким образом, чтобы они безукоризненно состыковывались с рядом лежащими «лоскутками».





8. Как только торт будет полностью покрыт пластичной глазурью, заполните кондитерский мешочек белой королевской глазурью и нанесите линии, имитируя грубые швы, как показано на фото.





Ингредиенты

- бисквит пан ди Спанья, 22 x 22 см
- 800 г пластичной глазури
- пищевые красители коричневого, оранжевого, желтого, ярко-зеленого цветов

- резиновый штамп-подсолнух
- круглая кисть
- квадратный кусок полистирола со стороной 25 см и высотой 1,5 см
- бумажная декоративная тесьма желтого, оранжевого, и зеленого цветов

«Подсолнухи»

На день рождения, который приходится на лето, или для праздничного застолья на открытом воздухе подойдет торт, украшенный летними мотивами.

1. Приготовьте бисквит пан ди Спанья и прослойте его, например, лимонным кремом.
2. Окрасьте пластичную глазурь в желтый цвет, затем раскатайте в квадратный пласт со стороной 32 см. Покройте торт глазурью, срежьте все излишки, особенно аккуратно обработайте углы. Соберите обрезки глазури и раскатайте в очень тонкий пласт. Этим пластом вы покроете квадрат из полистирола, смочив его предварительно водой. Он послужит вам сервировочным блюдом.
3. Установите торт в центре квадрата.
4. Круглой кисточкой нанесите на штамп пищевые красители. Лепестки будут оранжевыми, центр цветка – коричневым, стебель и листья – зелеными. Прижмите штамп к поверхности глазури так, чтобы он плотно прилегал к торту. Повторите те же действия в нескольких местах, как показано на фото.
5. Разбрызгайте кисточкой желтую краску по квадрату, который послужит вам блюдом. В завершение украсьте торт бумажной тесьмой (см. фото).

Совет. Если вы хотите сделать романтический торт, то выберите штамп с изображением розы.





Ингредиенты

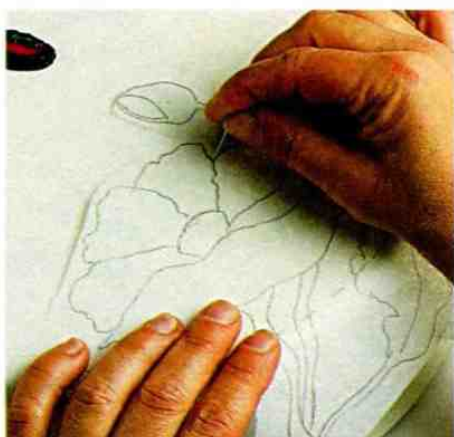
- бисквит пан ди Спанья диаметром 25 см
- 700 г пластичной глазури белого цвета
- кондитерские гели красного, оранжевого, зеленого и розового цветов

- королевская глазурь коричневого цвета или шоколадная глазурь
- лопаточка
- деревянная палочка
- шелковая красная лента
- стальные булавки

«Маки и колосья»

Еще один торт с ярко выраженным летним мотивом. Отлично подходит для ужина на открытом воздухе с друзьями. В украшении торта используются кондитерские гели, декор из которых напоминает витраж.

1. После того как вы испекли и прослоили бисквит пан ди Спанья, покройте его тонким слоем пластичной глазури.
2. Булавкой перенесите контур мака на глазурь (см. с. 108).
3. Глазурью коричневого цвета обведите все цветы, листья и колосья.
4. Заполните пространство внутри контуров цветными гелями, выдавливая их непосредственно из тюбиков. Для создания оттенков лепестков смешивайте между собой гели красного, оранжевого и розового цветов в различных пропорциях. Там, где это необходимо, помогайте себе лопаточкой или деревянной палочкой.
5. Выдавливая понемногу из тюбика красный гель, покройте крапинками торт, как показано на фото.
6. Обвяжите торт красной шелковой лентой.





Именинный торт

Ингредиенты

- бисквита пан ди
Спанья диаметром
25 см
- 800 г пластичной
глазури белого
цвета
- пищевой краси-
тель розового цвета
- кондитерский

гель розового
цвета

- бумажные
салфетки
с цветочным
рисунком
- ножницы
- 9 зубочисток
- круглая кисточка

Идея для празднования совершеннолетия. Предлагается торт в пастельных тонах розового и сиреневого цветов. Украшения выполнены в технике «декупаж». Перед употреблением украшения убираются.

1. Вырежьте из бумажной салфетки 30 лепестков разных размеров и разной окраски. Наклейте их на очень тонко раскатанный пласт глазури (около 200 г), вырежьте глазурь по контурам лепестков. Выложите лепестки на неровную поверхность и подсушите их в течение 2 ч.

2. Для изготовления пестиков скатайте из глазури 9 шариков, чуть увлажните их и покройте кусочком той же салфетки, после чего насадите на зубочистки.

3. Разрежьте бисквит, прослоите по своему желанию, после чего покройте его белой пластичной глазурью.

4. Смочите кисточку в пищевом красителе и разбрызгайте по поверхности торта сиреневые крапинки.

5. Соберите лепестки и уложите цветы на торт. Снизу поместите большие лепестки темного цвета, сверху светлые лепестки меньшего размера. В центр каждого цветка поместите по три пестика.

6. Завершите оформление торта, обвязав его цветными лентами.





Ингредиенты

- 2 генуэзских бисквита диаметром 20 см и 25 см
- 1,1 кг пластичной глазури желтого цвета
- 700 г королевской глазури желтого цвета
- по 30 г пластичной глазури светло-розового, темно-розового, темно-зеленого, светло-зеленого,

синего и оранжевого цветов

- зеленая проволока для искусственных цветов
- ножницы с фигурными лезвиями
- кондитерский мешочек с насадками № 2 и 15
- роликовый нож с гладким лезвием для теста

«Воздушные шарики»

Этот торт создает праздничную атмосферу. Учитывая его размеры, он отлично подойдет для торжественного празднования дня рождения независимо от возраста именинника. Он очень эффектен и произведет отличное впечатление на гостей.



1. Из 8–10 полос пластичной глазури шириной 1,5 см и длиной 8 см приготовьте заготовки для пышного банта. Предварительно смочив концы полосок, согните их, как показано на фото, и сделайте каплеобразные петельки.

2. Раскатайте еще 2–3 полоски, концы которых вырежьте в виде ласточкиного хвоста. Подсушите их в течение 12 ч.

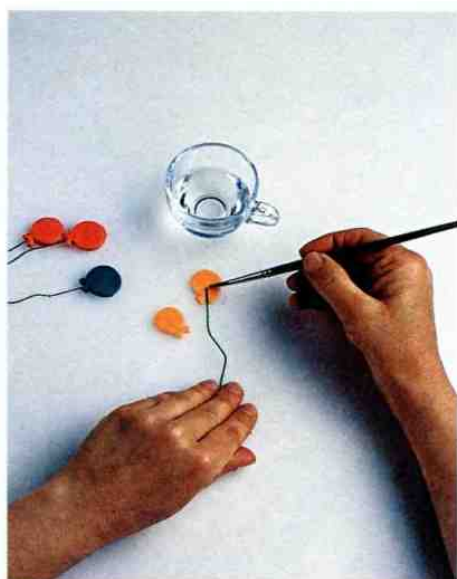
3. Ножницами вырежьте из глазури 24 разноцветных кружка, соедините их попарно, вставив между ними кусочки зеленой проволоки (см. фото справа). Сушите шарики на воздухе около 2 ч.

4. Прослоите бисквиты на ваше усмотрение, затем покройте их пластичной глазурью желтого цвета. Маленький бисквит установите в центре большого, смазав для более надежной фиксации королевской глазурью.

5. Вырежьте ножницами из пластичной глазури 40 кружков разного цвета. Слегка смочив их, произвольно приклейте их на боковые стороны торта.

6. Заполните кондитерский мешочек королевской глазурью и украсьте торт. По всей поверхности обеих коржей нанесите непрерывные, произвольные кривые линии (см. фото). Эти линии напоминают прямую и перевернутую букву «м» (этот узор называется «корнелли»). Желтой королевской глазурью закрепите все элементы банта на самом верху торта. В центр банта воткните подготовленные шарики.





7. Завершите украшение торта желтой королевской глазурью, нанеся ее на места соединения верхнего и нижнего коржа, а также по нижнему краю торта. Для этого используйте кондитерский мешочек с насадкой № 15.

Совет. Вместо сервировочного блюда можно использовать картонный круг, покрытый пластичной глазурью.





Ингредиенты

- бисквит пан ди Спанья, 27 x 27 см
- 700 г пластичной глазури белого цвета
- пищевой краситель бордового цвета
- 100 г королевской глазури

- набор штампов

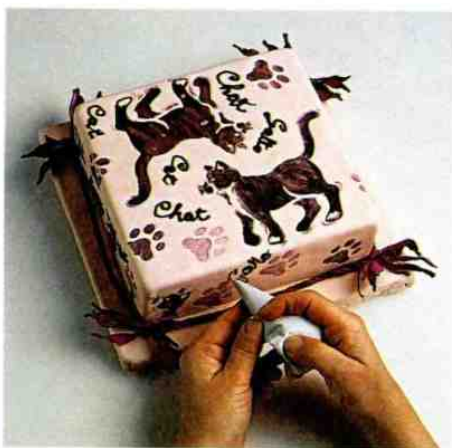
с оттиском кота и его лапы

- 1,6 м бумажного шнура бордового цвета
- квадрат полистирола со стороной 30 см и толщиной 2 см (подставка для торта)
- круглая кисточка.
- бумажный кулечек

«КОШКИ»

Идеальный торт для любителей домашних животных. На глазированной поверхности изображены изящные кошки. Это оригинальное украшение выполняется очень просто и приведет в восхищение того, кому торт предназначен.

1. Подкрасьте белую глазурь небольшим количеством бордового красителя и покройте ею прослоенный вами бисквит, а также подставку для торта из полистирола.
2. Налейте немного красителя бордового цвета на блюдечко и, захватывая краситель кисточкой, нанесите ее на штамп с изображением кошки. Осторожно прижмите штамп к глазури, покрывающей торт, так, чтобы изображение получилось четким. Сделайте второй оттиск кошки на противоположной стороне торта.
3. Аналогично выполните оттиски кошачьих лап между двумя кошками и по боковым сторонам торта.
4. Приготовьте бумажный кулечек, заполните его окрашенной в бордовый цвет королевской глазурью. Напишите глаурью на русском, французском, английском и итальянском языке: Cat, Chat, Gatto, Кошки.
5. Поставьте торт на подставку из полистирола, покрытую глазурью, предварительно нанеся немного королевской глазури в центр подставки.
6. Разрежьте шнур на 4 части, расплетите концы на 3 см и завяжите его на 4 узла, как показано на фото.





Ингредиенты

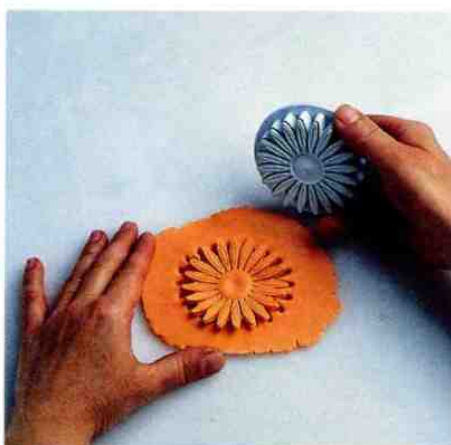
- 2 гениуэских бисквита диаметром 25 см и 30 см
- 1,8 кг пластичной глазури белого цвета
- пищевой краситель оранжевого, коричневого, красного и зеленого цветов
- 150 г королевской глазури белого цвета

- формочка для вырезания цветов из глазури
- формочка в виде шестиугольника
- круглая кисточка
- тесьма из темно-зеленой гофрированной бумаги
- кондитерский мешочек с насадкой № 10
- деревянные зубочистки

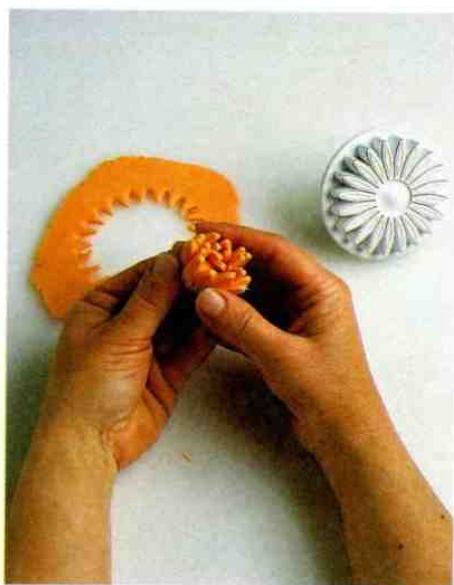
«Герберы»

Этот классический торт подходит для особых случаев, например для свадьбы в середине лета или для иного торжественного события. Изготовление торта несколько трудоемко, но при наличии необходимого инвентаря можно спокойно браться за его изготовление.

1. Окрасьте 300 г пластичной глазури в оранжевый цвет, 200 г – в ярко-зеленый и 100 г – в коричневый.
2. Раскатайте в тонкий пласт глазурь оранжевого цвета и специальной формочкой вырежьте 10 венчиков. Парно соедините полученные венчики, дайте им подсохнуть, уложив на лист смятой бумаги, чтобы лепестки смотрелись более естественно.
3. Сделайте два бутона. Для этого в центр полученного венчика положите маленький шарик и осторожно сожмите лепестки. Из глазури зеленого цвета сделайте чашечку и прикрепите ее к низу бутона, предварительно смочив обе детали.
4. Сделайте стебелек из тоненького жгутика зеленой глазури, слегка сплющите его с одного конца. Прикрепите стебель к основанию бутона. Вырежьте 9 листьев удлиненной формы. Оставьте украшения сушиться в течение 12 ч.
5. После того как цветы высохнут, в центр цветков вставьте кружочки из коричневой глазури. Круглой кисточкой нанесите легкие оттенки красного цвета на цветы и бутоны.
6. Испеките и прослоите коржи, покройте их белой глазурью. Положите один корж на другой, намеренно сместив верхний корж по центру. Поставьте торт на рабочий стол, предварительно закрыв стол бумагой. Наполните кондитерский мешочек с насадкой № 10 белой королевской глазурью и нанесите ее на весь торт.
7. Положите в блюдце немного оранжевого красителя, разбавьте несколькими каплями воды и обильно смочи-





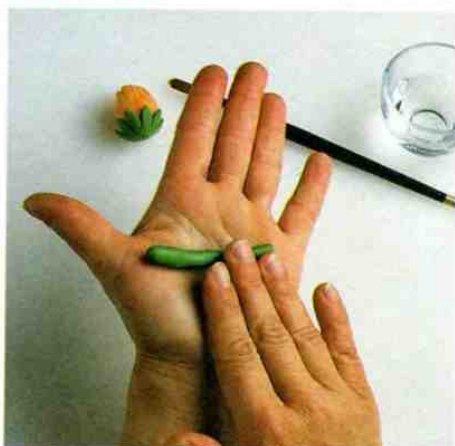
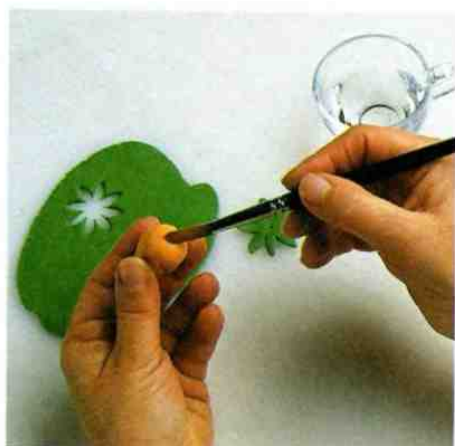
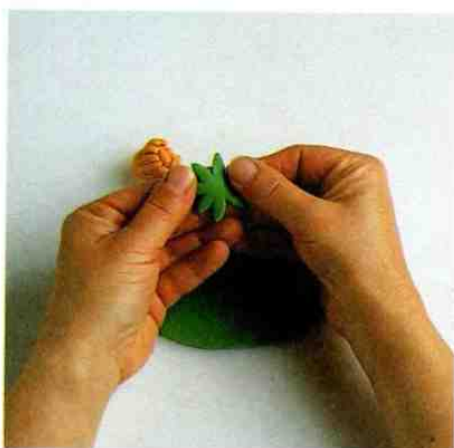
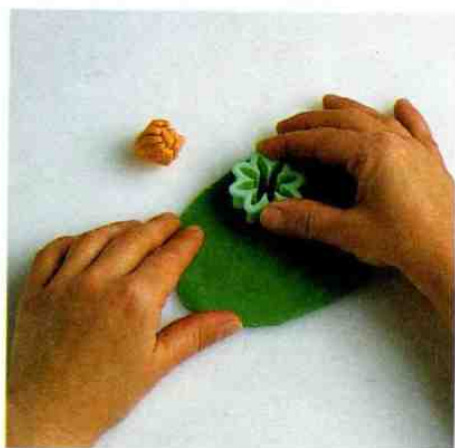


те в красителе круглую кисточку. Держа кисточку на расстоянии 20 см от торта, быстро проведите деревянной палочкой по щетине кисточки. В результате краска расплывется по поверхности всего торта.

8. Расплетите бумажный шнур темно-зеленого цвета и оберните им нижний корж торта.

9. Из 5 расплетенных шнуров длиной 10 см сделайте банты и насадите их на зубочистки (см. с. 24).

10. Выложите цветы, листья и бутоны на торт, как показано на фото. Завершите украшение, вставив между цветами и листьями банты из бумаги.





Ингредиенты

- бисквит пан ди Спанья диаметром 30 см
- 700 г пластичной глазури белого цвета
- 150 г королевской глазури коричневого цвета
- кондитерские гели зеленого, желтого, красного, оранжевого,

розового, голубого цветов

- кондитерский мешочек
- с насадкой № 3
- стальные булавки
- бумага для выпечки
- деревянная палочка
- шелковая лента оранжевого цвета шириной 2 см

«Гирлянда»

Еще один очень легкий вариант украшения летнего торта с гирляндой из кондитерских гелей. Здесь используется та же техника, что и при украшении торта с маками и колосьями (с. 50–51). Рисунок гирлянды приводится в конце книги.

1. После выпечки и прослойки бисквита пан ди Спанья покройте торт белой пластичной глазурью. Основание торта оформите оранжевой лентой.
2. Переведите на пергамент рисунок гирлянды. Положите строго по центру переведенный рисунок на торт и закрепите несколькими булавками. Булавкой проколите все контуры рисунка на глазурь.
3. Снимите бумагу. Наполните пластичной глазурью кондитерский мешочек с насадкой № 3 и обведите контуры рисунка глазурью.
4. Разноцветными гелями, выдавливая их непосредственно из тюбика, заполните пространство, обведенное контуром. Начинайте всегда от центра и размазывайте гель к краям. В наиболее неудобных местах помогайте себе деревянной палочкой. Что касается выбора цветов, руководствуйтесь фото справа.

Совет. Переносить рисунок с бумаги на глазурь надо быстро, пока глазурь еще мягкая.





Ингредиенты

- бисквит пан ди
Спанья диаметром
25 см
- 1,3 кг пластичной
глазури белого
цвета
- пищевые красите-
ли желтого, оран-
жевого, зеленого,
коричневого и

- красного цветов
- 2 ст. л. сахарной
глазури
- формочки
для вырезания
листьев и сердечек
- нож
- круглые кисточки
- 5 кусочков белой
рафии

«Кантри»

Торт, украшенный в стиле кантри, уместен на любом празднике, включая Рождество. Все украшения из марципана можно приготовить накануне или за несколько дней до подачи к столу.

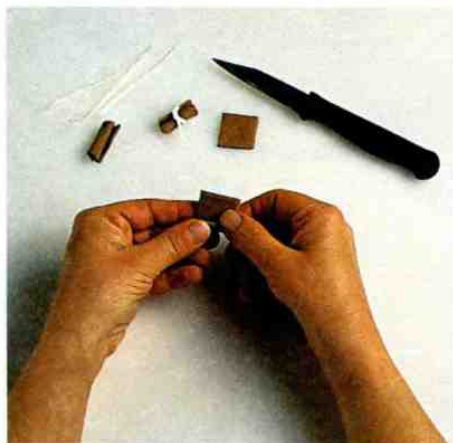
1. Из 210 г белой глазури скрутите два тонких жгутика длиной 80 см. На листе фольги или на пергаментной бумаге заплетите их в косичку и соедините в гирлянду. Дайте подсохнуть в течение 12 ч.

2. Окрасьте 100 г пластичной глазури в коричневый цвет, 100 г – в темно-зеленый, 50 г – в красный и 120 г – в оранжевый. Оставшуюся глазурь окрасьте в желтый цвет. Заверните все полученные кусочки глазури в пищевую пленку.

3. Сделайте бант, вырезав полоску длиной 40 см, шириной 3 см из желтой глазури, затем раскатайте коричневую глазурь в пласт и вырежьте 3 полоски длиной 30 см и шириной 4 мм. Наложите коричневые полоски на желтую (см. фото) и быстро прокатайте их скалкой. Получится полосатая желто-коричневая лента.

4. Полученную ленту разрежьте на 5 частей: 4 ленты длиной 8 см каждая и 1 длиной 5 см. Из двух лент сделайте 2 петли будущего банта, концы двух других вырежьте в форме ласточкиного хвоста. Соедините все элементы банта, предварительно смочив их. Из последней ленты длиной 5 см сделайте узел. Чтобы бант выглядел естественнее, расправьте петли банта, вставив в них бумажные трубочки. В таком виде дайте банту подсохнуть в течение 12 ч.

5. Из оранжевой глазури сделайте 3 маленьких апельсина весом по 30 г каждый. Из коричневой глазури формочкой вырежьте 8 сердечек и 5 квадратиков. Сверните квадратiki в трубочку и обвяжите белой рафией. Из зеленой глазури вырежьте 20 листьев. Дайте им подсохнуть на выпуклой поверхности в течение 2 ч (см. фото внизу слева).





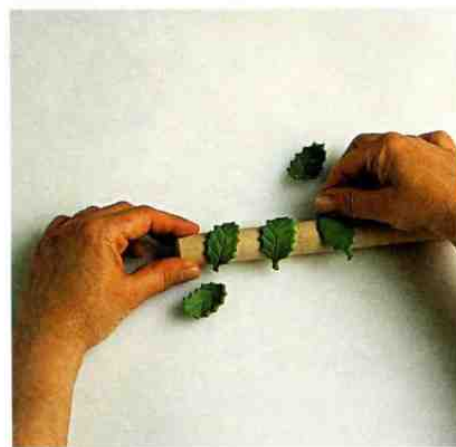


6. Испеченный бисквит пан ди Спанья прослоите на ваше усмотрение, сверху покройте желтой глазурью. Налейте в блюдце немного желтого красителя, окуните в него кисточку и стряхните ее над тортом. Вы получите крапчатую поверхность. Затем тонкой кисточкой и коричневым красителем проведите несколько прерывистых линий, чтобы получить эффект «кракле».

7. Приготовьте сахарную помадку и прикрепите все украшения к торту, начиная с белой гирлянды. На ней разложите листья, бант, апельсины, несколько сердечек, трубочки и несколько шариков – ягод из красной глазури, приготовленных в последний момент. Оставшиеся сердечки закрепите на боковых сторонах торта.



Совет. Можно приготовить декоративную салфетку под торт, воспользовавшись ножницами с фигурными лезвиями.





Ингредиенты

- бисквит пан ди Спань, 25 x 35 см
- 800 г пластичной глазури белого цвета
- 550 г королевской глазури
- пищевые

красители
голубого, красного
и синего цветов

- роликовый нож для теста
- кондитерский мешочек с насадками № 3 и 15

Торт для папы

Торт для папы оригинален и необычен. Над его украшением придется потрудиться, но это того стоит. Торт произведет на папу неизгладимое впечатление.

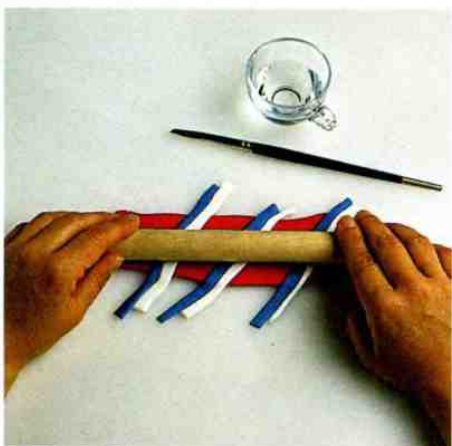
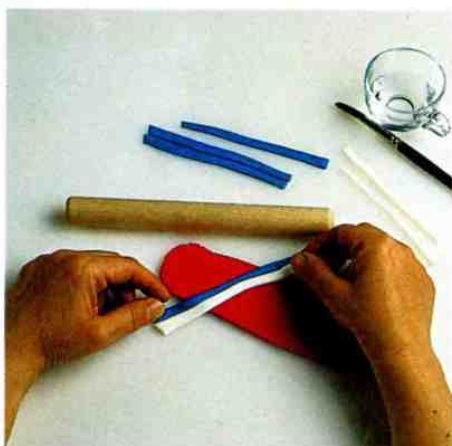
1. Испеките и прослоите бисквит пан ди Спанья, затем покройте его 700 г белой пластичной глазури. Из остатков белой глазури сделайте полоску длиной 32 см и шириной 5 см. Уложите полоску на одну из торцевых сторон торта так, чтобы она выглядела, как воротничок сорочки.

2. Окрасьте 50 г глазури в красный цвет и 25 г – в синий. Раскатайте в полоску красную глазурь, на нее наискосок, на равном расстоянии положите 3 синих и 3 белых полоски (см. фото). Затем скалкой прижмите их к красной полоске. Подровняйте края красной полоски и прикрепите ее к торту под «воротничок». Галстук готов.

3. Окрасьте 250 г королевской глазури в голубой цвет, 100 г – в синий и 50 г – в красный. Наполните кондитерский мешочек с насадкой № 3 голубой глазурью. Начните «вязать» джемпер сверху слева. Выдавливайте глазурь непрерывными вращательными движениями. Давление на кондитерский мешок должно быть равномерным. По мере продвижения чередуйте цвета согласно фото. Завершите декорирование, покрыв боковые стороны зигзагообразной линией из синей королевской глазури (насадка № 15).

4. Пуговицы сделайте из трех кружков белой глазури и «пришейте» их к еще мягкой синей королевской глазури.

Совет. Чтобы ускорить «вязание», воспользуйтесь сразу несколькими одноразовыми кондитерскими мешочками (по количеству цветов используемой королевской глазури).





Ингредиенты

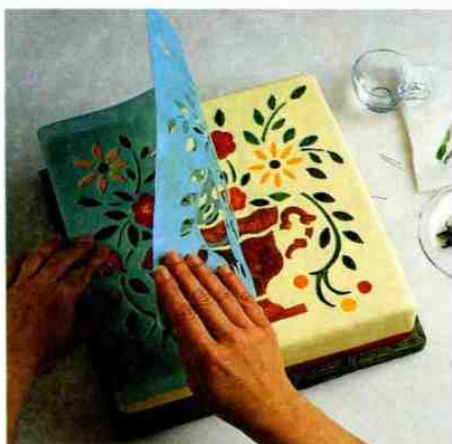
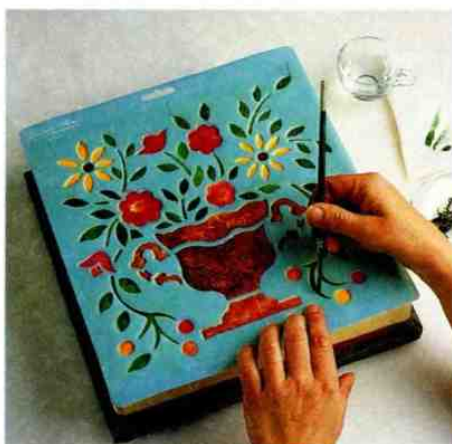
- бисквит пан ди Спанья, 30 x 30 см
- 900 г пластичной глазури желтого цвета
- пищевые красители зеленого, коричневого,

красного, желтого и оранжевого цветов

- пластиковый трафарет «Кантри Декор» или любой другой на ваш выбор
- круглая кисточка
- стальные булавки

Торт для мамы

Романтичный торт, украшенный с помощью трафарета, предназначен специально для дня рождения или для любого другого праздника, посвященного маме. Техника украшения торта с помощью трафарета проста и эффективна.



1. После того как вы испекли и прослоили бисквит, покройте его глазурью, окрашенной в желтый цвет.
2. Положите трафарет на торт, слегка прижмите и закрепите несколькими булавками.
3. Налейте в блюдце красители, которыми вы будете раскрашивать рисунок. Обмакните круглую кисточку в краситель и постукивайте ею по трафарету. В этот момент слегка прижимайте трафарет у закрашиваемого отверстия, чтобы краситель не расплзался под трафарет. Тщательно промойте кисточку, перед тем как смените цвет, и подсушите, прежде чем погрузить ее в краситель другого цвета.
4. Когда закончите окрашивать рисунок по трафарету, удалите булавки, осторожно снимите трафарет, придерживая его с одной стороны (см. фото).

Совет. В качестве подставки под торт можно использовать квадратный кусок полистирола, закрыв его пергаментом и обвязав расплетенным темно-зеленым булавочным шнуром.



Ингредиенты

- гениуэский бисквит, 13 × 13, 20 × 20, 25 × 25 см
- 400 г пластичной глазури голубого цвета
- 500 г пластичной глазури белого цвета
- 700 г пластичной глазури светло-голубого цвета
- 300 г королевской глазури
- кондитерский гель синего цвета

- пищевой краситель голубого цвета
- сахарные посеребренные бусинки
- резиновые штампы с изображением ангела, уточки и лошадки
- круглая кисточка
- кондитерский мешочек с насадками № 2 и 8
- роликовый нож для теста

«Подарки на крестины»

Для крестин нужен особенный торт. Торт, имитирующий множество коробок, в подарочной упаковке будет иметь безусловный успех, а изготовленный в голубых тонах для мальчика и в розовых тонах для девочки будет выглядеть великолепно.



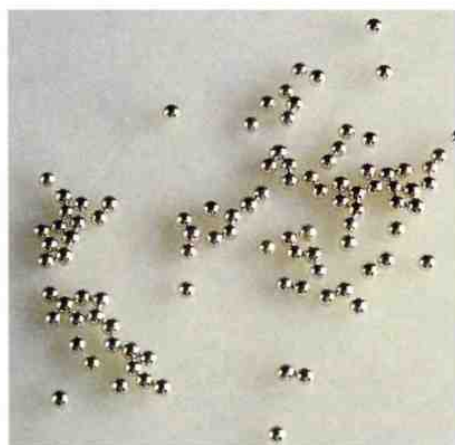
1. Подготовьте 3 бисквитных коржа, прослоите их на ваш вкус, затем покройте их глазурью: маленький – темно-голубой, средний – белой и большой – светло-голубой.
2. С помощью штампов и пищевого красителя украсьте поверхность тортов, как показано на фото.
3. Нанесите на торты немного королевской глазури и поставьте их один на другой, несколько сместив их по отношению друг к другу.
4. Из оставшейся белой глазури раскатайте полоску длиной 26 см и обрежьте ее края роликовым ножом с волнистым лезвием, чтобы ширина полоски равнялась 2 см. Затем уложите ее на верхний торт, имитируя ленту.
5. Сделайте пышный бант из 6 или 7 петель из той же ленты, которой завязан верхний торт.
6. Из светло-голубой глазури сделайте ленту для белого торта (см. пп. 4–5).
7. Аналогично оформите самый большой торт. Только лента у него будет темно-голубого цвета.
8. Оформите нижние края всех трех тортов королевской глазурью контрастного цвета, используя кондитерский мешочек с насадкой № 8.
9. Сделайте голубой бант и прикрепите его к белому торту.





10. Белой королевской глазурью (насадка № 2) украсьте горошинами темно-голубой торт, а колечками – светло-голубой. Этой же белой глазурью обведите края ленты нижнего торта.

11. Нарисуйте несколько кружков синим кондитерским гелем, выдавливая его непосредственно из тюбика. В центр каждого кружка поместите по одной посеребренной сахарной бусине.





Ингредиенты

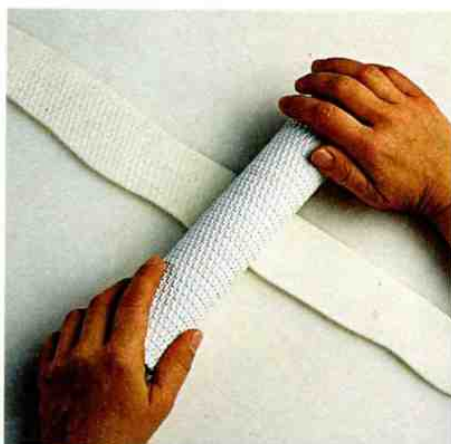
- бисквит пан ди Спанья в форме сердца
- 700 г пластичной глазури розового цвета
- 300 г пластичной глазури белого цвета
- королевская глазурь розового цвета

- кондитерский гель зеленого цвета
- формочки для вырезания цветов
- рифленая скалка
- кондитерский мешочек с насадкой № 3
- деревянная палочка
- нож

«День святого Валентина»

Этот романтический торт розового цвета в форме сердца украшен цветами. Сделать его под силу любой хозяйке.

1. Испеките бисквит пан ди Спанья в форме сердца (такие формы для выпечки всегда есть в продаже) и покройте его розовой пластичной глазурью.
2. Скалкой раскатайте глазурь в полосу длиной равной окружности торта, толщиной 0,5 см и шириной 7 см. Пройдитесь один раз по полоске рифленой скалкой, не прерываясь, чтобы не нарушить рисунок.
3. Подровняйте ножом полосу по всей длине до ширины 6 см и, слегка смочив боковые стороны торта, прикрепите к ним полосу.
4. Раскатайте в тонкие пласты оставшуюся белую и розовую глазурь и вырежьте маленькие белые и розовые цветочки. Деревянной палочкой разложите цветы по верхнему краю торта. В центре торта разместите цветочную композицию.
5. Зеленым кондитерским гелем нарисуйте листья и напишите «Любовь» (Love).
6. В завершение нанесите на поверхность торта произвольный узор королевской глазурью, используя насадку № 3.





Ингредиенты

- бисквит пан ди
- Спанья диаметром 20 см
- 600 г пластичной глазури белого цвета
- королевская глазурь розового цвета
- пищевые красители розового и светло-зеленого цветов

- трафареты с сердечками и кроликами
- круглая кисточка
- кондитерский мешочек с насадкой № 2
- стальные булавки
- бумажная кружевная лента для оформления торта

«Розовые кролики»

Этот небольшой торт с трогательными розовыми кроликами подойдет для празднования дня рождения девочки. Для украшения торта вам потребуются трафареты с сердечками и кроликами и королевская глазурь.

1. Испеките торт и прослоните его кремом или джемом, затем покройте белой пластичной глазурью.
2. Уложите по диагонали на торт трафарет с кроликами, закрепите его двумя стальными булавками и раскрасьте, как показано на фото справа.
3. Наложите следующий шаблон с сердечками рядом с первым, закрепите его булавками, после этого снимите предыдущий шаблон с кроликами и раскрасьте сердечки (см. фото).
4. Продолжайте, чередуя трафареты, пока не закончите оформление всей поверхности торта.

оформление всей поверхности торта.

5. Заполните кондитерский мешочек с насадкой № 2 розовой королевской глазурью и нанесите швы, соединяющие изображения двух разных трафаретов.

6. Оберните торт по периметру бумажной кружевной лентой, а поверх повяжите шелковую зеленую ленту.

Совет: перед раскрашиванием слегка прижимайте трафарет к глазури.





Ингредиенты

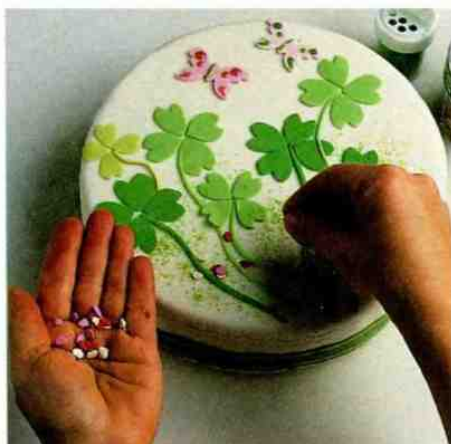
- бисквита пан ди Спанья диаметром 20 см
- 700 г пластичной глазури белого цвета
- пищевые красители зеленого и розового цветов

- разноцветная сахарная посыпка «конфетти»
- кондитерский гель зеленого и розового цветов

- ножницы с фигурными лезвиями
- нож

«Четырехлистник»

Нежные зеленые листья напоминают нам о приходе весны. Этот торт очень прост в изготовлении. Он отлично подойдет для празднования Пасхи, а также будет уместен на корпоративном празднике и на студенческой вечеринке.



1. Испеките бисквит, прослоите его по своему вкусу и покройте 600 г белой пластичной глазури.
2. Оставшуюся глазурь окрасьте в два оттенка зеленого цвета и в розовый цвет.
3. Раскатайте глазурь зеленого цвета в тонкий пласт и ножницами вырежьте листья четырехлистника. Первый надрез сделайте ножницами, повернув концы лезвия вправо. Второй, параллельный надрез сделайте, повернув концы лезвия влево. У вас получатся два или три маленьких овала. Кончиками ножниц надрежьте каждый овал, чтобы получился четырехлистник (см. фото).
4. Таким образом, вырежьте 12 светло-зеленых и 12 темно-зеленых листьев и расположите их, как показано на фото.
5. Из остатков зеленой глазури сделайте несколько тонких жгутов-стеблей и уложите их на торт.
6. Ножницами вырежьте две бабочки, положите их на торт и украсьте их крылья каплями из геля.
7. Посыпьте поверхность торта конфетти в виде сердечек и четырехлистников. Они всегда есть в продаже в кондитерских магазинах.
8. Обвяжите торт зеленой шелковой лентой.



Ингредиенты

- бисквит пан ди Спанья диаметром 20 см
- 700 г пластичной глазури белого цвета
- 150 г пластичной глазури зеленого цвета
- 100 г пластичной глазури светло-розового цвета
- 150 г пластичной глазури темно-розового

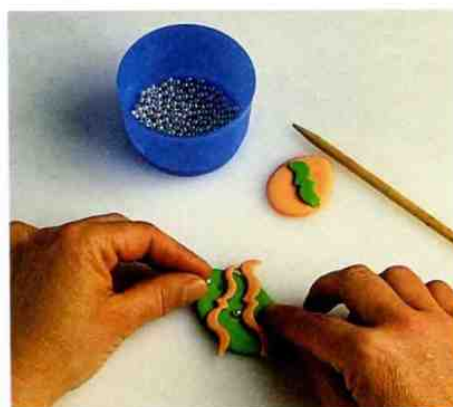
цвета

- посеребренные сахарные бусинки
- пищевой краситель светло-зеленого и розового цветов
- ножницы с фигурными лезвиями
- круглые формочки
- овальные формочки
- круглая кисточка

«Пасхальный»

Пасхальный торт украшен яйцами, цветами и трогательным кроликом с яйцом в лапках. Большая часть украшений выполнена ножницами. Это настолько просто, что даже дети смогут принять участие в оформлении торта.

1. Прослоенный бисквит пан ди Спанья покройте белой пластичной глазурью.
2. В блюдце налейте зеленый краситель, смочите в нем кисточку и «разбрызгайте» краску по поверхности торта. Аналогично нанесите розовый краситель.
3. Раскатайте глазурь темно-розового, светло-розового и зеленого цветов в тонкие пласты. Овальной формочкой вырежьте 6 зеленых и 6 розовых яиц.
4. Из зеленой и розовой глазури вырежьте ножницами волнистые полоски для украшения яиц. Положите на яйца посеребренные сахарные бусинки.
5. Из розовой пластичной глазури вырежьте 32 кружка. Ножницами сделайте в них V-образный вырез. Сложите кружки разных оттенков попарно.
6. Из раскатанного листа зеленой глазури ножницами вырежьте листья.
7. Все подготовленные украшения закрепите на торте, смочив их предварительно водой.
8. Слепите из розовой глазури кролика (см. с. 21) и расположите его в центре торта.





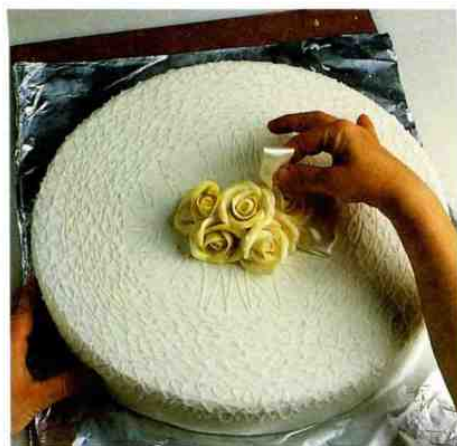
Ингредиенты

- бисквит пан ди Спанья диаметром 35 см
- 900 г пластиковой глазури белого цвета
- 400 г королевской глазури белого цвета
- сахарная помадка
- пищевые красители коричневого и

лимонного цветов

- кондитерский мешочек с насадкой № 2
- шелковая лента цвета слоновой кости длиной 2,5 м и шириной 2,5 см
- круглая кисточка
- тонкая проволока для цветов
- кондитерская лопаточка

Свадебный торт



1. Примерно за 48 ч до торжества сделайте из сахарной помадки 8 роз и 1 бутон (см. с. 18 и 25). Как только розы подсохнут, смешайте небольшое количество коричневого красителя с красителем лимонного цвета и слегка оттените лепестки роз внутри цветка.
2. Прослоенный торт поставьте на дощечку, покрытую фольгой. Покройте торт пластом белой пластиковой глазури диаметром не менее 50 см. Если на поверхности глазури появятся воздушные пузыри, проткните их булавкой.
3. Чтобы поверхность торта была идеально гладкой, пройдите по ней кондитерской лопаточкой.
4. Заполните наполовину кондитерский мешочек с насадкой № 2 королевской глазурью. Убедитесь, что там не осталось воздушных пузырьков. Верхнюю незаполненную часть мешочка закрутите, чтобы крем не выходил наружу.
5. Нанесите на торт греческий орнамент, начните с края. В центр и на боковые стороны нанесите зигзагообразные линии.
6. Вырежьте из пласта глазури полосы длиной 8–10 см и сделайте из них 10 петель для банта. Отрежьте проволоку длиной 2 см. Расположите украшения в центре торта, создав композицию из роз и нескольких бантов из шелковой ленты.
7. Переложите торт на сервировочное блюдо.
8. Оберните торт шелковой лентой, скрепив кусочком королевской глазури, и украсьте бутон роз.



Ингредиенты

- бисквит пан ди Спанья диаметром 25 см
- 700 г пластичной глазури желтого цвета
- пищевые красители коричневого,

зеленого, желто-золотистого и оранжевого цветов

- круглая кисточка
- плоская кисточка для трафарета
- пластиковый штамп для листьев
- деревянная палочка

«Осенний»

Торт подойдет для празднования дня рождения, который приходится на осенние месяцы. Украшение торта выполнено в багряных и золотых тонах осеннего леса.

1. Прослоенный корж бисквита пан ди Спанья покройте пластичной глазурью желтого цвета.
2. На поверхности торта сделайте несколько оттисков листьев. Шапки с изображением листьев продаются в художественных салонах. За неимением штампа можно нарисовать листья на глазури заостренной деревянной палочкой.
3. Закругленной стороной палочки пройдите по всей поверхности торта.
4. Темно-зеленым красителем обведите контуры и нанесите прожилки на листья.
5. Поочередно обмакивая кисточку в разные красители, добейтесь желаемого фона торта и цвета листьев.

Совет. Обвяжите торт бумажной тесьмой в тон основных цветов торта.





Ингредиенты

- бисквит пан ди Спанья диаметром 20 см
- 1,1 кг пластичной глазури белого цвета
- пищевые красители оранжевого, светло-зеленого и черного цветов
- королевская глазурь коричневого и

белого цветов

- 5 конфет из мармелада зеленого цвета
- кондитерский мешочек с насадкой № 0
- нож
- линейка
- ножницы
- фигурными лезвиями

«Хэллоуин»

1. Окрасьте 800 г глазури в оранжевый цвет, 200 г – в черный и 100 г – в светло-зеленый.

2. Испеките бисквит пан ди Спанья, прослоите его на свой вкус и покройте 600 г оранжевой глазури.

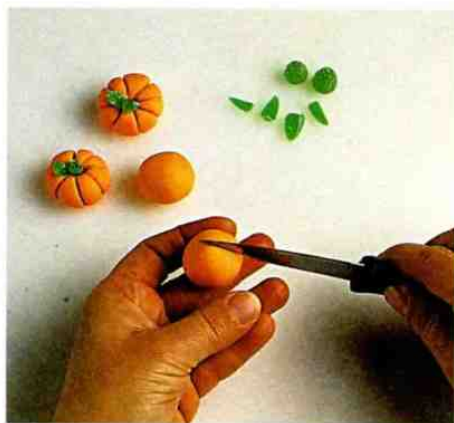
3. Раскатайте глазурь черного цвета в полосу длиной 71 см и толщиной 0,5 см. С помощью ножа и линейки подрежьте одну из сторон полосы, затем отступите на 1 см и ножницами обрежьте другую сторону. Полученной полоской оберните торт.

4. Раскатайте глазурь черного цвета в пласт и вырежьте 16 летучих мышей. Ножницами сделайте сначала два параллельных надреза, затем два косых. Заполните кондитерский мешочек с насадкой № 0 белой глазурью и нанесите точки-глаза из глазури на мордочки летучих мышей. Разместите 8 летучих мышей по боковым сторонам торта над декоративной полоской. Остальные 8 мышей подсушите при комнатной температуре в течение 2 ч.

5. Украсьте торт паутинкой из коричневой глазури, используя кондитерский мешочек с насадкой № 0. Из пластичной черной глазури слепите паука и поставьте его в центр паутины.

6. Из оранжевой глазури слепите шарики весом 20 г каждый. Тыльной стороной ножа сделайте на шариках углубления, имитирующие форму тыквы. Разрежьте конфеты из мармелада в виде листочков и по 2 листочка закрепите сверху на каждой тыкве. Разложите плоды тыквы по периметру торта, приклеив кусочком глазури.

7. Из зеленой глазури скатайте длинные жгуты и живописно разложите их, как показано на фото. Завершите оформление, установив летучих мышей на тыквы между кусочками мармелада.





Ингредиенты

- 4 кусочка бисквита пан ди Спанья или 4 кекса
- 150 г пластичной глазури белого цвета
- 150 г пластичной глазури оранжевого цвета
- 150 г пластичной глазури черного

цвета

- королевская глазурь для украшения
- формочки соответствующей формы
- бумажный кулечек для королевской глазури
- нож

«Шабаш ВЕДЬМ»

Вместо торта к столу можно подать эти забавно украшенные тарталетки. Предлагаемые здесь пирожные посвящены Хэллоуину, на их украшение уйдет совсем немного времени.

1. Испеките или купите тарталетки или кексы. Ножом срежьте с них выступающую часть.

2. Раскатайте глазурь оранжевого цвета в пласт. Возьмите раскатанный пласт глазури в ладонь и, как показано на фото, плотно прижмите его к верху тарталетки.

3. Раскатайте глазурь белого и черного цветов в пласт и вырежьте украшения в виде черепа, привидения, тыквы и летучей мыши.

4. Наложите вырезанные украшения на глазурь, смочив их немного водой. Украсьте пирожные королевской глазурью из кондитерского мешочка.





Ингредиенты

- бисквит пан ди Спанья диаметром 25 см
- 700 г пластичной глазури белого цвета
- 250 г пластичной глазури желтого цвета
- 100 г пластичной глазури темно-красного цвета
- 100 г пластичной глазури красного цвета
- 100 г пластичной глазури темно-зеленого цвета
- 50 г пластичной

глазури светло-зеленого цвета

- 50 г глазури желтого и белого цветов
- 100 г королевской глазури светло-зеленого цвета
- пищевой краситель красного цвета
- драже красного и зеленого цветов
- пергамент
- нож
- кондитерский мешочек
- деревянная палочка
- круглая кисточка

«Рождественская звезда»

Несмотря на то что Рождеству посвящено очень много классических тортов, интересно приготовить к этому празднику свой оригинальный, украшенный глазурью торт. Ниже приводится несколько вариантов украшения на эту тему. Торт «Рождественская звезда» – самый простой в исполнении.

1. Испеките, прослоните и покройте белой глазурью бисквит пан ди Спанья.

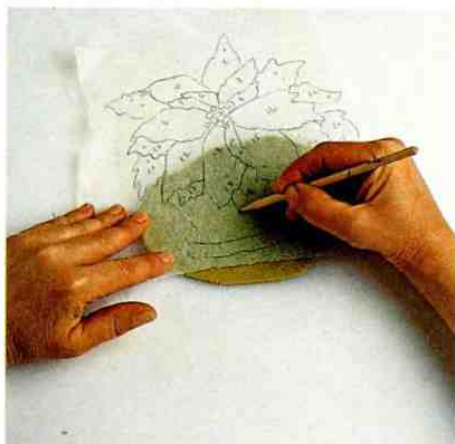
2. Скопируйте на пергамент рисунок рождественской звезды (см. с. 109). Наложите лист с рисунком на торт, затем заостренной палочкой перенесите рисунок на глазурь.

3. Раскатайте глазурь разных цветов в пласти толщиной 0,5 см. Снова возьмите пергамент с нанесенным рисунком и скопируйте отдельные части рисунка на цветную глазурь, сверяясь с пояснениями на схеме. Темно-зеленая глазурь: детали 3, 11, 17, 19, 21, 22. Светло-зеленая глазурь: детали 1, 2, 7, 8, 10, 18. Темно-красная глазурь: детали 9, 12, 13, 15, 16. Красная глазурь: детали 5, 6, 14, 20.

4. Ножом вырежьте из цветной глазури все детали рисунка, придерживаясь ранее намеченных контуров, пока у вас не сложится композиция «Рождественская звезда в корзинке». Корзинку оформите плетенкой из глазури желтого цвета.

5. Наполните кулечек светло-зеленой королевской глазурью и нанесите на листья прожилки. Кисточкой и красным красителем оттените красные листья.

6. Заполните кондитерский мешочек белой глазурью и нанесите на торт 16 кружков, затем в каждый кружок положите по разноцветной карамельке (см. фото).





Ингредиенты

- бисквит пан ди Спанья диаметром 20 см
- 600 г пластичной глазури синего цвета
- 400 г пластичной глазури белого цвета
- королевская глазурь белого цвета
- кондитерский

гель синего цвета
• посеребренные сахарные бусины

- кондитерский карандаш
- формочка в виде елки
- формочка в виде звезды
- кондитерский мешочек
- ножницы с фигурными лезвиями

«Белоснежное Рождество»

Этот торт – прекрасный подарок для ваших друзей. Оформление в бело-голубых тонах не потребует особых усилий.

1. Испеките и прослоите бисквита пан ди Спанья, сверху покройте пластом синей глазури.
2. Белую глазурь раскатайте в лепешку толщиной 2–3 мм. Ножницами разрежьте пополам и одну половинку уложите на торт, как показано на фото.
3. Из второй половины глазури вырежьте 3 елочки и звезду и расположите на синей глазури.
4. Наполните белой королевской глазурью и нанесите снежинки на синее небо.
5. Синим гелем и серебряными сахарными бусинами украсьте елочки.
6. Кондитерским карандашом напишите на торте поздравление «С Рождеством!» на одном или на нескольких языках (см. фото).

Совет. Писать будет легче, если вы дадите глазури подсохнуть хотя бы в течение 15 мин.





Buon Natale • Merry Christmas • Bon Noël

Ингредиенты

- бисквит пан ди Спанья диаметром 35 см
- 900 пластичной глазури голубого цвета
- по 50 г пластичной глазури красного, оранжевого, розового, голубого, серого, черного, коричневого и желтого цветов

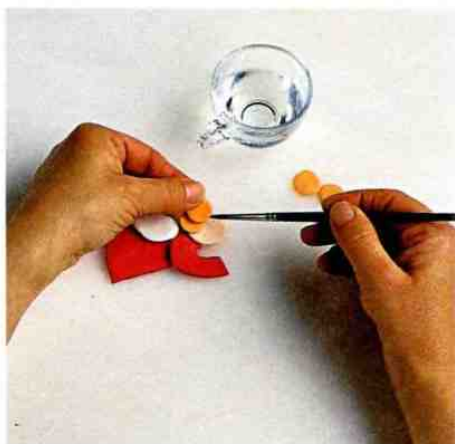
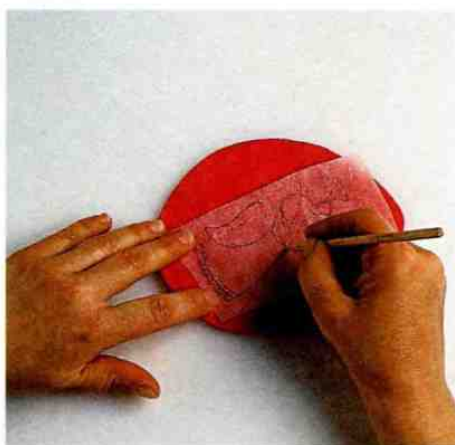
- 100 пластичной глазури зеленого цвета
- 150 королевской глазури белого цвета
- кондитерский мешочек с насадками № 1 и 2
- бумага для выпечки
- нож
- формочка для листьев

«Счастливого Рождества!»

Большой торт для празднования Рождества в семейном кругу с трогательными украшениями, напоминающими аппликацию из мягкой ткани. Пунктирные линии выполнены королевской глазурью.

1. Прослоенный бисквит пан ди Спанья покройте раскатанным пластом голубой глазури.
2. Раскатайте глазурь зеленого цвета и вырежьте формочкой 17 листьев. Уложите листья по верхнему краю торта, как показано на фото.
3. Скатайте шарики из красной глазури, расплющите их и полученные ягоды разложите между листьями.
4. Поочередно раскатайте кусочки цветной глазури и вырежьте из них фигурки персонажей, рисунки которых вы найдете на с.111. Переведите детали сначала на бумагу, а затем и на глазурь, как вы это делали ранее.
5. Уложите фигурки на торт, предварительно смочив их капелькой воды, затем наполните кондитерский мешочек с насадкой № 1 белой королевской глазурью и нанесите пунктирные линии, как показано на фото.
6. Кондитерским мешочком с насадкой № 2 нанесите

на торт поздравительную надпись.





Merry Christmas

Ингредиенты

- генуэзский бисквит диаметром 20, 25 и 30 см
- 2,1 кг пластичной глазури белого цвета
- 300 г пластичной глазури красного и зеленого цветов
- 50 г пластичной глазури желтого цвета
- 450 г королевской глазури
- 200 г марципановой массы

- пищевой краситель зеленого и красного цветов

- бумага для выпечки
- 10 зубочисток
- формочки
- колесико для резки глазури
- пищевая пленка
- кондитерский мешочек с насадкой № 8
- нож
- угольник

Большой рождественский торт

Этот великолепный торт станет главным украшением рождественского стола. Приготовление торта достаточно трудоемко, но ваши усилия с лихвой окупятся благодарными словами гостей.

1. Все украшения приготовьте за 2–3 дня до праздника. Опустите деревянные зубочистки на несколько часов в зеленый краситель.

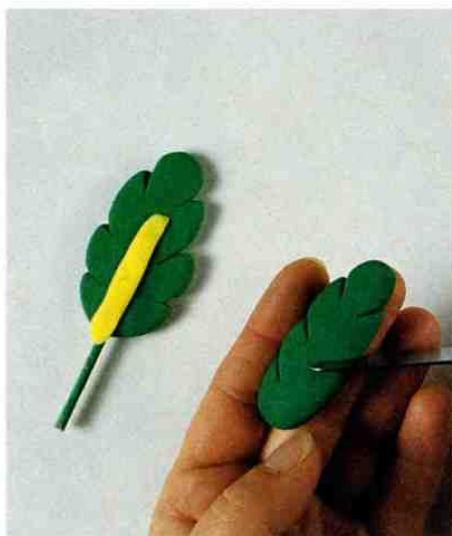
2. Раскатайте красную глазурь в пласт толщиной 0,5 см, покройте ее пищевой пленкой и вырежьте формочкой 12 сердечек. Благодаря пленке края сердечек будут закругленными. Соедините попарно 6 сердечек, а в центр каждой пары вставьте окрашенную зубочистку. Уложите подготовленные сердечки на лист бумаги и дайте им подсохнуть.

3. Вырежьте цветы из красной глазури так же, как и сердечки, используя формочки двух разных размеров. Вырежьте 16 больших цветков (из них 10 цветков соедините попарно, вставляя между ними зубочистки) и 10 маленьких цветков. Середину каждого цветка украсьте 6 желтыми шариками из королевской глазури. Из зеленой глазури вырежьте формочкой листья. Скатайте из зеленой глазури жгутики-стебли. Подсушите цветы и листья.

4. Вырежьте из глазури зеленого и красного цветов рождественские звезды. Из зеленой глазури вырежьте 2 цветка с 8 лепестками, из красной глазури – 8 «капель». Соберите рождественскую звезду, слегка смочив соединяемые детали. Лопаточкой приподнимите звезду и дайте ей подсохнуть вместе с другими украшениями. Аналогично сделайте 3 красных и 4 белых рождественских звезды.







5. Составьте елочки из треугольников зеленой глазури. Ножом вырежьте ветки.

6. Вырежьте каплеобразной формочкой листья омелы. Пальцами прижмите и согните каждый листик. Скатайте из красной глазури шарики-ягоды, сплюсните их с «полюсов».

7. Для изготовления листьев овальной формы закрепленных на зубочистках возьмите 4 кусочка зеленой глазури и вручную придайте им соответствующую форму (см. фото 4). Ножом сделайте 3 косых надреза с двух сторон. Прикрепите окрашенную зубочистку и прикройте ее тонкой полоской желтой глазури. Дайте листьям подсохнуть.

8. Испеките и охладите бисквитные коржи. Вырежьте из пергамента 3 круга диаметром, равным диаметру тортов. Каждый круг сложите 3 раза пополам, обрежьте выпуклую часть и разверните – у вас получился восьмиугольник.

9. Прослоните все 3 коржа и покройте белой пластичной глазурью. Фигурным колесиком и угольником нанесите узор на боковые стороны тортов (см. фото 5 на с.102). Уложите коржи друг на друга, предварительно смазав места соединения королевской глазурью.

10. Раскатайте марципановую массу в лепешку диаметром 10 см, покройте ее белой пластичной глазурью и положите на торт.

11. Подсохшие украшения расположите по всему торту, смочив их предварительно водой. На марципановой лепешке установите украшения на палочках.

12. Наполните кондитерский мешочек с насадкой № 8 белой королевской глазурью и нанесите на торт горизонтальные и вертикальные линии (см. фото на с. 101).



Ингредиенты

- бисквит пан ди Спанья диаметром 25 см
- 700 пластичной глазури красного цвета
- 300 сахарной помадки
- 150 пластичной глазури белого цвета
- пищевой краситель светло-

зеленого и желтого цветов

- формочка для вырезания цветов с 5 лепестками
- формочка для маленьких листьев
- поршневая формочка для больших листьев
- поролон для раскатывания украшений
- круглая кисточка

Новогодний торт

Для празднования Нового года предлагаем классический ярко-красный торт с белыми розами и ветками омелы.

1. Испеките и прослоите бисквит пан ди Спанья, затем покройте красной пластичной глазурью.
2. Для изготовления роз раскатайте в тонкий пласт сахарную помадку и вырежьте формочкой 4–5 роз с 5 лепестками за один раз. Затем раскатайте каждый лепесток. Придайте цветку форму, надавив на каждый лепесток в центре цветка (см. фото).
3. В центр каждого цветка прикрепите кружочек сахарной помадки. Кисточкой оттените сердцевину цветка желтым и зеленым пищевыми красителями. Сделайте 15 роз. Раскатайте зеленую глазурь в пласт и вырежьте формочкой листья для роз.
4. Вырежьте из зеленой пластичной глазури каплевидной формочкой листья омелы, придайте им форму, как на фото справа. Скатайте из белой помадки шарики-ягоды.
5. Скатайте из зеленой глазури жгутик длиной, равной половине окружности торта, уложите его на торт в виде змейки. На нее уложите листья и ягоды омелы и две зим-

ние розы.

6. Оставшиеся розы уложите на противоположной стороне, создав композицию из листьев, цветов и бантов, заранее сделанных из красной глазури. Тесьмой золотистого цвета украсьте торт по периметру.





Ингредиенты

- 200 г пластичной глазури любого цвета
- пищевые красители
- скалка

- нож
- резиновые штампы с рисунками
- формочки
- роликовый нож для теста
- кондитерские карандаши

Сахарные
«таблички»

Если у вас совсем нет времени, а хочется чтобы торт, даже купленный в магазине, был именным, сделайте таблички из сахарной помадки. Это не займет у вас много времени.

1. Раскатайте пластичную глазурь в пласт толщиной 0,5 см и вырежьте из нее круг.

2. Для таблички с медвежонком на резиновый штамп нанесите краситель и прижмите его к табличке. В течение 1 ч дайте оттиску подсохнуть, после этого кондитерским карандашом напишите имя виновника торжества.

3. Для табличек с цветами приготовьте круг, как описано выше. Затем из цветной глазури вырежьте формочками или ножом цветы, листья, стебли. Разложите украшения на табличке и прижмите скалкой, чтобы поверхность таблички стала ровной.

4. Дайте подсохнуть в течение 1 ч, а затем напишите имя виновника торжества или ваше поздравление.

Совет. Имейте в виду, что при изготовлении табличек

из сахарной помадки вы можете воспользоваться любым описанным в этой книге способом украшения.

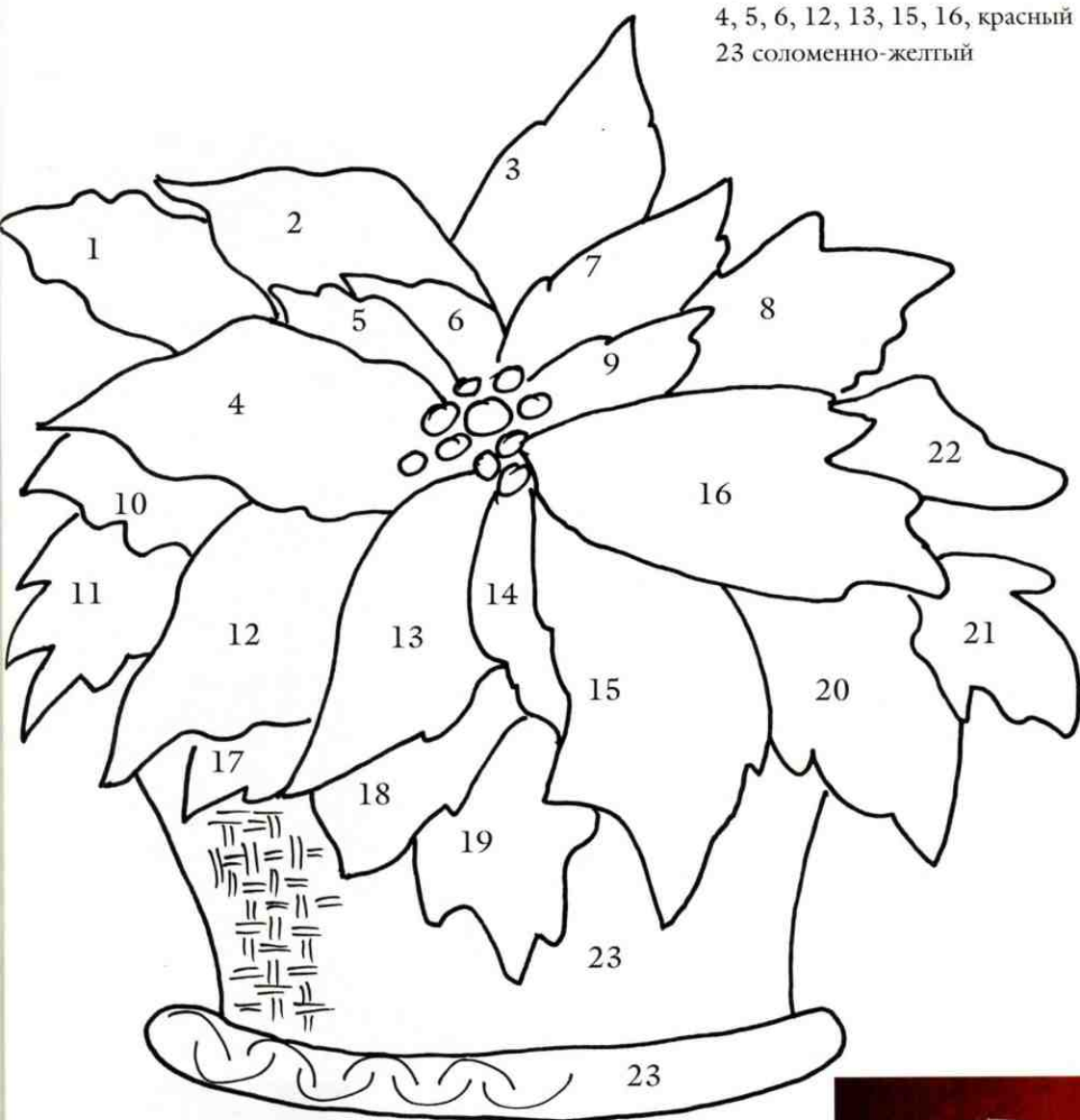


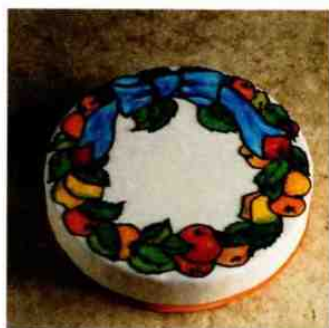
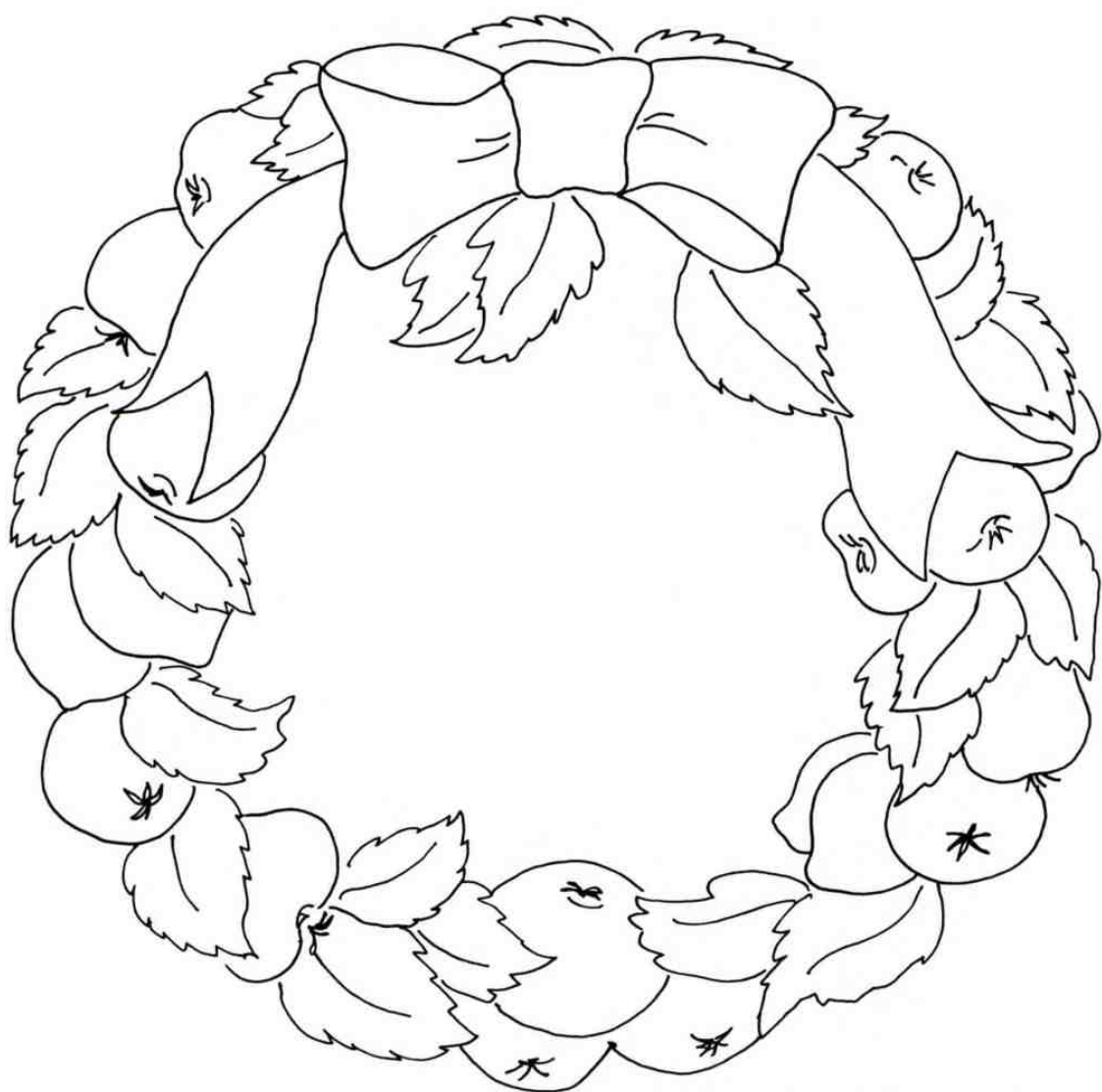


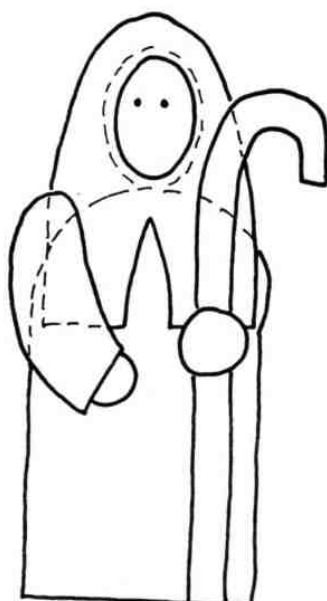
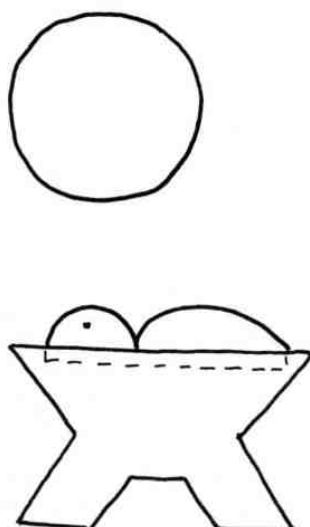
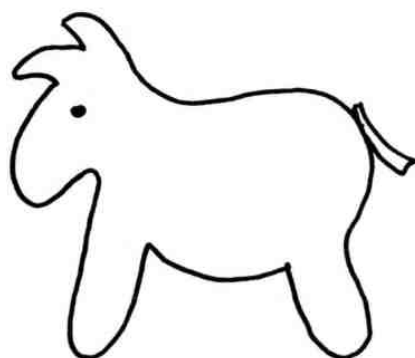
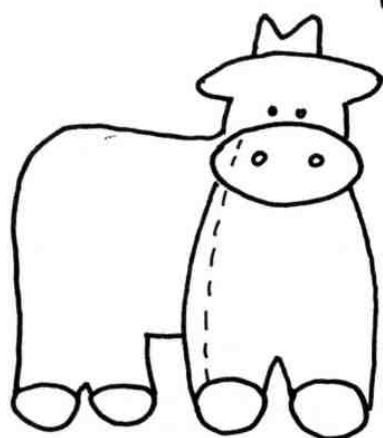
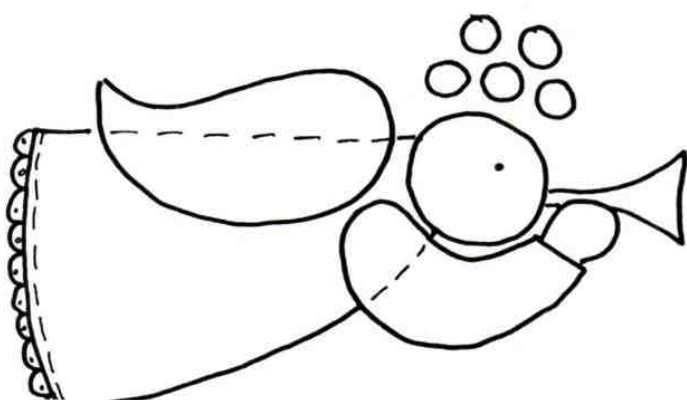
Эскизы для украшений



- 1, 8, 10, 18 светло-зеленый
 3, 11, 17, 19, 21, 22 темно-зеленый
 4, 5, 6, 12, 13, 15, 16, красный
 23 соломенно-желтый







Сахар, марципан и шоколад тоже могут быть материалом для творчества. Их можно раскрашивать, из них можно лепить и вырезать элементы украшений для ваших сладких шедевров. Используя ножницы с фигурными лезвиями, трафареты, формочки, дайте простор вашей фантазии, делая сладкие украшения и придавая каждому из изделий, приготовленному к торжеству, особую индивидуальность:

свадебный торт, или пасхальный, или большой рождественский торт. Несомненно, это будет праздник для глаз и радость для сладкоежек.

Лючия Пацци – специалист по «моделированию» теста, техники украшения кондитерских изделий она заимствует из различных видов рукоделия (лепка, вырезание, раскрашивание и т. д.).



ИЗДАТЕЛЬСТВО
НИОЛА-ПРЕСС

ISBN 978-5-366-00065-9



9 785366 000659