

Оформление тортов.

Украшение тортов в
домашних условиях.



Как украшать домашние торты?



Украшение должно быть изящным и с умеренным использованием пищевых красителей. В основном, оформляют домашние торты разнообразными орнаментами и рисунками так же используют: цветные желе, кремы, фрукты, ядра орехов и миндаля, помадки,

Украшение из крема

- Крем представляет собой пышную массу, благодаря высокой питательности, отличным вкусовым качествам и пластичности позволяет создавать
- украшения долгашимый временный формы
недостаток - он быстро портится и очень чувствителен ко всякого рода бактериальным
- загрязнениям крем нельзя хранить более 36 ч.,
поэтому желательно готовить пирожные и торты с кремом незадолго до употребления.

Крем с вареной сгущенкой

- Банка сгущенки, 70-100 гр. масла, 100 гр. грецких орехов
- Сгущенку сварить на водяной бане в течение 1,5 часов, остудить. Масло размягчить. Орехи порезать. Взбить сгущенку с маслом, выложить орехи, перемешать.



Сливочно-масляной крем

- 200 гр. сливочного масла, 8 ст. ложек сгущенки.
- Размягченное масло взбить в пышную

марципан

- Марципан-эластичная паста в виде смеси сахарной пудры с тёртым, порошкообразным миндалём. Эта смесь хорошо формируется без всяких склеивающих добавок, вручную из неё



**Шоколадные узоры оживят
даже самый простой торт.**

- Для этого шоколад растапливают на водяной бане. Тёплый, эластичный шоколад заливают в небольшой пергаментный кондитерский мешок. На выбранный рисунок накладывают пергамент, или кальку, и по контурам отсаживают шоколад. Затем бумагу с узорами помещают в



Украшение из желе

- Нужно промыть желатин в холодной воде, затем откинуть его на ситечко и замочить на 2 часа в холодной кипячёной воде. Желатин набухнет, и к нему добавить сахар и лимонную кислоту. После этого нагревать желатин до кипения, удалить пену, проварить на медленном огне ещё 5 мин., постоянно





Тринадцатого
апреля!!