

СОДЕРЖАНИЕ

ОСНОВЫ

Инструменты и вспомогательные материалы	6	Сборка многоярусного торта	12	Базовые рецепты	17
Подложки для торта	6	Сколько мне нужно мастики?	12	Ванильный бисквит	17
Поворотный столик	6	План изготовления декоративного торта	13	Лимонный бисквит	17
Шпатели для мастики	6	Кондитерские насадки и техники украшения	14	Шоколадный бисквит	18
Пищевые красители	6	Насадка «Круг»	14	Печенье	18
Инструменты для мастики	6	Насадка «Открытая звезда»	14	Кейк-попсы	19
Скалка	6	Насадка «Закрытая звезда»	14	Мини-пончики	19
Силиконовый коврик	6	Насадка «Цветок»	14	Капкейки	20
Кондитерские мешки и насадки	7	Насадка «Роза»	14	Мастика из маршмеллоу	21
Крахмал	7	Насадка «Листик»	14	Королевская глазурь	21
Спатулы	7	Насадка «Травка»	14	Масляный крем	22
Кондитерские скребки	7	Насадка «Полукруг»	14	Ганаш	24
Что нужно знать о мастике	8	Работа с мастикой и сливочным кремом	15	Кондитерский клей	24
Мастика и цветочная паста	8	Окрашивание мастики	15	Сахарный сироп	24
Влажность и температура	8	Мраморный эффект	15	Украшения из глазури и мастики	25
Полезные советы	9	Окрашивание масляного крема	15	Посыпка	25
Как правильно собрать торт	10	Кондитерский мешок	15	Конфетти	25
Как обтянуть торт мастикой	11	Цветные завитки	15		
		Цветовая гамма помадки	16		



КУЛЬТОВЫЙ ТОРТ С МИККИ-МАУСОМ, СТР. 28



ТОРТ «ВЕСЕЛЫЙ ЩЕНОК», СТР. 48



КЕЙК-ПОПСЫ С БАНТИКАМИ, СТР. 40



КАПКЕЙКИ «УТЯТА», СТР. 56



ТОРТ «ЦИРКОВОЙ СЛОН», СТР. 62

ТОРТЫ, КАПКЕЙКИ И НЕ ТОЛЬКО

Культовый торт с Микки-Маусом	28	Торт «Корпорация монстров»	136
Печенье «Лапки Микки-Мауса»	32	Печенье «Зеленые монстрики»	140
Розовый торт «Минни-Маус»	34	Торт «Алоха»	142
Кейк-попсы с бантиками	40	Капкейки «Вуду»	146
Свадебный торт «Мистер и миссис Маус»	42	Капкейки «Вверх»	148
Черно-белые кейк-попсы	46	Торт «Крутой ковбой»	152
Торт «Веселый щенок»	48	Небесные кейк-попсы	156
Торт «Матросский костюмчик»	52	Капкейки-инопланетяне	158
Капкейки «Утята»	56	Печенье «Мишки»	162
Капкейки «Лес Винни-Пуха»	58	Торт «Гнев» (из «Головоломки»)	164
Торт «Цирковой слон»	62	Огненные капкейки	168
Капкейки с карамельным попкорном	68	Межгалактический торт	170
Кейк-попсы с маршмеллоу	70	Шоколадная плитка «Галактика»	174
Капкейки из Страны чудес	72	Ледяные кейк-попсы с маршмеллоу	176
Капкейки с принцессами	82	Торт «Снеговик»	178
Капкейки «Суккуленты»	90	Сладкий стол для девочек	182
Торт «Хитрый енот»	92	Сладкий стол «Добро пожаловать в цирк!»	184
Торт «Царь зверей»	98	Сладкий стол «Страна игрушек»	186
Капкейки «Акуна Матата»	102	Сладкий стол «Принцессы»	188
Торт «Чудесный Джинн»	106	Сладкий стол «Герои любимых мультфильмов»	189
Печенье «Тысяча и одна ночь»	112	Об авторе	190
Торт «Принцесса Роз»	114	Благодарности	190
Капкейки с коронами	118		
Пончики «Русалочка»	120		
Торт «Плюшевый мишка»	122		
Кейк-попсы «Стаканчики с мороженым»	126		
Торт «Веселые мопсы»	128		
Капкейки «Косточки»	134		



КАПКЕЙКИ ИЗ СТРАНЫ ЧУДЕС, СТР. 72



МЕЖГАЛАКТИЧЕСКИЙ ТОРТ, СТР. 170



ПОНЧИКИ «РУСАЛОЧКА», СТР. 120



КАПКЕЙКИ «ВУДУ», СТР. 146



ТОРТ «КРУТОЙ КОВБОЙ», СТР. 152

ИНСТРУМЕНТЫ И ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

ПОДЛОЖКИ ДЛЯ ТОРТА

Подложки делаются из тонкого мелованного картона и бывают разных форм и размеров. Они очень выручают, когда нужно перенести торт с поворотного столика на тарелку. Если торт состоит из нескольких ярусов, подложка обеспечит устойчивость снизу. Для одноярусных тортов подложка не обязательна.

ПОВОРОТНЫЙ СТОЛИК

Это часть необходимого оборудования: он значительно облегчает выравнивание тортов. Однако не обязательно использовать профессиональный поворотный столик; любая деревянная вращающаяся подставка, которая наверняка найдется дома, отлично справится с этой задачей.

ШПАТЕЛИ ДЛЯ МАСТИКИ

Шпатель используется для разглаживания краев и верха торта. В идеале у вас должно быть два инструмента для разглаживания, с помощью которых вы сможете одновременно обрабатывать верх и бока торта.

ПИЩЕВЫЕ КРАСИТЕЛИ

Мастику, а также кремы и королевскую глазурь можно окрашивать с помощью пищевых красителей. Пожалуйста, не используйте другие красители для мастики, даже несмотря на то, что обычно ее не съедают! Лучше всего использовать гелевые пищевые красители, так как они распределяются быстро и равномерно. Защитить руки от краски можно с помощью одноразовых перчаток. Глубокие темные оттенки, такие как черный, красный или синий получить нелегко. Если вам нужны эти цвета, лучше купить уже окрашенную мастику.

ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ МАСТИКИ

Они пригодятся вам при изготовлении фигурок для украшения тортов. Плунжеры, стеки для мастики разных конфигураций (шар, полумесяц, конус) используются чаще всего и входят в базовую комплектацию. Такие наборы обычно есть в кондитерских магазинах. Однако не стоит брать первые попавшиеся: опыт показывает, что недорогие инструменты часто сделаны некачественно.

СКАЛКА

Мастику можно аккуратно раскатать с помощью деревянной или, как вариант, силиконовой скалки. Некоторые из них оснащены ограничителями, которые обеспечивают одинаковую толщину листа мастики по всей площади. В качестве альтернативы мастику можно раскатать между двух скалок, которые выполняют ту же функцию. Длинная скалка также идеально подходит для переноса раскатанной мастики с рабочей поверхности на торт.

СИЛИКОНОВЫЙ КОВРИК

Мастику удобно раскатывать на силиконовом коврике, присыпанном небольшим количеством кукурузного крахмала. Еще одно преимущество коврика — он облегчает укладку мастики на торт. Просто возьмите коврик с раскатанной мастикой и положите его на торт мастикой вниз, затем отделите коврик — как видите, мастика выдержала перемещение и не потрескалась.





КОНДИТЕРСКИЕ МЕШКИ И НАСАДКИ

Если вы регулярно печете торты и хотите эффектно их украшать, вам не обойтись без кондитерских мешков и насадок для глазури. Даже при небольшом выборе насадок можно добиться самых разных эффектов. В качестве базового оборудования нужно будет приобрести насадки с отверстиями в форме круга и звезды, насадку для роз и, если хотите, для листочков. Более подробную информацию вы найдете на стр. 14. Лучше всего использовать металлические насадки. Некоторые производители предлагают небольшие стартовые наборы. Практичнее сразу купить насадки в коробке и в ней же их хранить — так они всегда будут на виду и под рукой. Кондитерские мешки бывают одноразовыми и многоразовыми, первые более гигиеничны. При покупке убедитесь в их прочности: мало что так раздражает, как порванный или лопнувший во время работы кондитерский мешок.

КРАХМАЛ

Пекарский крахмал или кукурузная мука не дают мастике прилипать к рабочей поверхности. Именно поэтому крахмал — это один из основных необходимых ингредиентов при работе с мастикой.

СПАТУЛЫ

Спатулы нужны для равномерного распределения кремов, начинок и ганаша. Они могут быть разных размеров, как угловые, так и ровные.

КОНДИТЕРСКИЕ СКРЕБКИ

Кондитерские скребки нужны для придания краям торта гладкости, волнистости или для нанесения зазубрин. Базово необходим один скребок с прямыми сторонами для выравнивания тортов с гладкой поверхностью. Важно также, чтобы у скребка был прямой угол. Узкой стороной нужно прижать скребок к основанию поворотного столика, а широкой — вести вдоль торта при вращении. Высота кондитерского скребка должна составлять не менее 10 см.

ЧТО НУЖНО ЗНАТЬ О МАСТИКЕ

МАСТИКА И ЦВЕТОЧНАЯ ПАСТА

Мастика — это сахарная паста для декоративного покрытия тортов. Можно приготовить ее самостоятельно, однако новичкам лучше покупать готовую. Дело в том, что при самостоятельном приготовлении мастики важно получить правильную консистенцию, а для этого нужен некоторый опыт. Зефирная мастика — это разновидность классической, она получается красивого белого цвета, проста в приготовлении, более эластична и приятна на вкус. Ее можно использовать сразу и не нужно выдерживать 24 часа. Рецепт приготовления зефирной мастики вы найдете на стр. 20.

Для лепки классическую мастику можно смешать с цветочной сахарной пастой, чтобы получить эластичную массу. Конечно, можно лепить и маленькие, и большие фигурки из обычной мастики, но цветочная паста отлично подходит для мелких деталей, например, для цветов. Она очень быстро сохнет, что, с одной стороны, хорошо, но с другой — заставляет торопиться. Поэтому за один раз следует брать для работы небольшую порцию, а остальное герметично упаковывать, лучше всего в пакет с зиплоком, который можно надежно запечатать.

ВЛАЖНОСТЬ И ТЕМПЕРАТУРА

Мастика не любит влагу и растворяется при контакте с ней. Поэтому ее не следует хранить в холодильнике, так как там всегда влажно. При выборе торта лучше отказаться от начинок, которые требуют основательного охлаждения. Если, тем не менее, торт с мастикой нужно хранить в холоде, то лучший выбор — прохладное сухое помещение, например, подвал. Если вам все-таки приходится использовать холодильник, обязательно вытрите конденсат на задней стенке, установите самый теплый режим и постоянно проверяйте, не изменился ли внешний вид мастики, чтобы в случае необходимости сразу извлечь торт.

Мастика не любит начинок с высоким содержанием воды. Поэтому между начинкой и оболочкой рекомендуется нанести кремный слой (см. страницу 10, рисунок 3) и покрыть торт кремом или ганашем перед обтягиванием мастикой.

Кстати, декоративные элементы из мастики также не любят холодильник. Если хранить их в темном сухом месте, например, в коробке, то даже спустя несколько месяцев их все еще можно будет использовать.

Работать с мастикой всегда следует при комнатной температуре. А чтобы самодельная мастика была более эластичной, рекомендуется смазать руки кокосовым маслом перед замешиванием.



ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

1. Перед началом работы с мастикой вымесите ее, пока она не станет мягкой и эластичной, чтобы избежать появления трещин.
2. Если мастика слишком сухая, можно замешать в нее растительный жир.
3. Если у мастики слишком мягкая консистенция, добавьте немного кукурузной муки и продолжайте вымешивать, пока текстура не станет более плотной.
4. Для окрашивания мастики лучше всего подходят гелевые или густые пастообразные красители.
5. При окрашивании мастики рекомендуется использовать одноразовые перчатки.
6. Мاستику темных цветов, таких как черный, красный и синий, лучше всего покупать уже готовой.
7. При замешивании в мастике часто появляются воздушные пузырьки. Если пузырьки образуются на торте, их можно проткнуть булавкой, однако в этом случае мастика может раскрошиться.
8. Трещины и неприглядные дефекты на помадке станут еще заметнее, если пытаться их устранить. Для маскировки дефектов и трещин можно использовать немного королевской глазури того же цвета, что и мастика.
9. Перед обтягиванием торта мастикой его необходимо подготовить: рекомендуется использовать масляный крем, ганаш или крем на основе швейцарской меренги.
10. Если у вас мало времени, торт можно также украсить кремом с помощью кондитерского мешка с насадкой. В этом случае можно не приглаживать крошки (см. стр. 10, рис. 5).
11. Ганаш придает тарту дополнительную стабильность.
12. Мاستику не следует раскатывать слишком тонко, 3–5 мм — идеальный вариант.
13. Неровные края мастики в нижней части торта можно скрыть нарядной тесьмой, узорами из крема или готовыми декоративными лентами из мастики.
14. В идеале торты с мастикой не должны храниться в холодильнике. Мастика — это сахарная паста, которая быстро впитывает влагу и затем начинает растворяться.
15. Фигурки и сравнительно крупные декоративные элементы из мастики можно и нужно готовить за несколько дней до сборки торта — они дольше сохнут.
16. Готовые фигурки из мастики можно хранить в сухом темном месте практически вечно. Было бы жаль выбрасывать удачный декор сразу после вечеринки.
17. Сломанные или порванные цветы обычно можно починить с помощью сахарного клея.
18. Шоколад следует окрашивать только масляными красителями.

КАК ПРАВИЛЬНО СОБРАТЬ ТОРТ



1. Перенесите полностью остывшую основу для торта на подложку на поворотный столик. Если по рецепту основа должна быть пропитана сиропом, то нужно это сделать сейчас. Лучше всего наносить пропитку при помощи кисти.



2. При желании используйте кондитерское кольцо для сборки торта. Это облегчит укладку слоев, особенно если вы имеете дело с жидкими фруктовыми начинками или желатиновыми кремами. Если у вас уже есть опыт, можете выполнять следующие шаги и без кольца. Смажьте основу джемом, если это предусмотрено рецептом.



3. Переложите масляный крем в кондитерский мешок с большой круглой насадкой и отсадите его по окружности основы. У тортов с мастикой и фруктовыми начинками этот кремовый валик предотвращает попадание мастики непосредственно на фруктовую начинку и ее растворение. Затем выложите начинку на основу.



4. Положите сверху второй корж, слегка прижмите и повторите шаги 1–3 для остальных коржей.



5. Разровняйте излишки крема с помощью угловой spatулы. На этом этапе можно также пригладить все крошки. Затем оставьте торт охлаждаться в течение примерно 30 минут. Заготовка для торта готова.



6. Вылейте густой ганаш на собранный торт и разгладьте его с помощью угловой spatулы. Затем разгладьте его кондитерским скребком. Вместо ганаша можно использовать масляный крем. Действуйте как можно аккуратнее, иначе на мастике останутся некрасивые вмятины или заломы.

КАК ОБТЯНУТЬ ТОРТ МАСТИКОЙ



1. Слегка присыпьте рабочую поверхность или силиконовый коврик кукурузной мукой или крахмалом и тщательно вымесите мастику. В зависимости от количества и качества массы это может занять некоторое время. У вас должна получиться достаточно эластичная текстура.



2. Раскатайте мастику, осторожно приподнимая и поворачивая ее, чтобы она не прилипла. Следите за тем, чтобы мастика не была слишком тонкой — идеальная толщина составляет 3–5 мм. Квадратный пласт мастики должен иметь сторону размером с диаметр торта плюс три его высоты (или еще больше).



3. Половину раскатанного пласта мастики повесьте на руку или на большую скалку и перенесите на торт.



4. Теперь осторожно прижмите мастику по форме торта, а затем разровняйте ее, двигаясь сверху вниз.



5. Аккуратно обрежьте лишнюю мастику по краям.



6. Разгладьте при помощи двух шпателей, также двигаясь сверху вниз.

СБОРКА МНОГОЯРУСНОГО ТОРТА



1. Основание многоярусного торта необходимо укрепить. Для этого подойдут палочки для кейк-попсов или специальные штифты для тортов. Обрежьте их по высоте нижнего коржа и вставьте в торт так, чтобы верхний корж закрывал палочки.



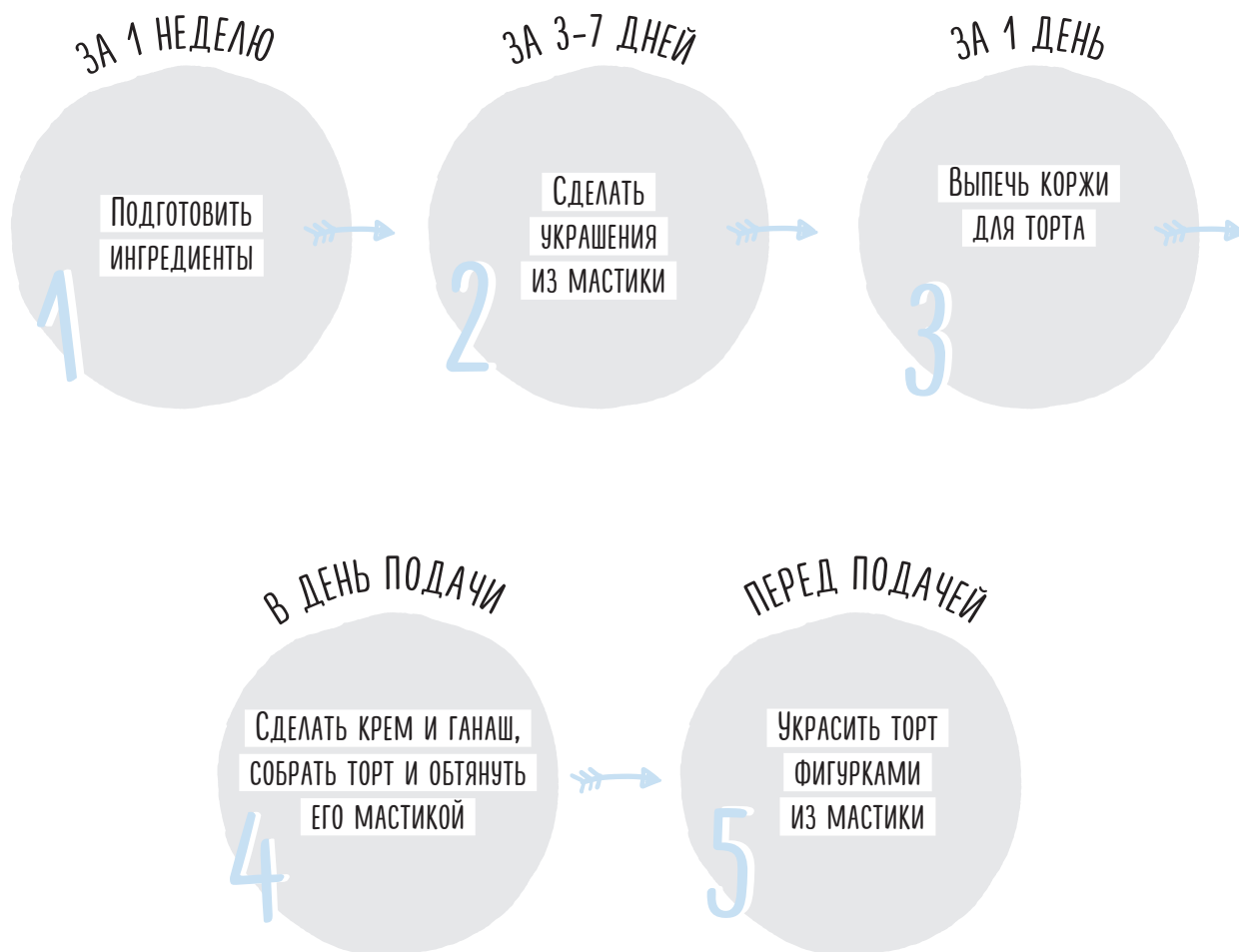
2. Намажьте немного ганаша или королевской глазури на нижний корж в качестве связующего вещества, затем поставьте на него ярус поменьше. Перед тем как укладывать следующий корж, снова укрепите предыдущий ярус с помощью палочек для кейк-попсов или стержней для торта, покройте его ганашем или королевской глазурью и установите верхний ярус.



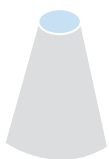
СКОЛЬКО МНЕ НУЖНО МАСТИКИ?

Диаметр торта	Количество мастики	Количество порций
16 см	600 г	12
22 см	800 г	24
26 см	1,1 кг	38
30 см	1,5 кг	56
35 см	2,0 кг	78
40 см	2,8 кг	100

ПЛАН ИЗГОТОВЛЕНИЯ ДЕКОРАТИВНОГО ТОРТА

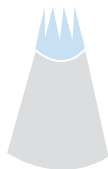


КОНДИТЕРСКИЕ НАСАДКИ И ТЕХНИКИ УКРАШЕНИЯ



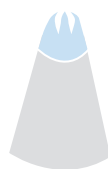
НАСАДКА «КРУГ»

Самая простая насадка — с круглым отверстием и ровными краями. Её можно использовать для создания надписей и простой обводки. С помощью такой насадки большого размера можно сделать простую шапочку-завиток на капкейке.



НАСАДКА «ОТКРЫТАЯ ЗВЕЗДА»

С помощью насадки «открытая звезда» можно создавать классические завитки из масляного крема на капкейках. Также с её помощью можно отсаживать безе. Чтобы сформировать идеальный завиток, просто выдавите масляный крем на капкейк, двигаясь по кругу от внешнего края к центру.



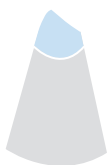
НАСАДКА «ЗАКРЫТАЯ ЗВЕЗДА»

Насадка «закрытая звезда» подходит для создания простых узоров — ракушек, цветов и розеток. Завиток из этой насадки получается складчатым и более нарядным, чем с использованием «открытой звезды».



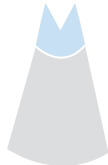
НАСАДКА «ЦВЕТОК»

С помощью этой насадки удобно отсаживать маленькие цветочки. Для этого при выдавливании крема нужно держать кондитерский мешок вертикально. Поворачивая мешок, можно формировать завитые цветочки.



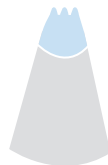
НАСАДКА «РОЗА»

У этой насадки одна сторона расширяется наружу, а другая, наоборот, сужена. С её помощью можно создавать из крема оборки и волны или розы с отдельными лепестками.



НАСАДКА «ЛИСТИК»

С помощью V-образного кончика этой насадки можно формировать листочки из крема. Требуется лишь чуть-чуть практики, чтобы научиться создавать листья самых разнообразных форм.



НАСАДКА «ТРАВКА»

В насадке «травка» несколько маленьких отверстий, с помощью которых можно создавать структуры, напоминающие траву или шерсть. Лучшее всего эта насадка работает с охлажденным кремом.



НАСАДКА «ПОЛУКРУГ»

С помощью этой специальной насадки особенно удобно делать горошинки, а также маленькие листочки.

РАБОТА С МАСТИКОЙ И СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ

ОКРАШИВАНИЕ МАСТИКИ

Для окрашивания мастики лучше всего подходят гелевые красители. Вымесите мастику до мягкости и постепенно добавляйте краситель с помощью зубочистки. Если вы хотите, чтобы весь торт получился определенного оттенка, убедитесь, что окрасили достаточно мастики. Точно попасть в цвет во второй раз практически невозможно! Гелевые красители можно смешивать между собой. Чтобы найти нужный тон, вы можете ориентироваться на цветовую палитру на стр. 16. При вмешивании пигмента обязательно используйте одноразовые перчатки. Затем как следует вымесите мастику.

ВАЖНО!



Светлые тона могут относительно быстро выцветать. Поэтому мастику нужно беречь от прямых солнечных лучей.

МРАМОРНЫЙ ЭФФЕКТ

Для получения мраморного эффекта сначала тщательно вымесите мастику. Затем аккуратно окрасьте пищевым красителем отдельные участки. Сложите пласт мастики пополам и снова раскатайте — это создаст волны и завитки. Осторожно: длительное вымешивание разрушает эффект мрамора!

ОКРАШИВАНИЕ МАСЛЯНОГО КРЕМА

Для окрашивания масляного крема просто вмешайте в него гелевый пищевой краситель. Важно, чтобы крем не был слишком жидким или слишком густым. В нем ни в коем случае не должно быть комочков, например, сахарной пудры. Тонкие насадки могут засоряться. Если крем слишком размягчится во время нанесения, его можно на несколько минут поставить в холодильник.

КОНДИТЕРСКИЙ МЕШОК

Чтобы наполнить мешок кремом, отрежьте его кончик и наденьте кондитерскую насадку. Обхватите мешок ладонью посередине и повесьте его себе на руку. Так его будет легче наполнить.

Также можно повесить мешок на стакан, например, на пивной бокал. Крем можно выложить в мешок

с помощью лопатки. Не заполняйте мешок до отказа — его должно быть легко завязать, иначе вся масса просто выдавится сверху! При нанесении крема никогда не прижимайте насадку к тарту. Всегда держите ее на небольшом расстоянии. Можете потренироваться на бумаге для выпечки. Если результат не устраивает, можно переложить крем обратно в кондитерский мешок.

ЦВЕТНЫЕ ЗАВИТКИ

Для создания эффектных цветных завитков, например, как на огненных кексах (см. страницу 168), можно использовать следующий метод. На кусок пищевой пленки нанесите крем разного цвета друг рядом с другом. Затем скатайте пленку и поместите ее в кондитерский мешок с насадкой в виде звездочки. Запечатайте кондитерский мешок и отсадите кремные завитки.

ЦВЕТОВАЯ ГАММА ПОМАДКИ

