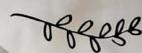




Евгения Бочарова

Авторские
рецепты
и технологии



САХАРНЫЕ Цветы

ПОШАГОВЫЙ ГИД ПО СОЗДАНИЮ ЦВЕТОВ
ИЗ САХАРНОЙ МАСТИКИ ДЛЯ ДЕКОРА ТОРТОВ

САХАРНЫЕ
Цветы





Евгения Бочарова

САХАРНЫЕ *Цветы*

ПОШАГОВЫЙ ГИД ПО СОЗДАНИЮ ЦВЕТОВ
ИЗ САХАРНОЙ МАСТИКИ ДЛЯ ДЕКОРА ТОРТОВ



ХЛЕБ*СОЛЬ

Москва
2022



СОДЕРЖАНИЕ

От автора.....7

Инструменты и материалы.....10

Механика

Правила при работе с проволокой16

Вайнеры своими руками.....16

Окрашивание вафельной бумаги..... 18

Приготовление цветочной мастики 18

Кондитерский клей.....21

Способы создания лепестков и листьев
без дощечки с прожилками 22

Мортви

Рецепты тортов28

Морковный торт

с карамельно-ореховой начинкой28

Ягодный торт31

Шоколадный торт с вишневым желе34

Техника сборки одноярусных тортов...36

Базовые кремы для выравнивания
тортов39

Темный ганаш39



Сахарная флористика

| | |
|--------------------------------|-----|
| Торт с розами..... | 58 |
| Торт с магнолией..... | 76 |
| Торт с вафельными пионами..... | 90 |
| Торт с анемонами..... | 98 |
| Лесной торт..... | 112 |
| Розовый торт с орхидеями..... | 122 |
| Торт с сердцем..... | 136 |
| Торт с клематисами..... | 146 |
| Торт с настурцией..... | 156 |
| Кубический торт с вьюном..... | 166 |

Шаблоны цветов

| | |
|-------------------|-----|
| Настурция..... | 178 |
| Гортензия..... | 178 |
| Вьюн..... | 179 |
| Шиповник..... | 179 |
| Пион..... | 180 |
| Монстера..... | 181 |
| Магнолия..... | 182 |
| Клематис..... | 183 |
| Роза..... | 183 |
| Ветка зелени..... | 184 |
| Орхидея..... | 184 |
| Лизиантус..... | 185 |
| Хризантема..... | 185 |
| Анемона..... | 185 |
| Плюмерия..... | 185 |
| Указатель..... | 186 |

| | |
|---|----|
| Белый ганаш..... | 40 |
| Цветовой круг и особенности окрашивания крема..... | 40 |
| Выравнивание тортов ганашом..... | 42 |
| Формулы перерасчета количества ингредиентов..... | 47 |
| Многоярусные торты..... | 48 |
| Конструкции для сборки тортов..... | 48 |
| Техники сборки..... | 52 |



От автора

**«ЗДРАВСТВУЙТЕ, С ВАМИ – ЕВГЕНИЯ БОЧАРОВА,
МАСТЕР И ПРЕПОДАВАТЕЛЬ САХАРНОЙ ФЛОРИСТИКИ», –
ТАК Я ПРЕДСТАВЛЯЮСЬ НА ВЕБИНАРАХ, МАСТЕР-КЛАССАХ, КУРСАХ.
А ЗАИНТЕРЕСОВАЛАСЬ Я ЭТИМ УВЛЕКАТЕЛЬНЫМ ЗАНЯТИЕМ
БЛАГОДАРЯ... МОИМ ДЕТЯМ.**

Мы переехали в Московскую область девять лет назад. У нас уже было двое сыновей, и вскоре родилась доченька. Муж часто уезжал в длительные командировки, на три-шесть месяцев, а я оставалась дома и занималась детьми. Не представляла себе, как выйду на работу и оставлю детей с няней, ведь они совсем малыши. Надо было придумать занятие, которое не мешало бы мне быть рядом с ними и радоваться, наблюдая за тем, как они растут. В то время я занималась выпечкой тортов, достигла в этом определенных успехов и стала задумываться, в каком направлении мне развиваться дальше. Думала, думала и придумала: решила выбрать профессию преподавателя сахарной флористики. Закончила одни курсы, затем еще одни, повысила свой уровень на мастер-классах Алана Данна, одного из ведущих флористов-кондитеров мира, и началась моя преподавательская деятельность: меня стали приглашать в разные города, и план моих поездок был составлен на многие месяцы вперед. Я открыла онлайн-школу сахарной флористики, стала производить дощечки для лепки цветов, регулярно участвовать в марафонах в качестве спикера. Были, конечно, и взлеты, и творческие кризисы, все как у всех.

2020 год. Коронавирус. Я заболела, а затем на меня навалилась депрессия. Я решила, что не хочу больше быть мастером сахарной флористики, не мое это. Когда сказала мужу: «Все, я закрываюсь», помню его удивленное лицо. В трудные минуты жизни я усиленно молюсь, потому что истинный ответ мне может дать только бог. Просила его дать мне знак, что делать: развиваться ли в выбранном направлении или искать что-то другое. И вот однажды мне приходит мысль написать в издательство «Хлеб&Соль».

— Здравствуйте, я — Евгения Бочарова, кондитер-декоратор. Хочу в вашем издательстве издать книгу «Десять тортов с сахарными цветами». Подскажите пожалуйста, с кем мне связаться, чтобы более детально поговорить. Спасибо.

Примерно через неделю мне отвечает «кто-то». Волшебница, фея?

— Добрый день! Напишите на почту... (и далее следует электронный адрес).

Я пишу на указанную почту, вы представляете, мне отвечают! Со мной связывается Анна, редактор издательства, и говорит: «Ваше предложение согласовано с главным редактором, начинаем сотрудничество». Это было для меня настоящим чудом! Это был знак свыше, который означал «развивайся обязательно». Вот почему для меня это не просто книга, это — чудо, которое случилось со мной, и к тому же крайне неожиданно.

Помощь свыше меня не покидала и в процессе работы над книгой. Сочетания цветов, эскизы тортов, техники — все четко вырисовывалось у меня в голове. Мне оставалось лишь перенести это на лист бумаги, а потом и в реальность.

Вместе со своей книгой я приглашаю вас в путешествие в мир сахарной флористики и сладкого декора. Шаг за шагом вы будете узнавать что-то новое, интересное. Сначала вдохновляться, а затем погружаться в изучение деталей. Важно не просто читать, а применять приобретенные знания на практике. Отработайте полученные навыки на домашних тортах или муляжных ярусах, а затем смело берите заказы и украшайте свои торты, используя изученные техники, изысканно, со вкусом.

Мне очень хочется, чтобы книга стала для вас полезной, и чтобы поняв главное, вы вышли за ее рамки и сотворили Свой декор, Свой десерт. Чтобы ваши торты стали узнаваемы, а у вас появился свой собственный почерк.

*Ваша
Евгения Бочарова*



Инструменты И МАТЕРИАЛЫ

**ДЛЯ СОЗДАНИЯ САХАРНЫХ ЦВЕТОВ
ВАМ ПОНАДОБЯТСЯ НЕКОТОРЫЕ
ИНСТРУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ:**

Дощечка с прожилками. Используется для раскатывания мастики и формирования прожилок на лепестках и листьях благодаря наличию канавок. Можно купить в интернет-магазинах для кондитеров.

Скалка. Продается в магазинах для кондитеров. У меня две скалки: одна — длиной 15 см, диаметром 2,5 см, другая — длиной 12,5 см, диаметром 1 см.

Поролоновый коврик (мат) для сушки цветов. Если вы не купили такое приспособление, сделайте его сами из бумажного полотенца (с. 62), либо можно взять пенопласт (пенополистирол) в качестве подставки и вставлять в него листья и лепесточки на проволочках.

Тейп-лента. Тонкая полоска из бумаги с легким клеящим эффектом. Используется для скрепления деталей цветов, также с ее помощью декорируют проволоку. Продается в магазинах как для кондитеров, так и для флористов.

Вайнеры. Силиконовые молды, необходимые для создания фактуры на листьях и лепестках. Можно купить, а можно сделать самим (с. 16).



Вырубки. Другое название – каттеры. С их помощью легко и быстро вырезать заготовки для создания цветов – листья, лепестки. Продаются в магазинах для кондитеров и для мастеров, работающих с полимерной глиной. На начальном этапе можно использовать шаблоны (раздел со с. 178).

Молды/3D-вайнеры («ягодки», «бутоны», «хризантемы» и т. д.). Siliconовые текстурные формочки, помогающие создавать различные объемные украшения. С их помощью ускоряется процесс лепки: не надо лепить фигурку самим, достаточно поместить мастику в молд и вынуть, изделие готово. На начальном этапе использовать молды не обязательно.

Коврик (мат) для моделирования цветов. Это мягкий коврик, который используется для утончения края лепестков и листьев, а также для придания дополнительной фактуры цветам.

Колесико (лучше приобрести качественный инструмент от бренда *PME Sugacraft*). Необходимо для дополнительной доработки цветов, а также для вырезки лепестков по шаблонам, если нет вырубок. Колесико можно заменить обычным ножом.

Металлическая стека-шарик. Инструмент, который используется для утончения лепестков. Можно купить в интернет-магазинах для кондитеров или у мастеров, работающих с полимерной глиной. Шарики могут иметь разные размеры, а инструмент может быть выполнен не только из металла, но и из пластика.

Стека «Дрезден». Инструмент ложковидной формы. Служит для создания прожилок, формирования тонких листьев, например, у ромашки, для придания дополнительной фактуры листьям и лепесткам.

Древовидная палочка. Инструмент для придания фактуры лепесткам.



Проволока. Важный инструмент сахарной флористики. Без нее невозможно создать красивые композиции. Вот почему необходимо купить хорошую проволоку, чтобы процесс создания сахарных цветов был в удовольствие. Лучшая проволока – японская и английская, у нее более плотная обмотка, и она не сползает при работе.

Покупать проволоку лучше в магазинах, продающих товары для сахарной и полимерной флористики. Можно купить ее и в магазинах для творчества, но там указывается ее толщина в миллиметрах, а не номер. В таблице вы найдете соответствие номеров проволоки ее толщине в миллиметрах.

ПРОВОЛОКА

| № | мм | № | мм |
|----|-----|----|------|
| 18 | 1 | 28 | 0,3 |
| 20 | 0,8 | 30 | 0,25 |
| 22 | 0,6 | 33 | 0,2 |
| 24 | 0,5 | 35 | 0,1 |
| 26 | 0,4 | | |

Кусачки. Необходимы для резки проволоки.

Круглогубцы. Понадобятся для сворачивания проволоки при создании петелек для основ цветов.

Ножницы. Лучше иметь обычные канцелярские ножницы и небольшие маникюрные.



Кисти. Необходимы для тонировки и прорисовки прожилок. Обычно я использую плоские кисти из синтетики с закругленным кончиком. Для тонировки — № 8, 10, 12, а для прорисовки — № 0 или 1. Но иногда, например, для акварельной росписи, беру кисти из белки № 0, 1, 6, 8.

Цветочная пыльца. Сухой краситель для цветов (не просто сухой краситель, а именно для цветов!). С его помощью окрашивают цветочные изделия из мастики. Цветочная пыльца бывает разного цвета, поэтому мы можем создавать цветочные композиции в разной цветовой гамме. Я предпочитаю продукцию брендов *Sugarflowers*, *EdablArt*, *Squires Kitchen*.

Декоративная цветочная пыльца. Мелкая пищевая цветная крошка, которую наносят на тычинки цветов из мастики для придания им более естественного вида. Можно заменить кукурузной или манной крупой, покрасив ее в нужный цвет.

Тычинки. Продаются в магазинах для творчества (чаще всего я использую мелкие тычинки). Но если нет под рукой, можно сделать их самим, используя проволоку № 33 или 35.

Мастика или паста для лепки. (В книге мы будем использовать понятие «мастика», так как оно привычнее и чаще используется кондитерами.) Основной материал для создания сахарных композиций. В индустрии кондитерского декора существует три вида мастики: мастика для обтяжки тортов, мастика для лепки фигурок и мастика цветочная. Одна другую заменить не может, потому что они отличаются свойствами, в частности, консистенцией. Любой вид мастики можно купить в магазинах для кондитеров от множества брендов. Выбирайте на свой вкус. Я лишь могу порекомендовать цветочную мастику турецкого бренда *Vizyen*, либо сделать свою (с. 18). Для декорирования тортов, которые я представляю в этой книге, вам понадобится

мастика для обтяжки тортов и цветочная. Для обтяжки тортов я использовала мастику бренда *I Love Bake*.

Гелевые пищевые красители. Используются для окрашивания мастики. Мои предпочтения — бренды *Sugarflower*, *Americolor*, *Colorgel*.

Кандурин. Сухой пищевой перламутровый краситель с разными оттенками: золото, серебро, медь и т. д. Используется для поверхностного нанесения на все виды кондитерских изделий и декора.

Пищевое золото. Сусальное золото, которое можно употреблять в пищу. Используется для декорирования блюд и кондитерских изделий.

Пищевое серебро. Применяется для декорирования поверхностей кондитерских изделий, украшении десертов и изготовлении блюд различной сложности.

Кондитерский клей. Используется для скрепления деталей цветов и композиций. Можно купить готовый в магазинах для кондитеров или сделать самим несколькими способами. Подробнее я расскажу об этом на с. 21.

Кондитерский лак. Масса, которая защищает изделия от внешних воздействий и придает лаковый блеск листьям, ягодкам, лепесткам из мастики. Продается в магазинах для кондитеров. Если нет лака, можно подержать изделие из мастики над паром несколько секунд, и он станет глянцевым, а его цвет — более насыщенным. Если для нанесения лака вы используете кисть, то после работы не забудьте промыть ее в кондитерском растворителе либо просто в жидкости для снятия лака.







Mexnaka

ПРАВИЛА ПРИ РАБОТЕ С ПРОВОЛОКОЙ

1. Проволока обязательно должна быть в обмотке, не покупайте голую проволоку, она нам не подходит.

2. В продаже есть проволока в зеленой обмотке, белой, коричневой и др. Покупайте в белой, это самая универсальная проволока.

3. Если лепесток из мастики сползает с проволоки, то причины может быть три:

- голая проволока
- сухая мастика
- вы плохо прижимаете проволоку в вайнере

Чтобы исправить, надо использовать проволоку только в обмотке, к подсохшей мастике добавить свежей, а когда поместили проволоку в прожилку лепестка, получше прижмите ее, а потом еще раз сделайте это в вайнере, чтобы проволока точно зафиксировалась внутри.

ВАЙНЕРЫ СВОИМИ РУКАМИ

Каждый цветок индивидуален и отличается своей красотой, изгибом лепестков и фактурой. Вайнеры — это инструмент, который отвечает за фактуру лепестков и листьев. Благодаря технике, о который я расскажу, вы сможете делать эксклюзивные вайнеры для каждого цветка. Для изготовления вайнеров я использую массу и активатор бренда *Speedex*, но можно использовать продукцию и других брендов.

- стоматологическая масса *Speedex*
- активатор *Speedex*
- детский крем (или кокосовое масло, кондитерский жир, вазелин)
- лист растения



1. Хорошо смажьте нижнюю сторону листа кремом (обычно нижняя сторона листа фактурнее, поэтому ее и выбираем).

2. На небольшое количество стоматологической массы выдавите из тюбика немного активатора и быстро, но тщательно все перемешайте. Сделать это надо за 30 секунд, иначе масса затвердеет.

3. В несколько приемов аккуратно выкладывайте массу на лист. Важно выкладывать массу не сразу, а постепенно, в противном случае могут образоваться воздушные пузыри, и вайнер получится некачественным.

4. Дайте массе затвердеть.

5. Снимите лист.

6. Изготовленную первую часть вайнера смажьте кремом.

7. Снова смешайте стоматологическую массу с активатором. Выложите ее на первую часть вайнера и оставьте до полного затвердения.

8. Аккуратно рассоедините части. Вы сделали замечательный вайнер за 7 минут.





ОКРАШИВАНИЕ ВАФЕЛЬНОЙ БУМАГИ

- вафельная бумага
- ножницы
- карандаш
- шаблоны лепестков и листьев
- пульверизатор
- красители
- вода
- кисти
- проволока

Для создания цветов и декора из вафельной бумаги мы будем использовать ее двух видов: толстую (толщиной 0,5 мм) и тонкую (толщиной 0,25 мм). При окрашивании они ведут себя по-разному. Так, на бумагу большей толщины мы можем наносить краску, разведенную водой, и получим прекрасные акварельные разводы, но при этом лепесточки будут толстоватыми.

А вот с бумагой толщиной 0,25 мм необходимо работать аккуратно. Нужно совсем немного сбрызнуть ее из пульверизатора окрашенной водой, а затем распределить воду пальцами по всей поверхности. Здесь главное, чтобы воды было совсем немного, так как процесс необратим — от избытка влаги бумага просто растворится. Но если все сделать правильно, то лепесточки и другой декор будут выглядеть утонченными и изысканными.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЦВЕТОЧНОЙ МАСТИКИ

При приготовлении мастики, а также кондитерского клея (с. 21) вам понадобится один особый ингредиент — СМС (или КМЦ, или карбоксиметилцеллюлоза). Это загуститель, порошок белого цвета без запаха и вкуса. (Слово «мастика» используется для удобства восприятия; правильное название массы, из которой лепят цветы, фигурки, которой обтягивают торты, — «сахарная паста».)

- 500 г сахарной пудры
- 10 г СМС
- 10 г желатина (желательно Dr. Oetker)
- 25 г холодной воды
- 15 г глюкозного сиропа
- 10 г кокосового масла (или кондитерского жира) + 1 ч. л. для обмазки мастики
- 35 г яичного белка (белок категории С1)





1



2



2a



26



3



4

1. Просейте сахарную пудру, смешайте ее с СМС.

2. Замочите желатин в воде. Глюкозный сироп смешайте с маслом. Когда желатин набухнет, добавьте его в масляную смесь и прогрейте в микроволновой печи. Следите, чтобы масса не закипела! Важно, чтобы температура смеси не превышала 40 °С. Добавьте к массе белок и все перемешайте.

3. Влейте смесь в сахарную пудру.

4. Перемешивайте ложкой до тех пор, пока сможете мешать.

5. Выложите массу на силиконовый коврик и начинайте месить. Месите руками, как тесто, пока масса не станет однородной.



5



6. Скатайте мастику в шар и смажьте его кокосовым маслом.

В зависимости от качества продуктов сахарная пудра может либо остаться, либо ее может не хватить (в этом случае нужно добавить пудры, но не более 150 г).

7. Заверните шар из мастики в пищевую пленку.

8. Поместите в пакет, либо в контейнер и уберите в холодильник на 8 часов. После этого мастика готова к работе.

В холодильнике мастика хранится 3 месяца. Если вы нечасто лепите цветы, можно убрать ее в морозильную камеру. Для удобства нарежьте ее небольшими кусочками и каждый заверните в пищевую пленку. Когда захотите лепить цветы, разморозьте кусочек.

Перед началом работы важно тщательно размять мастику, чтобы она стала эластичной.

ВАЖНО!

- Желатин должен иметь не менее и не более 200 bloom (*Dr. Oetker* очень хорошо подходит).

- Глюкоза из аптеки не подходит, нужен именно кондитерский глюкозный сироп.
- Все ингредиенты для мастики должны быть комнатной температуры.
- Если сахарная пудра или яичный белок будут из холодильника, то есть вероятность, что мастика у вас не получится. Желатин при взаимодействии с холодными ингредиентами быстро схватится, и в мастике окажутся хлопья желатина.
- Если при лепке цветов мастика сильно липнет, можно припудрить ее крахмалом. Для этого сделайте «пудреницу»: от рулона тканевых салфеток оторвите одну, насыпьте в центр крахмал, соедините концы и скрепите их резинкой. Припудривая мастику, не переусердствуйте, потому что большое количество крахмала изменит структуру мастики, она станет неэластичной, будет рваться, и вам сложно будет работать.
- Другой вариант – кондитерский жир или кокосовое масло. Можно смазать им мастику, инструменты, руки. Но и в этом случае нужна мера. Если на поверхности мастики будет много жира, то при тонировке красители будут ложиться неравномерно.

КОНДИТЕРСКИЙ КЛЕЙ

При создании некоторых сахарных цветов, а также для склеивания декоративных элементов из вафельной бумаги и мастики вам понадобится кондитерский клей. Как я уже говорила, кондитерский клей можно купить в магазине для кондитеров или сделать самим.

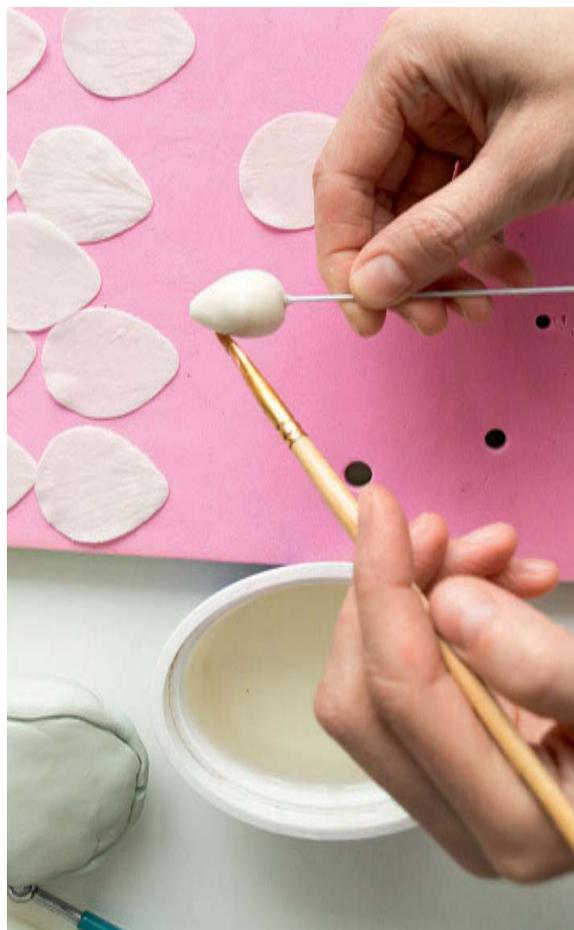
СПОСОБ 1. СМС, разбавленная водой.

Именно так я и готовлю клей для себя. В домашних условиях удобно готовить клей в небольшой бутылочке или в похожей емкости. Всыпьте в нее 1 часть СМС и добавьте

20–30 частей воды, затем хорошо взболтайте. Сразу СМС не растворится, и в емкости будут видны кусочки светло-желтого цвета. Но спустя несколько часов получится клей однородной консистенции. Хранить такой клей можно 12–18 месяцев, в холодильнике. Если будете хранить при комнатной температуре, то со временем появится плесень.

СПОСОБ 2. Яичный белок. Он хорошо склеивает элементы в сахарной флористике, и его тоже часто используют.

СПОСОБ 3. Клей из мастики. Мелко нарежьте кусочек мастики, добавьте немного теплой воды и перемешивайте до состояния однородной кашицы.





СПОСОБЫ СОЗДАНИЯ ЛЕПЕСТКОВ И ЛИСТЬЕВ БЕЗ ДОЩЕЧКИ С ПРОЖИЛКАМИ

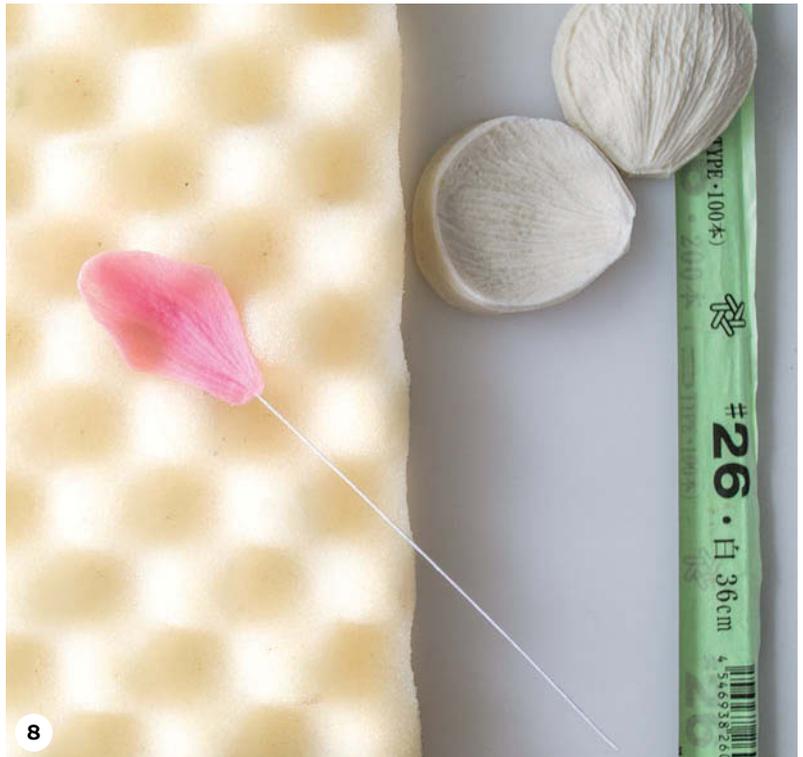
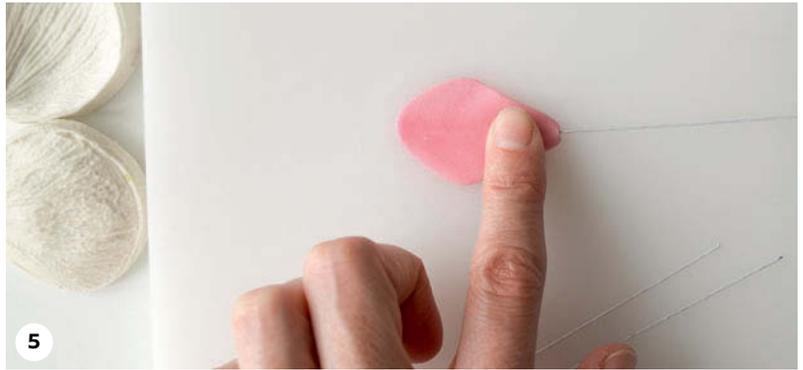
Обычно я показываю технику лепки цветов и листьев из мастики с использованием специальной дощечки с прожилками. Но если вы начинающий декоратор тортов, и у вас нет такой дощечки, я расскажу вам о трех способах лепки без нее.

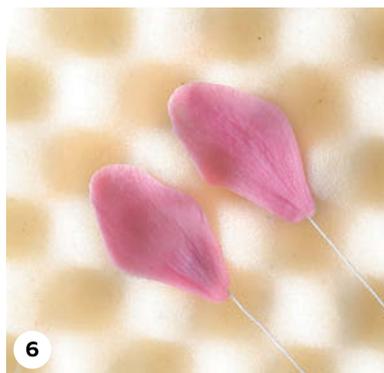
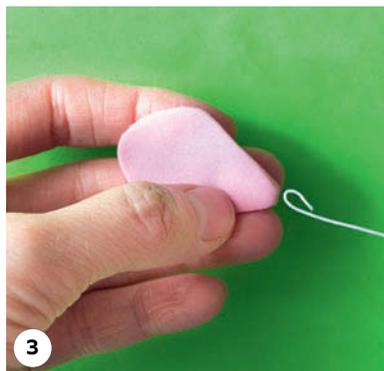
СПОСОБ 1

1. Скатайте из мастики колбаску.
2. Раскатайте колбаску скалкой от центра в противоположные стороны, оставив в середине утолщение-прожилку.

Важно не делать ее слишком толстой, иначе лепесток будет смотреться грубо.

3. Вырежьте заготовку лепестка нужной формы.
4. Вставьте в прожилку проволоку подходящего размера.
5. Прижмите проволоку внутри прожилки.
6. Утончите края заготовки на коврике для моделирования цветов.
7. Поместите заготовку в вайнер, прижмите.
8. Переложите лепесток на поролоновый коврик для сушки цветов.



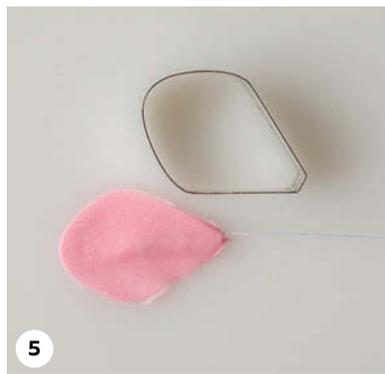


СПОСОБ 2

1. Раскатайте кусочек мастики, оставляя маленькое утолщение-прожилку с одной стороны (в дальнейшем это будет основание лепестка).
2. Вырежьте заготовку лепестка нужной формы.
3. Вставьте в прожилку проволоку с крючком на конце.
4. Утончите края заготовки на коврике для моделирования цветов.
5. Поместите заготовку в вайнер, прижмите.
6. Переложите лепесток на поролоновый коврик для сушки цветов.

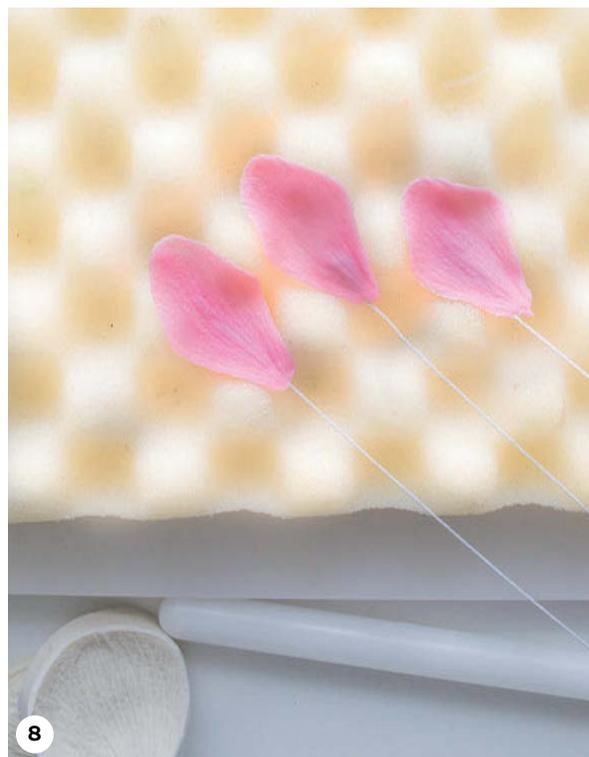
СПОСОБ 3

1. Раскатайте кусочек мастики в не слишком тонкую лепешечку.
2. Уложите в середину проволоку. Если мастика сухая, можно смазать ее клеем или водой, чтобы проволока приклеилась лучше.
3. Повторите шаг 1. Накройте второй лепешечкой первую.
4. Раскатайте мастику от проволоки в противоположные стороны.
5. Вырежьте заготовку лепестка нужной формы.
6. Утончите края заготовки на коврике для моделирования цветов.



7. Поместите заготовку в вайнер, прижмите.

8. Переложите лепесток на поролоновый коврик для сушки цветов.





Memor



РЕЦЕПТЫ ТОРТОВ

Для бисквита и начинки нужно использовать формы разного диаметра. Это необходимо для того, чтобы начинка оставалась внутри торта и выглядела аккуратной.

Так, если диаметр бисквита 12 см, то для начинки нужно брать форму диаметром 10 см. Если диаметр бисквита 16 см, то для начинки диаметр формы будет 14 см и т. д.

Морковный торт С КАРАМЕЛЬНО-ОРЕХОВОЙ НАЧИНКОЙ

ДИАМЕТР 16 СМ

Высота **10 см** (3 коржа высотой по 2 см + 2 кремowych слоя и карамельно-ореховая начинка высотой по 2 см)

БИСКВИТ:

- 4 яйца (220 г)
- 200 г растительного масла
- 260 г пшеничной муки
- 350 г сахара
- 380 г моркови
- 10 г разрыхлителя теста
- 1 ч. л. пищевой соды
- ½ ч. л. соли
- 1 ч. л. молотой корицы
- 1 ч. л. молотого мускатного ореха

КРЕМ:

- 300 г творожного сыра
- 100 г сливочного масла
- 80 г сахарной пудры
- 1 ч. л. ванильного экстракта или 10 г ванильного сахара

НАЧИНКА:

- 200 г сахара
- 150 г сливок (жирность 33%)
- 30 г сливочного масла
- 1 ч. л. соли
- обжаренные орехи (я использовала кешью)

1. Разогрейте духовку до 180 °С.

2. Подготовьте форму для выпечки или кольцо диаметром 16 см. Если у вас форма (с дном), вырежьте из бумаги для выпечки круг и уложите его на дно формы. Если используете кольцо (без дна), оберните кольцо снаружи фольгой и на получившееся дно положите круг из бумаги для выпечки.

3. Для бисквита морковь натрите на крупной терке.

4. В отдельной емкости смешайте сухие ингредиенты.

5. Взбейте в пышную пену яйца с сахаром. Взбивайте миксером не менее 10 минут.



За это время масса должна увеличиться в 3 раза и посветлеть. Не прекращая взбивать, влейте в яичную массу растительное масло.

6. Всыпьте сухую смесь в яично-масляную, перемешайте на более низкой скорости. Добавьте морковь, еще раз перемешайте.

7. Перелейте тесто в форму. Выпекайте бисквит 50–60 минут.

8. Не вынимая бисквит из формы, дайте ему остыть при комнатной температуре на решетке. После того, как бисквит остынет, выньте его из формы. Если есть время, заверните бисквит в пищевую пленку и уберите в холодильник на 6–8 часов, чтобы он стал более плотным, влажным, и его было легче разрезать. Особенно важно это сделать, когда в тесто не добавляется масло. Но если времени нет, то пропустите эту операцию.

9. Разрежьте бисквит по горизонтали на коржи толщиной 2 см.

10. Для крема взбейте масло с пудрой до однородной консистенции, добавьте экстракт, сыр, еще раз взбейте в однородную массу без комочков.

11. Переложите крем в кондитерский мешок. Так удобнее будет выкладывать его на коржи.

12. Для начинки сначала приготовьте карамель: в сотейнике с толстым дном

на среднем огне растопите сахар до красивого янтарного цвета (главное здесь не спешить, иначе сахар сгорит, и карамель будет горчить).

13. В небольшой кастрюле нагрейте сливки и тонкой струйкой влейте их в растопленный сахар (Будьте осторожны! Образуется пар и активные пузырьки), хорошо перемешайте.

14. Добавьте сливочное масло, соль, перемешайте.

15. Перелейте карамельную массу в миску, накройте пищевой пленкой так, чтобы она соприкасалась с ее поверхностью, иначе на карамели образуется корочка.

16. Измельчите орехи. Когда карамель остынет, смешайте ее с орехами.

17. Сборка (подробнее в разделе «Техника сборки одноярусных тортов», с. 36). Установите кольцо диаметром 16 см на подложку для торта, вложите в него ацетатную пленку. Уложите первый корж, отсадите немного крема на боковую поверхность между коржом и ацетатной пленкой. Отступая от края коржа на 1 см, выложите часть начинки, затем нанесите немного крема, равномерно распределите его. Накройте вторым коржом и повторите все операции. Оставшийся крем распределите по верху торта. Обтяните торт пищевой пленкой и уберите в холодильник на 6–8 часов. Снимите кольцо, затем ацетатную пленку и покройте торт ганашом.

Ягодный торт

ДИАМЕТР 20 СМ

Высота 10 см (3 коржа высотой по 2 см + 2 кремowych слоя и ягодный соус высотой по 2 см)

БИСКВИТ:

- 4 яйца (категория С1)
- 320 г сахара
- 200 г пшеничной муки
- 60 г картофельного крахмала
- 1 ч. л. ванильного экстракта или 10 г ванильного сахара

КРЕМ:

- 104 г сливочного масла
- 83 г сахарной пудры
- 310 г творожного сыра
- 1 ч. л. ванильного экстракта или 10 г ванильного сахара

ЯГОДНЫЙ СОУС:

- 300 г черной смородины (или других ягод)
- 100 г сахара
- 50 г воды
- 15 г кукурузного крахмала

1. Разогрейте духовку до 180 °С.

2. Подготовьте форму для выпечки или кольцо диаметром 20 см. Если у вас форма (с дном), вырежьте из бумаги для выпечки круг и уложите его на дно формы. Если используете кольцо (без дна), оберните кольцо снаружи фольгой и на получившееся дно положите круг из бумаги для выпечки.

3. Для бисквита взбейте в пышную пену яйца с сахаром. Масса должна увеличиться в 2–3 раза и посветлеть.

4. Добавьте ванильный экстракт.





5. В отдельную емкость просейте муку и крахмал.

6. Всыпьте сухую смесь в яичную и очень быстро перемешайте до однородной консистенции, чтобы масса не осела (это надо сделать за 1–2 минуты). Перемешивайте силиконовой лопаткой (не миксером!). Некоторые кондитеры, чтобы ускорить процесс, перемешивают массу руками, сразу избавляясь от комочков (кстати, проверенный быстрый способ).

7. Перелейте тесто в форму. Выпекайте бисквит 40–50 минут.

8. Не вынимая бисквит из формы, дайте ему остыть при комнатной температуре на решетке. После того, как бисквит остынет, выньте его из формы.

9. Если есть время, заверните бисквит в пищевую пленку и уберите на 6–8 часов в холодильник, чтобы он стал более плотным, влажным, и его было легче разрезать. Особенно важно это сделать, когда в тесто не добавляется масло. Но если времени нет, то пропустите эту операцию.

10. Разрежьте бисквит по горизонтали на коржи толщиной 2 см.

11. Для крема взбейте масло с пудрой до однородной консистенции, добавьте экстракт, сыр, еще раз взбейте в однородную массу без комочков.

12. Переложите крем в два кондитерских мешка. Так удобнее будет выкладывать его на коржи.

13. Для ягодного соуса ягоды с сахаром проварите до растворения сахара.

14. Растворите крахмал в холодной воде и тонкой струйкой при непрерывном помешивании влейте в ягодную смесь. Проварите соус 2 минуты, чтобы он загустел.

15. Если хотите красивый разрез у будущего торта, разлейте соус в 2 формы диаметром на 2 см меньше диаметра бисквита (в нашем случае — 18 см) и заморозьте. Если решите выкладывать соус ложкой, то в этом случае перелейте его в миску, накройте пищевой пленкой так, чтобы она соприкасалась с его поверхностью, и уберите в холодильник до полного остывания.

16. Сборка (подробнее в разделе «Техника сборки одноярусных тортов», с. 36). Установите кольцо диаметром 20 см на подложку для торта, вложите в него ацетатную пленку. Уложите первый корж, отсадите немного крема на боковую поверхность между коржом и ацетатной пленкой. На корж выложите немного крема, затем половину соуса, сверху еще крем и равномерно распределите его. Накройте вторым коржом и повторите все операции. Оставшийся крем распределите по верху торта.

17. Обтяните торт пищевой пленкой и уберите в холодильник на 6–8 часов. Снимите кольцо, затем ацетатную пленку и покройте торт ганашом.

Шоколадный торт С ВИШНЕВЫМ ЖЕЛЕ

ДИАМЕТР 12 СМ

**Высота 10 см (3 коржа высотой по 2 см
+ 2 кремовых слоя и желе высотой по 2 см)**

.....

БИСКВИТ:

- 2 яйца (110 г)
- 108 г сахара
- 72 г сливочного масла
- 108 г пшеничной муки
- 2 ч. л. какао-порошка
- 1 ч. л. пищевой соды

КРЕМ:

- 63 г сливочного масла
- 50 г сахарной пудры
- 190 г творожного сыра
- ½ ч. л. ванильного экстракта
или 5 г ванильного сахара

ВИШНЕВОЕ ЖЕЛЕ:

- 200 г размороженной
или свежей вишни без косточек
- 42 г сахара
- 5 г листового желатина

1. Разогрейте духовку до 180 °С.

2. Подготовьте форму для выпечки или кольцо диаметром 12 см. Если у вас форма (с дном), вырежьте из бумаги для выпечки круг и уложите его на дно формы. Если используете кольцо (без дна), оберните кольцо снаружи фольгой и на получившееся дно положите круг из бумаги для выпечки.

3. Для бисквита взбейте в пышную пену яйца с сахаром. Масса должна увеличиться в 2–3 раза и посветлеть.

4. Растопите сливочное масло и влейте в яичную смесь, не переставая ее взбивать.

5. В отдельной емкости смешайте сухие ингредиенты.

6. Всыпьте сухую смесь в яично-масляную, перемешайте.

7. Перелейте тесто в форму. Выпекайте бисквит 40–50 минут.

8. Не вынимая бисквит из формы, дайте ему остыть при комнатной температуре.

9. Выложите бисквит из формы на решетку и оставьте до полного остывания.

10. Разрежьте бисквит по горизонтали на коржи толщиной 2 см.

11. Для крема взбейте масло с пудрой до однородной консистенции, добавьте экстракт, сыр, еще раз взбейте в однородную массу без комочков.

12. Переложите крем в кондитерский мешок. Так удобнее будет выкладывать его на коржи.

13. Для желе замочите желатин в холодной воде на 10 минут.



14. Вишню с сахаром проварите на среднем огне до растворения сахара. Уберите кастрюлю с плиты.

15. Добавьте желатин в ягодную массу, перемешайте.

16. Разлейте желе в 2 формы диаметром 10 см, уберите в холодильник.

17. Сборка (подробнее в разделе «Техника сборки одноярусных тортов», с. 36). Установите кольцо диаметром 12 см на подложку для торта, вложите в него ацетатную пленку.

Уложите первый корж, отсадите немного крема на боковую поверхность между коржом и ацетатной пленкой, затем нанесите немного крема на корж, равномерно распределите его. Выложите слой желе, затем снова крем. Накройте вторым коржом, снова отсадите крем на боковую поверхность, выложите на корж второй слой желе. Покройте его кремом и затем уложите третий корж бисквита. Оставшийся крем распределите по верху торта. Обтяните торт пищевой пленкой и уберите в холодильник на 6–8 часов. Снимите кольцо, затем ацетатную пленку и покройте торт ганашом.



ТЕХНИКА СБОРКИ ОДНОЯРУСНЫХ ТОРТОВ

Чтобы торт на разрезе был красивым, важно, чтобы слои — корж, начинка, крем — были идеально ровными. Я всегда делаю бисквитные коржи высотой 2 см. Идеально ровные начинки (соус, желе, компоте, мусс, конфи) я получаю благодаря тому, что замораживаю их (только карамель я выкладываю из кондитерского мешка). Крем я также выкладываю слоем толщиной 2 см, а для этого отрезаю кончик у кондитерского мешка так, чтобы отверстие имело диаметр 2 см.

Для пропитки я использую разные готовые сладкие сиропы — миндальный, лимонный, кокосовый и другие, добавляя к ним воду по вкусу. Но можно сварить сироп самим: к $\frac{1}{2}$ стакана воды добавьте сахар по вкусу, проварите до растворения сахара и дайте сиропу остыть.

Чтобы разрезать выпеченный бисквит на коржи, я кладу рядом с бисквитом формочку для печенья высотой 2 см, на нее — нож и, придерживая всю эту нехитрую конструкцию, разрезаю бисквиты.

Для сборки тортов я использую кондитерские кольца. Устанавливаю кольцо на под-

ложку для торта. Внутреннюю часть кольца прокладываю ацетатной пленкой. (Если в процессе сборки не хватит ширины ацетатной пленки, можете отрезать еще кусок той же длины, что и первый, и вложить его внутрь формы, увеличивая высоту. Как правило, в этом есть необходимость, если торт выше 10 см. Чтобы пленка лучше держалась, можно смочить бортики водой.) Начинаю сборку.

- 1.** Укладываю в кольцо первый корж, пропитываю его сиропом (при необходимости).
- 2.** Вдоль бортиков отсаживаю крем (примерно 1–2 см) и слегка смазываю им корж.
- 3.** Посередине выкладываю замороженную начинку (на фото это ванильно-шоколадный мусс).
- 4.** Между начинкой и бортиками отсаживаю из кондитерского мешка крем. Если начинка ягодная или карамельно-ореховая, то ее еще сверху надо слегка покрыть кремом.
- 5.** Укладываю второй корж. Пропитываю его.





6. Смазываю корж кремом и посередине выкладываю начинку.

7. Между начинкой и бортиками снова отсаживаю из кондитерского мешка крем.

8. Третий корж пропитываю сиропом с нижней стороны и укладываю его на крем пропитанной стороной вниз.

9. Оставшийся крем распределяю по верху торта.

10. Обтягиваю торт пищевой пленкой и убираю его в холодильник на 6–8 часов, а лучше — на ночь, для усадки и пропитки. Если этот пункт пропустить и сразу начать выравнивать, а дать постоять потом, то есть вероятность деформации, появления трещин, неровностей уже на готовом торте.



БАЗОВЫЕ КРЕМЫ ДЛЯ ВЫРАВНИВАНИЯ ТОРТОВ

При сборке многоярусного торта важно, чтобы он не деформировался, а оставался красивым, аккуратным даже после транспортировки, поэтому мы будем использовать двойную защиту. Она заключается в том, что при финальном покрытии тортов мы выравниваем его поверхности сначала более крепким темным ганашом, при этом толщина покрытия должна составлять не менее 2–3 мм, а затем — белым ганашом толщиной тоже 2–3 мм. В итоге диаметр торта, после покрытия ганашом увеличится на 8–12 мм.

Белый ганаш дает много возможностей в декорировании торта: акварельная роспись, мраморные разводы, цветочные переходы, различные текстуры (например, эффект бетона).

ТЕМНЫЙ ГАНАШ

- 180 г темного шоколада в каллетах (у меня — с содержанием какао-продуктов 54,5%)
- 90 г сливок (жирность 33–35%)
- 60 г сливочного масла (жирность 82,5%)

1. Нагрейте сливки до появления первых пузырьков при кипении. Всыпьте шоколад. Перемешайте до растворения каллет. Добавьте масло. Перемешайте до однородной консистенции.

2. Переложите ганаш в миску, накройте пищевой пленкой так, чтобы она соприкасалась с его поверхностью. Использовать ганаш можно после остывания. Тщательно его перемешайте и приступайте к выравниванию торта.

Приготовленного темного ганаша (330 г) достаточно для торта диаметром 16 см и высотой 14 см.

БЕЛЫЙ ГАНАШ

- 300 г белого шоколада в каллетах (у меня – с содержанием какао-продуктов 54,5%)
- 100 г сливок (жирность 33–35%)
- 50 г сливочного масла (жирность 82,5%)
- 24 г какао-масла
- 40 г творожного сыра

1. Нагрейте сливки до появления первых пузырьков при кипении. Всыпьте шоколад. Перемешайте до растворения каллет. Добавьте масло. Перемешайте до однородной консистенции.

2. Растопите какао-масло в микроволновой печи и влейте в шоколадную массу.

3. Добавьте творожный сыр и взбейте массу блендером.

4. Переложите ганаш в миску, накройте пищевой пленкой так, чтобы она соприкасалась с его поверхностью.

Ганаш можно использовать сразу после того, как замесили. Если планируете покрывать торт позже, то перед использованием взбейте. Если ганаш получился излишне жидким, поставьте его в холодильник до полного остывания, далее взбейте и можно использовать. Главное не пере-взбить, иначе крем получится рыхлым.

ЦВЕТОВОЙ КРУГ И ОСОБЕННОСТИ ОКРАШИВАНИЯ КРЕМА

При приготовлении белого ганаша мы получаем массу не чисто белого цвета, а с оттенком желтого. И теперь нам нужно из этого желтого получить розовый, фиолетовый, серый тон. Как это сделать? На этот вопрос нам поможет ответить цветовой круг. Очень просто испортить цвет и не добиться нужного оттенка. Но если вы умеете правильно смешивать цвета, то создать новый оттенок не составит труда, и вам останется лишь порадоваться результату.

Итак, из желтого непросто получить подходящую нам гамму, если это, конечно, не оранжевый, салатный или ярко-желтый, поэтому первым делом надо уйти от желтизны в серый оттенок и уже потом добиваться нужного цвета. Для этого нам понадобятся белый и черный пищевые красители.

Белый – это диоксид титана, его важно просеять через мелкое сито и обязательно взбить смесь блендером, тогда диоксид покажет себя во всей красе.

1. Отложите часть ганаша в миску. Просейте диоксид.

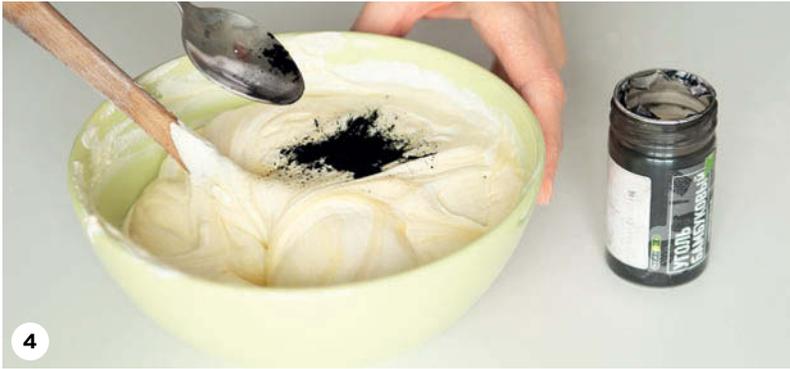
2. Взбейте смесь блендером.

3. Смешайте со всей массой крема.

4. Черный краситель может быть гелевым жирорастворимым либо сухим. Но черный не бывает идеальным, он уходит то в синий оттенок, то в зеленый, поэтому тут важна корректировка. Посмотрите в центр цветового круга, и вы увидите именно серый цвет. То есть для того, чтобы получить серый, надо смешать противоположные оттенки.

5. Например, если черный ушел в зеленый, мы добавляем немного красного и получаем серый. Если черный ушел в синий, добавляем оранжевый.

6. После того, как вы добились нужного серого оттенка, добавляйте другие цвета.





ВЫРАВНИВАНИЕ ТОРТОВ ГАНАШОМ

1. Прежде чем приступать к декорированию торта, важно научиться идеально выравнивать его. Чтобы было удобно и чтобы торт не заваливался, я собираю его в кондитерском кольце с вложенной внутрь ацетатной пленкой (лентой). Перед выравниванием нужно дать тарту постоять 4–6 часов. За это время он осядет, а коржи пропитаются кремом. Такой прием помогает исключить дальнейшую усадку и избежать появления трещин на готовом тортe.

2. На подставку для торта положите влажную салфетку, а затем поставьте на нее торт на подложке. Это необходимо, чтобы торт не скользил по поверхности.

3. Снимите ацетатную пленку и смажьте торт оставшимся кремом, запечатывая крошки.

Самый надежный финишный крем на сегодняшний день — это ганаш. Шоколад — это крепкий каркас для нежного торта, поэтому выравниваем торт ганашом. Толщина ганаша

при выравнивании должна быть не менее 6 мм по всей окружности, то есть диаметр торта увеличится на 12 мм. Если сначала используется темный ганаш, а затем белый, то толщина каждого слоя должна быть не менее 3 мм.

4. Покрывайте торт темным ганашом, двигая лопатку вверх-вниз.

5. Так как торт охлажденный, ганаш быстро застывает, поэтому работайте поэтапно: нанесли на участок немного крема — выровняли лопаткой.

6. Продвигаясь таким образом, нанесите темный ганаш слой за слоем, убирая торт каждый раз в холодильник, чтобы общая толщина ганаша получилась 3 мм.

7. Выполняя финишный слой, пройдите по нему шпателем, чтобы окончательно выровнять поверхность. Перед покрытием белым ганашом торт должен постоять в холодильнике минут 15.





8. Теперь переходите к выравниванию белым ганашом, окрашенным в нужный цвет. Для идеального выравнивания мы будем использовать картонный круг, обернутый пищевой пленкой.

9. Из картона вырежьте круг диаметром на 3 мм больше диаметра торта. Важно не сразу заготовить круг, а сделать его после выравнивания темным ганашом. Оберните круг пищевой пленкой.

10. Выравнивайте торт белым ганашом так же, как и темным, в несколько этапов. Нанесите первый слой белого ганаша по всей поверхности торта.

11. Уложите сверху картонный круг и выровняйте его двумя шпателями, чтобы со всех сторон от края было одинаковое расстояние.

12. Наносите белый ганаш движениями вверх-вниз с помощью лопатки.

13. Используя шпатель, выравниваем торт. Упираясь им в картонный круг, вы получите идеальную боковую поверхность торта.

14. Заполняя места, где ганаша не хватило, и убирая его излишки в других местах, добивайтесь идеальной формы торта.

15. Уберите картонный круг.

16. Доведите торт до совершенства: нагрейте лопатку феном и пройдите по верху, сглаживая недостатки.

17. Так же нагрейте шпатель и пройдите по бокам.



Если верх торта все же не получился идеально ровным, можно воспользоваться следующим способом. Найдите в комнате прямую (это может быть линия подоконника, например), параллельную столу, установите торт на вращающуюся подставку и немного нагнитесь, чтобы видеть прямую и верх торта. Поворачивая торт, вы увидите, где есть погрешность, и устраните ее. Если этот способ сложен для вас, можно просто измерить высоту торта по всему периметру линейкой и, где нужно, подправить.





ФОРМУЛЫ ПЕРЕРАСЧЕТА КОЛИЧЕСТВА ИНГРЕДИЕНТОВ

При создании тортов вам обязательно понадобятся некоторые формулы перерасчета количества ингредиентов в соответствии с диаметром.

1. Если надо увеличить диаметр торта. Известно количество ингредиентов на торт диаметром 16 см, а вам надо испечь его диаметром 24 см.

а) Возведите в квадрат диаметры:

$$16 \times 16 = 256$$

$$24 \times 24 = 576$$

б) Разделите искомое значение на известное:

$$576 : 256 = 2,25$$

в) Теперь умножьте все ингредиенты на коэффициент 2,25

Итог: количество каждого ингредиента надо увеличить в 2,25 раза.

2. Если надо уменьшить диаметр торта. Известно количество ингредиентов на торт диаметром 24 см, а надо испечь его диаметром 16 см.

а) Возведите в квадрат диаметры:

$$16 \times 16 = 256$$

$$24 \times 24 = 576$$

б) Разделите искомое значение на известное:

$$256 : 576 = 0,44$$

Итог: уменьшайте количество всех ингредиентов в 0,44 раза.

Таким же образом можно сделать **перерасчет для ганаша**. На с. 39 я привожу рецепт темного ганаша и делаю пометку, что 330 г достаточно для торта диаметром 16 см и высотой 14 см. Найти коэффициент перерасчета для торта диаметром 20 см и высотой 10 см нужно следующим образом:

а) Возведите в квадрат диаметры:

$$16 \times 16 = 256$$

$$20 \times 20 = 400$$

б) Разделите искомое значение на известное:

$$400 : 256 = 1,56$$

в) У нас здесь еще и разная высота, поэтому найдите коэффициент высоты. Для этого снова разделите искомое значение на известное:

$$10 : 14 = 0,7$$

г) Вычислите коэффициент, на который надо умножить количество всех ингредиентов:

$$1,56 \times 0,7 = 1,09$$

Итог: вам понадобится 360 г ганаша ($330 \times 1,09 = 360$ г)

Иногда необходимо рассчитать **длину окружности**, чтобы узнать, сколько вам понадобится ацетатной пленки для формирования бортика или сколько листов сахарной бумаги. Например, для торта диаметром 20 см высотой 10 см:

а) Число Пи (π) умножьте на диаметр:

$$3,14 \times 20 = 62,8 \text{ см}$$

Итог: длина окружности составит 62,8 см.



МНОГОЯРУСНЫЕ ТОРТЫ

КОНСТРУКЦИИ ДЛЯ СБОРКИ ТОРТОВ

Я представлю вам две конструкции. Первая – более простая и дешевая. Вторая – дороже и надежнее. С ней меня познакомила Александра Булгакова, шеф-кондитер, преподаватель кондитерского искусства.

КОНСТРУКЦИЯ 1

- пенопласт (пенополистирол) толщиной 5 см
- 2 подложки для торта диаметром 30 см
- деревянная палка диаметром 1 см
- двухсторонний скотч
- лента
- клеевой пистолет

1. Вырежьте из пенопласта круг диаметром 30 см. Найдите и отметьте центр на круге из пенопласта и одной подложке.

2. Канцелярским ножом вырежьте отверстие диаметром 1 см в отмеченном месте.

3. При накладывании друг на друга круга из пенопласта и подложки должно получиться сквозное отверстие.

4. Клеевым пистолетом приклейте подложки: без отверстия – снизу круга из пенопласта, а с отверстием – сверху. На боковую поверхность приклейте двухсторонний скотч.





3



6

5. На него — ленту.

6. Вставьте в отверстие в центре деревянную палку (получится ось), предварительно протерев ее спиртом.

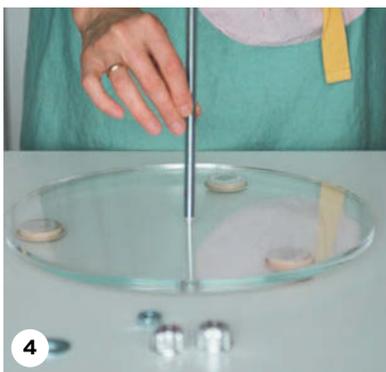
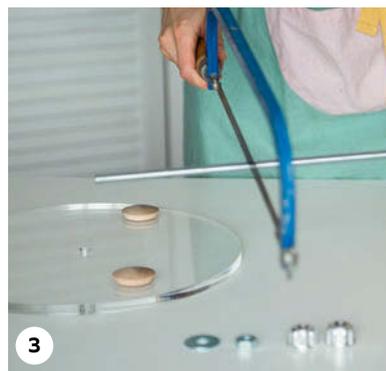
Можно купить несколько деревянных палок в строительном магазине и распиливать их под нужный размер торта.

На боковую поверхность подставки можно приклеивать ленту любого цвета в соответствии с цветовой палитрой торта.

КОНСТРУКЦИЯ 2

Для создания второй конструкции необходима помощь компании, которая работает с оргстеклом.

- подложка для торта из оргстекла диаметром 30–40 см толщиной не менее 1 см с отверстием в центре диаметром 1 см (подложка может быть квадратной под нужный вам размер)
- суперклея (или двусторонний скотч)
- шпилька диаметром 1 см
- трубка диаметром 2,5 см
- шайба с отверстием диаметром 1 см
- гайка с отверстием диаметром 1 см
- 2 заглушки с резьбой диаметром 1 см
- 4 ножки высотой не менее 1 см
- необходимое количество подложек для торта из оргстекла нужного вам размера толщиной 3–5 мм с отверстием в центре диаметром 2,6 см (важно, чтобы отверстие в подложках для торта было 2,6 см, а не 2,5, как диаметр трубки, иначе трубку невозможно будет вставить в отверстие в подложке)



- 1.** К подложке приклейте ножки, используя суперклей либо двухсторонний скотч.
- 2.** Специальным инструментом отрежьте кусок трубки необходимого размера.
- 3.** Ножовкой отпилите кусок шпильки необходимого размера.
- 4.** Вставьте шпильку в отверстие подложки, снизу закрепите ее шайбой и гайкой. Сверху — заглушкой, установив ее узким концом вверх.
- 5.** На шпильку наденьте трубку, затем — заглушку.

Ножки могут быть из дерева (их нужно купить отдельно), а могут быть из оргстекла (их можно заказать в той же компании, где будут делать подложку).





верхний – 12 см), то можно обойтись и без специальных конструкций. Достаточно будет надежного покрытия ганашом и коктейльных трубочек, которые не дадут просесть тарту под весом верхнего яруса. Сборка в этом случае будет выглядеть так.

1. Установите первый ярус на усиленную подложку для торта. В первый ярус по диаметру второго (верхнего) вставьте 4–5 коктейльных трубочек или деревянных палочек диаметром не менее 1 см. Срежьте лишнее.

2. Нанесите немного крема, чтобы закрыть трубочки.

3. Установите второй ярус.

ТЕХНИКИ СБОРКИ

ВАРИАНТ 1

Если вы делаете небольшой двухъярусный торт для своей семьи, его не надо куда везти, а сами ярусы небольшие и нетяжелые (нижний – диаметром 16 см,



ВАРИАНТ 2

Вы делаете двухъярусный торт, которому потребуется транспортировка. В этом случае необходима тройная защита торта. Вам понадобится *Конструкция 1* из пенополистирола с деревянной осью, будем собирать торт на ней.

1. Приклейте двухсторонний скотч на подложку конструкции. Установите первый ярус (для этого необходимо заранее в подложках для каждого яруса сделать отверстия, диаметр которых будет равен диаметру центральной оси).

2. Вставьте 5–6 коктейльных трубочек или деревянных палочек на одинаковом расстоянии друг от друга. Срежьте лишнее.

3. Нанесите немного крема, чтобы закрыть трубочки. Установите второй ярус.

ВАРИАНТ 3

Если торт имеет три яруса или больше, возможно, отличается сложной конструкцией (сдвинутые, «летающие» ярусы), ему предстоит транспортировка, а затем ожидание торжества, вам понадобится *Конструкция 2* с подложкой из оргстекла и центральной осью диаметром 2,5 см. В этом случае в подложках под каждый ярус должны быть заранее сделаны отверстия диаметром 2,6 см.

Прежде чем устанавливать ярусы на конструкцию, нужно в центре каждого из них сделать отверстие диаметром 2,5 см, убрав часть торта в середине. Я для этого смастерила специальное приспособление (*Конструкция 3*): к деревянной подставке для торта прикрутила такую же трубу, что и на *Конструкции 2*, и могу с легкостью делать отверстия в ярусах торта, удаляя ту самую часть в середине.



Итак, сборка.

1. Каждый ярус собран на своей подложке, в подложках отверстие 2,6 мм.

2. Центральную ось-трубу обработайте спиртом или водкой. Приклейте двухсторонний скотч к основной подложке. Установите первый ярус.

3. В первый ярус по диаметру второго (верхнего) вставьте 4–5 коктейльных трубочек

или деревянных палочек диаметром не менее 1 см. Срежьте лишнее.

4. Установите второй ярус.

5. Во второй ярус по диаметру третьего (верхнего) снова вставьте коктейльные трубочки или деревянные палочки. Срежьте лишнее.

6. Установите третий ярус.

ДОРОГИЕ ТВОРЦЫ СЛАДКОГО! МЫ ИЗУЧИЛИ С ВАМИ ТЕОРЕТИЧЕСКУЮ ЧАСТЬ. СЕЙЧАС НАЧИНАЕТСЯ САМОЕ ИНТЕРЕСНОЕ. Я ПРЕДСТАВЛЯЮ ВАМ 10 ТОРТОВ, ВЫПОЛНЕННЫХ В РАЗНЫХ ДЕКОРАТИВНЫХ ТЕХНИКАХ, И ВСЕ ОНИ УКРАШЕНЫ ЦВЕТАМИ. ШАГ ЗА ШАГОМ ПОВТОРЯЯ ЗА МНОЙ, ВЫ МОЖЕТЕ СОЗДАТЬ ТАКУЮ ЖЕ КРАСОТУ У СЕБЯ НА КУХНЕ ИЛИ В МАСТЕРСКОЙ.







Сахарная
ФЛОРИСТИКА

Торт с розами

Мы сделаем торт, конструкция которого называется «торт со скрытым ярусом». Визуально он выглядит как единый, но внутри обнаруживаем сюрприз: 2 торта вместо одного. Торты могут быть одинаковые или разные по вкусу. Рецепты тортов на с. 28–35, а декор мы сделаем из сахарных роз, лизиантусов и хризантем.

РОЗА

Сделайте 3 розы и 1 бутон.

- дощечка с прожилками
- мастика цветочная (белая)
- скалка
- вырубки «лепестков розы» и «чашелистик»
- вайнер «роза»
- поролоновый коврик для сушки цветов
- коврик для моделирования цветов
- металлическая стека-шарик
- проволока № 18, 26



- тейп-лента (зеленая)
- кисти из синтетики с закругленным кончиком № 8, 10 или 12
- цветочная пыльца («черная смородина», лавандовая, зеленая)

а также:

- круглогубцы
- кусачки
- кондитерский клей
- зажигалка

1. Сделайте основание для розы. Для этого возьмите проволоку № 18, сформируйте круглогубцами на конце петельку и прогрейте ее зажигалкой.

2. Вставьте петельку в кусочек мастики, сформируйте капельку. Заготовку желатель-но сделать за сутки, чтобы она хорошо про-сохла, либо можете использовать готовые основы для роз из пенопласта.

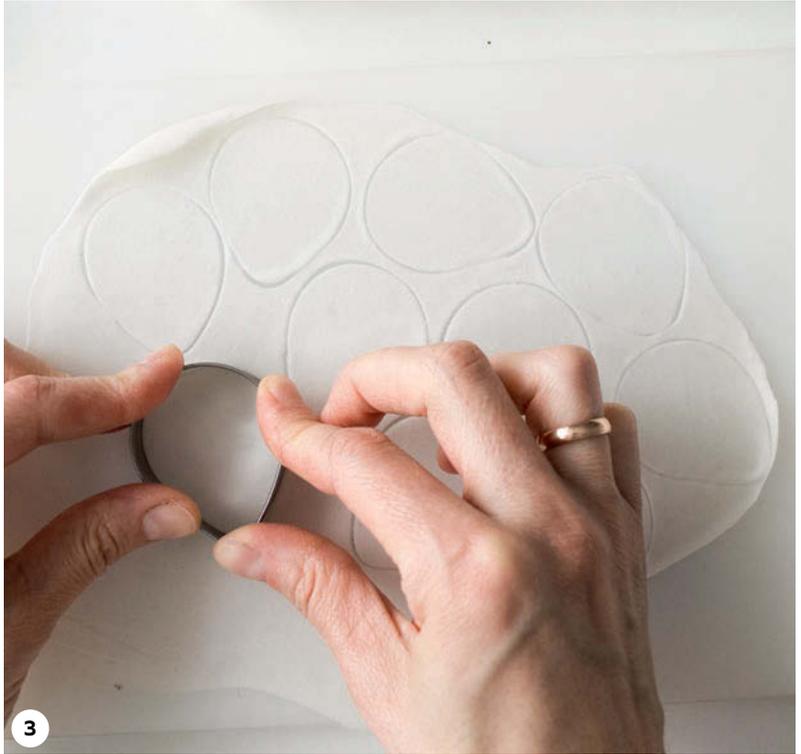
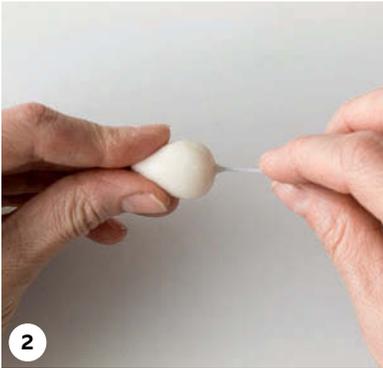
- Роза состоит из мелких, средних и крупных лепестков. Мелких нам понадобится 10 штук, средних и крупных – по 6 штук.
- Мелкие и средние – без проволоки.
- Крупные – на проволоке.

3. Мелкие лепестки. Раскатайте мастику в тонкий прозрачный пласт. Вырежьте мел-кие лепестки.

4. Утончите края лепестков стеклой, уложив их на коврик для моделирования цветов.

5. Придайте лепесткам фактуру с помощью вайнера.

6. Смажьте клеем заготовку.







7. Приклейте первый лепесток (с правой стороны остается как бы открытое ушко, а левая сторона приклеена к основанию).

8. Второй лепесток заведите под первый и закройте его тем самым открытым ушком первого лепестка.

9. Поверните заготовку на 180° так, чтобы ушко второго лепестка оказалось справа. Третий так же заведите под второй и накройте ушком от второго лепестка. Таким образом приклейте все 10 лепестков.

10. Первые 5 лепестков приклейте, формируя плотный бутон. Начиная с 6 лепестка постепенно раскрывайте лепесточки, чтобы переход от мелких к средним получился плавным.

11. Последний лепесток оставьте открытым, чтобы под него приклеить средний. Лепест-

ки приклеивайте на одном уровне по высоте, либо каждый последующий ряд лепестков может быть выше предыдущего на 1 мм.

12. Средние лепестки. Раскатайте мастику в тонкий прозрачный пласт и вырежьте 6 средних лепестков. Утончите края лепестков стекой, уложив их на коврик для моделирования цветов. Придайте лепесткам фактуру с помощью вайнера.

13. Придайте лепестку естественный изгиб. Для этого загните верхние края лепестка.

14. Когда лепестки подсохнут, приклейте их так же, как и мелкие, по спирали, каждый последующий лепесток под предыдущий.

15. Должна получиться полураскрытая роза небольшого размера. Если вам нужно слепить несколько небольших розочек, можете на этом этапе остановиться.



16



17



18



19



20

16. Крупные лепестки. Их делать нужно с использованием проволоки. Для этого раскатайте кусочек мастики на доске с прожилками.

17. Вырежьте лепесток.

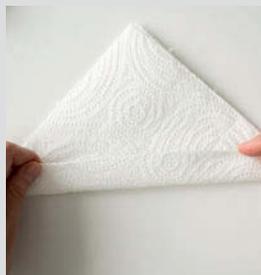
18. Разрежьте кусачками проволоку № 26 на 3 части. Одну вставьте в прожилку на $\frac{1}{3}$ длины лепестка.

19. Утончите края лепестка стекой, уложив его на коврик для моделирования цветов. Придайте лепестку фактуру с помощью вайнера.

20. Сделайте изящные изгибы на концах лепестка с помощью шпажки или тонкой скалки и выложите его на поролоновый коврик для сушки цветов.

Таким образом подготовьте все 6 лепестков.

Если нет поролонового коврика для сушки цветов, сушку можно сделать самим из бумажного полотенца. Для этого полотенце сложите пополам, чтобы получился треугольник, и сверните его в трубочку. Из трубочки сделайте кольцо нужного диаметра и завяжите его концы.





21



21a



22



22a



23



24

21. Как только лепестки подсохнут (но не высохнут до конца), прикрепите их тейп-лентой к розе, каждый последующий лепесток подставляя под предыдущий.

22. Важно окрашивать цветок, когда лепестки еще чуть влажные. Слегка подкрасьте края лепестков цветочной пылью цвета «черная смородина» (главное,

хорошо растушуйте краску на салфетке). Затем поверх первого цвета оттените лавандовым.

23. Чашелистик. Сделайте грибочек из зеленой мастики и раскатайте края.

24. Вырежьте чашелистик с помощью вырубки.



25



26



27



28



29



25. Утончите края чашелистика стеклой, уложив его на коврик для моделирования цветов.

26. Надрежьте края, сделав их рваными, как у настоящей розы. Окрасьте зеленой цветочной пылью.

27. В центре чашелистика сделайте отверстие.

28. Вставьте в него розу, приклеив основание цветка. Сформируйте цветоложе с помощью колесика.

29. Оттените цветоложе зеленым цветом. Роза готова.

Бутон делается по такому же принципу. Можно остановиться на мелких лепестках, если хотите сделать совсем не распустившийся бутон. Если добавить к нему несколько средних лепестков, то бутон только начнет распускаться. Крупные лепестки прикреплять не надо.

ЛИЗИАНТУС

Сделайте 2 цветка и 3 бутона.

- дощечка с прожилками
- мастика цветочная (белая, розовая, зеленая)
- скалка
- вырубка «лепесток лизиантуса»
(если нет, то подойдет вырубка «анемон»)
- вайнер «лизиантус» (или любой вайнер с продольными прожилками, у меня «мальва»)
- коврик для моделирования цветов
- металлическая стека-шарик
- проволока № 22, 26, 30 (или 28, или 33)
- тейп-лента (зеленая)
- кисти из синтетики с закругленным кончиком
- цветочная пыльца (фиолетовая, зеленая)
- декоративная цветочная пыльца (желтая)

а также:

- кондитерский клей
- пластиковые ложки
- кусачки
- круглогубцы
- зажималка
- колесико

1. Лепестки. Каждый лепесток надо делать на проволоке. Для этого разрежьте кусочками проволоку № 26 на 3 части. Раскатайте кусочек розовой мастики, делая прожилку.

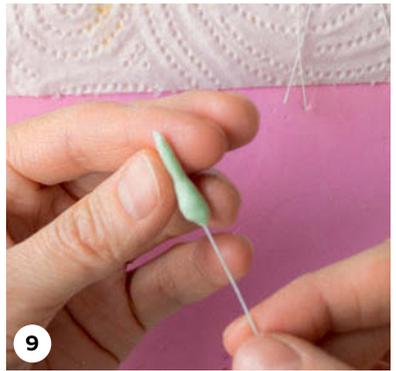
2. Вырежьте лепесток.

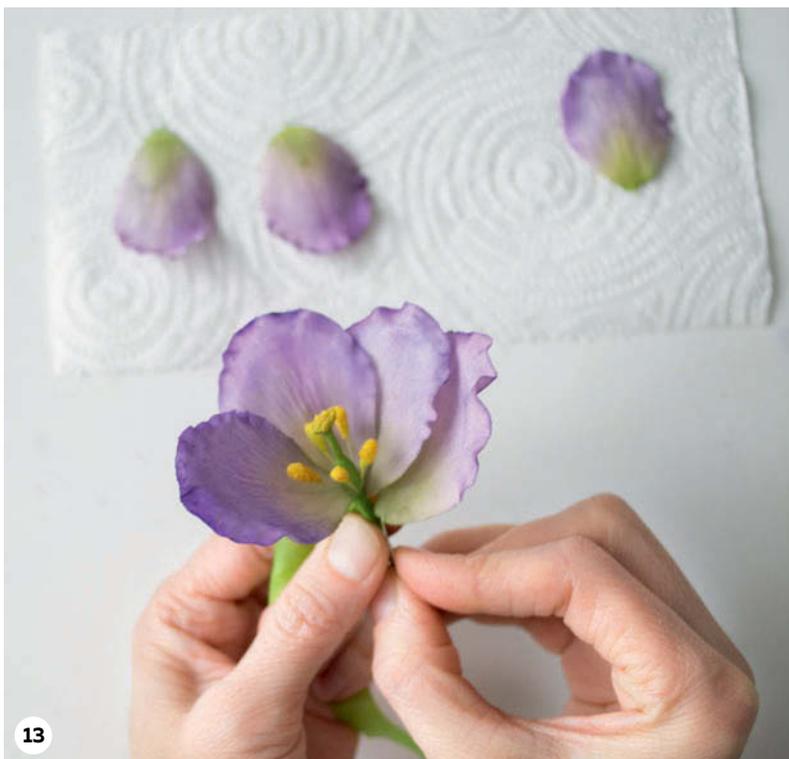


3. Вставьте в прожилку проволоку на $\frac{1}{3}$ длины лепестка.

4. Придайте лепестку фактуру с помощью вайнера.







5. Утончите края лепестка, придавая им волнообразную форму, маленькой стекой-шариком или скалкой, уложив его на коврик для моделирования цветов.

6. Отломите ручку у пластиковой ложки. Уложите лепесток для просушки в ложку так, чтобы волнистый край спадал, а центральная часть была в углублении ложки. Так же подготовьте остальные 6 лепестков. Пока лепестки сохнут, сделайте пестик и тычинки.

7. Тычинки. Проволоку № 30 разрежьте кусочками на 5 частей и на конце каждой части сделайте пальцами маленькую петельку.

8. На петельку прикрепите кусочек белой мастики диаметром 1 мм и сформируйте маленькую капельку. После того, как сделаете все 5 тычинок, окрасьте их цветочной пылью в желтый цвет, затем смажьте клеем и опустите в желтую декоративную цветочную пыльцу.

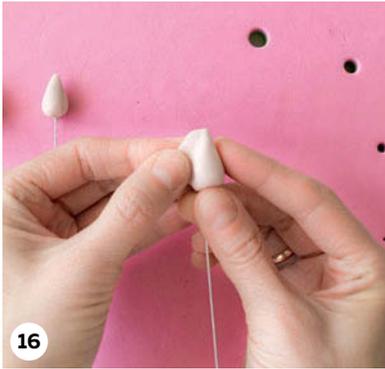
9. Пестик. Отрежьте $\frac{1}{3}$ от проволоки № 26 и круглогубцами сделайте на конце петельку. Из зеленой мастики сделайте пестик высотой примерно 1,5 см: утолщение у основания, затем утончайте его и сверху сформируйте как бы шляпку гвоздика, на которой посередине сделайте углубление колесиком.

10. Окрасьте пестик в зеленый цвет цветочной пылью, а крышечку гвоздика смажьте клеем и опустите в декоративную цветочную пыльцу.

11. Каждый лепесток сверху подкрасьте цветочной пылью фиолетового цвета, а у основания – зеленого.

12. Вокруг пестика прикрепите тычинки тейп-лентой на равном расстоянии друг от друга.

13. Прикрепляйте лепестки последовательно внахлест.



14. Последний лепесток прикрепите на предпоследний и заведите под первый, чтобы завершить спираль.

15. Чашелистик. От тейп-ленты оторвите 5 кусочков длиной 4 см, скрутите их в жгутики, прикрепите под основанием цветка и сверху прикрутите их тейп-лентой.

16. Бутон. На проволоке № 22 круглогубцами сделайте петельку на конце, прогрейте ее зажигалкой и прикрепите к ней кусочек мастики в виде капельки.

17. Из капельки вытяните 3 ушка на равном расстоянии друг от друга. Главное, отступите на 5–7 мм от основания, чтобы утолщение у основания осталось нетронутым.

18. Закручивайте ушки и пригибайте их к основе таким образом, чтобы получилась спираль.

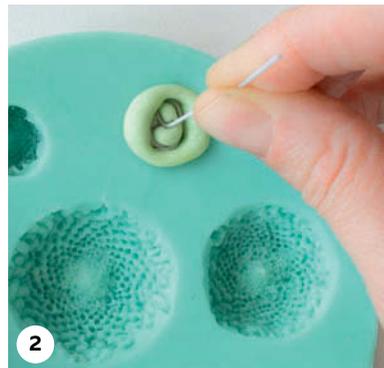
19. Окрасьте низ бутона зеленым цветом, верх – фиолетовым.

20. Чашелистик сделайте из тейп-ленты, как и для цветка скрутив жгутики и прикрепив их тейп-лентой к основанию бутона.

ХРИЗАНТЕМА

Сделайте 5 цветков.

- мастика цветочная (зеленая)
- молд «хризантема»
- проволока № 22
- круглогубцы
- кусачки
- цветочная пыльца (светло-зеленая, фиолетовая)
- кисть из синтетики с закругленным кончиком № 8, 10
- тейп-лента (зеленая)

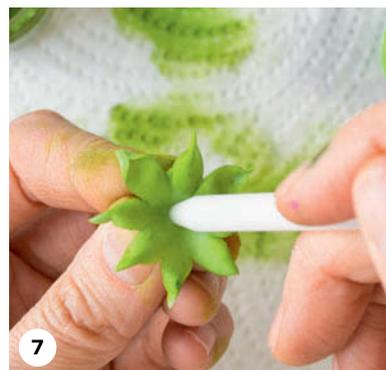


а также:

- вырубка «ромашка»
- кондитерский клей

1. Проволоку разделите кусачками на 3 части. На конце каждой круглогубцами сделайте двойной круг и выведите проволоку из центра, как показано на фото.

2. В молд уложите кусочек зеленой мастики, сверху вставьте заготовку из проволоки, закройте ее мастикой и выньте из молда. Окрасьте в светло-зеленый цвет, слегка можно припылить фиолетовым, чтобы зеленый не был таким ярким. Ствол хризантемы оберните тейп-лентой.



3. Чашелистик. Раскатайте кусочек мастики на коврике для моделирования цветов, используя отверстие, чтобы сразу получился грибочек, вырежьте с помощью вырубки цветок.

4. Утончите края чашелистика стеклой, уложив его на коврик для моделирования цветов.

5. Сделайте защипы.

6. Окрасьте цветочной пылью в зеленый цвет.

7. В центре сделайте отверстие стеклой.

8. Приклейте чашелистик к основанию хризантемы и подкрасьте, если образовались просветы в мастике. Можно обойтись и без чашелистика, хризантемки и так прекрасны.



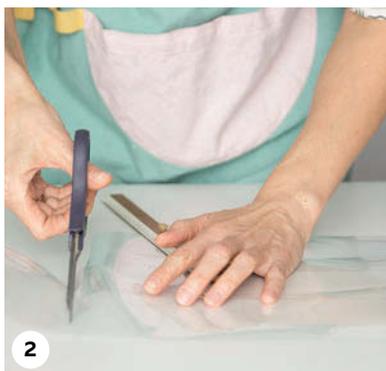
СБОРКА

- 2 торта диаметром 18 см и высотой каждый по 10 см, итого высота 20 см
- 5 коктейльных трубочек или деревянных палочек диаметром не менее 1 см
- темный ганаш (с. 39)
- белый ганаш (с. 40)
- жирорастворимые или сухие, или гелевые красители (розовый, черный)
- ацетатная пленка (ацетатная лента)
- кандурин (золотой)
- водка
- кисть для кандурина (любая)
- пищевое золото
- мастихин
- шпатель
- пинцет
- ножницы
- сахарные цветы (розы, лизиантус, хризантемы)

Выровняйте торты темным ганашом (подробнее в разделе «Выравнивание тортов ганашом», с. 42). В первый ярус вставьте коктейльные трубочки на одинаковом расстоянии друг от друга. Срежьте лишнее. Установите второй ярус (подробности в разделе «Многоярусные торты. Конструкции для сборки тортов», с. 48).

1. Белый ганаш (с. 39) разделите на 3 части и окрасьте в 3 тона — светло-розовый, чуть темнее и серый (подробнее в разделе «Цветовой круг и особенности окрашивания крема», с. 40).

2. Подготовьте ацетатную пленку: вычислите длину окружности торта и добавьте к ней 5 см (для укладки концов внахлест): $18 \times 3,14 + 5 = 62$ см. Вычислите высоту: 2 торта по 10 см + 3 см сверху = 23 см.



Вырежьте 3 ленты длиной 62 см. Уложите их одну на другую, чтобы высота получилась 23 см. Скрепите их вдоль скотчем очень аккуратно, чтобы было минимум складок.

3. На пленку поочередно нанесите крем разных оттенков, понимая, какой рисунок вы хотите увидеть в результате. Слой крема должен быть толщиной 3 мм.

4. Оберните торт пленкой с кремом, повернув его лицевой стороной от себя. Аккуратно соедините швы.

5. Пройдитесь по поверхности шпателем, пригладьте крем и уберите торт в холодильник на 30–60 минут.

6. Покройте верх торта кремом, сделав утолщение у верхнего края, чтобы при снятии пленки крем не отпал. Уберите торт

в холодильник. Крем должен стабилизироваться, затвердеть.

7. Снимите пленку. Откорректируйте неровности, дырочки, трещинки. Выровняйте шов.

8. Создайте неровный край с помощью мастихина, неравномерно срезая крем.

9. Покройте край кандурином, разбавленным водкой.

10. Лицевую сторону торта задекорируйте пищевым золотом, аккуратно помогая пинцетом. Золото прекрасно держится.

11. Сахарные цветы соберите в букетики: роза + лизиантус + 2 хризантемы; бутон розы + бутон лизиантуса + 2 хризантемы; лизиантус + 2 бутона лизиантуса.





12



12a



13



13a



14



15

12. Оберните стебли букетиков пищевой пленкой либо вставьте в специальные конусы, чтобы изолировать проволочные стволы от торта.

13. Сначала вставьте в торт лизиантус с бутонами, опустив их вниз. Далее — основной большой букетик из розы, лизиантуса и хризантем.

14. За основной композицией установите еще 2 розы и оставшуюся хризантему, чтобы изнаночная сторона торта тоже была красивой.

15. Снизу справа по горизонтали вставьте букетик с бутоном розы.



Торт с магнолией

Наш торт будет двухъярусным, а украшать его будет акварельная роспись и прекрасная ветка магнолии из мастики.

МАГНОЛИЯ

Сделайте 2 больших цветка и 1 полураспустившийся.

- дощечка с прожилками
- скалки
- коврик для моделирования цветов
- поролоновый коврик для сушки цветов
- вайнер «магнолия»
- шаблон или вырубка «магнолия» (большой и малый листья)
- тейп-лента (зеленая, коричневая)
- колесико
- кусачки
- проволока № 18, 24, 26
- цветочная пыльца («слива», «баклажан», зеленая)

а также:

- мастика цветочная (розовая, белая, зеленая)
- металлическая стека-шарик
- круглогубцы
- свеча или зажигалка
- ножницы
- гелевый краситель («бургунди»)
- кисти из синтетики с закругленным кончиком № 8 или 10, № 0 или 1

1. Возьмите проволоку № 18, сформируйте круглогубцами на конце петельку.

2. Из мастики скатайте шарик диаметром 1 см.

3. Прогрейте петельку свечой или зажигалкой.

4. Вставьте петельку в кусочек мастики, сформируйте капельку.

5. Тычинки. Ножницами сделайте на заготовке надрезы.

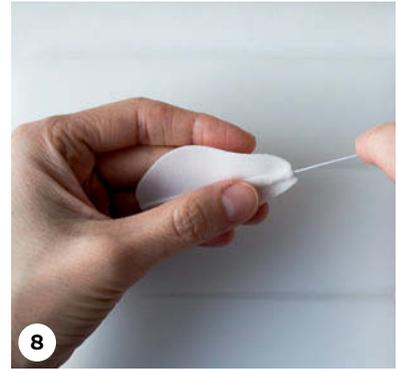
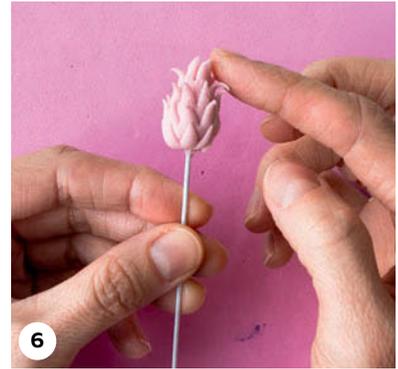
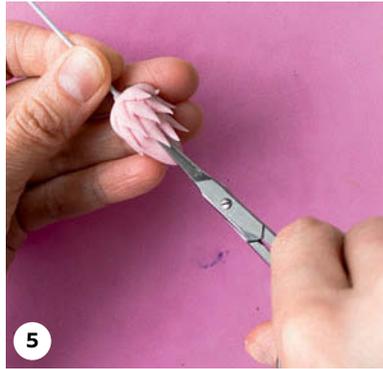
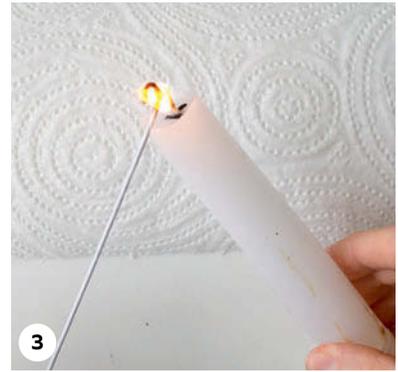
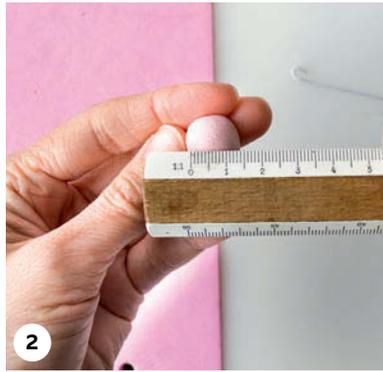
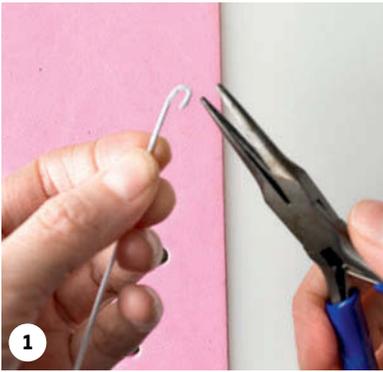
6. Отогните кончики.

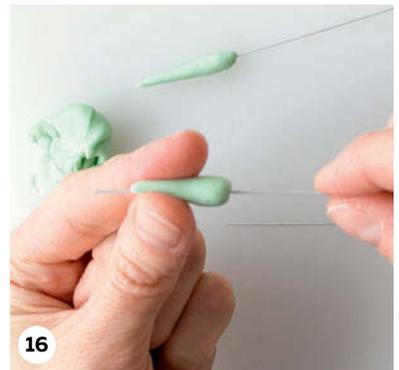
7. Лепестки. Белую мастику уложите на дощечку так, чтобы часть мастики оказалась в прожилке. Раскатайте и вырежьте лепесток по шаблону.

8. Разрежьте кусачками проволоку № 26 на 3 части. Вставьте в прожилку на $\frac{1}{3}$ длины лепестка.

9. Утончите края лепестка стекой, уложив его на коврик для моделирования цветов.







10. Придайте лепестку фактуру с помощью вайнера.

11. Выложите его на поролоновый коврик для сушки цветов, придав нужную форму. Для 2 цветков вам нужно сделать 12 лепестков. Таким же образом сделайте остальные лепестки.

12. Нераспустившийся цветок. Сделайте 6 лепестков поменьше: 3 из белой мастики и 3 из зеленой. Для этого белую мастику уложите на дощечку так, чтобы часть мастики оказалась в прожилке. Раскатайте и вырежьте лепесток вырубкой.

13. Вставьте проволоку № 26 в прожилку на $\frac{1}{3}$ длины лепестка и придайте лепестку фактуру с помощью вайнера.

14. Выложите его на поролоновый коврик для сушки цветов, придав нужную форму.

15. Таким же образом сделайте остальные лепестки и лепестки из зеленой мастики.

16. Листья. Нужно сделать 3 листочка. Для этого возьмите проволоку № 24 и разрежьте ее кусочками на 3 части. Намотайте на один конец зеленую мастику в виде свечки длиной 7–10 мм, утончая ее к концу проволоки.

17. Прижмите ровной стороной вайнера.

18. Придайте заготовке форму листа, слегка прищипнув его на конце. Таким же образом сделайте остальные листья.

19. Окрасьте лепестки цветочной пылью только с внешней стороны, внутренняя часть лепестков должна остаться белой. Оттените лепестки цветом «слива»: у основания сделайте более насыщенный цвет и растушуйте его к верху лепестка.







20. На верх лепестка слегка нанесите розовый оттенок. Сделайте цвет ярче у основания оттенком «баклажан» (можно использовать «бургунди»).

21. Окрасьте пестик в розовый цвет. Сделайте его более темным с помощью цвета «баклажан» или «бургунди» и дополните в некоторых местах зеленым.

22. Кончики тычинок окрасьте гелевым красителем «бургунди».

23. Соберите цветки, прикрепляя лепестки по 3 штуки в шахматном порядке: к основанию – 3 лепестка и потом между ними еще 3 лепестка.

24. Окрасьте лепестки нераспустившейся магнолии, белые так же, как и крупные. Оттените лепестки цветом «слива»: у основания

сделайте более насыщенный цвет и растушуйте его к верху лепестка. На верх лепестка слегка нанесите розовый оттенок. Сделайте цвет ярче у основания оттенком «баклажан» (можно использовать «бургунди»).

25. Листья оттените зеленым с двух сторон.

26. Соберите нераспустившийся цветок. Для этого сначала прикрепите белые лепестки с помощью зеленой тейп-ленты. Сверху между белыми крепим зеленые.

27. Оберните все цветы коричневой тейп-лентой.

28. Прикрепите по одному листочку к каждому цветку на расстоянии 2 см от его основания.

29. Цветы готовы.



30. Соберите их в ветку и ствол оберните пищевой пленкой.

31. После того, как вы соберете торт и делаете на нем акварельную роспись, аккуратно вставьте ветку в верхний ярус торта. Расправьте лепесточки.

СБОРКА

- 2 торта: для первого (нижнего) яруса диаметром 16 см и высотой 10 см, для второго – диаметром 12 см и высотой 12 см
- 4 коктейльные трубочки или деревянные палочки диаметром не менее 1 см
- 775 г темного ганаша (с. 39)
- мастика цветочная (белая, розовая)

- 660 г мастики для обтяжки торта (белой) (370 г на нижний ярус, 290 г – на верхний)
- белый шоколад или шоколадная глазурь
- кисть белка с заостренным кончиком № 6 или 8
- кондитерские утюжки
- ножницы
- нож для пиццы
- 2 прямоугольника 6×8 см и 11×9 см, вырезанные из канцелярской папки
- игла (при необходимости)
- скалка большая
- линейка
- сахарные цветы (ветка магнолии)

1. Выровняйте торты темным ганашом (подробнее в разделе «Выравнивание тортов ганашом», с. 42). Аккуратно протрите торт влажной салфеткой, чтобы мастика лучше приклеилась.



2. Чтобы рассчитать, какого диаметра круг из мастики надо раскатать, измерьте высоту и диаметр нижнего торта, сложите 2 высоты + диаметр + 4 см запас. В нашем случае – 10 см высота и 16 см диаметр, $10 + 10 + 16 + 4 = 40$ см (круг этого диаметра надо получить).

3. Мастику для обтяжки торта раскатайте в пласт толщиной не менее 3 мм. Если раскатать тоньше, у основания торта образуются частые складки, и убрать их будет невозможно, либо мастика может порваться. Раскатанный пласт перенесите на скалку, затем – на торт.

4. Сначала пройдите утюжками по верху торта, хорошо разгладив поверхность. Затем переходите на бока торта, руками разглаживая складки. Доработайте утюжками, чтобы тщательно пригладить мастику.







5. Отрежьте лишнюю мастику ножом для пиццы.

6. Если образовались пузыри, проколите их иголкой и вновь заглавьте мастику.

7. Для создания четкого угла используйте простые приспособления — небольшие прямоугольники, вырезанные из канцелярской папки. Ими очень удобно выводить углы.

8. Вмешайте в розовую мастику высохшие кусочки цветочной белой мастики. Так она будет выглядеть интереснее, у нее появится дополнительная фактура. То же самое сделайте с белой мастикой.

9. Раскатайте белую и розовую мастику в 4 пласта: 2 белых и 2 розовых, каждый длиной 14 см, шириной 12 см. Сделайте у пластов рваные края.

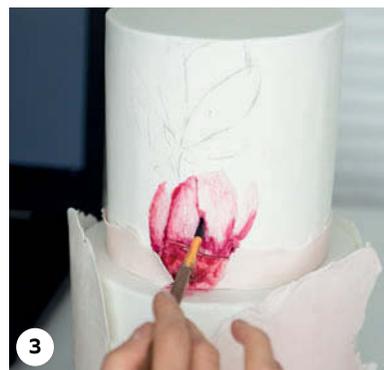
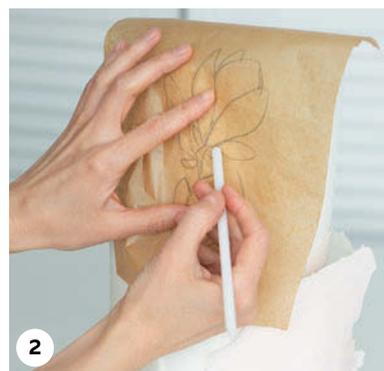
10. С помощью воды приклейте пласты внахлест на боковую поверхность торта.

11. В первый ярус вставьте коктейльные трубочки на одинаковом расстоянии друг от друга. Срежьте лишнее. Но если торт будет переносить сложную транспортировку, то собирать его лучше на подставке с деревянной осью (подробности в разделе «Многоярусные торты. Конструкции для сборки тортов», с. 48).

12. Нанесите шоколад или шоколадную глазурь.

13. Установите второй ярус.

14. Раскатайте цветочную розовую мастику, вырежьте из нее длинную полоску шириной 2–3 см, сделайте верхний край рваным. С помощью воды приклейте полоску по низу верхнего яруса.



АКВАРЕЛЬНАЯ РОСПИСЬ

- бумага для выпечки (пергамент)
- карандаш
- кисть белка с заостренным кончиком № 6 или 8
- гелевые или пастообразные водорастворимые красители («фуксия», фиолетовый, бежевый, коричневый, зеленый)
- вода
- палитра
- салфетка
- губка для декупажа или кусочек кухонной поролоновой губки
- кандурин (золотой)
- водка
- кисть для кандурина (любая)

1. Найдите подходящий рисунок в интернете, обработайте его так, чтобы он стал

зеркальным. Этот рисунок будет основным. Мягким карандашом перенесите изображение на пергамент.

2. Аккуратно приложите изображение к тарту, проведите по нарисованным элементам маленькой скалочкой или обратной стороной карандаша, чтобы рисунок отпечатался на поверхности. Карандаш во время окрашивания красками сотрется, его совсем не будет видно.

3. Начинайте раскрашивать лепесток за лепестком. Для этого в начале нанесите воду на неокрашенный лепесток, далее нанесите розовый цвет и дорабатывайте более темными оттенками те участки, где это необходимо. Важно создавать акварельный эффект разводов, то есть добиваться плавных переходов от оттенка к оттенку. Надо успеть раскрасить лепесток,



пока вода не высохла, только тогда у вас получатся красивые разводы, а не четкие линии. Если на кисти много воды, промокните ее салфеткой. Если на лепесток на торте нанесли много воды, промокните его салфеткой.

4. Играйте с оттенками. Я смешиваю цвет «фуксия» и светло-бежевый. Так оттенок получается интереснее.

5. При отработке темных участков я использую цвет «фуксия», фиолетовый, бежевый.

6. В зеленый можно добавить черный, чтобы затемнить цвет и сделать его более глубоким.

7. Получайте удовольствия от прорисовки деталей, от нанесения теней.





8



9



10



11

8. После того, как рисунок готов, создайте интересную фактуру на боковой поверхности торта. Для этого возьмите специальный инструмент для декупажа (как у меня на фото – губка на палочке) или кусочек губки для мытья посуды, слегка пропитайте ее в коричневой краске, смешанной с цветом «фуксия», и наносите на торт, чуть прижимая. В краске должно быть минимум влаги.

9. Труднодоступные места декорируйте более мелкой губкой.

10. Задекорируйте также и листья мастики, которыми обернули нижний ярус.

11. Кандурин разбавьте водкой, нанесите его по краю покрытия из мастики нижнего яруса и на полосу верхнего яруса. Слегка пройдитесь по бокам торта и по цветку, оставляя золотые следы.



Торт С ВАФЕЛЬНЫМИ ПИОНАМИ

Для этого торта мы сделаем цветы не из мастики, а из вафельной бумаги, а особый шарм им придадут нежно-розовые твисты.

ТВИСТЫ

Сделайте 3 твиста.

- вода
- пищевой краситель (розовый)
- рисовая бумага
- проволока №18
- силиконовый коврик
- противень
- прищепки

1. Подкрасьте воду в розовый цвет. Положите бумагу на 3 секунды в воду, распределите пальцами влагу по всей поверхности листа.

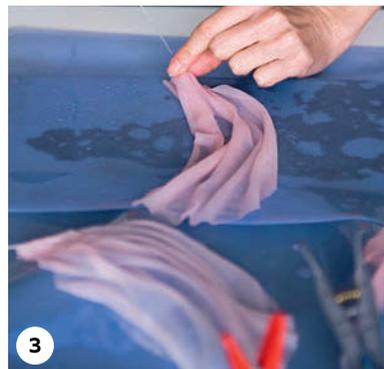
2. Сформируйте нужную форму и изгиб на силиконовом коврике.

3. Прищепками закрепите силиконовый коврик. Вставьте проволоку до половины листа с внутренней стороны так, чтобы ее не было видно, приклейте ее к рисовой бумаге. Сушите твисты в течение 8 часов при комнатной температуре либо в духовке 15–20 минут при 60–100 °С.

ВАФЕЛЬНЫЕ ПИОНЫ

Сделайте 2 цветка и 6 листьев.

- шаблоны «лепестки пиона», «листья пиона»
- проволока №18, 24
- круглогубцы
- вафельная бумага толщиной 0,5 мм
- ножницы
- гелевый краситель (розовый)
- мастика (белая) цветочная
- кисть белка с заостренным кончиком №6 или 8
- силиконовый коврик



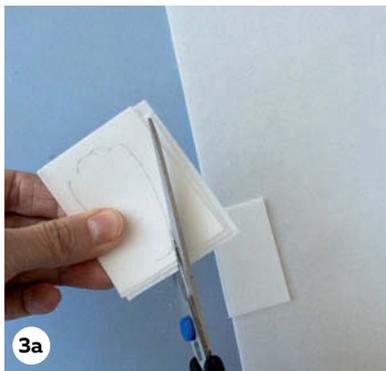
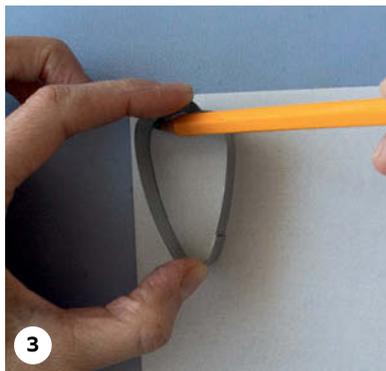
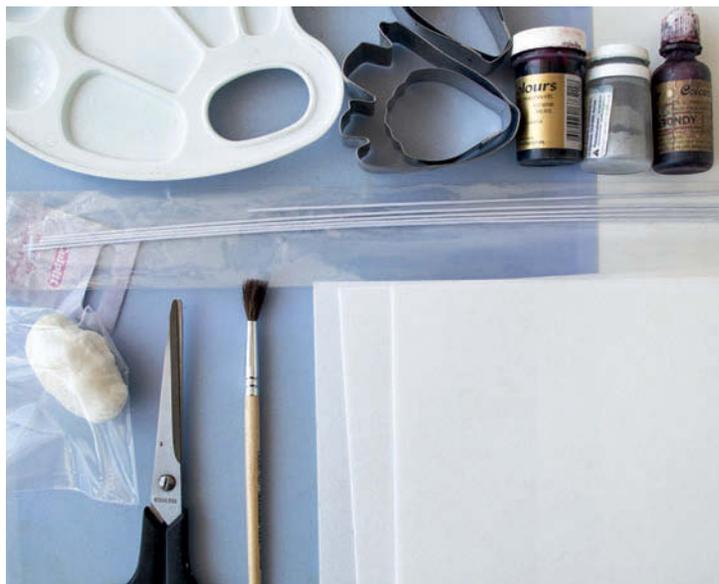
а также:

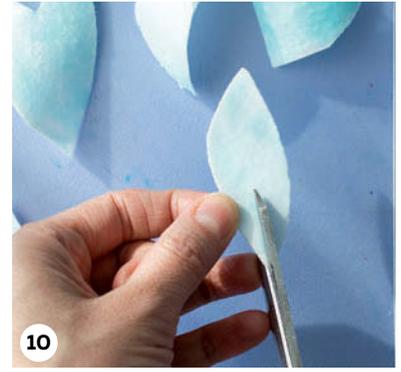
- кусачки
- зажигалка
- карандаш
- пульверизатор с водой
- кондитерский клей

1. Возьмите проволоку №18, сформируйте круглогубцами на конце петельку и прогрейте ее зажигалкой. Это необходимо для того, чтобы основание пиона не сползло с проволоки, а хорошо прикрепились.

2. Из мастики скатайте шарик диаметром 3 см и вставьте в него петельку.

3. Лепестки. На вафельной бумаге карандашом нарисуйте по шаблону лепестки и вырежьте их по 15 штук каждого размера. У вас будут лепестки трех размеров: мелкие, средние и крупные.





4. Сбрызните лепесток водой из пульверизатора и распределите пальцами влагу по всей лепестку. Положите его на стол. Лепесток примет нужную форму: у него появится изгиб, как у настоящего лепестка. Главное здесь — не переусердствовать с водой, иначе лепесток от избытка воды расползется, и его невозможно будет восстановить. Таким образом сбрызните все лепестки.

5. Разведите розовый краситель водой на палитре (у меня это белое блюдце) и произвольно раскрасьте лепестки.

6. Приклейте лепестки к шарик из мастики кондитерским клеем (с. 21). Задача первых мелких пяти лепестков — закрыть основание, спрятать шарик, чтобы его не было видно.

7. Далее последовательно приклейте каждый лепесток, соблюдая шахматный порядок. Таким же образом приклейте средние и крупные

лепестки. Для удобства можно перевернуть цветок и продолжать приклеивать лепестки. Если край лепестка подсох и выглядит слишком грубо, смочите его водой с помощью кисточки и выгните, как вам хочется.

8. Сделайте 2 таких пиона.

9. Листья. Вырежьте из вафельной бумаги листья и кисточкой окрасьте их в бирюзовый цвет.

10. Сделайте разрез на $\frac{1}{3}$ листа.

11. Разрежьте кусочками проволоку № 24 на 3 части. На правую часть листика положите проволоку и закройте ее второй частью листочка. Хорошо приклейте.

12. Придайте нужный изгиб каждому листочку. Всего должно получиться 6 листьев разной формы, по 3 на каждый пион.



СБОРКА

- 2 торта: для первого (нижнего) яруса диаметром 16 см и высотой 14 см, для второго — диаметром 12 см и высотой 14 см
- Конструкция 1 для сборки многоярусных тортов (с. 48)
- 4 коктейльные трубочки или деревянные палочки диаметром не менее 1 см
- мастика для обтяжки тортов (белая)
- гелевый краситель (черный)
- серый ганаш на белом шоколаде (с. 40)
- кондитерский утюжок
- шпатель
- кондитерская лопатка
- перчатки
- силиконовый коврик
- вафельные пионы
- листья
- твисты
- пинцет
- пищевое серебро

1. Наденьте перчатки и окрасьте кусок белой мастики черным красителем.

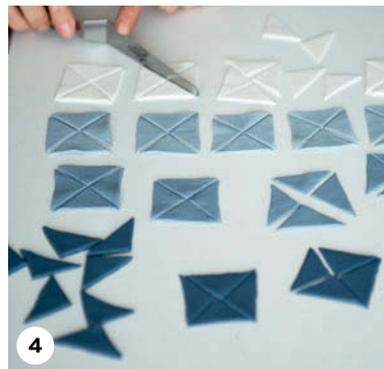
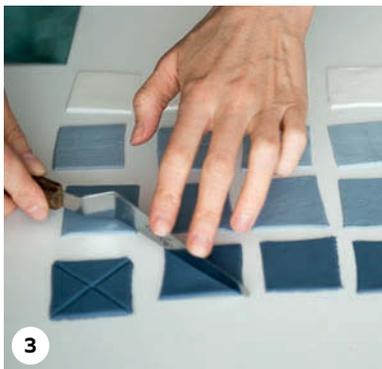
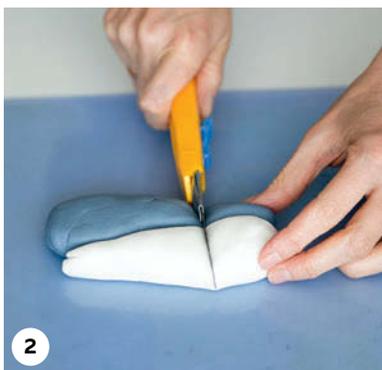
2. Раскатайте белую и черную мастику в 2 конуса и соедините их. Разрежьте на 4 части и каждую скатайте в шар.

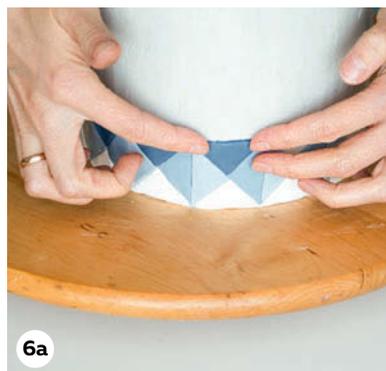
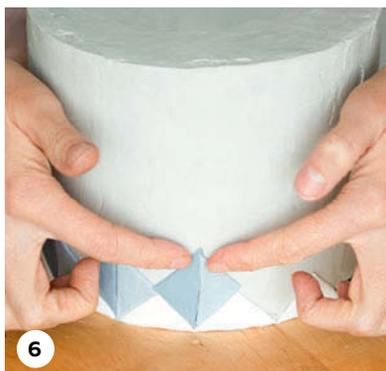
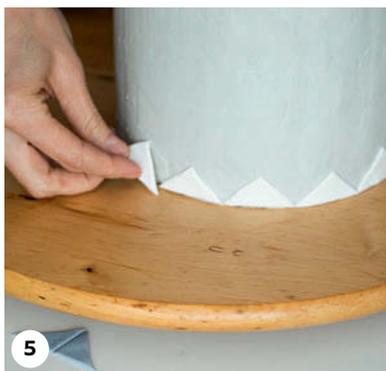
3. Раскатайте шар каждого цвета в пласт и вырежьте из него квадратики со стороной 3 см.

4. Каждый квадрат разделите лопаткой на 4 треугольника.

5. В самый низ нижнего яруса торта, смазывая ганаш водой, приклейте ряд белых треугольников.

6. Далее приклеивайте по схеме: слева — чуть темнее, справа — еще темнее. Сверху — самый темный треугольник. Задекорируйте таким образом весь первый ярус торта.





7. Загладьте утюжком.

8. Измерьте общую высоту торта и отпилите центральную деревянную ось под необходимый размер. Приклейте двухсторонний скотч на подложку конструкции.

9. Установите первый ярус.

10. Наметьте места, куда будете вставлять коктейльные трубочки или деревянные палочки. Вставьте коктейльные трубочки или деревянные палочки на одинаковом расстоянии друг от друга. Срежьте лишнее. Нанесите крем, чтобы второй ярус хорошо приклеился.

11. Установите второй ярус.



12. По верхнему краю нижнего яруса и в месте соединения ярусов приклейте ленты из черной мастики.

13. Соберите маленькие букетики: 1 пион + 2 листа, 1 пион + 3 листа. Один лист оставьте. Оберните стебельки букетов пищевой пленкой и установите один на верх торта (с тремя листьями), другой – сбоку на нижнем

ярусе. Дополните декор твистами. Оставшимся листом вместе с самым маленьким твистом декорируйте основание нижнего яруса.

14. Верхний ярус доработайте кремом более темного оттенка, расставляя акценты, и украсьте его пищевым серебром.



Торт с анемонами

Трехъярусный торт с анемонами, гортензиями и ветками зелени. Для декорирования нижнего яруса вместо традиционного ганаша или мастики мы будем использовать белково-масляный крем.

АНЕМОНЫ

Сделайте 3 цветка и 3 листа анемона.

- дощечка с прожилками
- скалки
- мастика цветочная (белая, зеленая)
- вайнеры «лепесток анемона», «лист анемона» (у меня «лист рождественской розы», он тоже подходит)
- вырубки или шаблоны «лепесток анемона», «лист анемона»
- проволока № 18, 24, 26, 28
- тычинки (мелкие черные)
- тейп-лента (зеленая)
- круглогубцы

- кусачки
- поролоновый коврик для сушки цветов
- цветочная пыльца (черная, насыщенно-розовая, «reony rose» или «слива», фиолетовая, светло-зеленая)

а также:

- коврик для моделирования цветов
- кисть из синтетики с закругленным кончиком № 8, 10 (или любая другая)
- кондитерский лак

1. Пестик. Сделайте пестик-основание.

Для этого возьмите проволоку № 18, разрежьте ее кусачками пополам. Круглогубцами закрутите конец.

2. Выведите из центра стебель. Оберните загнутый конец кусочком белой мастики.

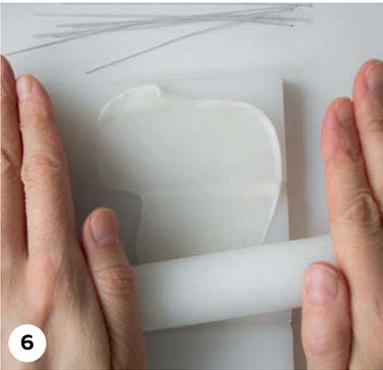
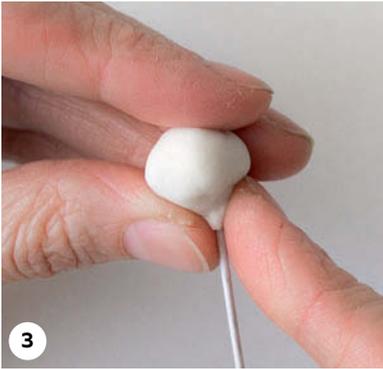
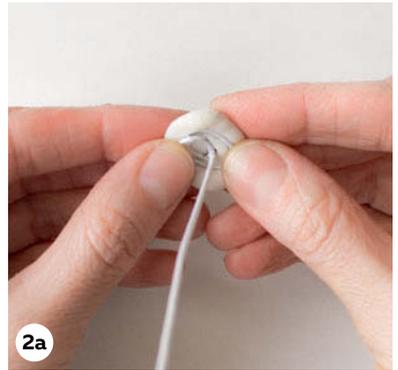
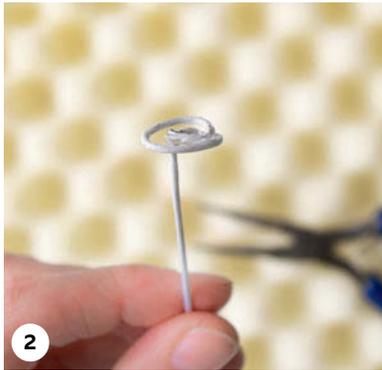
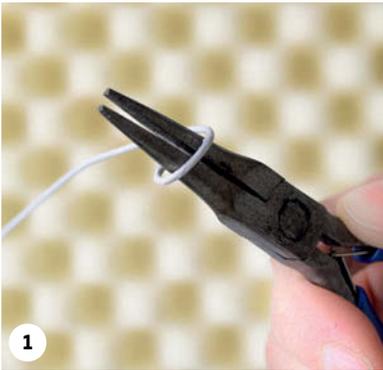
3. Доработайте основание, чтобы мастика закрывала полностью заготовку-основание и спускалась на стебель, образуя угол в 45°, для более удобного крепления тычинок. Фактуру пестику придайте с помощью пучка проволоки № 28 или 26.

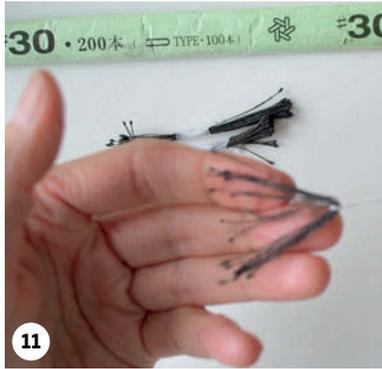
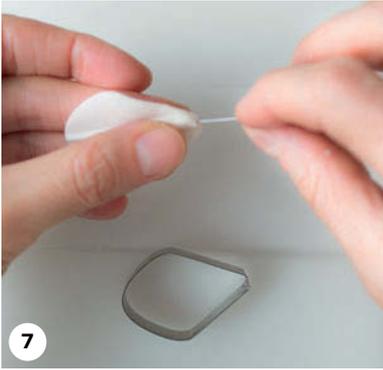
4. В центре сделайте углубление острым концом маленькой скалки.

5. Окрасьте пестик цветочной пыльцой в черный цвет, снизу оттените зеленым и насыщенно-розовым. Если есть лак, можно покрыть им заготовку.

6. Лепестки. Слепите лепестки анемона: 4 мелких и 4 крупных. Для этого белую мастику уложите на дощечку так, чтобы часть мастики оказалась в прожилке. Раскатайте и вырежьте лепесток вырубкой.







7. Разрежьте кусочками проволоку № 26 на 3 части. Вставьте проволоку в прожилку на $\frac{1}{3}$ длины лепестка.

8. Утончите края лепестка скалкой, уложив его на коврик для моделирования цветов.

9. Придайте лепестку фактуру с помощью вайнера.

10. Выложите его на поролоновый коврик для сушки цветов, придавая изгиб.

Таким же образом сделайте остальные лепестки.

11. Тычинки соберите в пучок из 10 штук, согните пополам, закрепите на проволоке № 28. Оберните пучки тейп-лентой. Всего должно получиться 6 пучков.

12. С помощью тейп-ленты прикрепите пучки тычинок вокруг пестика-основания.

13. Окрасьте лепестки. Для этого хорошо растушуйте цветочную пыльцу «reony rose» и нанесите ее на край лепестка, «растянув» цвет вовнутрь лепестка.

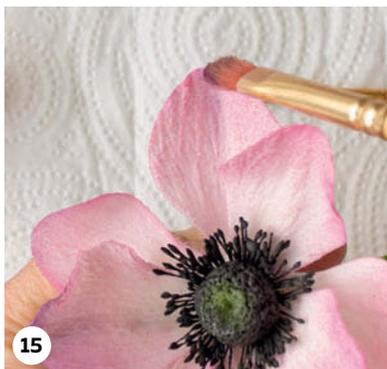
14. Прикрепите лепестки тейп-лентой, соблюдая последовательность от мелких к крупным.

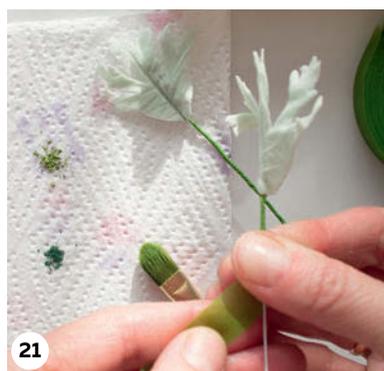
15. По краям оттените лепестки фиолетовой пыльцой.

16. Центр чуть подкрасьте зеленой пыльцой.

17. Листья анемона. Для этого зеленую мастику уложите на дощечку так, чтобы часть мастики оказалась в прожилке. Раскатайте и вырежьте лист вырубкой.

18. Разрежьте кусочками проволоку №26 на 3 части. Вставьте проволоку в прожилку до конца листа.





19. Утончите, вытягивая края листа скалкой на дощечке.

20. Придайте листу фактуру с помощью вайнера и уложите его на поролоновый коврик для сушки цветов.

Таким же образом сделайте остальные листья.

21. Оберните стебли тейп-лентой.

22. Окрасьте листья пылью в светло-зеленый цвет. У основания оттените темно-зеленым.

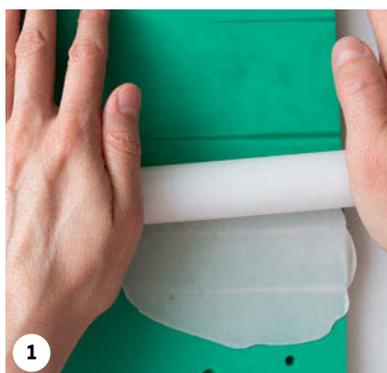
23. Если есть лак, покройте им листья, если нет, можно 10 секунд подержать лист над паром чайника. Он тоже приобретет блеск, но в меньшей степени, чем при обработке лаком.

24. Цветы и листья анемона готовы.

ГОРТЕНЗИИ

Сделайте 4 цветка.

- дощечка с прожилками
- коврик для моделирования цветов
- скалка
- мастика цветочная (белая)
- вайнеры «лепесток гортензии»
- вырубki или шаблоны «лепесток гортензии»
- проволока № 26, 28
- тейп-лента (зеленая)
- круглогубцы
- поролоновый коврик для сушки цветов
- цветочная пыльца (светло-зеленая, нежно-розовая, лавандовая)
- кисть из синтетики с закругленным кончиком № 8, 10 (или любая другая)
- колесико



1. Лепестки. Белую мастику раскатайте на доске так, чтобы часть мастики оказалась в нескольких прожилках. Вырежьте вырубкой несколько лепестков.

2. Разрежьте кусочками проволоку №28 на 4 части. Вставьте проволоку в прожилку на $\frac{1}{3}$ длины лепестка.

3. Утончите края лепестка скалкой, уложив его на коврик для моделирования цветов.

4. Придайте лепестку фактуру с помощью вайнера.

5. Зажмите лепесток у основания.

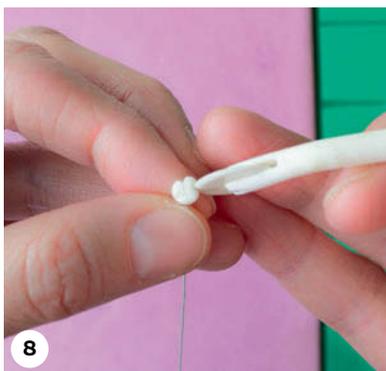
6. Выложите его на поролоновый коврик для сушки цветов, придавая нужный изгиб.

Таким же образом сделайте остальные лепестки.





7



8



9



10



10a



7. Пестик. Возьмите проволоку № 26 и сделайте на конце петельку.

8. Наденьте маленький кусочек мастики на этот крючок, сформируйте капельку и разрежьте ее колесиком на 4 части.

9. Прикрепите тейп-лентой по 4 лепестка к пестику.

10. Окрасьте края лепестков пылью лавандового цвета, основание — нежно-розовым. Кончики и пестик оттените зеленым.

ВЕТКА ЗЕЛЕНИ

Сделайте 2 ветки.

- дощечка с прожилками
- коврик для моделирования цветов
- скалка
- мастика цветочная (зеленая)
- вайнер «лист лилии»
- вырубки или шаблоны классических листьев
- проволока № 26
- тейп-лента (зеленая)
- поролоновый коврик для сушки цветов
- цветочная пыльца (светло-зеленая)
- кисть из синтетики с закругленным кончиком № 8, 10 (или любая другая)

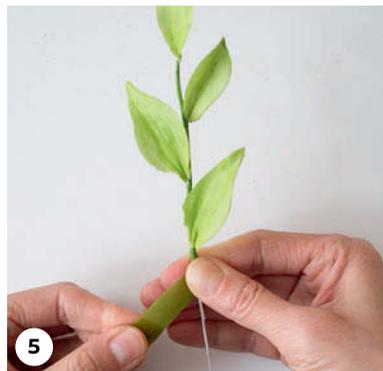
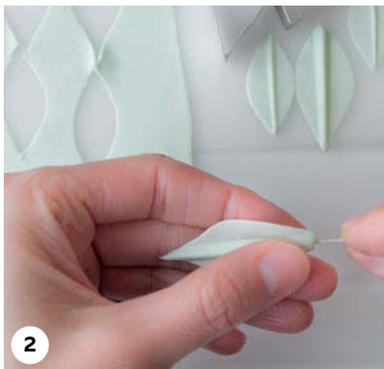
1. Зеленую мастику раскатайте на дощечке так, чтобы часть мастики оказалась в нескольких прожилках. Вырежьте вырубкой по 5 больших и маленьких листьев.

2. Разрежьте кусачками проволоку №26 на 4 части. Вставьте проволоку в прожилку, можно до конца листа.

3. Придайте листу фактуру с помощью вайнера «лист лилии». Выложите его на поролоновый коврик для сушки цветов, придавая нужный изгиб.

4. Таким же образом сделайте остальные листья. Окрасьте их пыльцой светло-зеленого цвета.

5. Соберите веточку, прикрепляя листья в шахматном порядке. Расстояние между листочками должно быть не менее 1 см. Если чувствуете, что проволока для стебля ветки сгибается и ее нужно усилить, со вторым или с третьим листом прикрепите проволоку № 24 или 22. У вас должно получиться 2 ветки: первая – 2 маленьких и 2 больших листа, вторая – 3 маленьких и 3 больших листа.



СБОРКА

- 3 торта: для первого (нижнего) яруса — диаметром 20 см и высотой 14 см, для второго — диаметром 16 см и высотой 14 см, для третьего — диаметром 12 см и высотой 14 см
- Конструкция 2 для сборки многоярусных тортов (с. 50)
- Конструкция 3 для отверстий в ярусах (с. 53)
- 9 коктейльных трубочек или деревянных палочек диаметром не менее 1 см
- темный ганаш (с. 39)
- белый ганаш (с. 40)
- гелевый краситель (фиолетовый, розовый, черный)
- белково-масляный крем
- жирорастворимые красители (темно-фиолетовый, лавандовый, розовый)
- шпатели
- нож
- пинцет
- кондитерская лопатка
- пищевое серебро
- кондитерская посыпка (круглые шоколадные драже разного диаметра)
- кисть (любая)
- листы плотной пленки от сахарной бумаги
- сахарные цветы (анемоны, гортензии, ветки зелени)

1. Выровняйте все торты темным ганашом (подробнее в разделе «Выравнивание тортов ганашом», с. 42).

2. Белый ганаш окрасьте в фиолетовый и розовый цвета. Фиолетовый нужен для среднего яруса, розовый — для верхнего. Выровняйте торт для верхнего яруса и для среднего (подробнее в разделе «Выравнивание тортов ганашом», с. 42).

3. Верх торта для нижнего яруса покройте ганашом фиолетового цвета и нанесите тонкий его слой на боковую поверхность.

4. Разделите белково-масляный крем на 3 части и окрасьте жирорастворимыми

Здесь для декорирования нижнего яруса мы будем использовать белково-масляный крем. Можно использовать и белый ганаш, но такой крем — более бюджетный вариант. Итак, рецепт белково-масляного крема:

- 145 г сливочного масла
- 75 г яичных белков
- 65 г сахара
- 10 г ванильного сахара
- 1 г лимонной кислоты
- жирорастворимые красители (темно-фиолетовый, лавандовый, розовый)

1. Нарезьте масло кусочками.

2. В жаропрочной миске соедините белки, сахар, ванильный сахар и лимонную кислоту.

3. Установите миску на водяную баню и прогревайте, помешивая, до растворения сахара.

4. Перелейте массу в чашу миксера и взбейте до увеличения объема (белковая масса должна остыть до 26–28 °С).

5. Добавьте масло и взбейте до однородной консистенции. Готовность крема определяется отсутствием выделяемой жидкости.

красителями — темно-фиолетовым, лавандовым, розовым. На пленку от сахарной бумаги выкладывайте поочередно крем разного цвета, добиваясь красивых мраморных разводов. Если нет пленки от сахарной бумаги, отрежьте 3 ленты ацетатной пленки в соответствии с длиной окружности торта, скрепите их скотчем. Высота получившегося прямоугольника должна соответствовать







высоте торта либо быть на 1–3 см выше его, если собираетесь сделать неровный верхний край. Толщина слоя крема должна быть не менее 3 мм.

5. Оберните торт пленкой с кремом с одной стороны.

6. Таким же образом подготовьте второй лист с кремом, оберните им торт с другой стороны. Аккуратно соедините швы.

7. Пройдитесь шпателем по поверхности торта, как бы прижимая крем. Уберите торт в холодильник.

8. На холоде крем стабилизируется. Отделять пленку можно только если она легко отходит. Если остался незакрытый участок, доработайте его по такому же принципу. Ножом уберите лишний крем, выравнивая верх.

9. С помощью Конструкции 3 сделайте отверстия в ярусах торта, удаляя часть в середине. В этом случае при выполнении финишной сборки торта будет проще работать. На подложку из оргстекла приклейте двухсторонний скотч. Установите первый ярус. Наметьте места, куда будете вставлять коктейльные трубочки или деревянные палочки.

10. Вставьте 5 коктейльных трубочек или деревянных палочек на одинаковом расстоянии друг от друга. Срежьте лишнее.

11. Установите второй ярус.

12. Вставьте во второй ярус 4 коктейльные трубочки или деревянные палочки на одинаковом расстоянии друг от друга. Срежьте лишнее.

13. Установите третий ярус.



14



15



16



17



18



19

14. Цветы и зелень соберите в букетики: 2 анемона + 1 гортензия + 2 листа анемона + ветка зелени с 4 листьями; 1 анемон + 3 гортензии + 1 лист анемона + 1 ветка зелени с 6 листьями.

15. Оберните стебли букетиков пищевой пленкой.

16. Вставьте первый букетик в нижний ярус правее от центра. Попробуйте установить композицию, направляя стебель к центру как бы под углом 45°. Это поможет обезопасить торт: если композиция тяжелая, и вы вставите ее перпендикулярно поверхности, то может отвалиться край торта. Второй букетик поместите на второй ярус левее от центра. Должен получиться каскад из цветов.

17. Задекорируйте средний и верхний ярусы посыпкой, повторяя направление каскада.

18. С помощью пинцета украсьте нижний ярус пищевым серебром. Можно немного посеребрить средний и верхний ярусы.

19. Последний штрих – акварельные брызги. Возьмите любую кисть, обмакните ее в черный краситель, разбавленный водой, и брызните на торт.



Лесной торт

Для декорирования этого торта мы будем использовать суккуленты из мастики, а также бисквитный мох — особым образом приготовленный бисквит, благодаря чему он имеет очень необычную текстуру, которая отлично подходит для украшения.

БИСКВИТНЫЙ МОХ

- 30 г меда
- 12 г сахара
- 1 яйцо (категория С1)
- гелевый краситель (зеленый)
- 25 г муки
- 5 г разрыхлителя теста
- бумажные стаканчики

1. Если мед засахаренный, растопите его.
2. Взбейте венчиком яйцо с сахаром.

3. Добавьте краситель, мед и сухую смесь из муки и разрыхлителя. Перемешайте до однородной консистенции.

4. Заполните стаканчики тестом не более чем на $\frac{1}{3}$, плотно оберните пищевой пленкой и поставьте в микроволновую печь на максимальную мощность на 1 минуту. Готовый бисквит должен подняться до верха стаканчика. Если этого не произошло, оставьте в печи еще на 1 минуту.

5. Поставьте стаканчики на решетку вверх дном и дайте бисквиту остыть.

6. Нарвите его кусочками и украсьте торт.

ПАХИФИТУМ

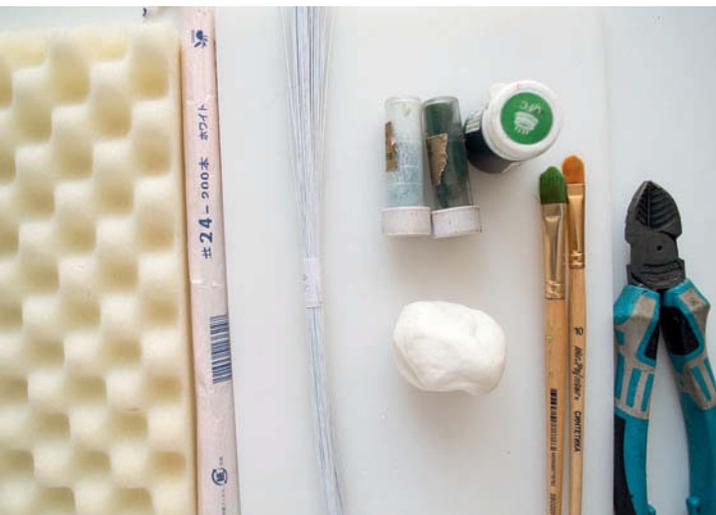
Сделайте 1 цветок.

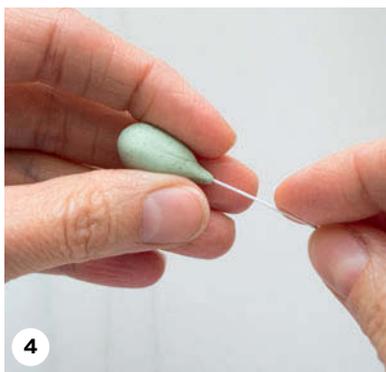
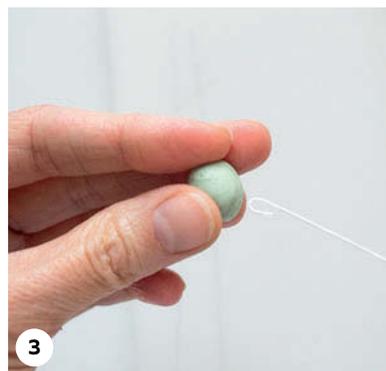
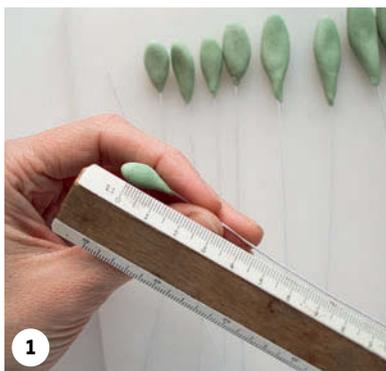
- дощечка с прожилками
- мастика цветочная (зеленая)
- проволока № 24
- тейп-лента (зеленая)
- кусачки
- цветочная пыльца («эвкалипт»)
- кисть из синтетики с закругленным кончиком № 10

а также:

- круглогубцы

1. Необходимо сделать 4 лепестка из шариков диаметром 0,5 см, 4 лепестка из шариков диаметром 1 см, 5 — из шариков диаметром 2 см и 6 — диаметром 3 см.





2. Из мастики скатайте шарик.

3. Возьмите проволоку, разрежьте ее кусачками на 3 части, сформируйте на конце петельку. Вставьте петельку в шарик.

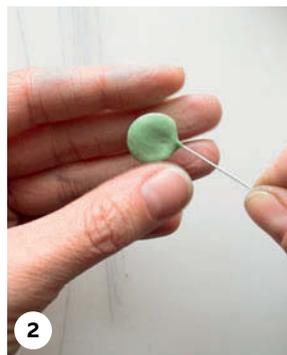
4. Сформируйте лепесток – удлиненную и сверху приплюснутую капельку. Так же сделайте остальные маленькие лепестки.

5. Для лепестков побольше скатайте из шарика овал и тоже вставьте в него петельку из проволоки. Придайте форму лепестка.

6. Окрасьте все лепестки цветочной пылью цвета «эвкалипт».

7. С помощью тейп-ленты соберите пахифитум, начиная с мелких и заканчивая крупными лепестками. Должен получится вот такой цветок.





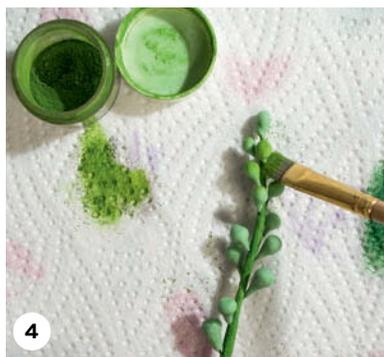
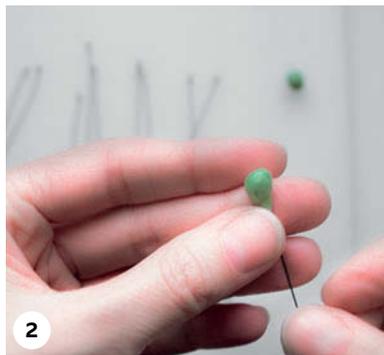
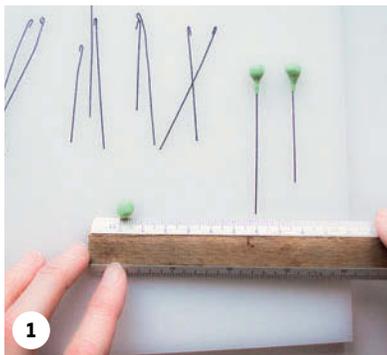
ЭОНИУМ

Сделайте 3 цветка.

- мастика цветочная (зеленая)
- проволока № 24
- тейп-лента (зеленая)
- цветочная пыльца (зеленая, «эвкалипт»)
- кондитерский лак
- кисть из синтетики с закругленным кончиком №10
- кисть для лака (любая)

1. Необходимо сделать 5 лепестков из шариков диаметром 0,5 см, 5 – диаметром 1 см. Из мастики скатайте шарик. Возьмите проволоку, сформируйте на конце петельку. Вставьте петельку в шарик.

2. Приплющите шарик с одной стороны, сделайте защип на конце и слегка приподнимите края.



3. Окрасьте лепестки цветочной пылью цвета «эвкалипт», края оттените зеленым.

4. С помощью тейп-ленты соберите зониум, начиная с мелких лепестков, закрепляя их в шахматном порядке. Покройте кондитерским лаком.

5. Так же сделайте остальные цветы.

- кондитерский лак
- кисть для лака (любая)
- кисть из синтетики с закругленным кончиком №10

1. Разрежьте кусачками проволоку №28 на кусочки по 5 см. Всего должно получиться 40 кусочков. Сформируйте петельку на конце каждой проволоочки. Из мастики скатайте шарик диаметром 0,5 см.

2. Вставьте петельку в шарик, сформируйте капельку. Должно получиться 40 капелек.

3. Сделайте стебель. Для этого проволоку №20 оберните тейп-лентой. Прикрепите капельки к стеблю на расстоянии 5–10 мм.

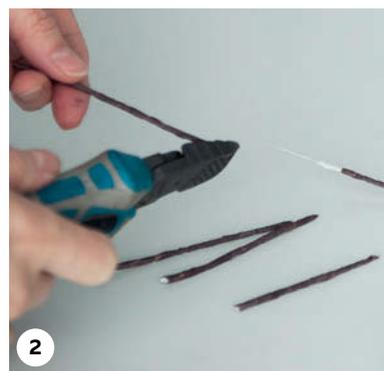
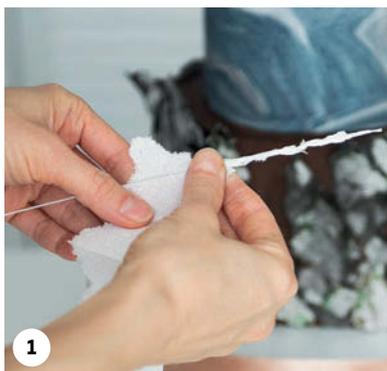
4. Окрасьте ветку в светло-зеленый цвет. Покройте кондитерским лаком.

5. Так же сделайте остальные ветки.

ОЧИТОК МОРГАНА

Сделайте 3 ветки (на первой 7 листьев, на второй – 13, на третьей – 20).

- мастика цветочная (зеленая)
- проволока №20, 28
- тейп-лента (зеленая)
- кусачки
- цветочная пыльца (светло-зеленая, «эвкалипт»)



ВЕТКИ

Сделайте 2 ветки.

- проволока № 20 или 22
- тейп-лента (коричневая)
- кусачки
- гелевые красители (коричневый, черный)
- кисть из синтетики с закругленным кончиком № 8
- салфетки
- кондитерский лак
- кисть для лака (любая)

1. Проволоку обмотайте салфеткой, затем — тейп-лентой.

2. Разрежьте кусочками проволоку на небольшие кусочки и с помощью тейп-ленты соберите их в веточки.

3. Оттените веточки коричневым и черным, используя гелевые красители. Чтобы зафиксировать красители, покройте веточки кондитерским лаком.

СБОРКА

- 2 торта: для первого (нижнего) яруса — шестиугольный, диаметром 16 см и высотой 10 см, для второго — круглый, диаметром 12 см и высотой 10 см.
- Конструкция 1 для сборки многоярусных тортов (с. 48)
- 5 коктейльных трубочек или деревянных палочек диаметром не менее 1 см
- темный ганаш (с. 39)
- мастика для обтяжки тортов (белая, черная)
- гелевые красители (коричневый, черный, зеленый)



1



1a



2



2a



3

- вафельная бумага толщиной 0,5 мм
- пульверизатор с водой
- кондитерские утюжки
- кисть из синтетики с закругленным кончиком № 8 или 10
- скалка
- колесико
- проволока № 24
- пищевая пленка
- белая шоколадная глазурь
- пищевое серебро
- пинцет
- бисквитный мох
- сахарные цветы (суккуленты: пахифитум, эониум, очиток Моргана; ветки)

1. Выровняйте оба торта темным ганашом (подробнее в разделе «Выравнивание тортов ганашом», с. 42). Белый ганаш здесь нам не понадобится, так как верхний ярус будет покрыт мастикой, а на нижнем ярусе

нам нужен только темный ганаш. Для выравнивания верхнего яруса вырежьте из картона круг, а для нижнего яруса – шестиугольник. После выравнивания я бы порекомендовала сразу обтянуть верхний ярус мастикой, так будет удобнее собирать торт.

2. Для сборки торта используйте Конструкцию 1, можно обойтись без центральной оси, торт небольшой, нетяжелый, его можно скрепить лишь с помощью трубочек. Но если тарту предстоит сложная транспортировка, то можете поместить деревянную ось в центр торта. Установите нижний ярус на подложку Конструкции. Вставьте коктейльные трубочки. Срежьте лишнее.

3. Покройте верх нижнего яруса шоколадом.





4. Установите второй ярус.

5. Для декорирования нижнего яруса измерьте ширину и высоту грани торта и вырежьте кусочки из черной мастики и вафельной бумаги на 1–2 см меньше, чем эти значения. (У меня размер грани 10×9, поэтому я вырезала мастику и вафельную бумагу размером 8×7.)

6. Смочите водой из пульверизатора бумагу. Приложите ее к мастике и раскатайте до нужного размера. При раскатывании начнут появляться трещины, они-то нам и нужны. Если трещин мало, то можно помочь, разорвав бумагу в нескольких местах.

7. Вырежьте колесиком квадрат, по размеру равный грани торта, но верхнюю часть оставьте неровной.

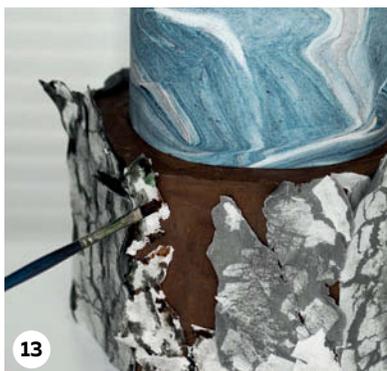
8. Приклейте квадраты, смачивая торт водой. Одну сторону (она будет лицевая) задекорируйте мелкими кусочками вафельной бумаги.

9. Окрасьте коричневой и черной краской небольшие кусочки мастики и вмешайте их в основной белый. Растягивающими движениями создайте красивый узор – разводы.

10. Раскатайте мастику и вырежьте круг, равный диаметру торта. Приклейте его к верху второго яруса, смочив поверхность водой, и разгладьте утюжком.

11. Вычислите длину окружности по формуле (с. 47), вырежьте прямоугольник нужного размера и приклейте его, смочив поверхность водой.

12. Выровняйте поверхность утюжками.



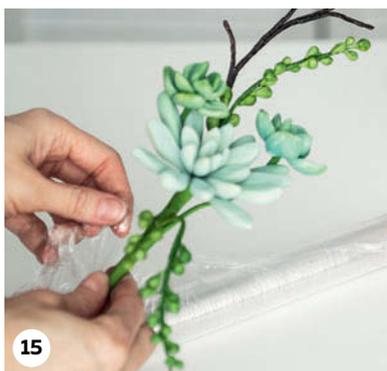
13



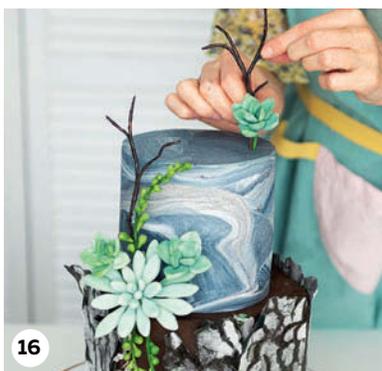
14



14a



15



16



17

13. Подчеркните трещины с помощью кисти и красителей — черного, коричневого, зеленого.

14. Суккуленты и ветки соберите в композиции, основную и дополнительную. Основная композиция — все суккуленты и одна ветка, кроме одного зониума, дополнительная — 1 зониум и ветка.

15. Оберните стебли композиций пищевой пленкой.

16. Основную композицию вставьте в нижний ярус, дополнительную — в верхний ярус.

17. С помощью пинцета и шоколадной глазури приклейте бисквитный мох. Затем нанесите пищевое серебро на верхний ярус, подчеркивая рисунок на мастике, и добавьте немного серебра на цветы.



17a



Газовый торт

С ОРХИДЕЯМИ

Романтичный экзотический торт, нежный и очень необычный, с интересными декораторскими решениями. Ярусы выполнены в разных техниках.

ОРХИДЕЯ ЦИМБИДИУМ

Сделайте 2 цветка.

- шаблоны или вырубки «орхидея»
- вайнер «лилия универсальная»
- мастика цветочная (белая)
- дощечка с прожилками
- скалки
- колесико
- коврик для моделирования цветов
- поролоновый коврик для сушки цветов
- проволока № 24, 26

- тейп-лента (зеленая)
- цветочная пыльца (желтая, пастельно-желтая)
- цветочная декоративная пыльца (желтая)
- гелевый краситель («бургунди»)
- кондитерский лак
- кисть из синтетики с закругленным кончиком № 8 или № 10, для нанесения цветочной пыльцы, для прорисовки точек и клякс — № 0 или 1

а также:

- кисть для лака (любая)
- кондитерский клей
- кисть для клея (любая)

Для орхидеи нужно сделать 5 лепестков, колонну и губу.

1. Лепестки. Белую мастику раскатайте на дощечке так, чтобы часть мастики оказалась в нескольких прожилках. Вырежьте вырубкой лепестки.

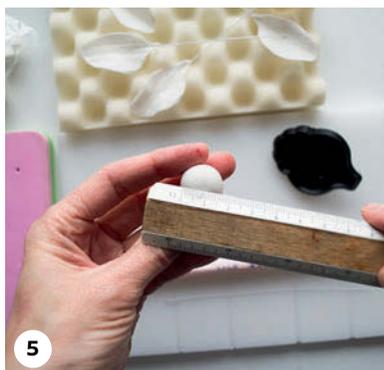
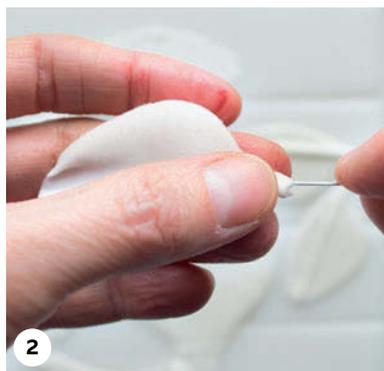
2. Разрежьте кусачками проволоку № 26 на 3 части. Вставьте проволоку в прожилку на $\frac{1}{3}$ длины лепестка.

3. Утончите края лепестка маленькой скалкой (или стеклой-шариком), уложив его на коврик для моделирования цветов. Придайте лепестку фактуру с помощью вайнера.

4. Зажмите лепесток у основания. Выложите его на поролоновый коврик для сушки цветов.

Таким же образом сделайте остальные лепестки.

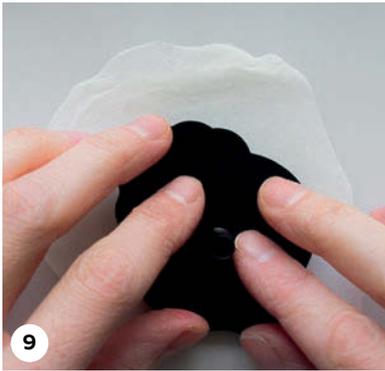
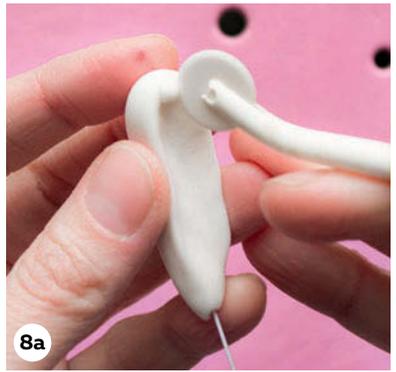
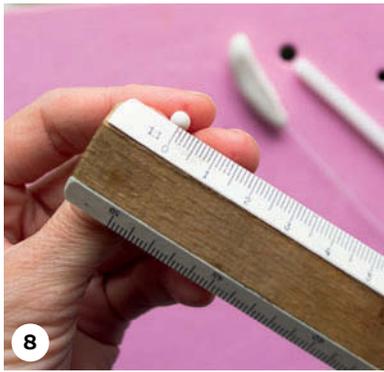
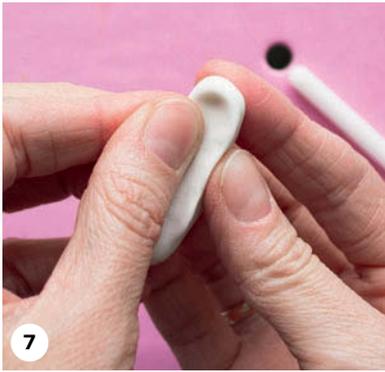


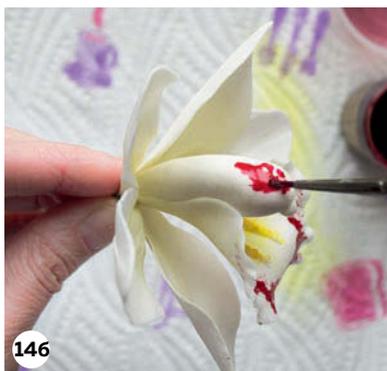


5. Колонна. Скатайте шарик из мастики диаметром 1,5 см, затем сформируйте из него овал.

6. Возьмите проволоку № 24, сформируйте на конце петельку и вставьте ее в овал. Размер проверьте по размеру губы, он должен быть чуть больше половины.







14б



15



15а



16



17

7. Сделайте углубление в центре маленькой скалкой и сформируйте пальцами бортики.

8. Скатайте шарик диаметром 2 мм. Приклейте его к колонне, как на фото. Это будет рыльце. Сделайте углубление колесиком по центру.

9. Губа. Вырежьте губу, просто раскатав мастику на ровной поверхности, без прожилок.

10. Скалкой создайте волны по краю губы. По центру приклейте 2 полоски длиной 1,5 см, это будут тычинки. Ножницами придайте им фактуру.

11. Окрасьте полоски в желтый цвет, сверху нанесите клей и посыпьте декоративной пылью.

12. Колонну смажьте по бокам клеем. Приклейте к ней губу так, чтобы рыльце и тычинки смотрели друг на друга.

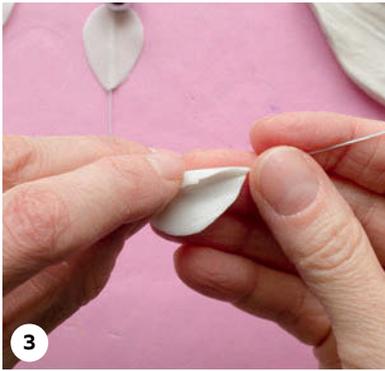
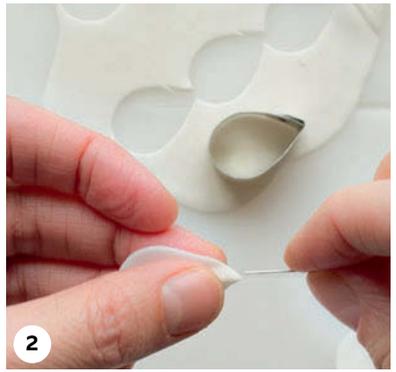
13. Прикрепите лепестки тейп-лентой: вначале боковые верхние, затем центральный лепесток и боковые нижние.

14. Окрасьте основание лепестков и верхнюю часть колонны пастельно-желтым цветом. На губе (использую гелевый краситель бургунди) нарисуйте точки, пятнышки, кляксы. Постарайтесь не рисовать одинаково, пусть все эти элементы будут разного размера и формы. Так же прорисуйте кляксы на колонне.

15. Внутреннюю часть колонны и губы окрасьте в желтый цвет. Внутри колонны также поставьте кляксы. Маленькие точки прорисуйте у основания лепестков.

16. Покройте орхидею кондитерским лаком.

17. Орхидеи готовы.





ПЛЮМЕРИЯ

Сделайте 5 цветов.

- шаблоны или вырубки «плюмерия»
- вайнер «лилия универсальная»
- мастика цветочная (белая)
- дощечка с прожилками
- скалка
- коврик для моделирования цветов
- проволока № 28
- поролоновый коврик для сушки цветов
- тейп-лента (зеленая)
- цветочная пыльца (ярко-желтая, розовая, «reony rose»)
- кисти из синтетики с закругленным кончиком № 8 или 10

1. Лепестки. Белую мастику раскатайте на дощечке так, чтобы часть мастики оказалась в нескольких прожилках. Вырежьте вырубкой лепестки. Всего должно получиться 5 лепестков для одного цветка.

2. Разрежьте кусочками проволоку на 3 части. Вставьте проволоку в прожилку на $\frac{1}{3}$ длины лепестка.

3. Утончите края лепестка стеклой-шариком, уложив его на коврик для моделирования цветов. Придайте лепестку фактуру с помощью вайнера.

4. Сформируйте правильный изгиб лепестка: одну боковую сторону загните вовнутрь и слегка отогните конец лепесточка. Выложите его на поролоновый коврик для сушки цветов.

Таким же образом сделайте остальные лепестки.

5. Соберите лепесточки в цветочек, скрепите тейп-лентой.

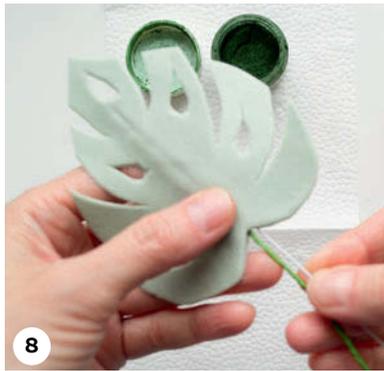
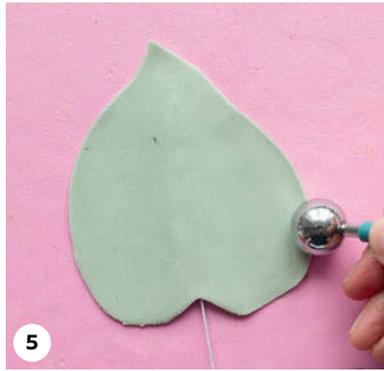
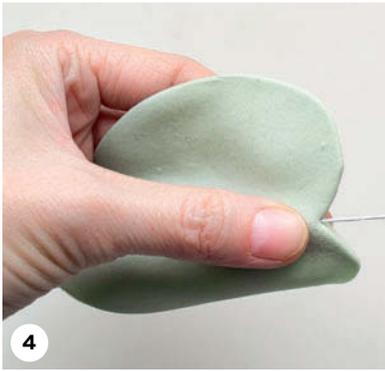
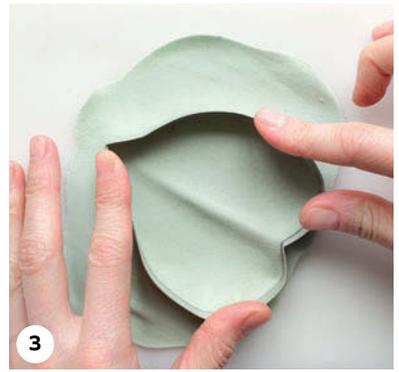
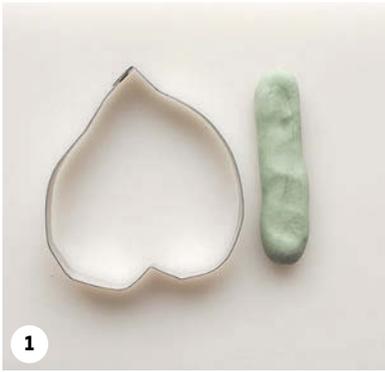
6. Окрасьте середину цветков в ярко-желтый цвет. Верхнюю часть лепестков – в розовый.

7. Плюмерии готовы.

МОНСТЕРА

Сделайте 2 листа.

- вырубка или шаблон «монстера» или «сердце»
- мастика цветочная (зеленая)
- дощечка с прожилками
- скалка
- колесико
- металлическая стека-шарик
- коврик для моделирования цветов
- поролоновый коврик для сушки цветов
- проволока № 22
- тейп-лента (зеленая)
- цветочная пыльца (зеленая)
- гелевый краситель (белый)
- кондитерский лак
- кисти из синтетики с закругленным кончиком № 10, для прорисовки прожилок – № 0 или 1
- кисть для лака (любая)



1. Возьмите любую вырубку «сердце» либо воспользуйтесь готовым шаблоном (можно нарисовать сердце от руки и вырезать). Из мастики скатайте колбаску, слегка ее приплюсните.

2. Раскатайте колбаску движениями от центра, делая прожилку.

3. Вырежьте лист.

4. Разрежьте кусочками проволоку на 2 части. Вставьте проволоку в прожилку почти до конца.

5. Утончите края листа стекой-шариком, уложив его на коврик для моделирования цветов.

6. Колесиком сделайте вырезы по бокам листа.

7. Произвольно вырежьте отверстия.

8. Если вдруг вы чувствуете, что проволока не выдерживает вес листа, вставьте рядом еще одну проволоку, но не в то же отверстие, где уже есть проволока, а рядом, и скрепите их тейп-лентой.

9. Окрасьте лист в зеленый цвет.

10. Покройте кондитерским лаком.

11. Прорисуйте прожилки белым красителем (вместо гелевого можно взять сухой, разбавленный водой).

12. Выложите лист на поролоновый коврик для сушки цветов, слегка загните края.

13. Таким же образом сделайте второй лист.



СБОРКА

- 3 торта: для первого (нижнего) яруса — диаметром 20 см и высотой 10 см, для второго — диаметром 16 см и высотой 10 см, для третьего — диаметром 12 см и высотой 15 см
- муляжный пояс диаметром 10 см и высотой 3 см
- Конструкция 2 для сборки многоярусных тортов (с. 50)
- Конструкция 3 для отверстий в ярусах (с. 53)
- коктейльные трубочки или деревянные палочки диаметром не менее 1 см
- темный ганаш (с. 39)
- белый ганаш (с. 40)
- мастика для обтяжки торта (розовая)
- гелевый краситель («бургунди»)
- пастообразный краситель («фуксия»)
- трафарет
- кондитерская лопатка
- кондитерский утюжок
- ножницы
- круглогубцы
- стека «Дрезден»
- кандурин (золотой)



- водка
- кисть для кандурина (любая)
- кисть из синтетики с закругленным кончиком №10
- пищевое золото
- губка для декупажа или кусочек кухонной поролоновой губки
- молды «цветочки», «птички», «завитки», «листья», «серединки ромашек»
- скалка
- пинцет
- сахарные цветы (орхидеи, плюмерии и листья монстеры)

САХАРНЫЙ ПОЯС:

- 210 г сахара
- 80 г глюкозного сиропа
- гелевый краситель («бургунди»)
- скалка
- силиконовый коврик
- шпатель

1. Выровняйте все торты темным ганашом (подробнее в разделе «Выравнивание тортов ганашом», с. 42). Белый ганаш окрасьте в розовый цвет. Выровняйте им торты для всех ярусов (3 столовые ложки ганаша отложите для украшения верхнего яруса с помощью трафарета).

2. Мастику для обтяжки тортов окрасьте красителем «фуксия». Добейтесь нужного оттенка: если получилась слишком светлая (как в моем случае), добавьте еще красителя. Часть мастики раскатайте и вырежьте из нее круг, равный диаметру торта для нижнего яруса, уложите его на верх торта и разгладьте кондитерским утюжком. Лишнее срежьте ножницами.

3. Вычислите длину окружности по формуле (с. 47) и вырежьте из части розовой мастики ленту, равную длине окружности, ее ширина должна быть равна высоте яруса + 1 см.



4a



5



5a



6



6a



7

4. Оберните лентой боковую поверхность торта, разгладьте ее кондитерским утюжком. Лишнее срежьте ножницами.

5. Кусочек розовой мастики (той же, которой оборачивали торт) положите в молд, хорошо прижмите. Выньте получившуюся фигурку.

6. Выложите фигурку на торте, смочив ее основание водой или смазав кондитерским клеем. Прижмите ее стекой «Дрезден» по краям, чтобы фигурка хорошо приклеилась.

7. Вместе с молдами можно использовать вайнеры красивых листьев (у меня «лист мака») Положите кусочек мастики в вайнер, прижмите, лишнее уберите. Приклейте, смочив водой.

8. Так же сделайте другие фигурки и приклейте их рядом друг с другом. Должен получиться каскад из объемных фигурок.



7a



8





14



15



16

9. Второй ярус будем декорировать сахарным поясом. Для этого приготовьте сначала сахарный лист. Окрасьте глюкозный сироп.

10. На силиконовый коврик вылейте окрашенную глюкозу и насыпьте сахар. Перемешайте.

11. Вычислите длину окружности второго яруса по формуле (с. 47) и раскатайте приготовленную массу в сахарный лист (ленту), равный длине окружности, и шириной, равной высоте торта, у нас — 10 см + 3 см (на рваный край). Толщина листа должна быть не менее 2 мм. Надо приложить немного усилий, лист раскатать не так просто.

12. Раскатанный лист обрежьте ножом или шпателем с одной стороны, чтобы она получилась ровной, а другая осталась рваной. Готовому листу дайте подсохнуть в течение 20 минут.

13. Оберните торт сахарным листом. Пригладьте его утюжком.

14. В этом торте будет пояс-муляж из пенопласта диаметром 10 см и высотой 3 см. Его тоже надо покрыть розовым ганашом и обернуть розовой мастикой, но только по борту, верх оставьте без мастики.

15. Выньте торт для третьего яруса из холодильника, установите его на влажную салфетку, чтобы не скользил. Приложите трафарет к боковой поверхности и аккуратно нанесите розовый ганаш.

16. Окрасьте немного ганаша гелевым красителем в бордовый цвет и с его помощью создайте эффект разводов между рисунками, аккуратно нанося ганаш шпателем.



С помощью *Конструкции 3* сделайте сквозные отверстия в центре тортов. Соберите торт с помощью *Конструкции 2*, вставив между вторым и третьим ярусом пояс.

17. Кандурин разбавьте водкой и покройте им верхний рваный край сахарного листа и объемные фигурки нижнего яруса, не полностью, а чуть прикасаясь кистью.

18. С помощью пинцета нанесите пищевое золото вдоль каскада фигурок.

19. Слегка оттените кандурином рисунок на верхнем ярусе.

20. Придайте боковой поверхности торта фактуру с помощью кандурина и губки для декупажа (можно отрезать кусочек от обычной поролоновой губки для мытья посуды).

21. Цветы и листья монстеры соберите в букетики: орхидея + 3 плюмерии + 2 листа монстеры; орхидея + 2 плюмерии. Оберните стебли букетиков пищевой пленкой. Помогая себе круглогубцами, вставьте первый букетик в верхний ярус.

22. Второй букетик расположите на нижнем ярусе.



Торт с сердцем

Очень нежный и красивый торт, а начнем мы его приготовление с композиции из вафельной бумаги.

КОМПОЗИЦИЯ ИЗ ВАФЕЛЬНОЙ БУМАГИ

Сделайте 1 цветок шиповника, 2 веточки с листьями и 5 мелких цветочков.

- вафельная бумага (толщиной 0,25 мм)
- шаблоны «шиповник»
- мастика цветочная (белая или бежевая)
- проволока № 22, 26, 30
- 1 пучок тычинок (мелких)
- цветочная пыльца (желтая)
- ножницы
- пульверизатор
- кондитерский клей
- кисть из синтетики с закругленным кончиком № 8
- кисть для клея (любая)

а также:

- гелевый краситель (розовый)
- тейп-лента (белая, зелено-коричневая)
- карандаш

1. Цветок шиповника. Возьмите проволоку № 22, сформируйте круглогубцами на конце петельку. Из мастики скатайте шарик диаметром 5–7 мм. Вставьте петельку в шарик.

2. С помощью пучка проволоки создайте фактуру. Это будет пестик.

3. Разделите пучок тычинок на 4 части и соберите каждый с помощью проволоки



№ 30, сложив пучок пополам и продев проволоку.

4. Оберните пучки белой тейп-лентой так, чтобы видны были только верхушки тычинок (примерно по 1 см).

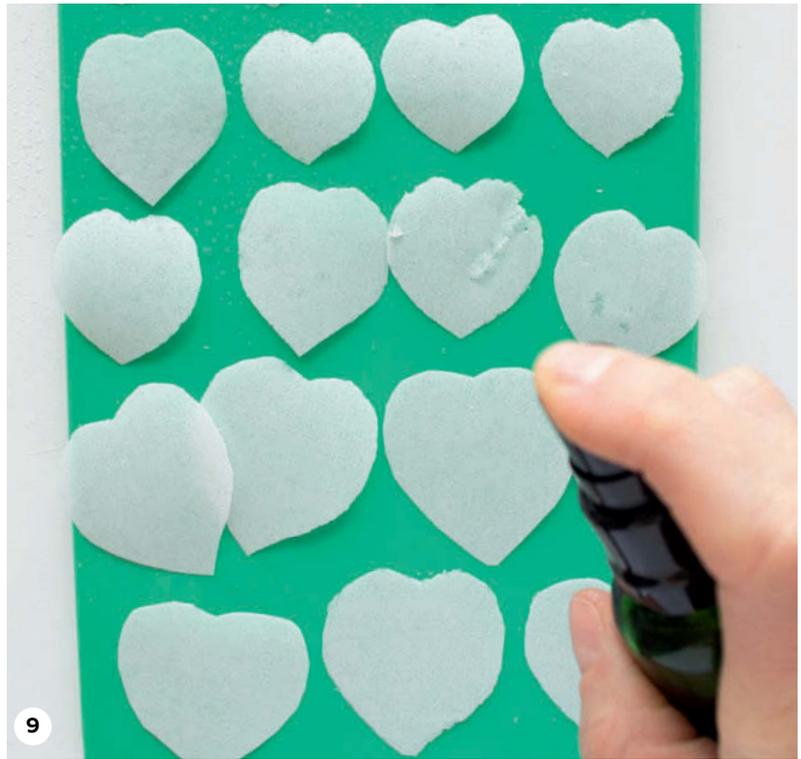
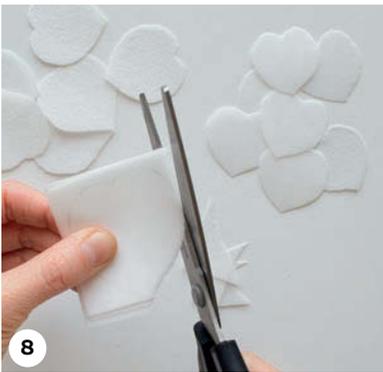
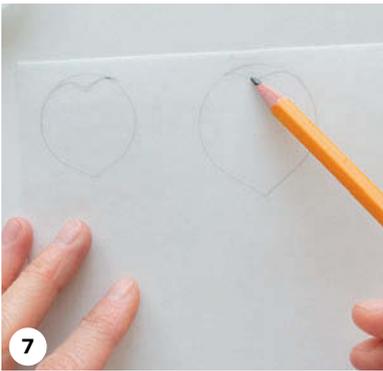
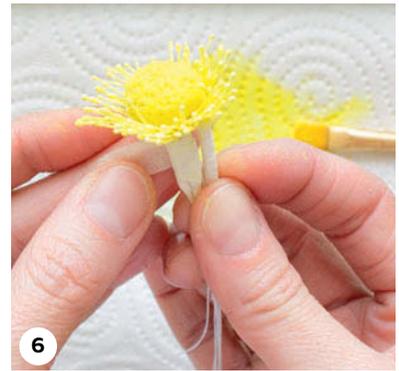
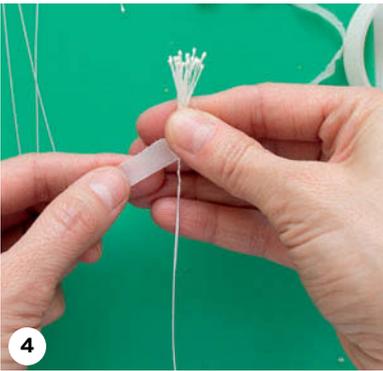
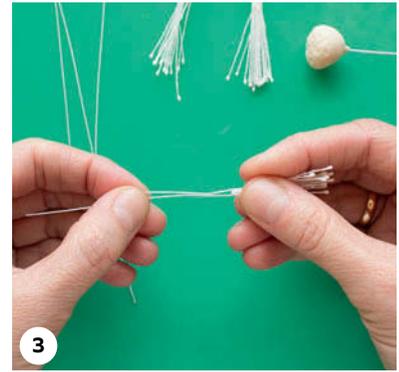
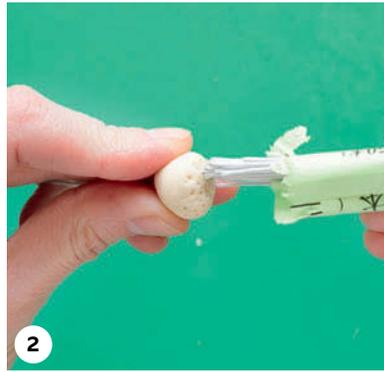
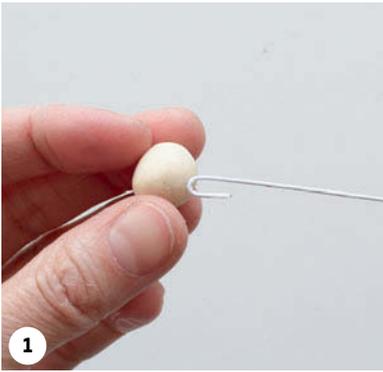
5. Окрасьте тычинки и пестик цветочной пыльцой в желтый цвет.

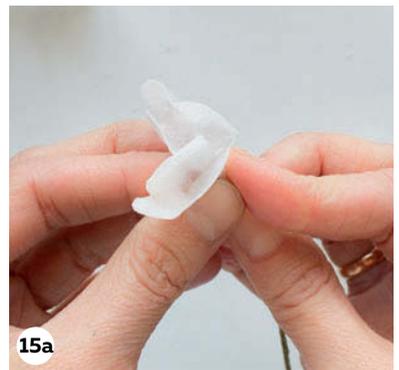
6. С помощью тейп-ленты соедините тычинки с пестиком.

7. Нарисуйте на бумаге лепестки.

8. Вырежьте мелкие и крупные лепестки-сердечки по 10 штук каждого вида.

9. Разведите розовый краситель в воде, влейте раствор в пульверизатор. Сбрызните лепестки розовой водой.





10. Распределяя влагу по всему лепесточку, изогните их, придавая лепесткам живость.

11. Смажьте клеем основание цветка. Приклейте лепестки в шахматном порядке: сначала мелкие, потом крупные.

12. Мелкие цветочки. Вырежьте из вафельной бумаги произвольную фигуру, похожую на цветочек.

13. Возьмите проволоку № 22, сформируйте круглогубцами на конце петельку. Обклейте ее маленьким кусочком вафельной бумаги.

14. Слегка сбрызните водой вырезанную фигуру и распределите пальцем влагу по всей ее поверхности.

15. Оберните проволоку зелено-коричневой тейп-лентой и наденьте на нее фигуру. Придайте ей форму, прижав основание, чтобы она стала похожа на цветочек.

- пульверизатор
- карандаш
- гелевый краситель (зеленый)

а также:

- кусачки
- тейп-лента (зелено-коричневая)

1. Разрежьте лист бумаги на прямоугольники длиной 21 см и шириной 5 см. Смажьте клеем один прямоугольник.

2. Разрежьте кусачками проволоку № 26 на 4 части. На прямоугольник, который смазывали клеем, приклейте кусочки проволоки на расстоянии 2–3 см друг от друга.

3. Накройте вторым прямоугольником и хорошо его прижмите.

4. Вокруг каждого кусочка проволоки нарисуйте листочек.

ВЕТОЧКА С ЛИСТЬЯМИ

Сделайте 2 веточки.

- вафельная бумага (толщиной 0,25 мм)
- шаблоны «листья»
- проволока № 22, 26
- ножницы





5. Отрежьте участки с нарисованными листочками и вырежьте листочки.

6. Для веточки возьмите проволоку № 22, оберните ее тейп-лентой, одновременно прикрепляя листья на расстоянии 1,5–2 см друг от друга.

7. Зеленый краситель разведите в воде и окрасьте листья.

8. Придайте листьям форму, красиво изогнув их.

Так же сделайте еще одну веточку.

9. Веточки готовы.

КАРКАС-СЕРДЦЕ

Сделайте 1 каркас.

- проволока №18
- тейп-лента (зелено-коричневая)

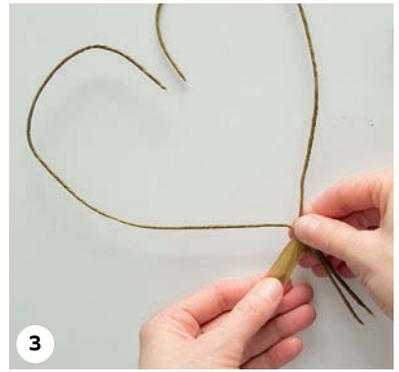
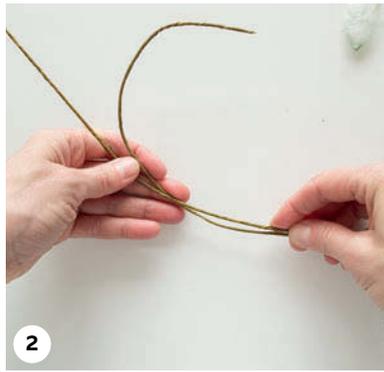
1. Две проволоки №18 оберните тейп-лентой.

2. Отступив от края каждой проволоки на 7–10 см, изогните каждую проволоку так, чтобы получилась половинка сердца.

3. Соедините концы проволоки тейп-лентой. Закрепите в центре цветок шиповника.

4. Прикрепите с помощью тейп-ленты веточки с листьями и мелкие цветочки.

5. Вот такое сердце должно у вас получиться.





СБОРКА

- 3 торта: для первого (нижнего) яруса — диаметром 20 см и высотой 15 см, для второго — диаметром 16 см и высотой 10 см, для третьего — диаметром 12 см и высотой 15 см.
- Конструкция 2 для сборки многоярусных тортов (с. 50)
- Конструкция 3 для отверстий в ярусах (с. 53)
- коктейльные трубочки или деревянные палочки диаметром не менее 1 см
- темный ганаш (с. 39)
- белый ганаш (с. 40)
- сахарная бумага (с рисунком «буквы»)
- белый шоколад
- мастика для обтяжки тортов (белая)
- кондитерская лопатка
- кондитерский утюжок
- штамп «буквы»
- гелевый краситель (коричневый)
- аэрограф
- композиция из вафельных цветов в виде сердца

Выровняйте все торты темным ганашом, затем белым (подробнее в разделе «Выравнивание тортов ганашом», с. 42). На нижний ярус приклейте сахарную бумагу. Но сначала нужно понять, сколько листов понадобится и какого размера прямоугольники нужно будет вырезать из бумаги. Для этого вычислите длину окружности по формуле (с. 47). В моем случае это $3,14 \times 21$ (после выравнивания ганашом, диаметр увеличивается на его толщину) = 66 см. Ширина листа A4 — 21 см (она и будет шириной прямоугольника), поэтому $66 : 21 = 3,14$. Значит, нам понадобятся 3 листа и кусочек. Длина будет равна высоте торта 15 см + 2 см для укладки внахлест на верх яруса. В итоге получаю $15 + 2 = 17$ см. Таким образом, мне нужны прямоугольники размером 21×17 см.

1. Вырежьте из сахарной бумаги прямоугольники размером 21×17 см.

2. Смажьте тонким слоем шоколада первый прямоугольник и приклейте его на торт. Вся поверхность должна быть покрыта шоколадом; особое внимание обратите на края бумаги, чтобы они не остались сухими.

3. Следующий лист приклейте внахлест (1 см) на предыдущий лист и разгладьте утюжком.

4. Сверху сделайте надрезы на расстоянии 1 см. Аккуратно их загните.

5. Таким образом обклейте весь нижний ярус.

6. Второй и третий ярус обтяните мастикой. Для этого по диаметру торта вырежьте круг, приклейте его, пригладьте утюжком.

7. Измерьте длину окружности по формуле (с. 47) и вырежьте ленту из мастики нужного размера. Оберните ей боковую поверхность торта, пригладьте утюжками.





С помощью Конструкций 2 и 3 соберите ярусы торта (подробнее в разделе «Многоярусные торты. Техники сборки», с. 53).

8. Коричневый краситель разведите в воде. Заправьте раствором аэрограф.

9. Придайте с помощью аэрографа легкий бежевый оттенок верхнему ярусу.

10. Оберните стебли цветочной композиции пищевой пленкой.

11. Вставьте ее в нижний ярус, ориентируясь на центр торта.

12. Нанесите коричневый краситель на штамп.

13. Аккуратно отпечатайте текст на верхнем ярусе.



Торт с клематисами

Небольшой торт с очень нежными голубыми цветами и чудесной юбочкой выглядит внушительным за счет муляжных ярусов и пояса, которые играют здесь роль своеобразного пьедестала. А съедобных ярусов в этом торте всего два. Такой хитростью можно пользоваться, когда гостей немного, а хочется, чтобы свадебный торт был с вау-эффектом.

КЛЕМАТИСЫ

Сделайте 5 цветов.

- дощечка с прожилками
- мастика цветочная (белая, голубая)
- коврик для моделирования цветов
- скалки
- кусачки
- вырубка или шаблон «клематис»
- вайнер «лепесток клематиса»
- проволока № 18, 26, 35
- цветочная пыльца (пастельно-желтая, голубая, синяя)
- гелевый краситель («бургунди»)
- кисть из синтетики с закругленным кончиком № 10, для прорисовки акцентов на пестике и тычинках – № 0 или 1

а также:

- круглогубцы
- ножницы
- тейп-лента (зелено-коричневая)

1. Пестик. Возьмите проволоку № 18, сформируйте круглогубцами на конце петельку. Из белой мастики скатайте шарик



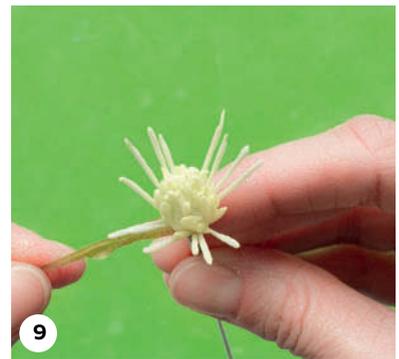
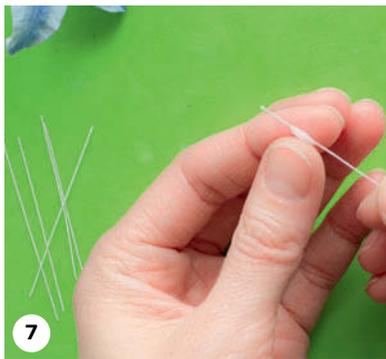
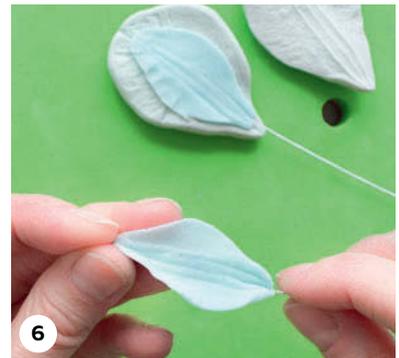
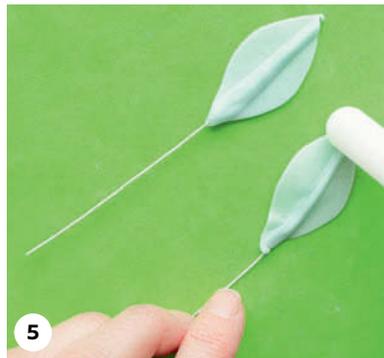
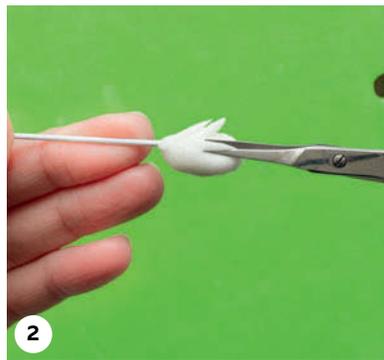
диаметром 7 мм. Вставьте петельку в шарик и придайте ему удлиненную форму.

2. Ножницами создайте фактуру, делая надрезы.

3. Лепестки. Голубую мастику раскатайте на дощечке так, чтобы часть мастики оказалась в нескольких прожилках. Вырежьте вырубкой несколько лепестков. Вам понадобится 6 лепестков на 1 цветок (всего 5 цветов, итого – 30 лепестков).

4. Разрежьте кусачками проволоку № 26 на 3 части. Вставьте проволоку в прожилку на $\frac{1}{3}$ длины лепестка.

5. Утончите края лепестка скалкой, уложив его на коврик для моделирования цветов.



6. Придайте лепестку фактуру с помощью вайнера. Зажмите лепесток у основания и выложите его на поролоновый коврик для сушки цветов.

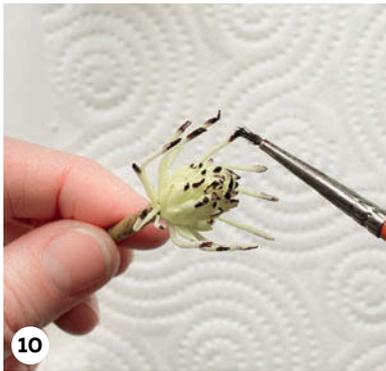
Таким же образом сделайте остальные лепестки.

7. Тычинки. Разрежьте проволоку № 35 на кусочки длиной 5 см (на один цветок нам

надо 13 таких кусочков, всего цветов 5, значит – 65 штук). Возьмите очень маленький кусочек мастики и оберните им проволочку, растягивая его на длину 2 см.

8. Покройте тычинки и пестик цветочной пылью пастельно-желтого цвета.

9. С помощью тейп-ленты соедините тычинки и пестик.



10



11



11a



12



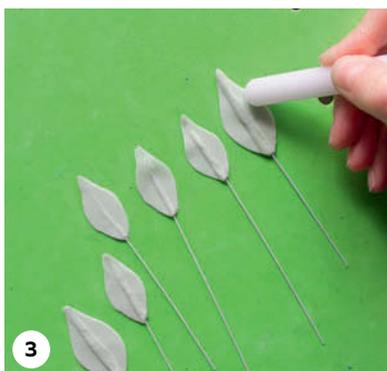
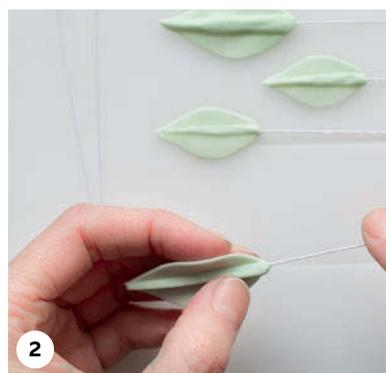
13

10. Изогните тычинки, как показано на фото, и окрасьте их, нанеся сверху на 2 мм краску «бургунди». Кончики пестика окрасьте, слегка прикасаясь кистью.

11. Лепестки окрасьте сверху голубой цветочной пылью, снизу – синей, делая растяжку к центру.

12. С помощью тейп-ленты соедините лепестки и пестик с тычинками.

13. Цветы клематиса готовы.



ВЕТОЧКИ С ЛИСТЬЯМИ

Сделайте 6 веточек с 3 листьями на каждой.

- дощечка с прожилками
- мастика цветочная (зеленая)
- коврик для моделирования цветов
- скалка
- вырубка или шаблон «лист клематиса»
- вайнер «лист клематиса»
- проволока № 22, 26
- цветочная пыльца (зеленая)
- ножницы
- кисть из синтетики с закругленным кончиком №10
- тейп-лента (зелено-коричневая)
- кондитерский лак
- кисть для лака (любая)

1. Мاستику раскатайте на дощечке так, чтобы часть оказалась в нескольких прожилках. Вырежьте вырубкой несколько листьев — один побольше и два поменьше. Всего должно получиться 6 больших и 12 маленьких листьев.

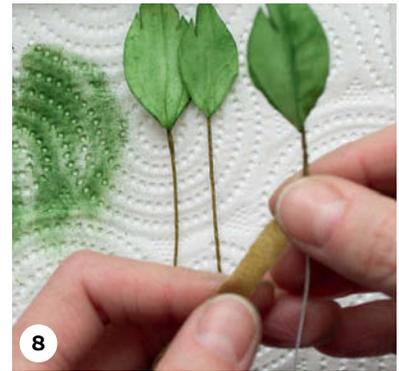
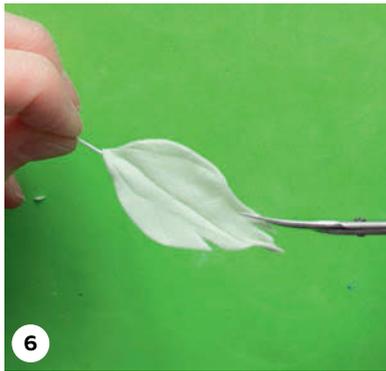
2. Разрежьте кусачками проволоку № 26 на 3 части. Вставьте проволоку в прожилку на всю длину листа.

3. Утончите края листа скалкой, уложив его на коврик для моделирования цветов.

4. Придайте листу фактуру с помощью вайнера.

5. Сделайте защип у основания и на конце.

Таким же образом сделайте остальные листья.



6. Ножницами сделайте надрезы: на больших листьях — с двух сторон, на маленьких — с одной.

7. Окрасьте листья цветочной пылью в темно-зеленый цвет.

8. Оберните проволоку у каждого листа тейп-лентой.

9. Соберите веточку: центральный большой лист и по бокам мелкие (вырезами вниз), отступив от крупного на 1,5 см вниз. В месте крепления листьев вставьте проволоку № 22, чтобы стебель стал более плотным.

10. Покройте листья кондитерским лаком.

СБОРКА

- 2 торта: для первого (нижнего) яруса диаметром 16 см и высотой 10 см, для второго — диаметром 12 см и высотой 10 см.
- муляжный ярус из пенопласта диаметром 26 см и высотой 10 см
- муляжный ярус из пенопласта диаметром 20 см и высотой 5 см
- муляжный пояс диаметром 12 см и высотой 3 см
- Конструкция 2 для сборки многоярусных тортов (с. 50)
- мастика для обтяжки тортов (белая)
- кондитерские утюжки
- нож для пиццы
- 5 листов вафельной бумаги (толщиной 0,25 мм)
- вайнеры «листья» и «лепестки» (любые)



- кандурин (золотой)
- водка
- пищевое золото
- пинцет
- гелевые красители (зеленый, голубой, розовый)
- пульверизаторы
- тейп-лента (зелено-коричневая)
- кисть из синтетики с закругленным кончиком №10
- сахарные цветы (клематисы, веточки с листьями)

1. Найдите центры у муляжных ярусов. С помощью трубки из Конструкции 2 сделайте сквозное отверстие в центре муляжных ярусов. То же сделайте и на тортах.

2. Смажьте муляжи водой и обтяните мастикой. Важно раскатать мастику толщиной не менее 2 мм. Если пласт будет тоньше, то при переносе на муляж или торт мастика

может порваться, а при выравнивании будут образовываться частые складки, и вы не сможете добиться гладкой и ровной поверхности.

3. Разгладьте утюжками вначале верх, чтобы выгнать воздух, затем руками очень аккуратно выровняйте мастику с боковой поверхности так, чтобы удалить все складки.







4. Доработайте утюжками. Лишнее отрежьте ножом для пиццы.

5. В муляжном поясе так же удалите часть пенопласта из центра, отмерьте ленту из мастики необходимых размеров. Смочив пояс водой, оберните им боковую поверхность, верх оставьте без мастики. Кандурин разбавьте водкой и окрасьте пояс.

6. Окрасьте часть мастики в голубой цвет. Вмешайте его в белую мастику растягивающими движениями.

Выровняйте торты темным ганашом (подробнее в разделе «Выравнивание тортов ганашом», с. 42).

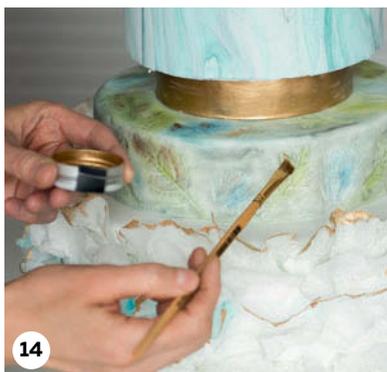
7. Раскатайте полученную мастику и обтяните ей оба торта. Разгладьте сначала утюжками верх, затем руками очень аккуратно выровняйте мастику с боковой поверхности так,

чтобы удалить все складки. Доработайте утюжками. Лишнее отрежьте ножом для пиццы.

8. На поверхности муляжного яруса диаметром 20 см, обтянутом белой мастикой, с помощью вайнеров создайте природную фактуру, прикладывая к мастике вайнеры и нажимая на них.

9. Покройте оттиски цветочной пылью: листья – зеленым цветом, лепестки – голубым. В некоторых местах добавьте черный цвет, чтобы цветовые переходы сделать интереснее.

10. Декорируйте нижний ярус (диаметром 26 см). Для этого лист вафельной бумаги А4 разрежьте пополам. Каждую половинку разорвите пополам. Воду подкрасьте в зеленый, розовый и голубой цвета и налейте в разные пульверизаторы. Сбрызните рваные полоски вафельной бумаги подкрашенной водой из пульверизатора и сложите воланы.



11. С помощью воды приклейте их. Главное, чтобы воды было немного, иначе бумага растворится.

12. Из полосок вафельных воланов надо сделать 5 юбочек: верхняя зеленоватая, затем розовая, потом голубая и вновь все повторите.

Соберите торт, используя *Конструкцию 2*, в следующей последовательности: муляжный ярус диаметром 26 см, муляжный ярус диаметром 20 см, пояс диаметром 10 см, торт диаметром 16 см, торт диаметром 12 см.

13. Кандурином, разбавленным водкой, покройте верхнюю и среднюю юбочки.

14. Украсьте золотом оттиски на втором муляжном ярусе, чуть пройдясь кандурином по листочкам и лепесточкам.

Цветы и веточки клематиса с помощью тейп-ленты соберите в букетики: 3 клематиса + 3 веточки; 2 клематиса + 3 веточки.

15. Оберните стебли пищевой пленкой. С помощью круглогубцев установите композицию побольше в нижний муляжный ярус. Букетик поменьше установите в торт диаметром 16 см так, чтобы получился каскад.

16. С помощью пинцета украсьте верхний торт золотом левее от цветов, а нижний торт — правее от каскада.



Торт с настурцией

Особенность этого торта в том, что верхние два яруса как будто парят в воздухе. Секрет этого заключается в конструкции.

НАСТУРЦИЯ

Сделайте 5 распустившихся цветов, 4 нераспустившихся, 6 бутонов, 6 листьев.

- мастика цветочная (розовая, зеленая)
- дощечка с прожилками
- поролоновый коврик для сушки цветов
- скалки
- круглогубцы
- вырубки или шаблоны «настурция», «чашелистик», «пятилистник»
- вайнеры «листья настурции» и «лепестки настурции»
- проволока № 22, 26
- тычинки (мелкие белые)
- цветочная пыльца (бордовая, желтая, зеленая, белая)
- кондитерский лак

- древовидная палочка (шпажка или зубочистка)
- стека «Дрезден»
- колесико
- гелевый краситель («бургунди»)
- кисть из синтетики с закругленным кончиком № 10, кисть для прорисовки прожилок – № 1

а также:

- коврик для моделирования цветов
- кусачки
- ножницы
- тейп-лента (зеленая)

1. Распустившийся цветок. Розовую мастику раскатайте на дощечке так, чтобы часть мастики оказалась в нескольких прожилках. Вырежьте вырубкой несколько лепестков. На каждый цветок понадобится 5 лепестков: 3 на ножке с усиками и 2 без усиков. Если у вас нет вырубки «лепестки настурции», используйте вырубку «капелька» длиной 3 см и шириной 2 см.

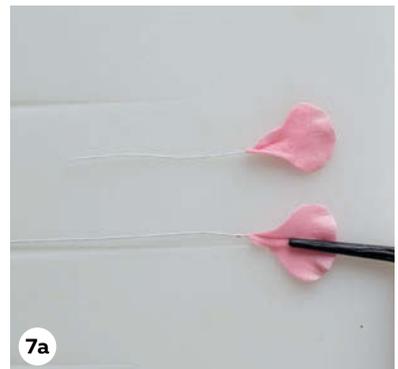
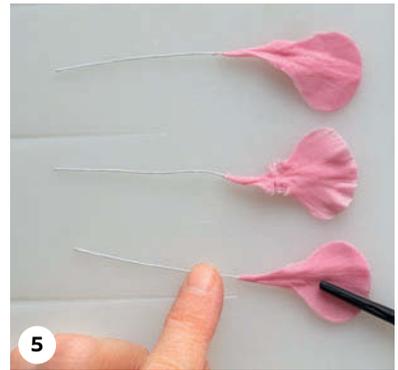
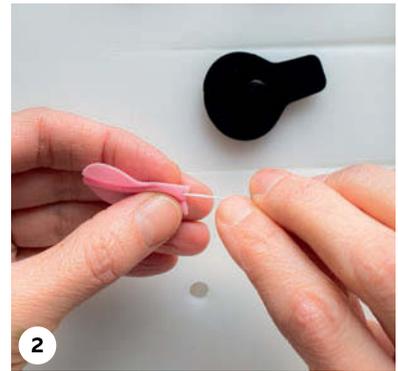
2. Разрежьте кусачками проволоку № 26 на 3 части. Вставьте проволоку в прожилку на $\frac{1}{3}$ длины лепестка.

3. Укоротите ножку у двух лепестков и сделайте зажимы у основания. Это будут лепестки без усиков. У трех лепестков оставьте ножку и также сделайте зажимы.

4. Придайте лепесткам фактуру с помощью вайнера.

5. Сделайте волны по краю лепестков древовидной палочкой, уложив лепестки на твердую поверхность. Если нет такого инструмента, можно использовать шпажку или зубочистку.

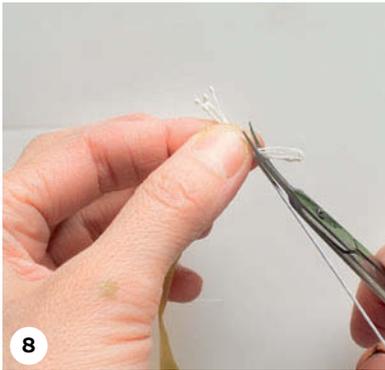




6. Стекой «Дрезден» сделайте усики, разрезая мастику на ножке лепестка.

7. Помните лепестки руками, чтобы придать им большую натуральность, и выложите их на поролоновый коврик для сушки цветов. То же самое сделайте и с мелкими лепесточками: сделайте волны по краю с помощью древовидной палочки, помните лепестки и выложите на коврик для сушки.







8. Сложите пополам 3 тычинки и с помощью тейп-ленты присоедините их к проволоке № 22. Лишнее отрежьте ножницами.

9. Окрасьте цветочной пылью тычинки и основание двух лепестков (те, что поменьше, без усиков) в желтый цвет.

10. Оттените все лепестки бордовой цветочной пылью.

11. Соберите цветок. Для этого с помощью тейп-ленты присоедините 2 лепестка без усиков, расположив их рядом, затем 3 лепестка.

12. Прорисуйте прожилки красителем «бургунди», используя тонкую кисть, на мелких лепестках.

13. Чашелистик. Раскатайте зеленую мастику, накрыв ею отверстия в дощечке. Если их

нет на вашей дощечке, раскатайте мастику, оставив в центре небольшое возвышение в виде маленькой полусферы.

14. Вырежьте чашелистик.

15. Утончите края и вытяните центральную часть вверх так, чтобы получился «клювик». Окрасьте в зеленый цвет.

16. Вставьте цветок, сместив центр, чтобы «клювик» оказался в стороне. Придайте изгиб цветку с помощью круглогубцев.

17. Нераспустившийся цветок. Раскатайте розовую мастику, накрыв ею отверстия в дощечке.

18. Вырежьте пятилистник – небольшой цветочек, придайте ему фактуру древесной палочкой.



19. Возьмите $\frac{1}{2}$ проволоки № 22, сформируйте круглогубцами на конце петельку. Проденьте проволоку через пятилистник.

20. Придайте цветочку форму нераспустившейся настурции, аккуратно прижав все лепестки.

21. Окрасьте цветок в бордовый цвет. Зеленую мастику раскатайте и вырежьте чашелистик.

22. Оберните стебель нераспустившегося цветка тейп-лентой. Вставьте чашелистик так же, как вы это делали для цветка настурции.

23. Подкрасьте по необходимости, и придайте стеблю изгиб с помощью круглогубцев.

24. Бутон. Из зеленой мастики скатайте шарик диаметром 1 см. Возьмите проволоку № 22, сформируйте круглогубцами на конце петельку.

25. Вставьте проволоку в шарик.

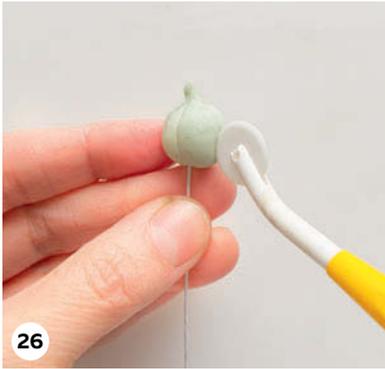
26. Колесиком разметьте 5 лепестков, в центре сформируйте «клювик».

27. Окрасьте бутон в зеленый цвет и оттените одну сторону бордовым.

28. Покройте бутон кондитерским лаком. С помощью круглогубцев придайте стволу натуральный изгиб.

29. Листья. Раскатайте зеленую мастику в пласт и вырежьте из него лист настурции – слегка приплюснутый круг. Придайте фактуру с помощью вайнера.

30. Измерьте расстояние от центра до края получившегося листа и на кончики трех кусочков проволоки № 26 накрутите мастику в соответствии с измеренным расстоянием.





31. Соедините кусочки проволоки с помощью тейп-ленты. Приклейте их к листу, смазав мастику на проволоке кондитерским клеем.

32. Окрасьте лист в зеленый цвет. Покройте лаком. Белой цветочной пылью прорисуйте прожилки с помощью самой тонкой кисточки.

Таким же образом сделайте остальные листья.

- темный ганаш (с. 39)
- белый ганаш (с. 40)
- сухие красители (белый, черный, красный)
- шпатель
- 4 коктейльные трубочки или деревянные палочки диаметром не менее 1 см
- сахарные цветы (настурция, листья, бутоны)

Выровняйте все торты темным ганашом (подробнее в разделе «Выравнивание тортов ганашом», с. 42).

СБОРКА

- 3 торта: для первого (нижнего) яруса – диаметром 20 см и высотой 10 см, для второго – диаметром 16 см и высотой 10 см, для третьего – диаметром 12 см и высотой 10 см
- Конструкция 2 для сборки многоярусных тортов (с. 50)

1. В белый ганаш добавьте диоксид, просеяв его через сито. Затем всыпьте черный краситель (можно также использовать гелевый жирорастворимый), после чего красный (чтобы уйти от зеленого оттенка и получить красивый серый цвет).

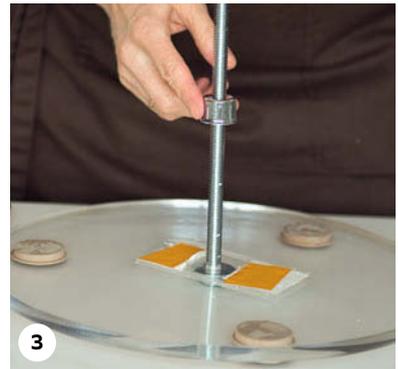
2. Выровняйте все торты серым ганашом.



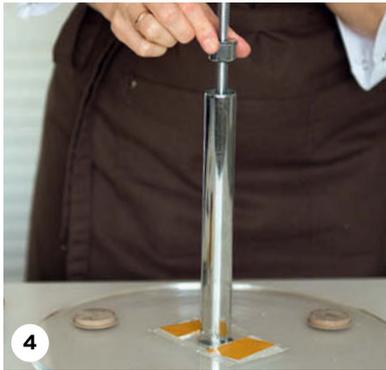
1



2



3



4



4a



4б

3. К подложке-основанию Конструкции 2 приклейте двухсторонний скотч. Вставьте шпильку, прикрутите заглушку (подробнее о сборке конструкции в разделе «Многоярусные торты. Конструкции для сборки», с. 48).

4. Вставьте трубу, длина которой равна высоте первого яруса плюс 10 см (длина трубы будет 20 см). Закрепите трубу, установив заглушку узким концом вниз. Установите первый ярус. Затем установите подложку из оргстекла, равную диаметру среднего яруса, с центральным отверстием, равным диаметру шпильки – 1 см, и толщиной не менее 7 мм. Закрепите ее заглушкой, узким концом вверх.

5. Наденьте трубу на шпильку, длина которой равна высоте среднего яруса плюс $\frac{2}{3}$ высоты верхнего яруса. Закрепите ее заглушкой. Приклейте двухсторонний скотч на подложку из оргстекла. Установите второй ярус.



5



5a



6



7



8



9



10



11

6. Вставьте коктейльные трубочки во второй ярус (подробнее в разделе «Многоярусные торты. Техники сборки», с. 52). Установите третий ярус.

7. Соберите композицию: 1 цветок + 2 листа + 1 нераспустившийся цветок + 1 бутон. Оберните стебли пищевой пленкой.

8. С помощью круглогубцев установите композицию на нижнем ярусе ближе к центру, чтобы закрыть трубу.

9. Соберите второй букетик – 1 цветок + 1 нераспустившийся цветок + 1 бутон. Удлините ствол этого букета, дополнительно прикрепив проволоку № 22 тейп-лентой. Вставьте этот букетик в это же центральное отверстие. Нужно, чтобы цветы из центра наметили линию каскада на верхние ярусы.

10. В месте соединения второго и третьего ярусов вставьте лист, он будет связывать



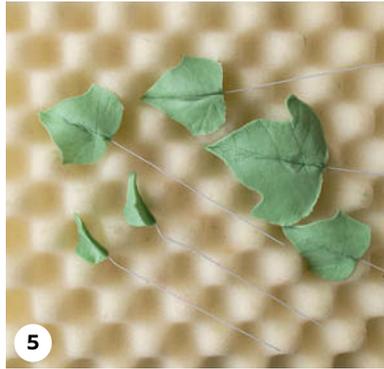
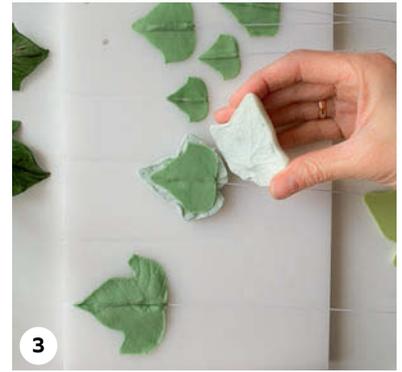
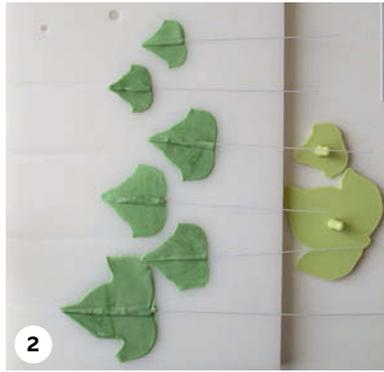
12

нижний букет и верхний. В это же отверстие вставьте композицию из 1 настурции + 2 бутонов + 1 нераспустившегося цветка.

11. В основание нижнего яруса вставьте букетик из 1 листа + 1 цветка настурции + 1 нераспустившегося цветка + 1 бутона.

12. Чуть выше композиции на нижнем ярусе вставьте букетик из 1 цветка с 1 бутонем, выведя его в центр.







9. Веточки. Проволоку №18 оберните тейп-лентой, сформируйте сверху усики, скатав из тейп-ленты жгутики и прикрепив их к концу проволоки.

10. В шахматном порядке прикрепите листочки с помощью тейп-ленты, вначале — мелкие листья, затем — средние и в конце — крупные. Не частите. Соблюдайте расстояние между листочками не менее 2 см.

1. Растопите изомальт в микроволновой печи в режиме импульсов по 15 секунд и разлейте его в 2 мисочки.

2. В одну добавьте фиолетовый краситель, в другую — розовый.

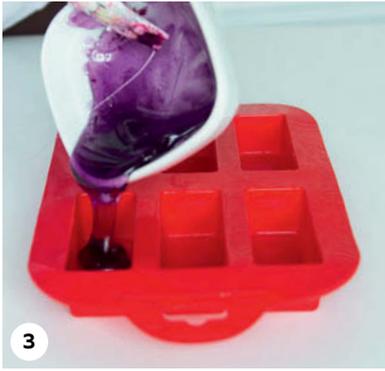
3. Разлейте в ячейки силиконовой формы и дайте застыть в течение часа.

4. Выньте застывшие плитки из формы на полотенце. Разбейте их молотком.

5. Старайтесь измельчить так, чтобы были и крупные, и средние, и мелкие «камешки».

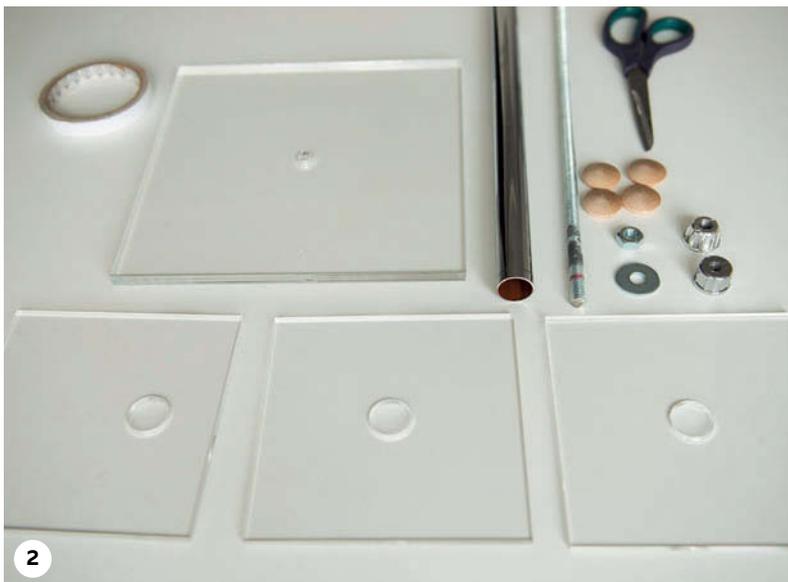
ДРАГОЦЕННЫЕ КАМНИ

- 100 г изомальта
- гелевые водорастворимые красители (фиолетовый, розовый)
- силиконовая форма
- молоток
- полотенце





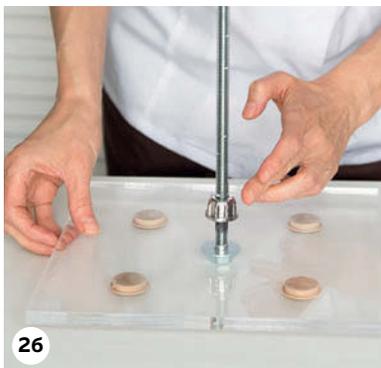
1



2



2а



2б



2в

СБОРКА

- 3 торта в виде куба со стороной 15 см
- Конструкция 2 для сборки многоярусных тортов (с. 50)
- 3 квадратные подложки, одна из которых со смещенным центром
- темный ганаш (с. 39)
- белый ганаш, окрашенный в черный цвет (с. 40)
- шпатель
- коктейльные трубочки или деревянные палочки диаметром не менее 1 см
- пинцет
- проволока №18
- молды «ягодки», «завитки», «цветочки»
- мастика для обтяжки тортов (черная)
- цветочная пыльца (черная)
- кисть из синтетики с закругленным кончиком №8
- кисть для кандурина (любая)
- кандурин (золотой)
- водка
- сахарные цветы (вьюн)
- «драгоценные камни»



1. Выровняйте все торты темным ганашом (подробнее в разделе «Выравнивание тортов ганашом», с. 42). Затем – белым ганашом, окрашенным в черный цвет.

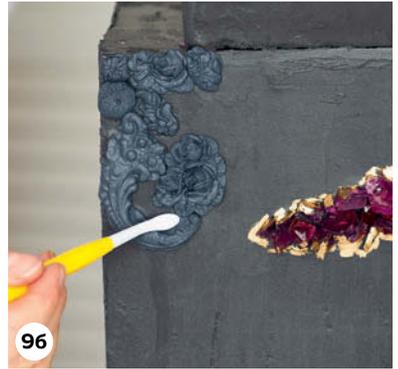
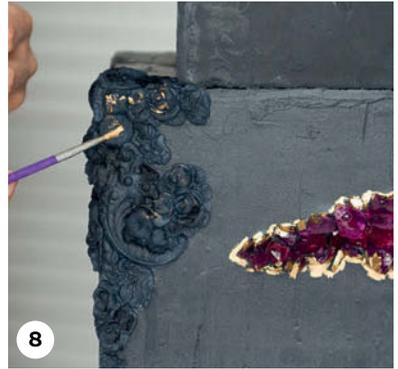
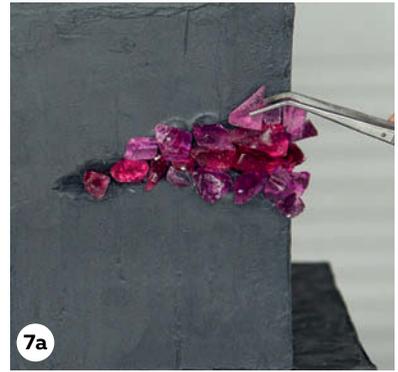
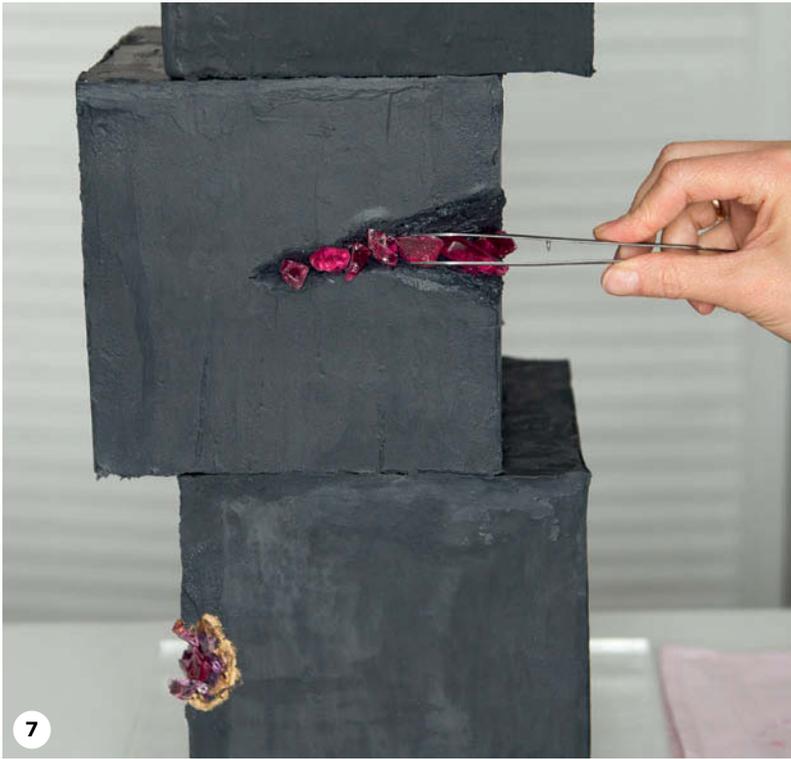
2. Для торта используйте Конструкцию 2 с квадратными подложками и центральной осью диаметром 2,5 см. Для этого приклейте ножки к основной подложке (ее толщина 1 см, размеры 30×30 см), вставьте в отверстие шпильку и закрепите ее снизу шайбой и гайкой. Сверху установите заглушку узким концом вверх. Наденьте трубу на шпильку высотой 38 см и сверху закрепите ее заглушкой.

3. Приклейте двухсторонний скотч на основную подложку. Установите нижний ярус, вставьте в него коктейльные трубочки (подробнее в разделе «Многоярусные торты. Техники сборки», с. 52).

4. Установите второй ярус со смещением.

5. Во второй ярус также вставьте коктейльные трубочки и установите третий ярус.

6. В тортах уберите шпателем участки бисквита и покройте их черным ганашом. В этих местах будут сладкие аметисты.





11



12



13



13a

7. Важно декорировать торт камнями, выкладывая их на свежий, только что выложенный крем, тогда камни надежно закрепятся. С помощью пинцета вставляйте камешки в подготовленные места, погружая их на несколько миллиметров в бисквит, чтобы они не выпали. В центре – фиолетовые, по краю – розовые.

8. Пройдитесь по краям каменных композиций кандурином, смешанным с водкой.

9. Из черной мастики для обтяжки тортов с помощью молдов сделайте цветочки, завитки и приклейте их на углы ярусов. Стекой хорошо прижмите края фигурок, чтобы они не отклеились.

10. Подкрасьте цветочки черной цветочной пыльцой, в случае если ваша мастика недостаточно черная.

11. Аккуратно нанесите кандурин, разбавленный водкой, на фигурки.

12. Для крепления вьюна надо сделать булавки из проволоки №18. Для этого оберните проволоку тейп-лентой в цвет стебля вьюна, разрежьте на кусочки длиной 5 см и согните.

13. Первую ветку вьюна с 11 листьями прикрепите по нижнему ярусу булавкой слева, затем справа, слегка подняв вьюн по диагонали.



14. На втором ярусе вставьте стебель вьюна в торт с левой стороны, прикрепите по центру булавкой.

15. На верхнем ярусе прикрепите основание вьюна с левой стороны, далее закрепите его в центральной части.

16. Подставьте и закрепите еще ветку вьюна. Расправьте листочки.



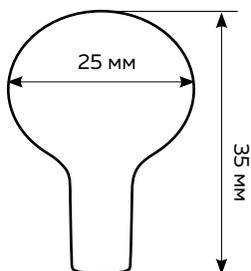




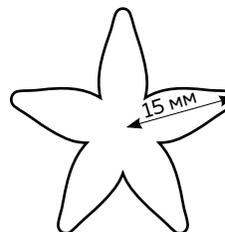
Мадам
ЦВЕТОВ

НАСТУРЦИЯ

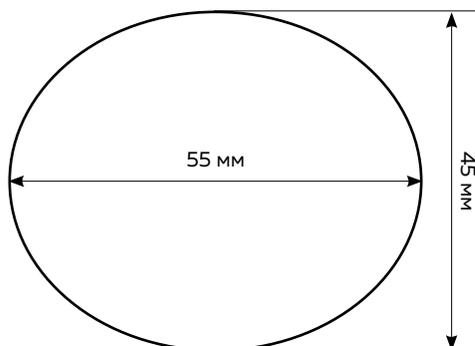
лепесток



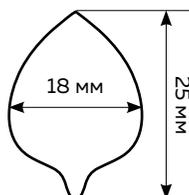
чашелистик



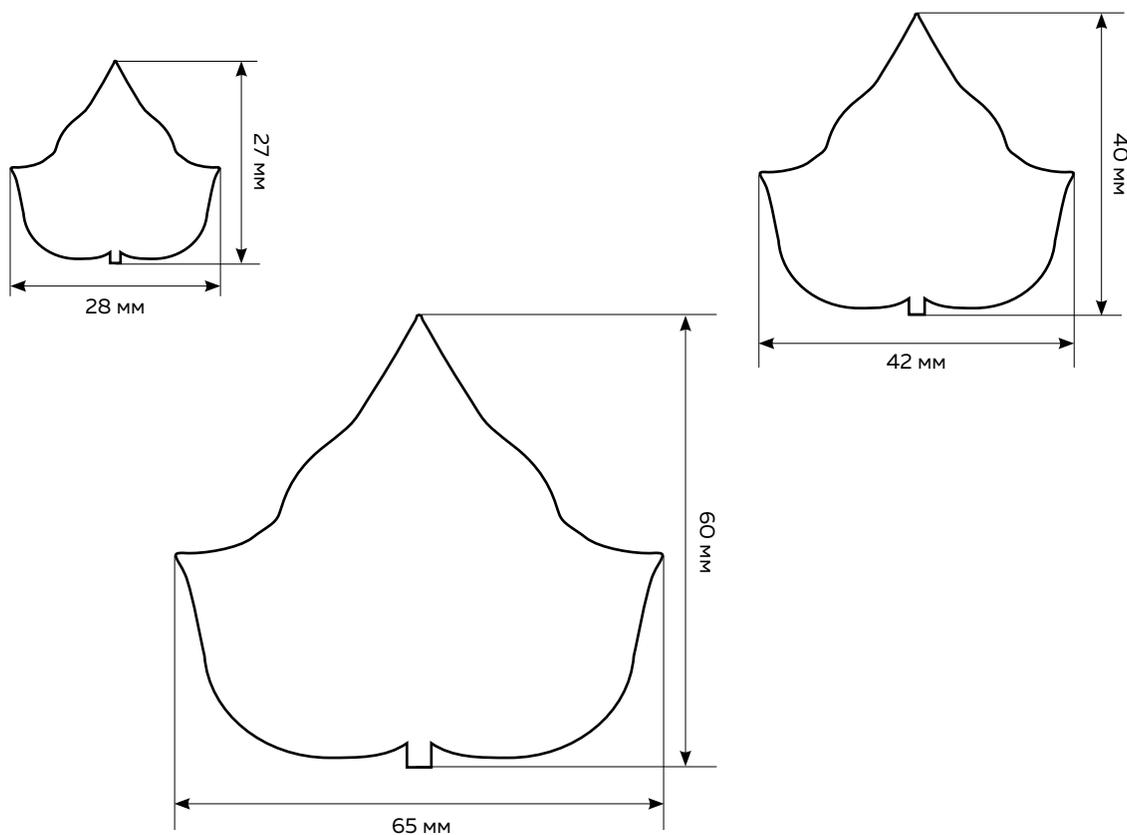
лист



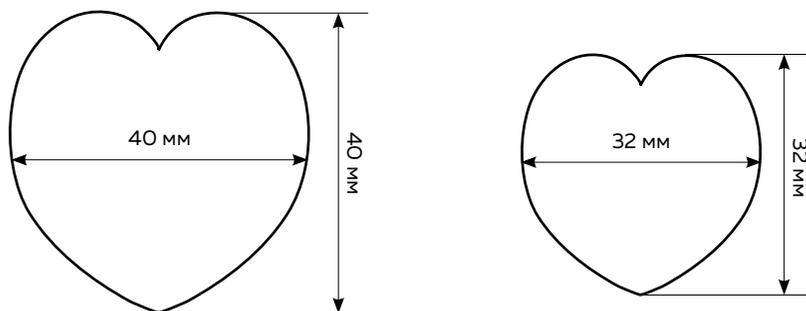
ГОРТЕНЗИЯ



ВЬЮН

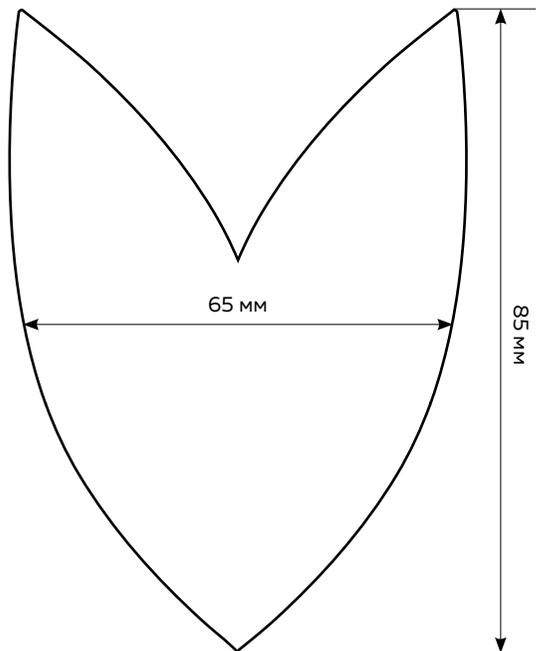
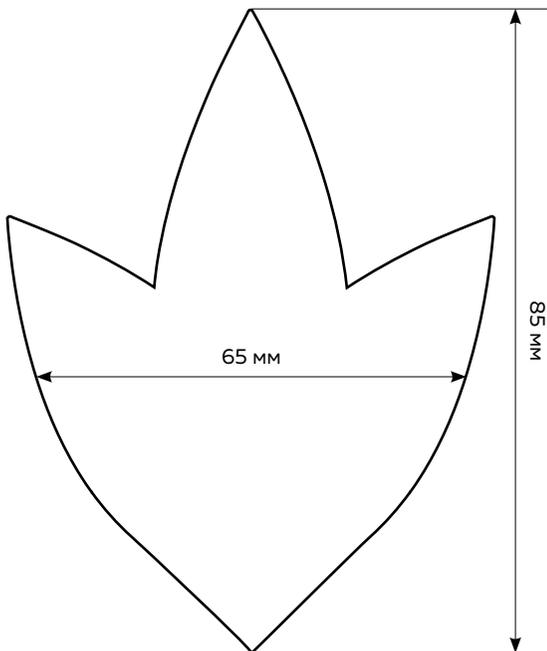
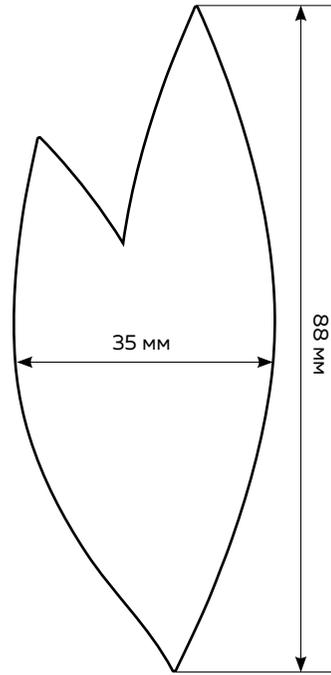
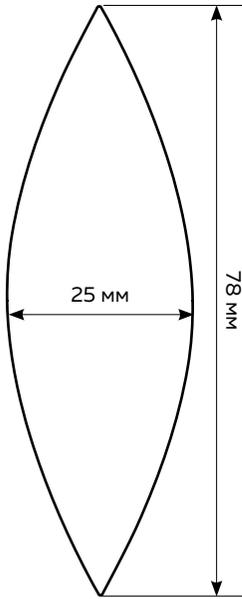


ШИПОВНИК

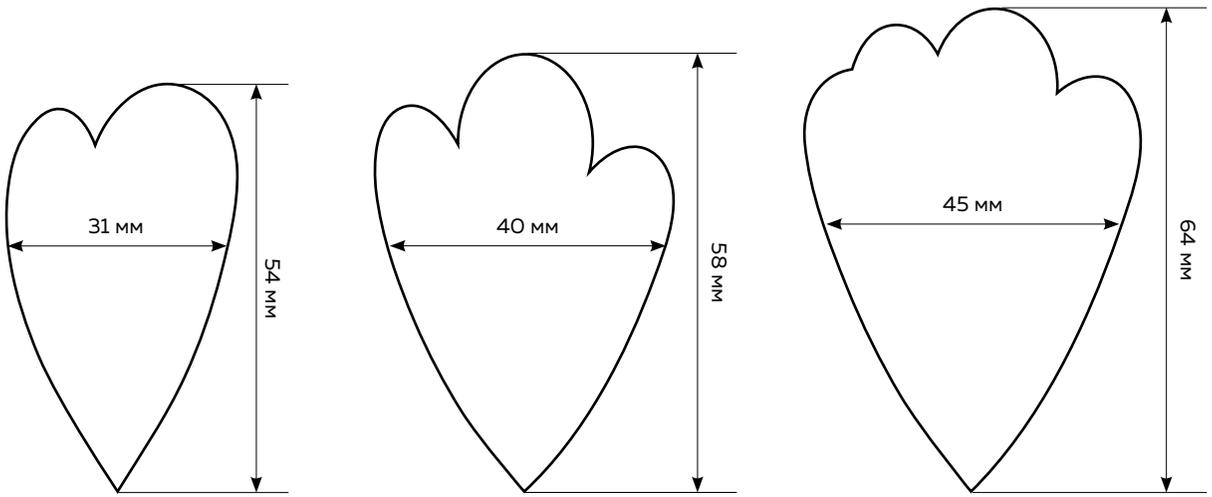


ПИОН

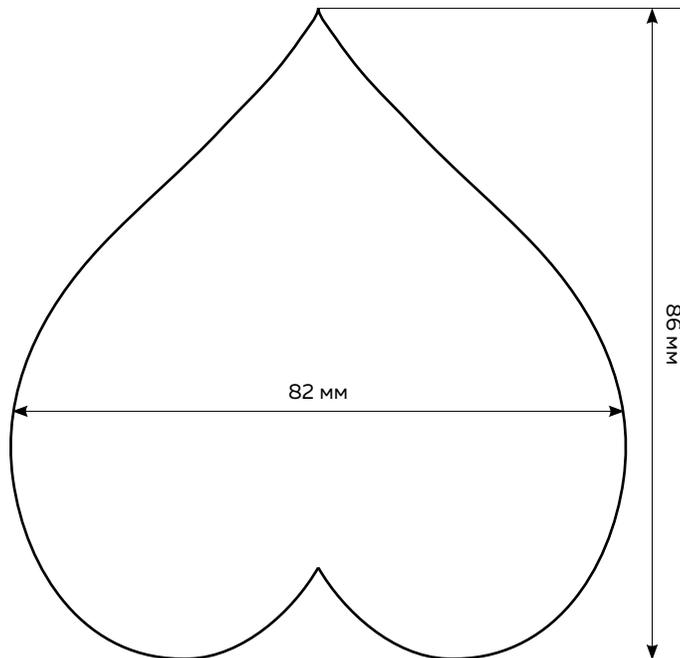
ЛИСТЬЯ



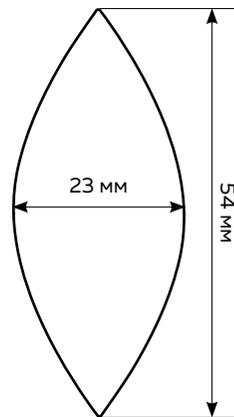
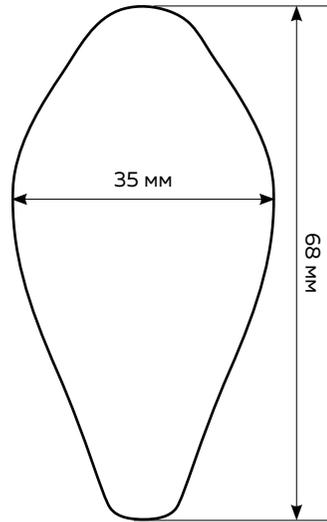
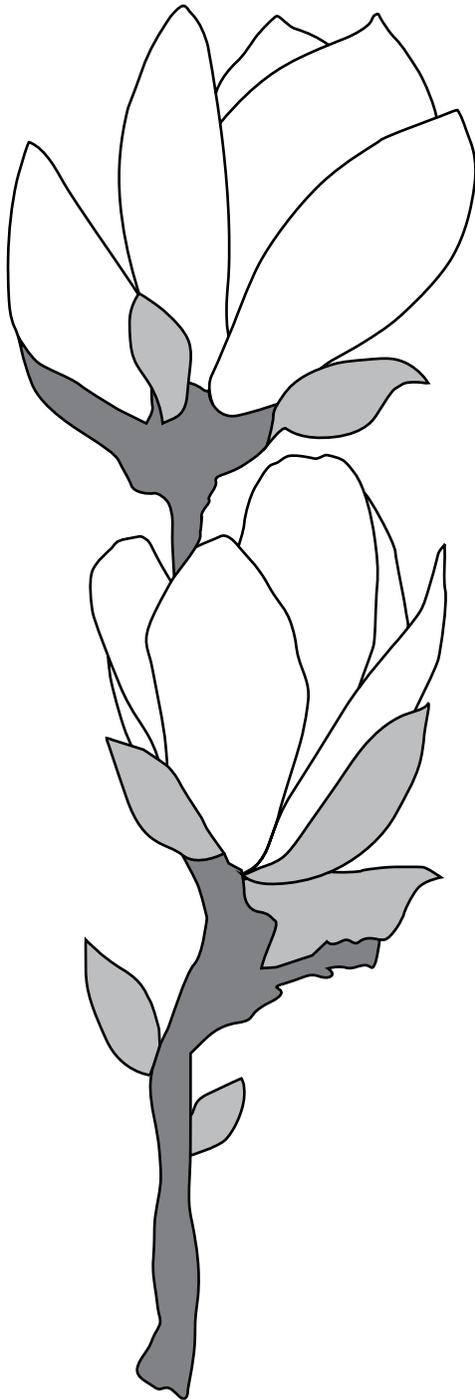
лепестки



МОНСТЕРА

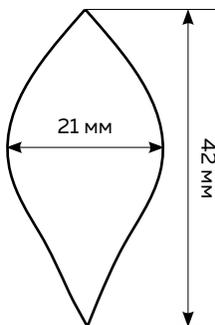


МАГНОЛИЯ

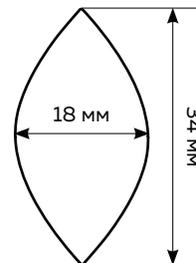
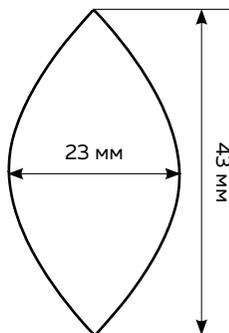


КЛЕМАТИС

лепесток

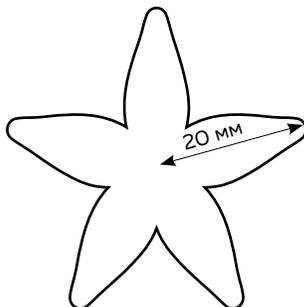
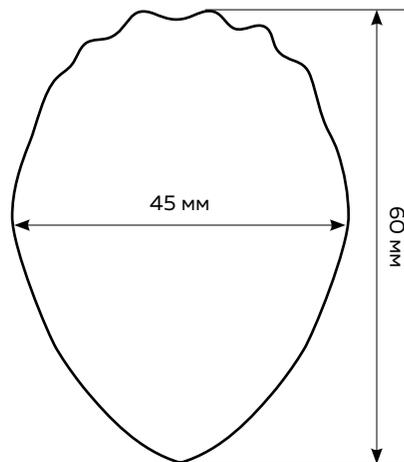
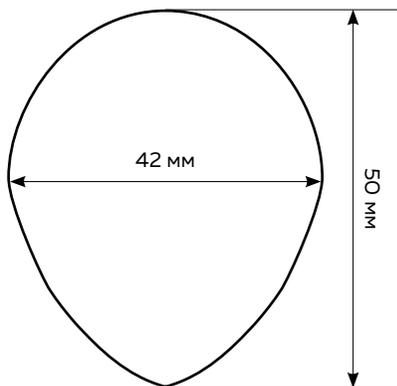
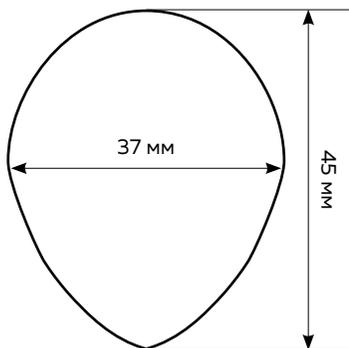


листья



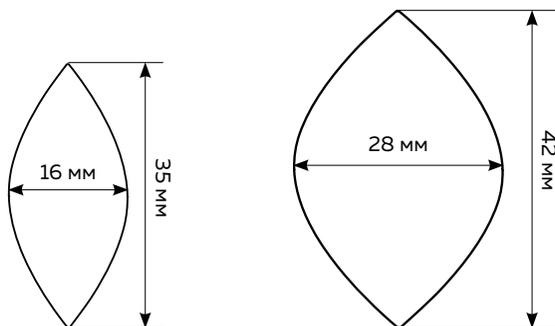
РОЗА

лепестки

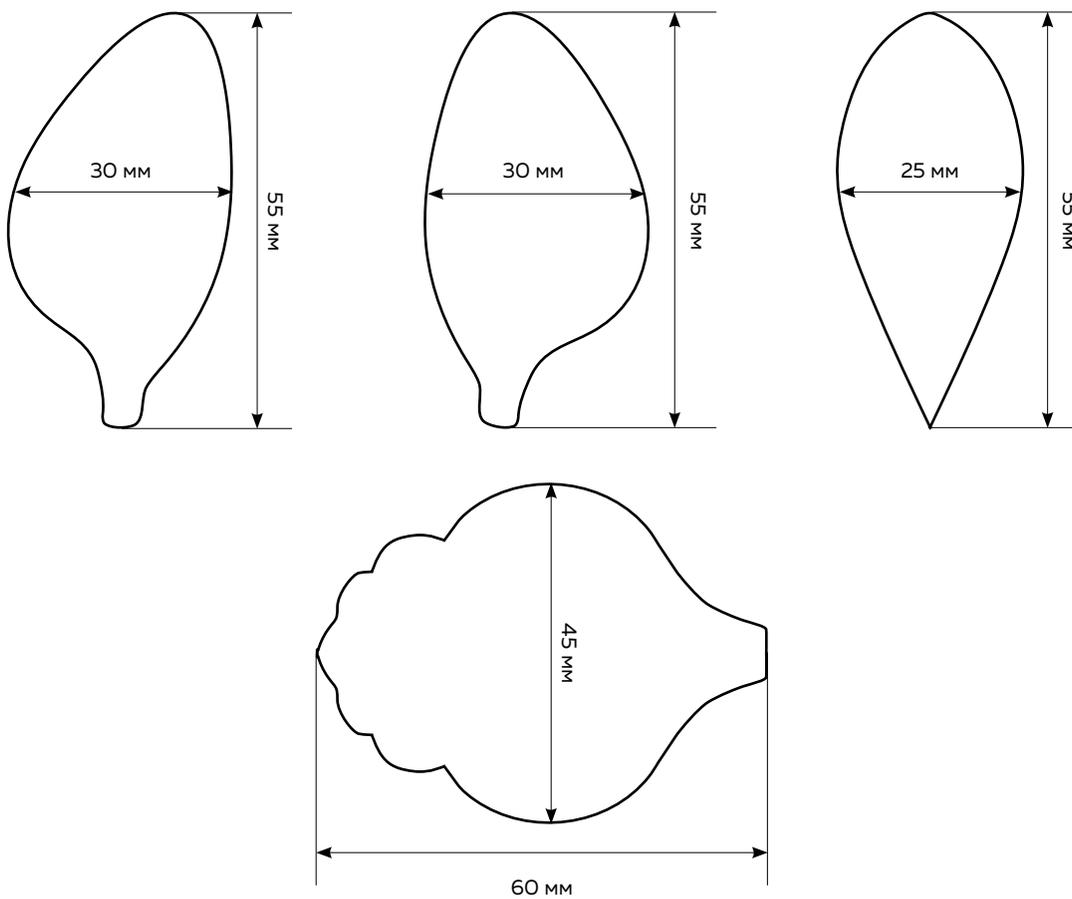


чашелистик

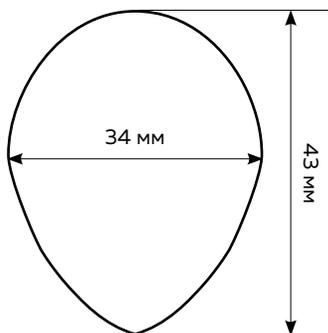
ВЕТКА ЗЕЛЕНИ



ОРХИДЕЯ

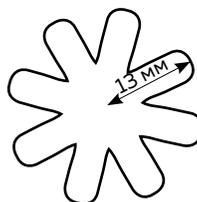


ЛИЗИАНТУС



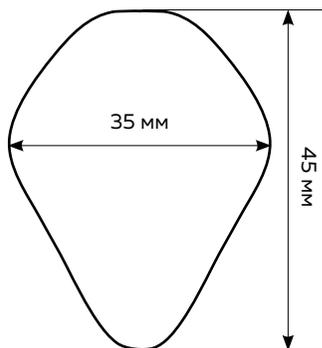
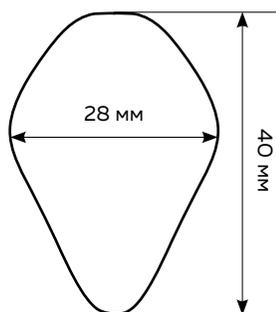
ХРИЗАНТЕМА

чашелистик

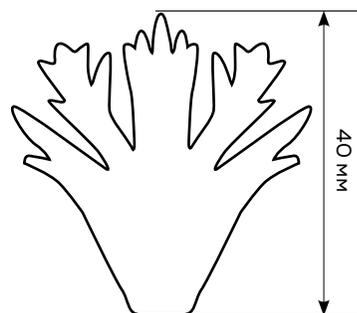


АНЕМОНА

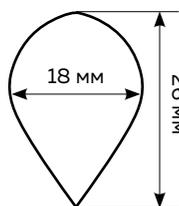
лепестки



листь



ПЛЮМЕРИЯ



Указатель



А

Активатор 16
Аэрограф 143, 144

Б

Бумага (вафельная/для выпечки/пергамент/
рисовая/сахарная/сахарная с рисунком) 18, 21,
86, 90, 91, 93, 106, 117, 119, 136, 139, 143, 150,
153, 154

В

Вайнер (анемона/вьюн/гортензия/
клематис/лепесток/лизиантус/лилия/лилия
универсальная/лист/магнолия/мак/мальва/
настурция/роза/роза рождественская) 10, 16,
22, 24, 25, 58, 61, 62, 65, 76, 79, 98, 101, 102, 103,
105, 122, 127, 131, 146, 147, 149, 150, 153, 156, 160,
166
Ванильный (сахар/экстракт) 28, 30, 31, 33, 34,
106
Вишня 34, 35
Водка 55, 71, 72, 86, 88, 130, 134, 151, 153, 154,
170, 173
Вырубка/каттер (анемона/вьюн/гортензия/
капелька/клематис/лепесток/лизиантус/лист/
магнолия/монстера/настурция/орхидея/
плюмерия/пятилистник/роза/ромашка/сердце/
чашелистик) 11, 58, 63, 65, 69, 70, 76, 79, 98, 101,
102, 103, 105, 122, 127, 129, 146, 149, 156, 166

Г

Гайка 50, 51, 171
Ганаш (белый/розовый/серый/темный) 30, 33,
35, 39, 40, 42, 44, 47, 52, 71, 72, 82, 94, 106, 116,
117, 129, 130, 133, 143, 153, 162, 170, 171
Глазурь шоколадная (белая) 82, 85, 117, 120
Губка (для декупажа/поролоновая) 86, 88, 130,
134

Д

Дощечка с прожилками 10, 22, 58, 65, 76, 79,
98, 101, 102, 103, 105, 112, 122, 127, 146, 149, 156,
159, 166

Ж

Желатин (листовой) 18, 19, 20, 21, 34, 35
Жидкость для снятия лака 13
Жир кондитерский 16, 18, 21

З

Заглушка 50, 51, 163, 171
Зажигалка 58, 65, 69, 76, 91
Золото пищевое 13, 71, 72, 130, 134, 151, 154
Зубочистка 156

И

Игла 82, 85
Изомальт 166, 168

К

Какао-масло 40
Какао-порошок 34
Кандурин (золотой) 13, 71, 72, 86, 88, 129, 134,
151, 153, 154, 170, 173
Карандаш 18, 86, 91, 136, 139
Картон 44, 82, 85, 117
Кислота лимонная 106
Кисть (белка) (№ 0/1/6/8) 12, 18, 82, 86, 87, 90, 93
Кисть (синтетика) с закругленным кончиком
(№ 0/1/8/10/12) 12, 13, 18, 58, 65, 69, 71, 76, 86,
98, 102, 105, 106, 110, 112, 113, 114, 115, 116, 117,
120, 122, 127, 130, 134, 136, 146, 148, 149, 151,
156, 159, 162, 166, 170
Клей кондитерский 13, 18, 21, 24, 58, 64, 65, 67,
69, 91, 93, 122, 125, 131, 136, 139, 162
Коврик/мат (для моделирования цветов/
для сушки цветов/поролоновый/силиконовый)
10, 11, 19, 22, 24, 25, 58, 61, 62, 65, 67, 70, 76, 79,
90, 94, 98, 101, 102, 103, 105, 122, 127, 129, 130,
133, 146, 147, 149, 156, 157, 166
Колесико 11, 64, 65, 67, 76, 102, 104, 117, 119, 122,
125, 127, 129, 156, 160
Кольцо кондитерское 28, 30, 31, 33, 34, 35, 36,
42
Корица молотая 28
Краситель пищевой (бежевый/
белый/«бургунди»/гелевый/голубой/
диоксид титана/жирорастворимый/
зеленый/коричневый/красный/лавандовый/
оранжевый/пастообразный/розовый/сухой/
темно-фиолетовый/фиолетовый/фуксия/
черный) 13, 18, 21, 40, 71, 76, 81, 86, 87, 88, 90,
93, 94, 106, 110, 112, 116, 119, 120, 122, 125, 127,
129, 130, 133, 136, 139, 140, 143, 144, 146, 148,
151, 153, 156, 159, 160, 162, 166, 168, 170
Крахмал (картофельный/кукурузный) 21, 31, 33
Крем детский 16

Круглогубцы 12, 58, 65, 67, 69, 76, 90, 91, 98, 102, 112, 129, 134, 136, 139, 146, 154, 156, 159, 160, 164

Кусачки 12, 58, 62, 65, 67, 69, 76, 79, 91, 93, 98, 101, 103, 105, 112, 113, 115, 116, 122, 127, 129, 139, 146, 147, 149, 156, 166

Л

Лак кондитерский 13, 98, 102, 114, 115, 116, 122, 125, 127, 129, 149, 150, 156, 160, 162, 166

Лента 48, 50

Лента/пленка ацетатная (пищевая) 20, 30, 33, 35, 36, 42, 44, 47, 71, 72, 74, 82, 96, 106, 109, 110, 112, 117, 120, 134, 144, 154, 164

Линейка 45, 82

Лист растения 16

Ложка пластиковая 65, 67

Лопатка (кондитерская) 44, 94, 106, 129, 143

М

Масло кокосовое 16, 18, 19, 20, 21

Масло сливочное 28, 30, 31, 33, 34, 39, 40, 106

Мастика/паста сахарная (белая/бежевая/голубая/зеленая/для лепки фигурок/для обтяжки тортов/розовая/цветочная/черная) 12, 16, 18, 20, 21, 22, 24, 58, 61, 62, 63, 65, 67, 69, 70, 76, 79, 82, 83, 85, 88, 90, 91, 93, 94, 96, 98, 101, 102, 103, 104, 105, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 119, 120, 122, 123, 125, 127, 129, 130, 131, 133, 136, 143, 146, 147, 149, 150, 151, 153, 156, 157, 159, 160, 166, 170, 173

Мастихин 71, 72

Мед 112

Молд (3D-вайнер) (бутон/завиток/лист/птичка/середина ромашки/хризантема/цветочек/ягодка) 11, 69, 130, 131, 170, 173

Молоток 168

Морковь 28, 30

Мука пшеничная 28, 31, 33, 34, 112

Мускатный орех молотый 28

Н

Нож (канцелярский/для пиццы) 36, 48, 82, 85, 106, 109, 133, 150, 153

Ножка 50, 51, 171

Ножницы 12, 18, 71, 76, 82, 90, 125, 129, 130, 131, 136, 139, 146, 149, 150, 156, 159

Ножовка 51

О

Орех (кешью) 28, 30

П

Палитра 86, 93

Палочка (деревянная/древовидная) 11, 50, 52, 53, 55, 71, 82, 85, 94, 95, 106, 109, 116, 117, 129, 143, 156, 157, 162, 170

Пенопласт (пенополистирол) 10, 48, 58, 133, 150, 153

Перчатки 94

Пинцет 71, 72, 94, 106, 110, 117, 120, 130, 134, 151, 154, 170, 173

Пистолет клеевой 48

Подложка (квадратная/круглая/из оргстекла/усиленная) 33, 35, 42, 48, 50, 51, 52, 53, 55, 95, 109, 117, 163, 170, 171

Подставка деревянная 53

Полотенце (бумажное) 10, 62, 168

Посыпка кондитерская 106, 110

Проволока № (18/20/22/24/26/28/30/33/35) 11, 12, 16, 18, 22, 24, 58, 62, 65, 67, 69, 76, 79, 90, 91, 93, 98, 101, 102, 103, 104, 105, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 122, 123, 127, 129, 136, 139, 140, 146, 147, 149, 150, 156, 159, 160, 162, 164, 166, 168, 170, 173

Прищепка 90

Противень 90

Пульверизатор 18, 91, 93, 117, 119, 136, 139, 151, 153

Пыльца цветочная («reony rose»/баклажан/белая/бордовая/голубая/декоративная/желтая/зеленая/лавандовая/насыщенно-розовая/нежно-розовая/пастельно-желтая/розовая/светло-зеленая/синяя/слива/фиолетовая/черная/«черная смородина»/«эвкалипт»/ярко-желтая) 12, 58, 63, 64, 65, 67, 69, 70, 76, 79, 98, 101, 102, 104, 105, 112, 113, 114, 115, 122, 125, 127, 136, 146, 147, 148, 149, 150, 153, 156, 159, 162, 166, 170, 173

Р

Разрыхлитель 28, 112

Растворитель кондитерский 13

Растительное масло 28, 30

С

Салфетка 42, 63, 82, 86, 87, 116, 133

Сахар (пудра) 18, 19, 20, 21, 28, 30, 31, 33, 34, 35, 36, 106, 112, 130, 133
Свеча 76
Серебро пищевое 13, 94, 96, 106, 110, 117, 120
Сироп (глюкозный/кокосовый/лимонный/миндальный) 18, 19, 21, 36, 38, 130, 133
Скалка 10, 22, 58, 62, 65, 67, 76, 82, 83, 98, 101, 102, 103, 105, 117, 122, 125, 127, 130, 146, 149, 156, 166
Скотч 72, 106
Скотч двухсторонний 48, 50, 51, 53, 55, 95, 109, 163, 171
Сливки 28, 30, 39, 40
Смородина черная 31, 33
СМС (КМЦ/карбоксиметилцеллюлоза) 18, 19, 21
Сода пищевая 28, 34
Соль 28, 30
Спирт 50, 55
Стаканчик бумажный 112
Стека-шарик (металлическая/пластиковая) 11, 58, 61, 62, 64, 65, 67, 70, 76, 122, 127, 129
Стека «Дрезден» 11, 129, 131, 156, 157, 173
Стоматологическая масса 16
Суперклея 50, 51
Сыр творожный 28, 30, 31, 33, 34, 40

Т

Тейп-лента (белая/зеленая/зелено-коричневая/коричневая) 10, 58, 63, 65, 67, 69, 76, 81, 98, 101, 102, 104, 105, 112, 113, 114, 115, 116, 122, 125, 127, 129, 136, 139, 140, 146, 147, 148, 149, 150, 151, 154, 156, 159, 160, 162, 164, 166, 168, 173

Трафарет 129, 130
Трубка 50, 51, 55, 151, 163, 171
Трубочка коктейльная 52, 53, 55, 71, 82, 85, 94, 95, 106, 109, 116, 117, 129, 143, 162, 164, 170, 171
Тычинки (белые/мелкие/черные) 12, 98, 101, 136, 156, 159

У

Утюжок кондитерский 82, 83, 94, 95, 117, 119, 129, 130, 131, 133, 143, 150, 151, 153

Ф

Форма силиконовая 168

Ш

Шаблон (анемона/ветка зелени/вьюн/гортензия/клематис/лепесток/лизианус/лист/магнолия/монстера/настурция/орхидея/пион/плюмерия/пятилистник/роза/сердце/хризантема/чашелистник/шиповник) 11, 18, 76, 90, 91, 98, 102, 105, 122, 127, 129, 136, 139, 146, 149, 156, 166, 178-185

Шайба 50, 51, 171

Шоколад (белый/темный) 39, 40, 82, 85, 117, 120, 143

Шпажка 62, 156

Шпатель 42, 44, 71, 72, 94, 106, 109, 130, 133, 162, 170, 171

Шпилька 50, 51, 163, 171

Штамп «буквы» 143, 144

Я

Яйцо 18, 19, 21, 28, 31, 34, 106, 112

УДК 641.55
ББК 36.997
Б86

Фото в блок *Е. Бочарова, Е. Каплар*

Фото на переплет *Е. Каплар*

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

КУЛИНАРИЯ. ГОТОВИТ ШЕФ

Бочарова Евгения Юрьевна

САХАРНЫЕ ЦВЕТЫ

Пошаговый гид по созданию цветов из сахарной мастики для декора тортов

Ответственный редактор *Анна Братушева*
Редакторы *Надежда Кузнецова,*
Светлана Першина, Валерия Мерзлякова
Технический редактор *Тамара Анохина*
Обложка, верстка *Юлия Анохина*
Препресс *Антон Бельтиков*
Корректор *Валерия Мерзлякова*

Страна происхождения: Российская Федерация
Шығарылған елі: Ресей Федерациясы

ООО «Издательство «Эксмо»
123308, Россия, город Москва, улица Зорге, дом 1, строение 1, этаж 20, каб. 2013.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru
Өндiрушi: «ЭКМО» АҚБ Баспасы,
123308, Ресей, қала Мәскеу, Зорге көшесi, 1 үй, 1 қабат, офис 2013 ж.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru.
Тауар белгiсi: «Эксмо»
Интернет-магазин: www.book24.ru

Интернет-магазин: www.book24.kz
Интернет-дүкен: www.book24.kz
Импортер в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы»
Қазақстан Республикасындағы импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.
Дистрибутор и представитель по приему претензий на продукцию,
в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»
Қазақстан Республикасында дистрибутор және өнім бойынша арыз-талаптарды
қарындаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС,
Алматы қ., Дембровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.
Тел.: 8 (727) 251-59-90/91/92. E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.
Сертификация туралы ақпарат сайты: www.eksmo.ru/certification
Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ
о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо»
www.eksmo.ru/certification
Өндiрген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Бочарова, Евгения Юрьевна.

Б86

Сахарные цветы : пошаговый гид по созданию цветов из сахарной мастики для декора тортов / Евгения Бочарова. — Москва : Эксмо, 2022. — 192 с. : ил. — (Кулинария. Готовит шеф).

ISBN 978-5-04-109418-8

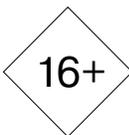
Книга «Сахарные цветы» Евгении Бочаровой — это настоящая сказка! Включайте вальс Чайковского, ищите вдохновение — и добро пожаловать в мир сахарной флористики и сладкого декора. Евгения Бочарова, профессиональный кондитер-декоратор, поможет вам сделать не только вкусный торт, но и красивый! Книга станет приятным открытием как для новичков, так и для профессионалов, расширяющих свои горизонты! Найдите свой стиль вместе с книгой «Сахарные цветы».

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-109418-8

© Бочарова Е., текст, фото, 2021
© Каплар Е., фото, 2021
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2022

Дата изготовления / Подписано в печать 29.11.2021.
Формат 84x100^{1/16}. Печать офсетная. Усл. печ. л. 18,67.
Тираж экз. Заказ



ISBN 978-5-04-109418-8



9 785041 094188 >

ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ К НАМ!

ХЛЕБ*СОЛЬ
КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

мы в СОЦСЕТЯХ:

breadsalt.publisher

■ **ЧИТАЙ·ГОРОД**

В электронном виде книги издательства вы можете
купить на www.litres.ru

ЛитРес:
один клик до книги



book 24.ru

Официальный
интернет-магазин
издательской группы
«ЭКМО-АСТ»



Вместе со своей книгой я приглашаю вас в путешествие в мир сахарной флористики и сладкого декора.

Шаг за шагом вы будете узнавать что-то новое, интересное. Сначала вдохновляться, а затем погружаться в изучение деталей. Важно не просто читать, а применять приобретенные знания на практике. Отработайте полученные навыки на домашних тортах или муляжных ярусах, а затем смело берите заказы и украшайте свои торты, используя изученные техники, изысканно, со вкусом.

Мне очень хочется, чтобы книга стала для вас полезной и чтобы, поняв главное, вы вышли за ее рамки и сотворили Свой декор, Свой десерт. Чтобы ваши торты стали узнаваемы, а у вас появился свой собственный почерк.

Ваша Евгения Богарова



В КНИГЕ ВЫ НАЙДЕТЕ:



пошаговое и очень детальное объяснение процесса лепки и сборки каждого цветка



подробное описание окрашивания сахарных цветов и работы с красителями



примеры авторского декора тортов из созданных цветочных композиций

ISBN 978-5-04-109418-8



9 785041 094188 >

ХЛЕБ*СОЛЬ

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

@ breadsalt_ru