

Украшаем кремовый торт в акварельной технике

Есть сладкоежки, которые не признают мастику на десертах. Одни кондитеры не любят с ней работать, другим она не нравится на вкус. Заказчики, которые хотят недорогой торт, тоже обойдут мастичный стороной.

Украшение кремового торта, конечно, не такое яркое, как у покрытого сахарной пастой. Но есть один способ декора, который позволяет сделать просто нереальную красоту без ущерба бюджету.

Что нужно для создания торта в технике “Акварель”?

Для декора потребуется набор, который практически всегда есть у кондитера:

1. Собранный и хорошо выровненный торт.
2. Крем для мазков, который использовался при выравнивании (ганаш, крем-чиз).
3. Шпатель.
4. Кондитерский скребок.
5. Крутящаяся подставка под торт.
6. Красители (лучше гелевые, они дают насыщенный цвет, есть богатая палитра).
7. Диоксид титана (для получения нужного оттенка крема).
8. Декор для поверхности торта.

Подойдут также кухонный нож, крутящаяся подставка из микроволновки, любые пищевые красители, которые найдете в супермаркете, если у вас нет перечисленного инвентаря. Правда, с ними торт может не получиться с первого раза, если у вас не было подобного опыта. Ну и с подручными средствами выравнивать поверхность десерта сложно. На неровный торт декор ложится хуже и не выглядит так красиво, как на картинках. Пробуйте делать еще раз, если не получилось украсить сладость с первого раза.

Как делается оформление торта в стиле “Акварель”?

Главная основа для красивого декора - это идеально ровный торт. Как его добиться? Практика, практика и еще раз практика. Дальше готовим крем для мазков. Добавляем в него красители, которые по цвету сочетаются между собой. Делайте 2-3 набора цветного крема. Диоксид титана поможет добиться красивых пастельных тонов, если вам нужен торт в нежном окрасе для крестин, свадьбы, дня рождения. Дополнительно надо оставить немного белого крема для получения плавных разводов.

После этого шпателем кладем крем большими мазками на поверхность десерта. Рядом располагаем белые мазки, чтобы получить красивые переходы. Смотрите, как на **фото** делает это мастер. Перед каждым использованием нового цвета нужно обязательно вытирать инструмент.

Затем тем же шпателем, но уже не вытирая, плавно растягивайте мазки в нужном направлении. Выровняйте поверхность с помощью кондитерского скребка, уберите ненужный крем, который собрался на ребрах торта. Все, декор кремом готов, можно продолжать оформлять десерт.

Что добавить сверху на торт, который украшают акварельные мазки?

На поверхности десерта располагают такие пищевые и несъедобные украшения:

- Живые цветы (предварительно помыть и изолировать стебли).
- Конфеты (“Ferrero Rocher”, “Рафаэлло”, “Kinder Surprise”).
- Печенье (“Oreo”, “Milka”).
- Макаруны
- Меренга.
- Кондитерская посыпка.
- Фрукты и ягоды (надо покрыть желатином, чтобы не заветривались).