Новогодняя Опера и шоколадная елка

(29 декабря 2013)

Попросили меня испечь в подарок 2 торта (на 40 человек). Решила испечь Оперу и торт с клюквой и розмарином.
Оперу успела сделать, а второй торт стоит в морозилке, вот уложу своих мальчуганов, и начну глазировать.
А пока Опера от Кристофера Фельдера. Рецепт находится здесь. Люблю этот рецепт, хотя есть в списке еще 2 варианта Оперы, которые очень хочу опробовать.
Елочки для декора и завитушку делала сама, а вот мелкие шоколадные украшения купила.
В этот раз довольна, как пропитала, хотя нижний и средний корж можно было и побольше. В общем, все приходит с практикой. Кто еще раздумывает делать ли Оперу, однозначно - делать. Она стоит всех усилий, хотя все делается очень просто (выпечь 3 коржа, сделать ганаш и масляный крем, ну, а в конце - самую простую и легкую глазурь). Это только кажется, что долго и сложно, руки сделают все, что нужно.
Очень надеюсь, что понравится тем, кому предназначен этот торт-пирожное.


© Elena Tsoy
eastflower.livejournal.com


© Elena Tsoy
eastflower.livejournal.com

Начала работать с шоколадом. Спасибо подруге, которая привезла мне рельефные листы для шоколада и спрей - замораживатель для шоколада.
Шоколадную елку делала впервые, она у меня получилась немного кривоватой, думаю, для первого раза нормально. Надо будет еще потренироваться.
Хотела использовать для декора второго торта, но что-то кривую не хочется ставить.



А еще я все-таки испекла штоллен, только все сфотографировать не получается. Убрала настаиваться до Рождества!
Всех с Наступающим! Добра, счастья, здоровья и больших успехов во всем!

Комментарии (49)

cookonline 29 декабря 2013 18:23

Она действительно того стоит) Очень по-новогоднему у тебя получилось)))

eastflower 29 декабря 2013 18:29

Ирочка, спасибо! Старалась, чтобы с Новым годом что-то было связано :-)))

lenkazhestyanka 29 декабря 2013 18:24

Ощутила острое желание испечь этот торт :) Лена, ты не зеаешь, где самый толковый мастер-класс или может, у тебя есть подробно?

eastflower 29 декабря 2013 18:31

Толковый масстре-класс есть у Нины на сайте, она подробно описывает, как раз для первого раза.Я готовила первый раз по ее рецепту, получилось все хорошо.

margeriten26 29 декабря 2013 18:25

Леночек! Супер! Супер!! Супер!!! И я ёлку делала, моя тоже кривая. Выставлю в посте про домик.

eastflower 29 декабря 2013 18:32

Леночка, ура! Мы сделала вместе. Ничего, зато теперь не страшно браться за это дело. Я делала маленькую, надо будет побольше сделать, как Мишель Вийом показывал. Жду твою елочку. А я до домика никак не дойду, наверное, уже к Рождеству сделаю или к старому новому году.

susan_72 29 декабря 2013 18:30

Лена,ну как ты вовремя.. вот,сиделв листала журналы,искала глазурь на торт и тут ты.. С наступающим,счастья и больших творческих успехов!!!

eastflower 29 декабря 2013 18:33

Сусанна, как я рада, что вовремя. Спасибо большое! Глазурь у Фелдера очень простая, но ложится идеально.

lifetastesgreat 29 декабря 2013 18:32

Леночка, даже по фото видно, что опера у тебя правильной высоты и вкусноты!! А чтр за торт с розмарином и клюквой?!

eastflower 29 декабря 2013 18:34

Анечка, спасибо большое! Торт с розмарином и клюквой из мастер-класса Маши Селяниной (осенние торты), очень вкусное сочетание (фисташковый бисквит, кремю из клюквы, клюквенное кули, крем розмариновый с маскарпоне).

larik_malasha 29 декабря 2013 18:41

молодец! очень красивый торт!

eastflower 29 декабря 2013 18:44

Ларисочка, спасибо большое!

toychik 29 декабря 2013 19:27

Насмотрелась на красоту шоколадную,пойду съем шоколадку.:)))

eastflower 29 декабря 2013 20:37

Спасибо! Шоколад такой, всегда хочется съесть.

sunpolina 29 декабря 2013 19:43

Какой прекрасный торт! Да и ёлочка симпатяга ;)

eastflower 29 декабря 2013 20:38

Полиночка, спасибо! Оперу только в первый раз трудно делать, а потом уже, как обычный торт. Я в этот раз разбила процесс, так вообще показалось, что быстро сделала.Елочка с МК Мишеля.

i_muminov 29 декабря 2013 20:33

Какая тонкая работа получилась. Елена очень и очень здорово!!!

eastflower 29 декабря 2013 20:39

Искандар, спасибо большое! Очень надюсь, что заказчику понравится.

iiirusya 29 декабря 2013 21:32

Классная ёлочка!

eastflower 29 декабря 2013 21:44

Ирочка, спасибо большое!

innagenne 29 декабря 2013 22:28

Леночка, елки такие хорошенькие! С наступающим тебя, твою семью! Всех благ ваи! Радости, здоровья, успехов в твоих начинаниях!

eastflower 30 декабря 2013 00:53

Инночка, спасибо большое!

para_gn0m0v 29 декабря 2013 22:32

Я, наверно, на Оперу никогда не решусь. Елочка вполне себе симпатичная. Леночка, и тебя с наступающим Новым годом!

eastflower 30 декабря 2013 00:58

Оксаночка, решайся, она не сложная - считай, это бисквит с масляным кремом. Но зато, когда попробуешь, то поймешь, что потраченное время этого стоит. Ты разбей процесс на 2-3 дня, тогда получится все легко и не заметно будет.

wowcook 29 декабря 2013 22:58

Когда ты всё успеваешь?)))

eastflower 30 декабря 2013 01:00

Оля, сама не думала, что надо будет печь. В пятницу позвонили и попросили. Муж помог - в субботу детей покатал на машине, я бисквит испекла, а когда приехали, то быстро крем и ганаш, ну и собрала. А вечером уже пекла второй.Сегодня свекровь с детьми посидела, так что я закончила. Сама-то я ничего не успеваю, это родные помогают.

7chocolat 29 декабря 2013 23:29

а у меня очень похожая елочка, только зеленая и колючая))

eastflower 30 декабря 2013 01:00

Настюш, тоже уже начала праздновать (я про елочку)?

vsetajnoejavnoe 30 декабря 2013 00:10

ой, Лен, какие ёлки на торте!всё собираюсь повторить именно эту Оперу :)

eastflower 30 декабря 2013 01:02

Викуль, мне ее почему-то очень просто делать. У меня уже весь процесс занимает 3 часа (с учетом стояния в морозилке перед заливкой глазури). Попробуй, думаю, тебе понравится.

tvoyareklama 30 декабря 2013 00:30

Очень красивый тортик :)

eastflower 30 декабря 2013 01:02

Спасибо большое!

tanyakasko 30 декабря 2013 01:21

очень красивый тортик! Оперу люблю)))) надо будет тоже как-то повторить её….. декор просто волшебный!! и ничего ёлочка не кривая!!! это ты придираешься…. в лесу ёлки идеально ровными не бывают…. это же природа)))) в этом и есть свой шарм))))

eastflower 30 декабря 2013 08:52

Танечка, спасибо! Оперу трудно не любить :-)).

tania_bondarets 30 декабря 2013 02:19

очень красиво) елку ставь смело)

eastflower 30 декабря 2013 08:56

Танюшка, поняла, спасибо! Поставлю.

frune4ka 30 декабря 2013 02:27

Леночка, ты уже такой мастер! Все у тебя очень красиво получилось!!!

eastflower 30 декабря 2013 08:57

Юль, ну, скажешь, тоже мастер :-)). До мастера еще учиться и учиться. Просто уже потихоньку рука набивается, чему я очень рада. Увидев торт, сын заказал себе такой же :-)). Пошла печь.

jd_ganna 30 декабря 2013 03:30

Ох, торты не по моей части. Красивый! И ёлка прикольная, ничего что кривая.А я вот хочу еще дрожжево йштоллен испечь, но не знаю, успею ли…

eastflower 30 декабря 2013 08:58

Жанночка, желаю успеть испечь, чтобы к Рождеству отлежаться успел, хотя есть еще старый новый год. Я испекла, еще не пробовала.

sanvule 30 декабря 2013 10:42

Украшение на Опере великолепное!

eastflower 30 декабря 2013 11:27

Викуль, спасибо большое! Вот начинаю потихоньку шоколад осваивать.

litado 30 декабря 2013 11:35

Очень красивая "Опера", а в елочки я просто влюблена.Согласна, этот торт однозначно стоит делать. Я не любитель кофейно-шоколадной выпечки, но с этим тортом у меня особая любовь.

eastflower 30 декабря 2013 11:39

Юля, спасибо большое! Да, Опера очень странная штука: очень вкусная и запоминающаяся. Я знаю лишь единицы, кому она не понравилась. Сама не люблю масляный крем, но в Опере я его не замечаю. Хотя, много ее не съешь, очень уж сытная.

zykerka_zuki 30 декабря 2013 12:12

Леночка тортик как всегда прекрасный!!!!!!

eastflower 30 декабря 2013 12:27

Оксаночка, спасибо большое! Очень старалась, надеюсь, что понравится.

flamebelle 30 декабря 2013 16:03

Новогодняя версия моего любимого торта! Шикарный!!!

eastflower 30 декабря 2013 16:16

Оксаночка, спасибо! Я ее тоже люблю, но в последнее время только дл ядругих пеку, надо своим испечь.

eastflower 30 декабря 2013 21:15

Да, она вкусная! Надеюсь, людям понравилась.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ **@ТелеЦойка** ·
https://t.me/tsoikaeast

