Спасибо! (23 февраля 2014)



Хочу сказать спасибо Ксении **logped** за прекрасный подарок. Когда я развернула и увидела полотно, у меня аж дух захватило - так красиво, такая тонкая работа. Ксения низкий вам поклон, восхищаюсь вашим терпением, умением. Обязательно

сделаю для полотна рамку и повешу на самое видное место.
Это для меня стимул двигаться дальше и достигать новые вершины. Для меня вышивка - это целое искусство, от которого я прихожу в восторг.
Спасибо вам огромное!

А у меня были проблемы с интернетом и браузером. В итоге муж 2 дня сидел и решал эти технические неполадки. Если честно, то в компьютерах я не разбираюсь, знаю только на уровне простого пользователя - куда и что вставлять.
Но сегодня все решили, за что мужу тоже огромная благодарность.

Ну, и чтобы вы не думали, что в эти дни я бездельничала, покажу вам торты, которые пекла в подарок.
Вообще прошлая неделя была очень суматошной и плодотворной. Мы встретились с Аней **mrs_home** и Ирой Кахарчук обсудили наши дальнейшие планы.
В кулинарной школе продолжается кондитерское мастерство, так что в четверг за 2 часа мы напекли медовик, сырное и венское печенье, а также сделали пирожные шу - хрустящие снаружи и нежные внутри.
Меня порадовало то, что на занятие пришел мальчик 14-15 лет. Так приятно видеть интерес в глазах, желание докопаться до истинных причин. Как же он был удивлен, что в кондитерке работают те же законы физики и химии, что и в жизни.
А еще я поняла, что начинаю нервничать, если что-то не идеально. Когда я видела, как мальчик выдавливал кружочки из заварного теста, а у него появлялись колбаски вместо этого, я начала закипать. Хорошо, вовремя опомнилась, что он в первый раз держит кондитерский мешок. Все-таки трудно в первый раз с ним совладать. Показала, ему, но все-равно было тяжело почувствовать силу нажатия, сделать небольшую спираль и поднять мешок наверх, чтобы тесто не текло. Но так, как сверху мы накрыли песочным тестом, то наши шу поднялись и округлились, как и нужно было. Уф, как же я была счастлива.
Эх, куда бы ~~засунуть~~ убрать этот перфекционизм. Но без него тоже ведь нельзя двигаться дальше.
Второй раз уже легче проводить занятие, так как уже знаешь, что лучше сначала сделать, что отложить на последний момент.
Главное - все остались довольны, все получилось и получилось хорошо. Каждый из них унесли с собой угощение для родных.
А я готовлюсь к последнему занятию. которое будет в этот четверг.

Меня попросили сделать новый торт "Черный лес" на французский манер, с муссом.

А вот торты, которые делала.
Этот в прошлую субботу уехал на День рождение.
Состав:
-бисквит
-апельсиновый крем
-апельсиновое желе
-шоколадный мусс
-шоколадная глазурь
-шоколадный декор



Вот этот уехал вчера на годовщину свадьбы.
Элиночка, спасибо за помощь в приготовлении цветка, сделала впервые, может, не такой идеальный получился, но я перестала бояться белый шоколад.



Спасибо заказчику, что сделали фотографию разреза.



Еще были 2 галеты, которые я сфотографировать не успела. Самое интересное, что подруга до конца не хотела делать с яблоком, хотела со сливами. Но купить сливы мне не удалось. Так что в последний момент уже договорились на яблочную галету с цельнозерновой мукой. Я добавила к яблокам корицу, семена ванили и сухую вишню (не стала ее размачивать). В процессе выпекания яблоки дали сок и вишня прекрасно впитала этот ароматный сок. Подруга написала, что яблочная галета был самой вкусной.
А сегодня у меня еще кекс и Захер, надеюсь, успею на конкурс.
Всем хорошего дня.

Комментарии (48)

margeriten26 23 февраля 2014 15:46

Леночек, очень красивая вышивка!Тортики мне очень понравились, особенно розовый. Это глазурь такая или что за покрытие? Выглядит шикарно! Я не буду слишком наглой, если попрошу рецепт? Так идеально выглядит, что дух захватывает!

eastflower 23 февраля 2014 17:22

Леночка, да, это глазурь. Очень простая. Не будешь :-)). Спасибо!

aranart 23 февраля 2014 15:54

Вышивка очень красивая)Насыщенный у тебя график)Edited at 2014-02-23 10:54 am (UTC)

eastflower 23 февраля 2014 17:21

Дарик, вышивка просто обалденная. Сейчас уже все попроще, можно передохнуть :-))

el_karamel 23 февраля 2014 16:05

Лен, поздравляю… победила белый шоко!!!с удовольствием и любопытством почитала о твоих мастер-классах! РАСТЕШЬ! успехов в творчестве!!!

eastflower 23 февраля 2014 17:25

Элиночка, спасибо за советы! А ты каким белым шоколадом работаешь? Luker- Nevado? Они большими каплями идут? Я просто в шоколатье заказала его, но они расфасовывают, так что я не знаю, был ли он в действительности. Но он у меня был очень густой после растопки и темперирования, мешался нормально, но не лился. А сейчас заказала callebaut, пришел в упаковке, он мне больше нравится, может по форме растекаться и легче работать в плане заливки в формы.А если шоколад густой, то надо какао-масло добавлять? В каком количестве?

el_karamel 23 февраля 2014 20:51

Да, я работаю с Nevado, но не на развес, а из пакетов по 2,5 кг, завтра попрошу, чтобы мне показали какой из себя на развес……но у него текучесть действительно достаточно низкая, вот смотри по ссылке, в таблице расписана и текучесть тоже: http://casaluker.com.ua/products/luker-cacao.htmlУ Nevado, она низкая…я добавляю чуть 2-3% какао-масло, это если нужны конфеты ..или такой декор, где нужно чтобы шоко сам растекался.а в выпечку - очень хорош! да и из него декор из него получается …ммм…как правильно слово подобрать… наверно крепкий)))

eastflower 23 февраля 2014 21:45

Поняла, спасибо! А как тебе темный шоколад? Я так понимаю, что его несколько видов. Какой для декора хорошо взять?

el_karamel 23 февраля 2014 22:26

… а здесь зависит какой декор делать, какие задачи… надо для себя хорошо понимать/ представлять… что собираешься делать и насколько текучий нужен шоколад для каждого конкретного декора..но я люблю использовать более текучий, потому как линии получаются более изящные, а для массивных декоров можно и наверно даже нужно использовать более вязкие Шоколады (пролистай по ссылке чуть ниже там есть табличка для темных шоколадов)

eastflower 23 февраля 2014 22:56

Элина, спасибо! А как ты стала работать с Luker?

el_karamel 23 февраля 2014 23:12

… я когда летом была у Эммануеля на МК в Москве, там как раз и была презентация шоколада CasaLuker, насколько я понимаю Амон тоже после этой презентации "присел") на этот Шоколад…потом я привезла инфу про шоко в Харьков, и нашлись толковые люди, котоорые не побоялись тягомотины с сертификацией и теперь этот Шоко официально в Украине

eastflower 23 февраля 2014 23:16

Элина, как здорово!!! Ты - большая молодец, спасибо, что делишься своими наработками, мы все учимся у тебя.

el_karamel 23 февраля 2014 23:25

да ладно)) засмущала))))хорошо, что кому-то нужно! надеюсь и мне когда-то пригодиться))) планы-то есть… потихоньку двигаюсь в своем направлении)))

eastflower 23 февраля 2014 23:28

А ты даешь МК еще или больше занимаешься на заказ?

el_karamel 23 февраля 2014 23:30

понемногу и того и другого… с заказами сейчас стало труднее - наверно ситуация в стране накладывает отпечаток(

v_iktuara 23 февраля 2014 16:41

Лена,какой у тебя подарок!Очень красивая вышивка! Про торты вообще молчу,ты большая молодец!Лена,а рецепт первого торта у тебя есть в журнале?)

eastflower 23 февраля 2014 17:27

Спасибо большое! Ксения просто волшебница! Да, первый и второй торты есть в журнале (Андалусия и Симфония любви). Симфонию любви немного переделала. Там еще бисквит еще один идет, я его убрала и глазурью сверху залили. Спасибо за теплые слова.

sunpolina 23 февраля 2014 17:14

Вышивка чудесная! Очень симпатичная :) Тортики тоже :)))

eastflower 23 февраля 2014 17:27

Полиночка, спасибо большое!

tomasi 23 февраля 2014 17:48

Желание совершенства -это иллюзия.Всегда будут те, кто делает лучше и те у кого больше опыта и способностей. На первых порах у учеников нет навыка и много ошибок. Без ошибок нет движения вперед, ошибки это возможности делать лучше и поискать, как их можно прикрыть и исправить ошибки.И объяснять алгоритм.Я борюсь со своим желанием совершенства, тем что позволяю себе радоваться ошибкам и оставлять время для их исправления. Вот купила специи и буду печь несовершенные пряники, ошибатбся и печь снова и снова.

eastflower 23 февраля 2014 19:12

Как же вы правы! Ошибаться надо, чтобы идти дальше. Я это стала понимать, когда стала преподавать. Так как к себе всегда завышенные требования. Всегда хочется сделать лучше, чем в прошлый раз.А вам желаю удачи в выпечке пряников, это дело увлекательное.

tomasi 23 февраля 2014 19:31

Я так рада, что Вы преподаете.И, да, нас нужно учить держать в руках скалку, нож, кондитерский шприц.Мы же это не умеем. Как корова на коньках и больше не сарказма, а юмора.Здесь нам важно не только понять алгоритм, но и мышечно отработать, как езду на велосипеде, а положительные эмоции учителя, вера в нас-никогда не забываются. А что до совершенства-сделай раз по ста и будет просто. Удачи, которая переходит в солнечный успех!Замечательных открытий в искусстве кондитера!

eastflower 23 февраля 2014 19:44

Я сама недавно только и умела, что бисквиты делать. ЖЖ очень сильно научил - девочки делятся секретами и умениями. А количество переходит в качество. Многое еще надо освоить и научиться. Это дело бесконечное :-))

logped 23 февраля 2014 19:46

какие торты))

eastflower 23 февраля 2014 19:48

Ксения, спасибо вам огромное за подарок!!!

logped 23 февраля 2014 22:32

не за что, там еще отдельные пирожные есть, но не знаю хватит ли на вашей стене места, ссылку давать?

eastflower 23 февраля 2014 23:25

Я буду только рада :-)). Спасибо!

liligorina 23 февраля 2014 20:39

Какое все вкусное! :) И красивое :) Цветок - просто шикарный!!!

eastflower 23 февраля 2014 21:44

Лиля, спасибо! Это Элина мне урок дала :-)).Жду твои конфеты и тортики.

para_gn0m0v 23 февраля 2014 22:27

Лена, безумно красивый и вкусный (наверно) торт. Я, когда смотрю на такие многослойно-аппетитные разрезы, готова экран айпада облизывать)))

eastflower 23 февраля 2014 22:54

Оксаночка, спасибо! Эх, я люблю такие многосложные торты, это моя слабость :-)).

para_gn0m0v 23 февраля 2014 23:42

Моя тоже. Но я их только есть люблю. А вот готовить нет-у меня на такое терпения не хватит.

eastflower 23 февраля 2014 23:49

Это только так кажется. Если разобьешь процесс на 2-3 дня, то делается, как бы между прочим. Попробуй, даже не заметишь, что много надо сделать. Я за 2 дня делаю. В первый день выпекаю бисквит, заливаю его 2-мя слоями. Делаю глазурь и отправляю ее в холодильник. На следующий день с утра делаю мусс, который будет торт покрывать, собираю торт и отправляю в морозильник на целый день. Вечером, когда дети спят, глазирую торт, украшаю и отправляю в холодильник. За ночь он как раз хорошо разморозится. Утром, если надо заканчиваю декор.

Анна Мищенко 24 февраля 2014 00:38

Лена,добрый вечер!Скажите а Элина Вам по вебинору давала мастер класс по шоколаду?

eastflower 24 февраля 2014 00:39

Нет, просто сообщением рассказала, как сделать.Я не знала, что у Элины есть вебинар, я удовольствием бы присоединилась.

frune4ka 24 февраля 2014 00:47

Ленчик, какой красивый цветок!!!! Тортики как всегда выше всех похвал!

eastflower 24 февраля 2014 00:56

Юленька, спасибо большое!

tania_bondarets 24 февраля 2014 01:54

красивая вышивка, на стенку ее)

eastflower 24 февраля 2014 09:16

Танечка, так и сделаю. Вот рамку закажу.

zykerka_zuki 24 февраля 2014 11:53

Леночка вышивка очень красивая!!!! Торт и цветки прелесть очень красивые ты молодец! я даже не представляю как сотворить такое!

eastflower 24 февраля 2014 12:04

Оксанчик, приезжай в гости, научу. Спасибо тебе за теплые слова. Вышивку обязательно повешу. Меня вы в ЖЖ обучаете.

mary_pontus 24 февраля 2014 14:37

Очень красивое полотно!!!)))))А торты просто нет слов!!!Мегашикарные!!

eastflower 24 февраля 2014 15:13

Мариночка, полотно просто чудесное. Для меня это загадка, как можно такое сотворить руками. Спасибо!

flamebelle 24 февраля 2014 21:41

Леночка, твои тортики - это чудо!!! Вышивка замечательная!

eastflower 24 февраля 2014 22:54

Оксаночка, спасибо! Ты уже освободилась? Не такой завал?

flamebelle 24 февраля 2014 23:07

Да, Леночка, чуть-чуть попроще стало. Хотя французы надавали новых заданий, буду работать над ними.

eastflower 24 февраля 2014 23:09

Оксаночка, ты молодец! И фотографии красивые успеваешь делать, и печь вкусняшки, еще и с французами сотрудничать - наш человек! Так держать.

flamebelle 24 февраля 2014 23:16

Леночка, стараюсь))) Я кстати скоро проведу опрос по поводу ассортимента. Сначала будет шоколад, мастика и молды. А потом уже будем добавлять.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

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

