Прошу помощи (12 марта 2014)

Впервые начала делать велюр. Столкнулась с тем, что направила неправильно струю и задела мусс - деформировала его. Прошу помощи всех, кто уже работает с этой техникой. Расскажите, пожалуйста, как правильно направлять струю, под каким углом. на каком расстоянии? Как сильно надо покрывать? Как хранить потом? Долго ли можно держать торт в холодильнике с велюром? Подскажите, пожалуйста.
Вот, что у меня получилось.





Комментарии (40)

sago_cuisine 12 марта 2014 20:18

Славный был мишутка!:) Ну, я ничего не знаю, Лен, постою-послушаю:)

eastflower 12 марта 2014 21:02

Светочка, спасибо! Первый раз делала в силиконовой форме, ничего, довольно удобно. Вот бы еще велюрить научиться. Аппарат-то я себе купила.

nattellla 12 марта 2014 20:31

И я такая же….ничего про это не знаю, но мне тоже интересно! Мишка вкусный, навеное, был =))

eastflower 12 марта 2014 21:03

Натулик, вместе будем учиться. Ага Мишка вкусный, детям больше всего понравился. Меня ребенок все допытывался, как он такой получается сверху :-))

kinda_cook 12 марта 2014 20:35

Я пробовала велюр. Своим результатом не довольна. Мне кажется, это только с опытом можно руку набить. Вот на МК у Амона видела - у него слой идеально равномерный, но ему аэрограф (пульверизатор) притащили с таким большим баллоном, не для домашних условий. Он говорил, что тот аппарат ему понравился.Работать с замороженным тортом надо. Ты замороженный покрывала?Я и с глазурью пока не дружу :(

eastflower 12 марта 2014 21:08

Да, я покрывала замороженный, но струя довольно сильная, видно, с этим тоже практика и практика. У меня баллон довольно большой, но не профессиональный, я покупала краскопульт. А с глазурью у меня тоже раз на раз не приходится. Вот видела, как Мишель 3 раза спатулой проводил, стала так проводить и результат мне не понравился, видны разводы. Попробовала в последний раз 2 раза провести - все хорошо получилось, но на верху глазурь толстоватая на мой взгляд вышла. Викуль, так профессионалы в цеху делают ведь не по одному торту, а целым потоком, вот рука и набивается. Мы тоже научимся. Еще в глазури важна температура, при которой ее надо заливать. Обычно в рецепте пишут. Даже каких-то 2 градуса играют большое значение.

magdacook 12 марта 2014 21:22

для меня даже само название техники-загадка)))

eastflower 12 марта 2014 22:02

Мариночка, это уже французы извращаются, а мы за ними обезьяничаем :-))), особенно, когда у шефов насмотришься красоты.

atsoy 12 марта 2014 22:06

Леночка, если ты только привыкаешь к новому распылителю, лучше начать с максимально далекого расстояния (чтобы едва долетало), и постепенно приближать - когда увидишь цвет от напыления, вот оно и будет - твое расстояние (плюс - минус). Цвет постепенно должен ложиться - не надо направлять струю вплотную в одно место - надо как бы дождиком опрыскивать :) Про заморозку: я предполагаю, ты велюрить начала сразу после того, как вынула торт из формы?) если ты форму долго "мучала", чтобы вынуть, то это могло повлиять (поверхность торта уже согрелась). Лучше засунуть торт перед велюром еще в мороз после выемки из формы :)

eastflower 12 марта 2014 22:11

Анечка, спасибо за совет! Так и сделаю. А как лучше струю направлять: краскопульт при это ввести верх вниз или из стороны в сторону? Да, видно, мусс подрастаял, пока я из формы вытаскивала. Спасибо, спасибо!!!

Leonid Kodak 12 марта 2014 22:18

Kakoj slavnij Mischutka. Lenchik raskagi kak ti podgotavlivala kraskopult i schokolad, kak i chem i v kakoj proporzii zapolnala (kakaja temperatura ingradientov). Ochen interesno.Svetlana

eastflower 12 марта 2014 22:49

Светочка, я сначала растопила какао-масло на водяной бане (микроволновки у меня нет), потом отдельно шоколад. Емкость от краскопульта немного прогрела в аэрогриле при 65С. Потом какао-масло и шоколад смешала, вылила в емкость и стала распылять. Какая масло взяла на этот тортик 50 г, а шоколада 35 г. У меня еще осталась смесь. Температура где-то 45С, чтобы какао-масло не сгорело.

lifetastesgreat 12 марта 2014 22:26

Настоящий плюшевый мишка! Класс!:-)

eastflower 12 марта 2014 22:50

Анечка, спасибо! Дети были в восторге, особенно, когда узнали, что можно есть.

rusudan2 12 марта 2014 22:32

Прекрасный мишка!!у меня тоже такая форма где то есть,и велюр))

eastflower 12 марта 2014 22:50

Даночка, тогда точно нужно сделать :-)). Расскажешь потом про свой опыт.

cookonline 12 марта 2014 22:37

Вот это красота) Я и не знала что так можно сделать)

eastflower 12 марта 2014 22:53

Ирочка, спасибо! Ох, я об этом велюре мечтала, как у девочек увидела. Думала, что оборудование так тяжело купить, пока мне девочка не посоветовала купить ручной краскопульт, для домашнего использования вполне годен. А еще Мишель на МК его опробовал и сказал, нормальный. Видеть-то я видела, как работает мастер, но, когда сама делала, все криво выходило. Но теперь с советами девочек буду тренироваться.Французы что только не выдумывают каждый раз, чтобы красивее и оригинальнее сделать.

i_muminov 12 марта 2014 23:06

Елена, как интересно, спасибо, узнал новое! Пойду гуглить! Респект!

eastflower 12 марта 2014 23:15

Искандар, спасибо! Буду рада, если пригодится. Техника сама не сложная, просто, как и везде, нужна практика для хорошего результата.

imungu 12 марта 2014 23:09

Я про велюр даже и не слышала. Теперь благодаря тебе буду знать. А мишка очень милый получился.

eastflower 12 марта 2014 23:16

Ирочка, спасибо! Велюр очень выйгрышно смотрится. Особенно, когда форма какая-нибудь рельефная, удобно делать. Буду практиковаться.

liligorina 13 марта 2014 00:32

Какой красивый мишка! :)С велюром пока не связывалась. Но планы такие имею… Хотя бы раз из баллончика… А может и до краскопульта дорасту! Сказать еще что-то, кроме того, что уже тебе сказано по этому поводу не могу. Буду подглядывать - может еще какие детали всплывут интересные.

eastflower 13 марта 2014 01:10

Лиля, спасибо!

el_karamel 13 марта 2014 00:34

Ленча, попробуй, может понравится… я взяла на вооружение))) - Эммануель на МК велюрил только какао-маслом подкрашенным, без шоколада - получается более тонкий слой и более нежный велюр (точечки более мелкие).а то что он не сладкий получается, на фоне торта вообще не чувствуется.

eastflower 13 марта 2014 01:11

Элина, спасибо! Попробую. А ты часто пользуешься велюром? У тебя какой краскопульт?

tanyakasko 13 марта 2014 01:31

отличный мишка!!!! ты такая умничка!!!

eastflower 13 марта 2014 01:32

Танюшка, спасибо! Мы в ЖЖ все учимся :-))

julia_lemira 13 марта 2014 09:50

Лена,ну нет слов. Я все разглядываю торты твои, разглядываю, пребывая в восторге. А тут еще какой-то велюр)))) Очень красиво и интересно!!!

eastflower 13 марта 2014 19:37

Юля, спасибо! На самом деле, велюр очень красиво смотрится и очень прост, ну, когда знаешь, как покрывать. Мне эта техника нравится, даже вот краскопульт купила специально для этих целей. Хорошо, посоветовали ручной - он недорогой (относительно профессионального), да, и хранить удобно. Вот только приспособлюсь.

monka_i_eda 13 марта 2014 11:48

велююююр! я тоже хочу, но все боюсь и/или ленюсь) торт классный

eastflower 13 марта 2014 19:38

Сонечка, спасибо! Я купила себе ручной краскопульт, относительно недорого, удобно хранить, по мощности нормальный. Конечно, наверное, поток тортов с ним не сделать, но 1-2 за день спокойно.

zykerka_zuki 13 марта 2014 12:01

я никогда с таким не работала но хочу сказать что очень тортик красивый,очень очень-мишка такой милый!

eastflower 13 марта 2014 19:39

Оксаночка, спасибо! Это мне девушка дочке заказала, а я с такой формой еще не работала, вот отрабатывала и велюр попробовала.

mary_pontus 13 марта 2014 12:14

Леночка,мишка просто супер получился!!!Ты молодец!Я сама заинтересовалась велюром, уже собралась купить, но прочитала много отзывов,что с ним сплошные проблемы и трудности.Меня это пока остановило.Буду наблюдать за твоими успехами!

eastflower 13 марта 2014 19:41

Мариночка, спасибо! Я купила ручной краскопульт, недорого, легко хранить, покрывает нормально. Вот девочки написали, на что обратить внимание. Буду тренироваться. Получается эффектно и довольно быстро: шоколад и какао масло растопить и покрыть. А если поверхность торта какая-нибудь красивая, то и выглядит красиво.

three_passions 13 марта 2014 18:52

Поздравляю с обновкой! А я все никак не соберусь себе купить краскопульт. Уж больно потом все вокруг покрывается шоколадной пыльцой и пропитывается запахом какао :) Велюрить лучше издалека, чтобы не повредить сильным напором торт или украшения. Лучше тонко в несколько слоев. Это я как наблюдатель, а не пользователь говорю :)

eastflower 13 марта 2014 19:42

Мариночка, спасибо за совет! А я как раз близко делала, чтобы покрыть все места, как оказалось, неправильно. Ну, практика у тебя хорошая - в школе обучалась и видела все это.

vkusnoe_utro 13 марта 2014 19:12

Я велюрах не спец, но мишка очаровал до невозможности!!!

eastflower 13 марта 2014 19:43

Людочка, спасибо! Детки вчера так обрадовались, когда узнали, что его можно есть. Они уже привыкли, что я часто делаю в подарок - знают, что нельзя трогать в этом случае.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast

