Спасибо! (8 апреля 2014)

Спасибо большое за советы по поводу вынимания шоколада из силиконовой формы. Я еще не совсем освоила, но шарик получился. Делала торт подруге, и нужен был шарик в виде декора.
Вот, что получилось.
А еще ворос: какими красителями вы пользуетесь? Я здесь поняла, что у меня в наличии один краситель - красный (экстракт свеклы в порошке). Я как-то заказала жидкие натуральные красители во Вкусном магазине, но они имеют запах, для меня - неприятный. Я попробовала на небольшом количестве глазури, добавила оранжевый, а он придал такой лекарственный вкус. Так что решила воспользоваться сухим. Кто пользуется гелевыми красителями, подскажите, пожалуйста, имеют ли они запах, как себя ведут при добавлении в глазурь, крема? Гелевые красители - это водорастворимые?


© Elena Tsoy
eastflower.livejournal.com


© Elena Tsoy
eastflower.livejournal.com

Комментарии (40)

liligorina 8 апреля 2014 11:36

Какой нежный получился тортик :) Про красители. Мне вот, кстати, совсем не нравится экстракт свеклы. Его привкус. Покупала как-то в невкусном магазине - так и выкинула.Гелевыми пользовалась только в макаронс. В глазурь пока не добавляла вроде ни разу - только сухими пользовалась. Так что постою послушаю, кто что скажет.

eastflower 8 апреля 2014 11:39

Лиля, спасибо! А ты со свеклой жидкий брала? Вот сухой вообще без вкуса, только цвет дает. А вот жидкие мне не понравились. Все 3 (зеленый, оранжевый и красный) были с запахом, в итоге - я их выбросила. Заказала сухие. Вот думаю, про гелевые. А сухие какой фирмы берешь?

sunpolina 8 апреля 2014 11:38

Леночкаааа…. какой тортик….. будь моей подругой :))))))

eastflower 8 апреля 2014 11:41

Полиночка, приезжай в Питер, сделаю :-)). На самом деле, только осваиваю шоколад. Этот декор увидела у Маши Селяниной на МК в виде шарика и палочек. Пытаюсь попробовать повторить. А листочек Мишель и Нина рассказали, как сделать. Вчера пробовала - кое-что получилось.

kisa_markisa 8 апреля 2014 11:46

Я пользуюсь вилтоном или американолором.не замечала запаха.а вот русский гелевый краситель действительно какой-то странный привкус давал.

eastflower 8 апреля 2014 11:57

Спасибо большое за помощь! Буду иметь в виду, я как-то не задумывалась раньше, что красители могут дополнительные запах и вкус вносить.

mrs_home 8 апреля 2014 11:59

У меня русские гелевые красители, ведут себя прекрасно, запах и неприятного привкуса не дают. Делала кремы, глазури и кексы с ними, все отлично. кроме того, что при выпекании бледнеют и их нужно чуть больше, чем для крема.

eastflower 8 апреля 2014 12:00

А где покупала и какой фирмы?

susan_72 8 апреля 2014 12:00

Лена,какая же ты умничка!! молодец.

eastflower 8 апреля 2014 13:00

Спасибо большое! Мне очень приятно. Мне еще учиться и учиться.

para_gn0m0v 8 апреля 2014 12:07

Шарик классный получился!

eastflower 8 апреля 2014 14:49

Оксаночка, спасибо! Вот осваиваю их, правда, в основном не вынимаются.

sago_cuisine 8 апреля 2014 12:09

Очень красивый торт вышел, Лена!Я пользовалась гелевыми марки Парфе. Запаха у них нет, на вкус - сладкие. Я добавляла в белковый крем, постороннего вкуса не было вообще.

eastflower 8 апреля 2014 14:49

Светочка, спасибо! Попробую их.

litado 8 апреля 2014 12:31

Лена, очень красивый торт! Я пока только бисквит хорошо научилась печь и пока просто экспериментирую с разными кремами и начинками. А вот глазурь для еще в новинку… ни разу не пробовала такую делать. Про красители тоже интересно. У меня с Таиланда лежат всякие разные жидкие, только ими пользуюсь. Про гелевые тоже очень интересно, все хочу заказать и попробовать.

eastflower 8 апреля 2014 22:09

Юленька, спасибо! Бисквит - это хорошо. С глазурью не сложно, ее обычно используют поверх муссовых тортов. Если на бисквит поливать,то все неровности будут видны - лучше густую шоколадную.

lenkazhestyanka 8 апреля 2014 12:33

Какой шарик красивый получился, прелесть! Идеальный)

eastflower 8 апреля 2014 22:10

Ленчик, спасибо! Мне бы научиться делать, чтобы из формы с 12 полусферами хотя бы половина получалась :-))

mila_kanari 8 апреля 2014 13:45

Лена, какая же ты умница!Шикарный торт получился! И шарик, как по мне, идеальный! А дырочки в нем ты как делала?Я с глазурью не работала, но для подкрашивания сахарной мастики, айсинга, макаронс использую американские гелевые красители Ateco, нравятся очень. Приятная у них цветовая гамма, на вкус не влияют (без какого-либо вкуса), нравятся в работе.

eastflower 8 апреля 2014 13:58

Мила, спасибо большое! Дырочки делала так: когда склеила 2 полусферы и шов застыл, то просто нагревала наконечники разного диаметра и вырезала ими дырочки, потом дала застыть.Спасибо за совет, буду искать.

elena_bursa 8 апреля 2014 13:52

Лена, тортик шикарный.Я как-то раз купила сухие красители Парфе, решила подкрасить глазурь в желтый цвет, хорошо, что попробовала, прежде чем использовать - у глазури стал просто отвратительный вкус, но слышала и положительные отзывы об этих красителях, наверное мне так "повезло".Купила в последний раз в Невкусном гелевые российского производства, но пока не попробовала.

eastflower 8 апреля 2014 14:01

Леночка, спасибо за отзыв. Я здесь заказала пару красителей сухих, попробую их.

i_muminov 8 апреля 2014 14:18

Какая тонкая работа, здорово!

eastflower 8 апреля 2014 14:25

Спасибо, Искандар! Мне очень приятно.

vsetajnoejavnoe 8 апреля 2014 14:41

не, я только могу рассказать, как свекольный сок в пельмени добавлять :))) а у тебя тут шикарно!

eastflower 8 апреля 2014 22:11

Викуль, спасибо! Заказы стимулируют, если на свой торт можно что-нибудь по-быстрому покидать, то на заказной приходится повозиться. Но мне нравится с шоколадом работать. Эх, еще учиться и учиться.

imungu 8 апреля 2014 16:31

Как красиво

eastflower 8 апреля 2014 22:11

Ирочка, спасибо!

tastyak 8 апреля 2014 18:16

Какой нежный и красивый тортик!!! Лена, твоей подруге повезло)))

eastflower 8 апреля 2014 22:14

Настюша, спасибо! Мне с подругой тоже очень повезло, на друзьях и тренируюсь. Руку то надо набивать.

y_u_l_i_a_s_h_a 8 апреля 2014 19:12

Лена, очень красивый торт! Завидую твоей подруге ;)

eastflower 8 апреля 2014 22:06

Юленька, спасибо! Приезжай в гости, угощу.

tanyakasko 8 апреля 2014 20:37

Леночка я пользуюсь только гелиевыми красителями, других у меня даже нет…. никакого привкуса я от них не чувствую…. ведут они себя хорошо…. беру две фирмы или Wilton или AmeriColor. В качестве разницы не вижу, единственное в чём AmeriColor удобнее, так это в упаковке, у них более удобные баночки…

eastflower 8 апреля 2014 22:14

Танечка, спасибо большое! Поняла. Буду искать.

nimfeechka 8 апреля 2014 21:14

Я боюсь на такое даже смотреть, не говоря о том, чтоб делать.)) А эта блестящая глазурь?! Ну как так можно сделать? Свои гелевые понюхала.. ничем не пахнут вообще. Брала здесь http://nevkusno.ru/cat/1042/showall, особенно нравятся "шефмастер".

eastflower 8 апреля 2014 22:21

Леся, это не страшно. Точнее, когда уже сделаешь раз 5-10, то рука набивается. Мои первые торты были такие кривые, но, ничего, родные принимали все. Потом уже стала делать на заказ и в подарок. Хотя, мне кажется любая выпечка, выполненная с любовью и душой, не оставит равнодушными людей, особенно, если готовишь в подарок. Это всегда приятно. Спасибо про красители.

monka_i_eda 10 апреля 2014 09:27

классный декор!я пробовала и жидкие, и гелевые, и сухие, мне никогда даже в голову не приходило, что у них может быть какой-то посторонний запах или вкус!

eastflower 10 апреля 2014 10:54

Сонечка, спасибо! Значит, у тебя не пахли, а иначе бы почувствовала. Я вот свои сразу почувствовала, когда баночку открыла.

natasheba 18 декабря 2014 08:13

Лена, где торт 3 шоколада? Ищу. Ссылка ведет сюда. Надо исправить.

eastflower 18 декабря 2014 12:02

Наташенька, спасибо! Подправила: http://eastflower.livejournal.com/148892.html

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast

