Торт Каприз (10 августа 2014)

Давненько не было торта. Решила идти по МК и повторять рецепты шефов.
Торт с МК Мартина Диеза.
Результатом не совсем довольна. Во-первых, глазурь на сгущеном молоке мне совсем не нравится. Получилась тягучей, не смогла толком спатулой снять, в итоге - толстый слой сверху. По бокам получаются подтеки, как-то с другими глазурями этого не было.
Ну, а с шоколадом в жару работать без кондиционера невозможно, так что получилось как-то так.
По вкусу получилось очень вкусно: шоколад и смородина - классическое сочетание.



Состав: бисквит Захер с белым шоколадом, шоколадное кремю и смородиновый мусс.





Комментарии (45)

liligorina 9 августа 2014 23:22

Я никак не дойду до тортов с МК. Правда, мне как-то и не очень они интересны. Вроде как уже все с ними понятно, хочется, что-то нового)) Хотя может правильным было бы и повторить.Как я тебя понимаю с жарой…Шоколад тает прямо в руках (((Кстати, про глазурь на сгущенном молоке. У меня тоже о ней неоднозначные впечатления. У меня несколько рецептов. И все вопросительные… Хотя в руках шеф-кондитеров они кажутся совершенными…

eastflower 9 августа 2014 23:56

Ну, я тебя понимаю, что тебе не интересно, у тебя уже свои идеи и мысли. А по поводу глазури - видно ,надо тренироваться с ней. Хотя буду искать другой вариант, эта глазурь не очень нравится.

margeriten26 9 августа 2014 23:25

Леночек, а мне нравится! Еще б рецепт глазури.

kinda_cook 9 августа 2014 23:53

такие нежные цвета!да, лето и шоколад вещи трудносовместимые :)

eastflower 10 августа 2014 00:06

Викуль, спасибо! Мечтаю о цехе с температурой 16С, вот тогда можно потренироваться. А ты как делаешь свои торты на заказ? Ягодами украшаешь?

halynatykhoruk 10 августа 2014 00:06

ну ничего себе не получилось…мне б так с глазурью научиться обращаться.не торт а сплошной мусс-крем-вкуснотень!сначала прочитала название и чуть не подпрыгнула,думала то,что я ищу.на Капри ели пирожное под таким названием

eastflower 10 августа 2014 00:13

Галя, спасибо за поддержку :). Хотелось идеально ровной поверхности.В общем, тренировка, тренировка и еще раз тренировка.

i_muminov 10 августа 2014 00:17

Елена выглядит очень интересно, вкусно, неожиданные цветовые сочетания. Красиво! А внизу что?

eastflower 10 августа 2014 00:25

Искандар, спасибо! Внизу тоже пропитанный бисквит.

tastyak 10 августа 2014 01:15

А выглядит так красиво! Я только что подумала, что никогда не пробовала смородину с шоколадом)

eastflower 10 августа 2014 07:40

Настюша, спасибо! Вкусное сочетание, смородина дает кислинку, мне очень нравится.

nnsvz_1 10 августа 2014 01:25

всё равно красавец! 5 баллов!

eastflower 10 августа 2014 07:41

Спасибо!

magdacook 10 августа 2014 01:39

я в ауте))

eastflower 10 августа 2014 07:41

Мариш, с удовольствием бы тебя угостила, чтобы вернуть из аута :)

irsenas 10 августа 2014 08:38

очень красивый!

eastflower 10 августа 2014 18:12

Ирочка, спасибо!

aranart 10 августа 2014 09:04

Цвета такие красивые!По-моему, в такую жару не только с шоколадом работать, но и просто печь - подвиг

eastflower 10 августа 2014 18:13

Дарик, печь не сложно, можно потерпеть. я как раз с утра быстро сделала ,пока жары не было. Просто давно не пекла тортов, решила мужа побаловать.

manyasha_p 10 августа 2014 10:13

Какой же он красивый!

eastflower 10 августа 2014 19:15

Мариночка, спасибо!

sunpolina 10 августа 2014 10:40

А всё равно очень красиво и аппетитно :))

eastflower 10 августа 2014 19:15

Полиночка, спасибо! Это я к себе придираюсь :))

mila_kanari 10 августа 2014 10:52

Лена, я хоть и не часто комментирую твои посты, но всегда с удовольствием их читаю, твой задор к кондитерке меня восхищает! Тем более ты не стоишь на месте, развиваешься. Умница!Торт мне твой очень нравится. во-первых лето - сложное время для их исполнения. а во-вторых лично у меня с глазурью не сложилось (пробовала раз), поэтому мне кажется, что довольно сложно делать подобные торты, но у тебя классно получается. Так держать!

eastflower 10 августа 2014 19:18

Мила, спасибо за поддержку, очень помогает. Торты такие люблю, но у меня еще мало вкусового опыта, поэтому хочется попробовать разные варианты.Я на твои засматриваюсь, для меня лепить - это что-то фантастичное, у самой не получается, поэтому смотрю на твою красоту и восторгаюсь. Мне ,если фигурки нужны, у подруги заказываю. Это сколько нужно терпения, чтобы мелкие детали сделать.

10 августа 2014 11:38

Леночка, привет! А я в последнее время только на сгущенном молоке и делаю глазурь. Мне нравиться, правда иногда она не так плотно ложиться и чуть просвечивает, но это скорее я температуру глазури делаю чуть больше. Я делаю глазурь по рецепту Антонио Башура.

tatiana_karpec 10 августа 2014 11:39

Лен, это я выше написала, анонимно получилось)

mrs_home 10 августа 2014 11:40

Торт очень интересный, Леночка! Но глазурь на сгущенке удивила, по составу вроде такой легкий и интересный торт и тут, вдруг, сгущенка..

eastflower 10 августа 2014 19:44

Анют, спасибо! Сгущенка там, как компонент, туда идет еще и шоколад.

skylark_zh 10 августа 2014 12:22

Лена, а какая была температура глазури?

eastflower 10 августа 2014 19:46

Температура была 35С

natapovarenok 10 августа 2014 12:38

Очень красивый торт!

eastflower 10 августа 2014 19:46

Наташенька ,спасибо! Поддержка для меня очень важна, буду пробовать еще.

lanochka08 10 августа 2014 13:00

Очень красивый тортик-а разрез вообще убил!!! А рецепта не будет я так понимаю?

eastflower 10 августа 2014 19:47

Светочка, спасибо! К сожалению, с МК рецепты не публикую.

lifetastesgreat 10 августа 2014 15:54

ну я не знаю, чем ты не довольна!!! смотрится шикарно! особенно разрез!

eastflower 10 августа 2014 19:48

Анют, спасибо! Просто в голове было одно, а реализовать не получилось. В общем, буду практиковаться еще.

Leonid Kodak 11 августа 2014 02:53

Lenchik ochen krasivaja rabota. A esli ne nravitsa rezept na sguschenke to poprobuj tot vtoroj kotorij ja tebe davala: ochen chorscho logitsa i vkusno. A tort u teba poluchilsa ochen krasivij.

eastflower 11 августа 2014 07:36

Светочка, спасибо! Я уже подумала про ту глазурь. Просто после МК Мишеля, где он используют только эту глазурь, я решила попробовать.

tania_bondarets 11 августа 2014 17:26

в такую жару это героизм)

eastflower 11 августа 2014 17:33

Танюшка, спасибо! Давно не баловала своих, захотелось сделать торт. Детки давно просили.

sovenok_ksu 12 августа 2014 01:59

Выглядит замечательно! :) А разрез меня просто покорил!!! :)

eastflower 12 августа 2014 08:23

Ксюшенька, спасибо! На вкус моим очень понравился - с небольшой кислинкой и мусс прямо тает во рту за счет какао-масла.Edited at 2014-08-12 05:00 am (UTC)

agro_al 12 августа 2014 17:35

Леночка, на мой взгляд он замечательно выглядит. А разрез так вообще крайне съедобный. Порадовала мальчишек, мне кажется)

eastflower 12 августа 2014 18:53

Мариночка, спасибо! Детки были рады, это точно.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

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

