Вопрос про мастичные фигурки

(21 августа 2014)

Девочки, подскажите, пожалуйста!
Кто из вас украшает муссовые торты мастичными фигурками, как вы их закрепляете на торте, чтобы из можно было довезти в целости и сохранности, особенно, когда их много? Или вы их отдаете отдельно, а заказчики сами ставят их на торт?

Комментарии (26)

surrealnay 21 августа 2014 13:38

чаще если сама отвожу, то везу отдельно, так как фигурки бывают разные, а так сажаю на крем

eastflower 21 августа 2014 13:39

Заремочка, спасибо! А ты тогда торт кремом покрываешь или глазурью?

surrealnay 21 августа 2014 13:44

и так и так, все равно сажаю на крем мастику, на воде они в глазури не сильно у меня лично держаться, видать сильно тяжелые

nnsvz_1 21 августа 2014 14:43

http://www.forum.u-samovara.ru/ - самый лучший форум по украшению тортов. Там тебе помогут с любым вопросом

eastflower 21 августа 2014 16:24

Спасибо!

podkolenochka 21 августа 2014 17:44

А я на зубоёисэки сажаю. Или на кодитерский клей. Только так они у меня невредимые доезжают.

eastflower 21 августа 2014 17:51

А мусс не деформируется при этом? Не приседает?

podkolenochka 21 августа 2014 20:04

С муссом дело хуже, но не критично. Зависит от размера и веса фигурок.

eastflower 21 августа 2014 20:11

А какой максимальынй вес фигурок должен быть на торт?

podkolenochka 23 августа 2014 07:47

Леночка, если честно, я ни разу их не взвешивала. На глаз скажу, что мои фигурки не более 35-50 г. Но опять же, именно муссовый торт я с ними не делала. Муссовую прослойку между коржами - да, но так, чтоб мус был сверху… Не припоминаю такого.

gezela 21 августа 2014 17:59

везу в холоде, сажаю на зубочистки.

eastflower 21 августа 2014 18:43

Спасибо за помощь. А в холоде, это у вас специальных холодильник для торта?

gezela 21 августа 2014 18:46

да, высокая сумка-холодильник+ дополнительные элементы из заморозки.

eastflower 21 августа 2014 18:50

А на зубочистки сажаете сразу после покрытия глазурью или перед отдачей клиенту?

gezela 21 августа 2014 19:43

зависит от времени доставки. если мне ехать 4 часа по пробкам,то торт едет в холодильнике, свежепокрытый, а украшение едет в пенопласт воткнутое. если ехать минут тридцать-то сразу втыкаю)

eastflower 21 августа 2014 19:59

Спасибо, вас поняла. А какой максимальный вес можно на муссовый торт класть, чтобы мусс не деформировался?

gezela 22 августа 2014 17:06

ну вы так спрашиваете, как будто существует единственный стандартный рецепт мусса)))) я не фанат мастики вообще и не использую большое количество украшений,так что вес небольшой)))Edited at 2014-08-22 01:07 pm (UTC)

eastflower 22 августа 2014 19:22

А какой мусс, по-вашему мнению, лучше всего подходит для мастичных украшений?

gezela 22 августа 2014 19:25

если вы используете легкое мастичное украшение-например маленькие фигурки-то практически любой б/м плотный

eastflower 22 августа 2014 19:26

Спасибо большое за советы, очень ценные.

mila_kanari 21 августа 2014 19:34

Лен, если ты доставляешь сама, то, как по мне, лучше декор после доставки "садить" на торт и после отдавать клиенту.Мне сложно говорить о муссовых тортах, не работала с ними, а на мастичные я либо на айсинг клею фигурки, либо на зубочистку насаживаю, а после в торт.

eastflower 21 августа 2014 19:58

у меня больше забирают сами, поэтому хочется, чтобы в целости довезли.

yuliana_ni 21 августа 2014 21:24

я когда украшаю муссовые или кремовые торты мастичными или сахарными фигурками делаю их на спажках длинных чтобы до дна торта доставала + шоколадную основу.

eastflower 22 августа 2014 19:25

Спасибо большое! А что значит шоколадную основу? Это вы фигурки покрывается в основании шоколадом?

yuliana_ni 22 августа 2014 21:58

можно и основание покрыть но мороки много сушить потом, я предпочитаю диск фигурный в зависимости от фигурки и подкрашиваю если нужно.

eastflower 22 августа 2014 22:04

Поняла, спасибо большое!

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast