Торт Sweety (22 сентября 2014)

А это полностью повторила рецепт. Глазурь на сгущенке. В этот раз мне удалось ее залить ровно :))) Всем спасибо за советы.
Вот такой подарок получился.



Комментарии (46)

yaninamylliz 22 сентября 2014 07:08

Красота какая!

eastflower 22 сентября 2014 08:37

Милли, спасибо! Ночью собирала :))

vsetajnoejavnoe 22 сентября 2014 08:35

подарок так подарок!

eastflower 22 сентября 2014 08:37

Викуль, спасибо! Теперь дарю торты :)).

irsenas 22 сентября 2014 09:52

просто восторг!!!

eastflower 22 сентября 2014 11:33

Ирочка, спасибо! Люблю на кухне быть, когда все мои спят :)), если бы еще утром не надо было в 7 вставать детей собирать в садик :((

manyasha_p 22 сентября 2014 09:53

Лена, какой он красивый! Цвет нежный, приятный…

eastflower 22 сентября 2014 11:33

Мариночка, спасибо! Вот должна посылочка с красителями прийти, а то у меня до сегодняшнего времени с этим дело грустно было. Но уже требуются. Вот для макарон прикупила.

manyasha_p 22 сентября 2014 11:34

Мечтаю научиться делать макаронс…

eastflower 22 сентября 2014 11:37

У тебя все получится, их просто надо постоянно делать. Каждый раз открываешь свои промахи и удачи, в итоге это все сложится в единую картину. Я вот еще не могу сказать, что я умею, я только учусь :))

manyasha_p 22 сентября 2014 11:39

Все никак не соберусь с силами, чтобы сделать попытку. Мука миндальная закончилась. Надо заказывать.

eastflower 22 сентября 2014 11:49

Понимаю тебя, я сама их оставила на потом, а вот директор меня подбил на занятие, пришлось учиться.

manyasha_p 22 сентября 2014 11:49

Директор твой мне очень понравился. Всем бы такое начальство.

eastflower 22 сентября 2014 11:51

Вот с того момента (МК по паназиатской кухне) мы с ним стали общаться :))

manyasha_p 22 сентября 2014 11:52

Он мне тогда оставил визитку и сказал, что если я в своем городе надумаю открыть кулинарную школу, я могу рассчитывать на его помощь и консультации.

eastflower 22 сентября 2014 12:07

Классно, у Юры опыт :))

tartaram 22 сентября 2014 10:25

Очень нежно!!! Восторг!

eastflower 22 сентября 2014 11:32

Спасибо большое!

kinda_cook 22 сентября 2014 11:01

я бы сказала, что тут глазурь легла идеально

eastflower 22 сентября 2014 11:30

Спасибо! Я ее при 39С заливала, она так тянулась тонкой пленкой :)))), правда, не знаю, как будет при нарезании, потом спрошу. А тебе она нравится?

olga_ro 13 октября 2014 12:32

Лена, мне глазурь эта нравится, на верх она ложится просто прекрасно, но по бокам сползает, видны просветы, как ты наносишь ее таким толстым ровным слоем на бока? Шпателем несколько раз проходишь дополнительно? Или в чем секрет? Если не секрет:)))

eastflower 13 октября 2014 19:41

Шпатулой прохожу 1 раз, а так просто ее выливаю в достаточном количестве. Может, желатина не хватает, если она так тонко ложится, у Мишеля Вийома так было, он говорил, что желатин слабый.

olga_ro 13 октября 2014 22:14

Леночка, я думаю, ты совершенно права. Я вспомнила, что когда желатина хватало, глазурь ложилась толстым слоем, а тут я явно недоложила + желатин был другой… Явно слабее!Но ничего, на таких мелочах и учусь!:)

agro_al 22 сентября 2014 11:26

А кому такой подарок?

eastflower 22 сентября 2014 11:31

Воспитателю на День Рождение! нам повезло, воспитательница у старшего была, теперь у младшего ведет. Я теперь всем сладкие подарки делаю :)))

flamebelle 22 сентября 2014 11:58

Леночка, он просто идеальный. Нежный и красивый!

eastflower 22 сентября 2014 12:08

Оксаночка, спасибо!

sunpolina 22 сентября 2014 12:15

Чудо :)

eastflower 22 сентября 2014 12:19

Полиночка, спасибо!

armushik 22 сентября 2014 12:17

Очень-очень красивый!

eastflower 22 сентября 2014 12:20

Армине, спасибо! Мне очень приятно, времени было мало :((

olgavb_osa 22 сентября 2014 14:16

Выглядит шикарно, глазурь просто идеальная!)

eastflower 22 сентября 2014 16:44

Оленька, спасибо! Глазурь ложится хорошо, она кондитерам нравится за свой блеск, но она тянется, мне в ней это не очень нравится.

tastyak 22 сентября 2014 16:16

Какой он красивый, Леночка! По глазури скользить можно!😊

eastflower 22 сентября 2014 16:43

Настенька, спасибо! Учтя вся советы, в этот раз удалось ее залить хорошо.

tania_bondarets 22 сентября 2014 18:39

какой шикарный цвет!

eastflower 22 сентября 2014 21:01

Танечка, спасибо!

lily_rocha 22 сентября 2014 22:42

Прекрасен!

eastflower 22 сентября 2014 23:13

Спасибо большое!

tatapu 24 сентября 2014 18:17

Красивый и уверена, что очень вкусный!Глазууурь…буду ее тренировать-натренировывать ;)

eastflower 25 сентября 2014 08:46

Танечка, у тебя все получится. Торт вкусный, очень нежный получился.

anya_gal 25 сентября 2014 04:17

Леночка, очень хорошо легла глазурь, ты молодец, поздравляю. Я вчера тоже с этой глазурью воевала, заливала торт в виде тыквы, но побоялась ниже 40 делать температуру, поэтому заливала два раза :). Ну еще и высота торта, конечно, влияет. Всё-таки буду пытаться заказать пектин NH (вернее, у нас он есть онлайн, но очень дорого получается) и делать глазурь на базе нейтральной, на сгущенке уж слишком сладкая и да, тянущаяся слегка.

eastflower 25 сентября 2014 08:45

Спасибо большое! Да, с ней работать сложновато, но надо руку набить. Я ее не очень люблю из-за того, что тянется, особенно, когда кусочек режешь, но выглядит хорошо. Расскажешь потом как на нейтральной получается?

anya_gal 25 сентября 2014 10:20

Обязательно расскажу.

sovenok_ksu 26 сентября 2014 21:06

Потрясающий! :) Такой замечательный подарок! :)

eastflower 13 октября 2014 19:43

Ксюшенька, спасибо! Мне очень приятно, особенно, что девочки оценили.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast

