Мой первый свадебный торт (8 октября 2014)

Немного похвастаюсь :)). Это первенец. Очень боялась, собирали в ресторане, освещение плохое, так что сфоткала для себя.
Надпись принесли заказчики, я бы сделала ажурную из мастики или шоколада.
Кружево делала подруга из сахарной пасты, очень понравилось.
Светочка, спасибо за советы, очень помогли.





Комментарии (46)

kinda_cook 8 октября 2014 00:16

Поздравляю! Это уже новый этап!Я надписи ужасно не люблю, у меня они не получаются :(

eastflower 8 октября 2014 00:18

Викуль, спасибо! Ты уже опытная в плане свадебных. Я впервые делала, муж вез аккуратно :)). Такая ответственность была, пока не написала заказчица, я прямо на иголках сидела.

Виктория Стецкевич 8 октября 2014 00:29

Леночка, вау! Браво!МОЛОДЕЦ!

eastflower 8 октября 2014 00:35

Викуль, спасибо! Я так благодарна вам всем, всегда могу получить совет и помощь.

vsetajnoejavnoe 8 октября 2014 07:30

круто, Ленчик! успехов и дальше!

eastflower 8 октября 2014 07:42

Викуль, спасибо! буду стараться :))

irsenas 8 октября 2014 07:49

красивый! Только надпись сильно выделяется. Надо другую

eastflower 8 октября 2014 08:06

Ирочка, спасибо! Да, надпись мы уже увидели в последний момент.

anya_gal 8 октября 2014 08:18

Леночка, с почином тебя!! Представляю, сколько это нервов, привезти, собрать…Ты молодец, справилась! А надписи, я считаю, нужно запретить законом, особенно те, что больше двух слов :) А что за торты?

eastflower 8 октября 2014 08:53

Анечка, спасибо! Да, в первый раз особенно боязно :)). Один торт: миндальный дакуаз, черничное кремё с лавандой, черничное желе и мусс с белым шоколадом. А второй - фисташковый дакуаз, грейпрутовый крем, клубничное желе и клубничный мусс.

zykerka_zuki 8 октября 2014 09:11

Леночка поздравляю! Прекрасный торт получился!

eastflower 8 октября 2014 09:14

Оксаночка, спасибо! Очень старалась и боялась :))

Narine Hovhannisyan 8 октября 2014 09:34

нежный и красивый торт просто нет слов и в первый раз очень удачно поздравляю от всей души так держать и мне понравился мк в москве такая теплая и дружеская атмосфера и тоже всё удачно приятно

eastflower 8 октября 2014 12:40

Нарине, спасибо большое! А на МК, действительно, все прошло так тепло, мне самой было приятно. Я немного побаивалась.

raechka_sav 8 октября 2014 10:00

Леночка, а как кружева вели себя с глазурью? не таяли?

eastflower 8 октября 2014 11:36

Раечка, привет! Я использовала глазурь на сгущенке. Если ставить просто сбоку, то все нормально, не тают даже после 2-х дней, немного размокают, где с муссом соприкасаются, но не тают. Подруга использовала пасту, которая сохнет, еще купила вторую, но она оказывается не сохнет, но кружева остаются гибкими и, наверное, очень удобно на мастику, мы в них завернули цветы, чтобы они не соприкасались с глазурью.Пробовала кружева положить на саму глазурь сверху - они не размокают, прилипают к глазури, но на вкус, как резина, даже ножом резать тяжело, поэтому остановились на варианте сбоку, чтобы можно было вытащить, если что.

mila_kanari 8 октября 2014 10:13

Леночка, с дебютом! Чудесный торт получился!

eastflower 8 октября 2014 13:08

Людочка, спасибо! Мне подруга здорово помогла, мы с ней сделали пробный, посомтрели, как ведут кружева на глазури, как дырку эту сделать :))

para_gn0m0v 8 октября 2014 11:04

Лена, какой обалденный торт! Мои поздравления! Это такая ответственность, делать на заказ.

eastflower 8 октября 2014 17:17

Оксаночка, спасибо! Да, ответственность большая, трясусь каждый раз :)).

sunpolina 8 октября 2014 11:42

Какой волшебный!! А что внутри? :)))С почином!!!

eastflower 8 октября 2014 17:18

Полиночка, спасибо! Внутри один торт: бисквит, черничная прослойка с лавандой и ванильный мусс с белым шоколадом. Второй торт: фисташковый бисквит, грейпфрутовый крем, клубничный джем и клубничный мусс.

cookonline 8 октября 2014 11:53

Какой шикарный торт) Поздравляю)))

eastflower 8 октября 2014 17:19

Ирочка, спасибо! Очень старалась, чтобы понравился :))

agro_al 8 октября 2014 14:00

Леночка, какой невероятный торт получился!!! Очень нежный! А уж про состав почитала… Очень вкусные сочетания! А с надписью молодые погорячились немного…

eastflower 8 октября 2014 17:20

Мариночка, спасибо! По идее, цветы должны были быть другими, с ними бы смотрелись лучше, но нам оставились другие. Трудно украшать без мастики :)).

electrolyte_14 8 октября 2014 15:31

Неужели рука поднимется разрезать и съесть? Жалко же.

eastflower 8 октября 2014 17:20

Разрезали :)), невеста говорила, что ей понравился и гостям тоже. Думаю, любопытство берет вверх.

sago_cuisine 8 октября 2014 16:23

Лена, с почином! Молодец, хорошо справилась!

eastflower 8 октября 2014 17:21

Светочка, спасибо! Да, дело это сложное, понимаю людей, которые только свадебными и занимаются - столько тонкостей и нюансов.

i_muminov 8 октября 2014 17:10

Поздравляю, Елена с новой освоенной технологией!КРУТО!!!

eastflower 8 октября 2014 18:57

Искандар, спасибо большое!

olga_ro 8 октября 2014 20:05

Шикарен, просто бесподобный!

eastflower 8 октября 2014 23:30

Оленька, спасибо! Первый всегда тяжело идет :))

lanochka08 8 октября 2014 22:28

Леночка, вот это красота!! Молодчинка! С почином тебя!!!!

eastflower 8 октября 2014 23:28

Светочка, спасибо!

7chocolat 8 октября 2014 23:40

С почином!

eastflower 8 октября 2014 23:42

Настя, спасибо! Было так страшно, но глаза и коленки боятся больше. чем руки :))

tania_bondarets 9 октября 2014 15:52

Лена, просто красота!

eastflower 9 октября 2014 20:45

Танечка, спасибо большое! Первый опыт, но все довольны, а я теперь знаю, что у свадебных свои нюансы и так ответственно :))

flamebelle 9 октября 2014 19:49

Леночкаааааа, какой красивый!!!!!

eastflower 9 октября 2014 20:43

Оксаночка, спасибо! Было немного трудновато, так как везде много тортов с мастикой, а вот с глазурью очень мало. Хорошо, Светочка помогла, показала свой вариант, стало не так страшно :))

sovenok_ksu 15 октября 2014 02:47

Красота!!! Какая же ты умница!!! :)

eastflower 15 октября 2014 19:19

Ксюшенька, спасибо!

agro_al 15 октября 2014 18:57

он многоярусный? ты мне не говорила…

eastflower 15 октября 2014 19:20

Наверное, забыла :))

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

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

