Книга So good recipes (24 декабря 2014)

Давно уже купила книгу So good recipes. Расскажу про нее, так как следующий пост будет рецепт из этой книги.
Простите за качество фотографий. Уже темно. но очень хочется поделиться сейчас. Завтра уже за компьютер будет не сесть - беготня перед Новым годом :)).



Книга хорошая - это сборник рецептов журналов So good с 1-8 номера.
Соотвественно, очень много шефов, рецептов, техник.



Есть плюся и минусы.
Минус в том, что не указаны на сколько форм, тип сборки (что за чем идет), рецепты разделены на главы (бисквит, мусс, желе, глазури).
Плюсы: рецепты разделены на главы, много рецептов и техник.
Очень удобное оглавление: есть разделение по текстурам: бисквиты, муссы, хрустящие прослойки, желе, компоте, глазури, велюры.

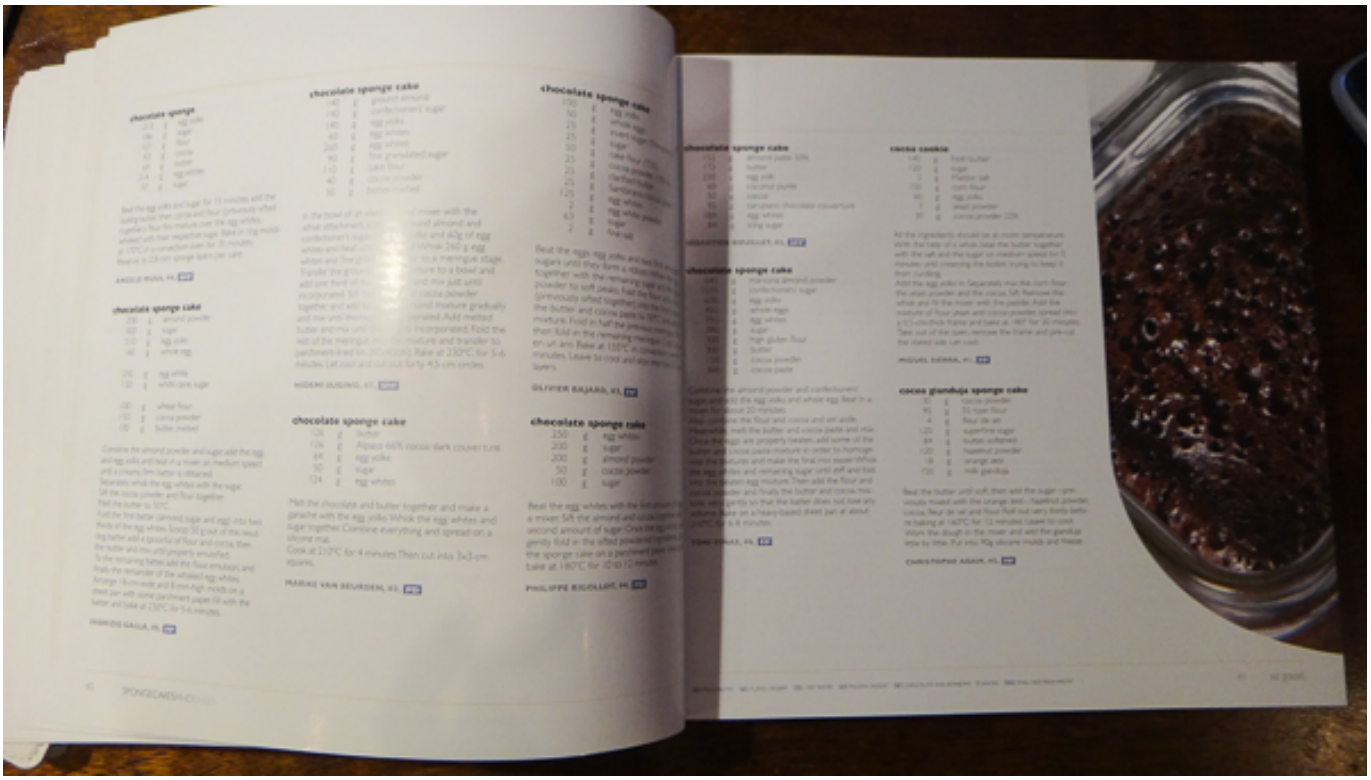


Есть разделение по шефам, а также по ключевым ингредиентам (апельсин, яблоко и т.д.).



Расскажу, почему книга долго лежала. У меня еще маленький вкусовой опыт, и мне хочется попробовать торт в оригинале (что-то нравится, что-то нет). У одного автора могут быть несколько рецептов в журнале. Но в этой книге, все дано по главам - приходится листать, чтобы собрать все компоненты, а потом долго думать, что к чему идет.
Когда времени мало, то рецепт не выдернуть из книги и сразу не начать готовить, его нужно проработать.

Для тех, кому нравится самим придумывать, книга очень хороша тем, что из нее можно взять один бисквит, прибавить к нему другую прослойку, взять мусс из другого торта или пирожного. Но, нужно проработать количество, так как данные ингредиенты не всегда понятно на какой объем предназначены.
В любом случае, книга очень хорошая, полезная. Чтобы она не простаивала, я решила делать так: нужно мне рецепт с мандарином - пошла по оглавлению, по тегу " манадрин". Нашла торт Ханса Овандо, перевела для нужной формы и начала готовить.
а это пример страницы.



Комментарии (9)

liligorina 24 декабря 2014 01:07

Какая интересная книжка!! Мне бы подошла)) Жаль, я с языками не в ладах)) Загляни ко мне на последние тортики. Вот где я разошлась мешая вкусы и текстуры)) И завтра-послезавтра торты тоже будут оригинальные))

eastflower 24 декабря 2014 01:09

Да, тебе бы понравилась. Я решила ее осваивать, чтобы попробовать разные вкусы и текстуры. Только время надо, чтобы проработать и пересчитать. Эх, с этим сейчас туго. Вот сегодня выдалось немного, решила в ЖЖ посты написать, а то, завтра 2 утренника, выпечка. Пошла смотреть твои.

magdacook 24 декабря 2014 01:30

что в этом плохого?интересная книга! в сообщество принесешь?

eastflower 24 декабря 2014 01:33

Плохого нет, только не всегда удобно, если надо рецепт одного шефа собрать, приходится всю книгу листать. В сообщество принесу. Спасибо, что напомнила.

tania_bondarets 24 декабря 2014 02:08

Интересная книга. А у тебя там написано и в плюсах и в минусах, что рецепты разделены на главы…не поняла..

eastflower 24 декабря 2014 02:29

Танюшка, я люблю повторять рецепты оригинальные, чтобы понять вкус и сочетание. Для того, чтобы собрать рецепт, надо вечер потратить, чтобы все скомпоновать и то, не всегда ясно как собирают (это опустили). Поэтому это минут. Но плюс в том, что, если тебе просто надо шоколадный бисквит, то ты идешь в этот раздел и уже выбираешь из 50 шт.Пока я на первом этапе. Не всегда получается фантазировать и придумывать, боюсь с сочетаниями прогадать. Но это лично для меня. Для других, знаю - это источник огромной информации и поле для фантазии.

tania_bondarets 24 декабря 2014 21:53

теперь понятно

nightwishk 24 декабря 2014 02:22

Как много нам открытий чудных готовит новых книг досугИ торт-пралине очень трудный и мусс глазуре будет друг

eastflower 24 декабря 2014 02:30

Как классно сказано, мой другВот завтра новый торт или печенье родится вдруг :))Спасибо!

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

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

