Торты (11 августа 2015)

Вчера на День рождения мужу испекла торт Николя Пьеро "Irish Cof" - со вкусом шоколада, кофе и бейлиса.
Вкус очень понравился. Ну, и повод был использовать любимую форму. Правда, пришлось хорошо подсчитать, чтобы ингредиенты посчитать - ну, не все получилось :). В итоге один хрустящий слой не влез (мы его так съели).



Состав:

-шоколадно-миндальный бисквит

-крем с бейлисом

-шоколадно-кофейный мусс


© Elena Tsoy
eastflower.livejournal.com



А еще был один торт "Абрикос-тимьян-фисташки", уехал поздравлять чудесную девушку с Днем рождением.



Комментарии (45)

margeriten26 11 августа 2015 14:37

Леночек! ШИКАРНО!!!!!!!!!!!!!!!!!!

eastflower 11 августа 2015 14:41

Леночка, спасибо!

electrolyte_14 11 августа 2015 15:05

Надо же,как тортиком можно передать характер.Первый тортик прямо такой мужественный, серьезный, а второй- нежный, изящный.

eastflower 11 августа 2015 15:26

Спасибо! Муж заказал с кофе, пришлось постараться, чтобы угодить :))

liligorina 11 августа 2015 15:17

Шедевры-шедевры)) От первого вообще в полном восторге. Сочетания прямо для меня))

eastflower 11 августа 2015 15:23

Лиля, спасибо! Оказывается, сочетание многим нравится - мои вчера были в восторге :))

nattellla 11 августа 2015 15:57

О! Лена :) Какой мужской торт!!! Хотя бейлиз у меня всегда ассоциируется с женской половиной...))) Очень красивый разрез!А абрикос-тимьян-фисташки разреза и рецепта не будет? ;)))

eastflower 11 августа 2015 16:31

Натулик, спасибо! Он очень насыщенный получается, мне нравится, но такие торты не мои - много съесть не могу :)). А рецепт абрикоса с тиьмяном я давала, глянь чуть раньше посты. С разрезом беда - никак не получается его заснять :))

manyakotic 11 августа 2015 15:59

Лена, могу только охать и ахать, глядя на твои торты :)

eastflower 11 августа 2015 16:37

Мариночка, спасибо! Засмущала :))

wowcook 11 августа 2015 16:48

Лена! С ума сойти)) Такая невозможность даже фантазировать!

eastflower 11 августа 2015 16:50

Оля, спасибо! Я просто заболела этой формой, когда она в продаже появилась, пришлось подруге заказывать в Москву, так как в Питере не было :). Все вроде бы просто, но смотрится эффектно. Помню, когда на МК увидела эту форму просто влюбилась в нее.

nimfeechka 11 августа 2015 17:29

Вот только вчера заглядывала к тебе, а уже сегодня такая красота!!! Велю хочу… Я теперь такая "всехочука".))) И форму, первую..Вторая у меня лежит, уже больше месяца. И торт Ирис хочу.))) Он с какой программы?

eastflower 11 августа 2015 17:35

Леся, могу скинуть, это с московского МК. Ой, по формам я теперь хочу все белые виликоновые формы. Правда, подсчитала, во сколько обойдутся - сижу бью по рукам и говорю, что пора отработать то, что есть (а еще есть немало :))). Хе-хе муж шкаф в зал покупать собирается, так как мои кондитерские штучки во всех комнатах по шкафам запрятаны. Я все вытаскивать боюсь, как увидят мои - заругаются :)).

nani90 11 августа 2015 18:56

Какая же Вы-сказочница….

eastflower 11 августа 2015 23:34

спасибо большое!!!

irsenas 11 августа 2015 19:02

обалдеть, какая вкуснота-красота!

eastflower 11 августа 2015 23:34

Ирочка, спасибо большое!

annet_bakery 11 августа 2015 19:37

Шикарные тортики!! Сразу можно понять какой с мужским характером, а какой с женским!!

eastflower 11 августа 2015 23:36

Аня, спасибо! Рада, что понравились. У меня муж и сыновья очень любят шоколадные :)), а для меня они очень уж сытные.

rusudan2 11 августа 2015 20:28

Лена,превосходно!!Леночка, а покажи форму,сфотай если не сложно торта абрикос-тимьян.

eastflower 11 августа 2015 23:31

Вот эта форма: http://www.nevkusno.ru/item/17184

lily_rocha 12 августа 2015 00:17

Вау!!!!больше просто слов нет, такая красота!!!!

eastflower 12 августа 2015 00:24

Юленька, спасибо!

nimfeechka 12 августа 2015 11:48

Лена, я "муха-повторюха", но очень хочу сделать такой цветок как у теюя на торте. не напишешь в двух словах как.))) Ответить тебе вчера не успела, уехала за софтами.)))

lanochka08 12 августа 2015 12:54

Ух ты-красивые какие!Мужа с прошедшим!

eastflower 13 августа 2015 22:05

Светочка, спасибо!

agro_al 12 августа 2015 13:13

Ну мой хороший, с именинами мужа, мужу конечно дико повезло с феей, которая творит такие чудеса, что сложно подобрать слова. Мужской торт именнинный меня просто убил и сразил наповал! Ты большой молодец!

eastflower 13 августа 2015 22:05

Заремушка, спасибо! Старалась, хотела угодить :))

chellove4ishe 12 августа 2015 13:32

не торты, а картины!!

eastflower 13 августа 2015 22:05

Спасибо большое!

eastflower 13 августа 2015 22:05

Спасибо! Рада, что понравился.

magdacook 13 августа 2015 00:29

оо, я в отпаде, Лен!

eastflower 13 августа 2015 22:06

Мариночка, спасибо! Рада, что понравился :))

aspasiaroma 15 августа 2015 09:46

Неужели просто человеческими руками можно такую красоту делать.Не верю.Вы волшебница?

eastflower 15 августа 2015 22:08

Спасибо большое! "Я -не волшебник, я только учусть" :))

sunpolina 17 августа 2015 17:35

Восхитительные!!

eastflower 17 августа 2015 17:46

Полиночка, спасибо!

flowerohyeh 27 сентября 2015 20:02

Такие манящие торты! Очень стильные. Мне очень понравилось визуальное сочетание в первом глазури и велюра.

eastflower 27 сентября 2015 20:08

Галя, спасибо! Велюр очень люблю, правда, иногда шуметь не хочется.

kambodjia 6 ноября 2015 12:09

Лен, а можно вопрос. Вы не подскажете, можно ли завелюренный и декорированный муссовый торт в морозилку ставить? Или сколько он, из вашего опыта, в холодильнике без последствий простоит? Хочу к дню рожденья заранее сделать, за пару дней, т.к много всего кроме торта планирую

eastflower 9 ноября 2015 11:07

Здравствуйте! Обычно завелюренный торт не ставят в морозилку, декор тоже. Лучше в холодильник на ночь. Можно сделать заранее заготовку, а завелюрить накануне. Лучше долго не держать, так как велюр может треснуть из-за разницы температуры (сильный мороз и +5). Я обычно делаю либо в этот день, когда отдаю заказчикам, либо для себя накануне вечером.

Кристина 8 июля 2016 11:26

Лена, вы чудо!!!!! Я мама двух малышек и чувствую в вас такую энергетику позитивную и столько всего уже приготовила здесь))) а вот этого рецепта нет😩 А мы семья шокоголиков!!!! Могли бы вы мне дать рецепт? Заранее благодарю!!!

> 9 июля 2016 12:27
>
> Здравствуйте, Кристина! Рада, что сайт вам нравится. Вы меня простите, этот рецепт с МК. Не все шефы разрешают публиковать рецепты, поэтому не публикую, если нет на то разрешения.

irina 7 января 2017 17:11

cpacibo

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

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

