Большой заказ (16 августа 2015)

Сегодня мне посчатливилось приложить руку к подготовке Дня рождения маленькой принцессы. Было очень волнительно.
Заказали торт с бабочками, капкейки с бабочками в определенной цветовой палитре и макаронс.
Вот, что получилось.
Как всегда, с мастикой выручила подруга. Без нее не было бы такой красоты.
А еще вопрос: **как вы делаете, чтобы макарон доезжали в целости и сохранности?** Я сегодня вся из переживалась, пока не позвонили и не сказали, что все доехало нормально. Очень уж хрупкие.







Комментарии (38)

rina_bel 15 августа 2015 22:39

А у меня встречный вопрос - где можно добыть такие коробочки?)Я макароны укладывала горизонтально в небольшие квадратные коробки, на слой скомканной бумаги для выпечки. Доезжали все 3 раза нормально, а больше практики пока не было… Знаю только, что нельзя коробки друг на друга ставить - муж так убрал их в холодильник, и в нижних двух коробках несколько печений потрескались.

rina_bel 15 августа 2015 22:41

С бабочками мне очень нравится урок от Savour - они там шоколадные. Хотя возни много, конечно.

eastflower 15 августа 2015 22:50

Я попробовала сделат из пластичного шоколада - это те, что сбоку - так как мастика может поплыть при соприкосновении с глазурью. Все хорошо, но жирорастворимых красителей ограниченное количество :(. А с шоколадом надо научиться. Спасибо. за наводку.

rina_bel 15 августа 2015 22:54

Вроде бы у американор есть жидкость, которая при смешивании с обычным гелевым красителем дает жирорастворимый. Собираюсь ее купить и опробовать. С шоколадными бабочками все, в сущности, просто: надо разлить разноцветный темперированный шоколад по корнетикам и нарисовать бабочек (или что-то другое) по трафарету. Но опять-таки нужны жирорастворимые красители. Я черно-белых делала из некрашеного шоколада.

eastflower 15 августа 2015 22:57

Я эту жидкость опробовала - хороша, но надо много, чтобы был интенсивный цвет (на 5частей жидкости 1 часть красителя). А большое количество может на консистенцию шоколада влиять. Надо порошковые попробовать.

rina_bel 15 августа 2015 22:58

Все ясно(Да, тогда только порошковые… Но какие же они дорогие!

eastflower 15 августа 2015 23:07

Ой, точно! Каждый раз, как гляну, так и закрываю страничку :)). Пока спасаюсь americolor, но уже надо снова покупать.

anikostyle 16 августа 2015 12:04

Лен, я в vtk-moscow видела индийские жирорастворимые за 100 руб 15 гр. http://www.vtk-moscow.ru/shop/pishhevye-krasiteli/sukhie-pishhevye-krasiteli-indija/sukhie-pishhevye-krasiteli-zhirorastvorimye-/Только не знаю как они по качеству, может кто-то из твоих читалетей работал с ними и даст отзыв?

eastflower 16 августа 2015 12:55

Спасибо! Я на них тоже смотрю, надо будет на пробу взять.

eastflower 15 августа 2015 22:49

Коробки заказывала в Полиграфисто в Питере (есть вроде и в Москве). Те, что на 8шт, очень хорошие, но макарон надо меньше по размару делать, чем я :((. А вот купила на 12 шт, так оказались плохими - хлипкие и крышка плохо закрывается. Не знаю, что с ними делать :((Спасибо за предупреждение, учту.

rina_bel 15 августа 2015 22:51

Я тоже так с коробочками влетела - купила чудесные пластиковые с отдельными ячейками под каждый макарон, а мои не влезают по толщине ну никак((

eastflower 15 августа 2015 22:55

О! Хорошо, что сказала, а то я на них уже стала засматриваться :)). С упаковкой так сложно - чтобы и цена и качество были на уровне.

rina_bel 15 августа 2015 23:00

Да уж! Для тортов я нашла идеальный для себя вариант - круглые пластиковые коробки - а вот с пирожными и макаронами пока каждый раз пробою новые.

manyakotic 15 августа 2015 23:44

Какая красота, повезло кому-то :)

eastflower 15 августа 2015 23:52

Марина, спасибо! Мне тоже повезло - новый опыт :)

wowcook 16 августа 2015 01:03

Нравится как ты крем на кейках укладываешь!

eastflower 16 августа 2015 23:50

Оля, спасибо! Это насадка такая, закругленная звезда, с ней хорошо получается :))

rina_bel 16 августа 2015 01:45

Лена, а у тебя есть краскопульт? что-то у меня очень большой расход велюра получается...

eastflower 16 августа 2015 23:51

Есть краскопульт, велюра уходит немного. Попробуй размер сопла порегулировать, может, сильно распыляет, вот большая часть и не попадает на торт.

rina_bel 16 августа 2015 23:54

Попробую, спасибо!

liligorina 16 августа 2015 01:51

Какое все красивое!!)Пластиковые лучше всего для макаронс. Но там да, с размером надо приноравливаться.

eastflower 16 августа 2015 23:52

Лиля, спасибо! Хорошо, что сказали, а то думала покупать. Жаль, у нас в Италике нельзя пощупать, а потом купить.

liligorina 17 августа 2015 00:05

Я покажу как-нибудь. Мне надо сделать бы макаронс, но последний раз они у меня так гнусно не получились, ((что я пока опасаюсь подходить к ним снова. Если удадутся, как раз буду паковать в эти "пластмаски".

exituss 16 августа 2015 05:13

Очень красиво!

eastflower 16 августа 2015 23:52

Спасибо большое!

annet_bakery 16 августа 2015 08:21

так мило!! Точно для принцессски!

eastflower 16 августа 2015 23:52

Спасибо большое! Очень старалась попасть в тематику праздника.

nattellla 16 августа 2015 23:44

Лена, ты как обычно, просто волшебница!!! :)) а что там в тортике вкусного внутри? :)))

eastflower 16 августа 2015 23:50

Наташенька, спасибо! Тортик знакомый - фисташковый дакуаз, грейпфрутовый крем и клубничный мусс. Это сочетание больше всего привлекает :))

nattellla 18 августа 2015 15:13

Интересное сочетание, я такой тортик у тебя не помню...)))

eastflower 18 августа 2015 16:19

Он называется Sweety, ты вроде бы делала его, это рецепт Эммануэля Амона.http://eastflower.livejournal.com/191619.html

agro_al 17 августа 2015 14:00

Какое все ми-мишное! Для настоящей принцессы))

eastflower 17 августа 2015 17:45

Мариночка, спасибо! Очень старалась, так как заказчица расписала, как у них будет украшено, хотелось попасть в тему и в тон.

agro_al 18 августа 2015 12:50

милые какие))

eastflower 18 августа 2015 18:02

Катенька, спасибо!

agro_al 19 августа 2015 04:36

Ленчик, мимишный заказ!!!

sunpolina 19 августа 2015 21:07

Леночка, какая красота!! Ты уже большой Мастер!

eastflower 19 августа 2015 21:24

Полиночка, спасибо! Я стараюсь и учусь :))

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

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

