О блоге (12 марта 2016)

Привет, друзья!

Привет всем, кто сюда заглянул!



Меня зовут Елена.

Начинала я этот журнал, когда только окунулась в кондитерский мир. Кое-что я уже умела и гордилась, что получается. Но многое для себя открыла, общаясь с друзьями в ЖЖ. Люблю готовить сложные торты, люблю учиться.

Моя страсть - это выпечка, я могу носиться по кухне целый день, выкладывая, замораживая слои в каком-нибудь сложном торте, и получать от этого колоссальное удовольствие.

В моем журнале есть не только сложные рецепты, ведь не всегда есть время делать что-то сложное. Многое черпаю в журналах у друзей и из книг.

Так что, рада вас видеть у себя в журнале.

Ко мне только на "ты".

Если можно, представьтесь.

Комментарии (22)

> **Светлана Горбуненко** 23 марта 2016 19:49
>
> Леночка, поздравляю с новым домом! Пусть будет много гостей!

> 23 марта 2016 19:54
>
> Светочка, спасибо! Гостям я рада :)

> **Людмила** 18 апреля 2016 04:55
>
> Лена, очень рада с тобой познакомиться!!! Обожаю кулинарию, последнее время готовлю муссовые торты с зеркальной глазурью!Это такой захватывающий процесс, который не отпускает меня ни днем , ни ночью:)))

> 18 апреля 2016 07:34
>
> Людмила, рада знакомству! Муссовые торты затягивают, согласна :)).

Елена 27 апреля 2016 07:47

С новосельем! Очень красочно, сочно, ярко и информативно! Желаю успехов во всем, приятных знакомств и неожиданных открытий!

> 28 апреля 2016 16:34
>
> Спасибо большое за теплые слова!!! Так приятно, что нравится. Буду стараться, чтобы и дальше нравилось.

13 мая 2016 06:04

Добрый день, Лена. Давно читаю журнал, очень много полезного для себя вынесла, просто кладезь информации. Спасибо, что находишь (на "ты" правильно?) время на сайт.

15 мая 2016 17:26

Жанна, рада знакомству! Буду стараться поплнять и дальше :))

Светлана 2 ноября 2016 03:31

Лена ,спасибо за такую интересную информацию .Увлекаюсь тортоделием , в последнее время особенно муссовыми тортами .Почерпнула у тебя много ценного.Спасибо за твой труд !

3 ноября 2016 20:42

Света, очень рада, что было полезно :))

Анна 7 января 2017 06:22

Доброе утро! я к вам…изучаю глазурь…Спасибо за информацию

> 7 января 2017 19:09
>
> Добрый день! Очень рада, что пригодилась :)

7 января 2017 06:26

Лена подскажи как это все в граммах взвешивать….на чем? привыкла к ложечкам..чайным..столовым…а сдесь такая точность..

7 января 2017 19:09

Французская кондитерка этим и отличается - все в граммах. Весы теперь мой постоянный помощник. Без них никуда. Ну, конечно, для дома +-10 г для яиц не сильно погоду сделают, но лучше точно измерять. Можно и ложки приспособить, но качество будет страдать (например мука при разной влажности будет иметь разный объем и в стакан будет входить разное количество по весу). Если будете часто печь, советую привыкнуть к весам :))

Александра 16 февраля 2017 06:51

Елена, добрый день. Не могли бы Вы мне подсказать почему у меня сахарная глазурь желтеет на след день, а цветная местами темнеет? Заранее спасибо

7 мая 2017 12:12

Александра, здравствуйте! К сожалению, я не такой спец по глазурям для пряников, и с такой проблемой не сталкивалась. Поэтому затрудняюсь ответить.

Елена 12 февраля 2019 15:42

Скажите пожалуйста, к Вам на курсы можно как-то попасть?

Елена 12 февраля 2019 15:44

Скажите пожалуйста, к Вам на курсы можно как-то попасть?

28 мая 2024 17:18

Зинаида, большое спасибо за отзыв! Так приятно, что Вам понравились изделия. Буду рада помочь еще!

28 мая 2024 17:18

Зинаида, большое спасибо за отзыв! Так приятно, что Вам понравились изделия. Буду рада помочь еще!

28 мая 2024 17:18

Зинаида, большое спасибо за отзыв! Так приятно, что Вам понравились изделия. Буду рада помочь еще!

28 мая 2024 17:18

Зинаида, большое спасибо за отзыв! Так приятно, что Вам понравились изделия. Буду рада помочь еще!

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

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

