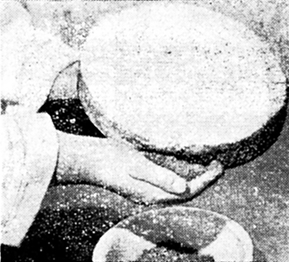
39. ПРИГОТОВЛЕНИЕ УКРАШЕНИЙ

**УКРАШЕНИЯ ИЗ ПОСЫПОК**

Посыпки приготавливают из миндаля, орехов, фиста­шек, сахара, а также из обрезков и лома бисквита, пе­сочного, слоеного, воздушного и миндального теста.

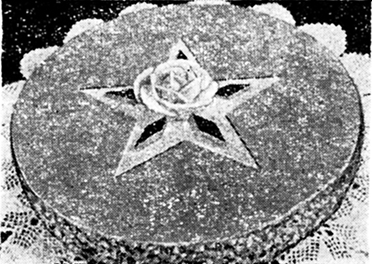
Чтобы частицы посыпки были однакового размера, их просеивают на ситах с ячейками разной величины.

На пирожные и торты посыпку наносят при помощи бумажного корнетика. Можно на изделия положить по­лоски бумаги, сетку или шаблон и равномерно из сита просеивать посыпку, после чего осторожно удалить бу­магу, сетку или шаблон или обсыпать бока торта (рис. 69).



**Рис. 69.** Обсыпка торта крошкой

На рис. 70 показан торт, у которого боковые сто­роны посыпаны рубленым жареным миндалем, а поверхность посыпана са­харной пудрой, смешан» ной с какао-порошком. При помощи шаблона выполнена звезда.



**Рис. 70.** Торт, украшенный при помощи шаблона

**Миндальная и орехо­вая посыпки**

Миндаль или орехи без скорлупы просеивают, перебирают, измельчают ножом или на терке и отсеивают на ситах с ячейками раз­ной величины.

Сырым миндалем и орехами посыпают изде­лия до выпечки, а жареным - после выпечки и глазировки.

Миндаль можно предварительно очистить от оболоч­ки (коричневой пленки), затем измельчить, как описано выше, просеять, обжарить или подкрасить в разные цвета.

Иногда посыпку приготовляют из миндаля, нарезанного в длину тонкими дольками или разрезанного попо­лам; такой миндаль жарят или окрашивают.

**Фисташковая посыпка**

Для этой посыйкй измельча­ют фисташки; ее имитацию можно приготовить путем подкрашивания рубленого миндаля в зеленый цвет.

**Сахарная посыпка**

Эта посыпка представляет собой сахарную пудру.

Красивую посыпку приготавливают из сахарного песка с крупными кристаллами. Часть сахара красят в желтый цвет, часть в красный, зеленый, оранжевый, да­ют сахару подсохнуть и перемешивают. При отсутствии сахара с крупными кристаллами можно раздробить кус­ковой сахар и при помощи двух ситечек отсеять кусоч­ки одинаковой величины. Такую же посыпку можно приготовить из цветной ароматизированной помады, ко­торую необходимо для этого уварить до более густой консистенции и после охлаждения протереть сквозь сито.

**Мучная посыпка**

Пшеничную муку (300 г), сахар (200 г), сливочное масло (100 г) и яйца (1 шт.) соеди­няют, проминают и протирают через грохот. Если про­дукты теплые и посыпка получается липкой, то ее ох­лаждают или добавляют немного муки. Особенно хоро­шая нежная посыпка получается при приготовлении ее с яичными желтками.

**Бисквитная посыпка**

Приготавливают посыпку из бисквитного полуфабриката или изготов­ляют специальный бисквит из муки (362 г), крахмала (89 г), сахара (447 г), меланжа (745 г), эссенции (4,5 г). Протертый через сито бисквит кладут на про­тивень и слегка обжаривают.

**УКРАШЕНИЯ ИЗ ЖЕЛЕ**

Для украшения мучных кондитерских изделий ис­пользуется желе как одного цвета, так и нескольких цветов.

**Одноцветное желе**

Желе, охлажденное до 45-50° желе наливают слоем 1 см в плоский кондитерский таз или охлажден­ную, смоченную водой тарелку. После застывания из желе вырезают выемкой фигурки различной формы ли­бо нарезают желе на ромбики, кубики.

**Разноцветное желе**

Желе разных цветов готовят незадолго до его использования, так как через 10-12 час. обычно краски тускнеют. Вначале приготовляют желе нескольких цветов. В кондитерский таз наливают желе слоем 2 мм, дают ему застыть, после чего налива­ют такой же слой желе другого цвета. Таких слоев мо­жет быть три-четыре. В остальном поступают, как опи­сано выше.

**Мозаичное желе**

Приготовляют желе трех-четырех цветов и после застывания нарезают его на мелкие ку­бики. Затем в таз наливают бесцветное охлажденное желе слоем 0,5 см и всыпают в него разноцветные ку­бики из желе. После застывания желе нарезают.

**Мраморное желе**

Готовят желе двух-трех цветов, дают слегка застыть, затем смешивают. Когда желе поч­ти застынет, на поверхность его наносят деревянной палочкой зигзагообразные линии и окончательно охлаж­дают. Желе нарезают на фигурки различной формы.

**УКРАШЕНИЯ ИЗ ФРУКТОВОЙ РИСОВАЛЬНОЙ МАССЫ**

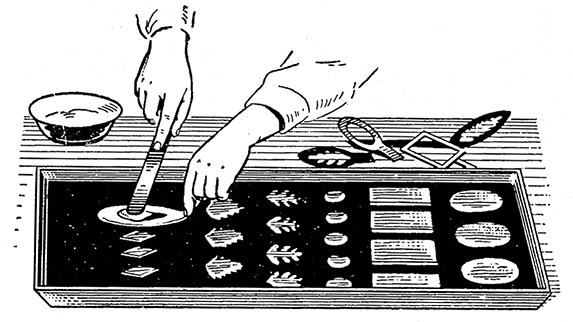
Повидло, варенье, джем или желе протирают через сито с мелкими ячейками и окрашивают в любой яркий цвет. Чтобы лучше сохранился блеск, добавляют в мас­су немного карамельной патоки. Фруктовую массу не надо долго перемешивать, иначе в ней образуются пу­зырьки воздуха и внешний вид ее ухудшится.

Подготовленную массу кладут в корнетик и «отса­живают» на изделия орнаменты и точки. Если масса жидкая, то орнаменты и точки, нанесенные на изделия, расплываются; очень густую массу трудно «отсажи­вать».

**УКРАШЕНИЯ ИЗ МУЧНОЙ РИСОВАЛЬНОЙ МАССЫ**

Сахарную пудру (300 г), яичный белок (23 г) и мо­локо (35-50 г) смешивают, добавляют пшеничную му­ку (100 г) и растирают веничком до исчезновения ком­ков. Затем, постепенно помешивая, разводят тесто молоком (35-50 г). Масса должна иметь консистенцию густой сметаны.

На лист, смазанный маслом и посыпанный мукой, «отсаживают» из бумажного корнетика изделия различной формы либо делают орнаменты при помощи шаб­лона (рис. 71). После этого изделия выпекают. Можно украсить их до выпечки посыпкой.



**Рис. 71.** Шаблоны и украшения из мучной рисовальной массы

Некоторые выпеченные изделия из рисовальной мас­сы, пока они горячие, загибают, придавая им форму спиралей или завитков. Эти стандартные элементы ук­рашения осторожно накладывают на поверхность гото­вых изделий.

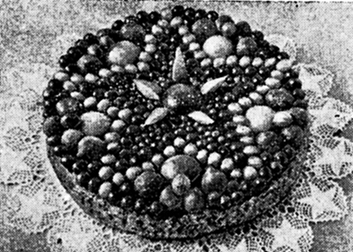
Можно также готовые изделия глазировать или ук­расить незастывшей рисовальной массой.

**УКРАШЕНИЯ ИЗ ФРУКТОВ И ЯГОД**

Пирожные и торты украшают свежими фруктами, а также фруктами из компота и варенья.

**Свежие фрукты**

Отбирают самые красивые экземпляры свежих фруктов одинаковой величины, без малейших признаков порчи. Перед использованием фрукты промывают и кладут на сито, чтобы стекла вода, а затем укладывают на изделия, создавая всевозможные разноцветные орнаменты для тортов. Чтобы фрукты не под­сыхали и дольше сохраняли первоначальный внешний вид, их заливают желе или горячим абрикосовым пюре (рис. 72).



**Рис. 72.** Торт с фруктами

Иногда фрукты перед украшением изделий смачи­вают в желе и кладут на сетку для отекания излишнего желе либо опускают их в. карамель и укладывают на смазанный маслом противень для затвердения.

**Фрукты из компота**

Фрукты после откидывания на сито, чтобы стек сок, укладывают на изделия и обязательно заливают желе. Прозрачный сок от компота используют для приготовления желе, если сок мутный, но не цветной, то его употребляют как промочку для бисквита.

**Фрукты из варенья**

Фрукты откидывают на решето или дуршлаг, чтобы стек сироп. Перед украшением пи­рожных и тортов поверхность их смазывают тонким слоем повидла (1-2 мм), которое препятствует проникновению в изделия цветного фруктового сока и желе, Кроме того, на смазанной повидлом поверхности легче намечать ножом контуры пирожного или на торте эскиз рисунка, по которому располагают фрукты. Уложенные на изделия фрукты заливают цветным желе в тот мо­мент, когда желе слегка застынет. После этого края торта обсыпают посыпкой, а пласт пирожных (полоски) разрезают на пирожные после того, как желе полностью застынет.

В песочные корзиночки, наполненные фрук­товой начинкой, укладывают свежие или консервированные фрукты, и заливают их желе.

Поверхность фрук­тового торта покры­вают повидлом и укра­шают консервирован­ными фруктами, по­середине укладывают полураскрытый на дольки апельсин. Торт заливают желе (рис. 73).



**Рис. 73.** Песочный торт с фруктами

**УКРАШЕНИЯ ИЗ КРЕМА**

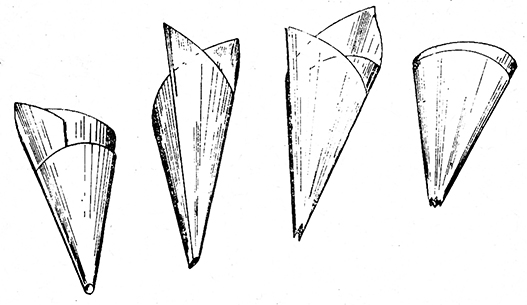
Разнообразные украшения делают из сливочного крема, который можно подкрашивать в любой цвет. Очень красивыми получаются украшения из свежевзбитого крема. Если же крем хранили хотя бы непродол­жительное время, то украшения из него получаются рябыми, без глянца. Кроме того, такой крем трудно рав­номерно нанести на пласты. Поэтому перед использова­нием крем необходимо подогреть и взбить до пышности. Подогревают крем на слабом огне, быстро перемеши­вая. При этом избегают растапливания масла.

Сильно подогревать крем нельзя, так как структура его делается мягкой, он теряет свою пышность. Украше­ния из теплого крема получаются блестящими, но рас­плывчатыми.

При украшений изделий кремом пользуются конди­терскими гребешками, корнетиками или кондитерскими мешками с трубочками.

При украшении изделий кондитерским гребеш­ком на торты и пирожные наносят прямые или волни­стые линии.

**Корнетики** делают из пергаментной или другой бу­маги, не впитывающей жиров (рис. 74). Чтобы они не раскрывались, края свернутых корнетиков склеивают яичным белком. Несколько корнетиков складывают один в другой, после чего конец корнетиков срезают поперек, вкось, придают им клинообразную форму, вырезают зубчики разной величины или вставляют в них металли­ческие трубочки разных фасонов.

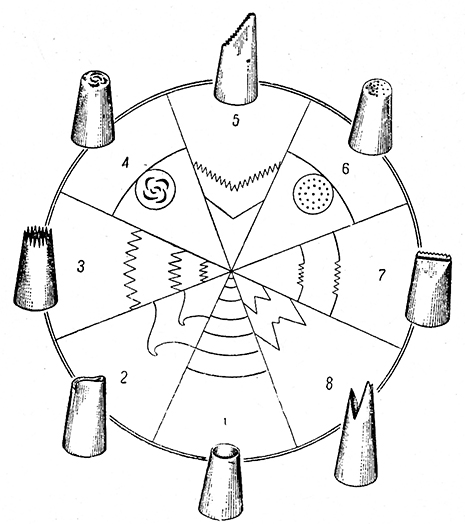


**Рис. 74.** Бумажные корнетики

Наполняют кремом корнетики до их половины и плотно закрывают так, чтобы при надавливании крем просачивался только в месте среза. Корнетик с кремом нельзя долго держать в руках, так как крем от рук нагревается и рисунки получаются неровные. После ис­пользования корнетик, перекручивая, освобождают от остатков крема; одним и тем же корнетиком можно пользоваться несколько раз.

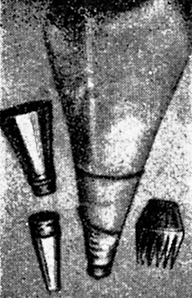
**Кондитерский мешок** изготавливают из плотной тка­ни; в узкий конец мешка вставляется металлическая трубочка. Для того чтобы крем как можно меньше про­сачивался, кондитерский мешок перед использованием замачивают 5-10 мин. в теплой кипяченой воде, а за­тем охлаждают. В этом случае ткань становится плот­нее. После работы мешки промывают в теплой воде, смешанной с питьевой содой, а затем кипятят 3-5 мин., просушивают и хранят в чистом месте.

Трубочки для кондитерских мешков бывают различ­ной формы. Если нет готовых трубочек, то их можно сделать. Для этого на куске луженой жести вычерчива­ют циркулем круг диаметром 12-15 см и делят его на 8 равных частей (рис. 75). На каждой части циркулем намечают линию отреза узкого конца трубочки и про­филь зубчиков, которые должны иметь насадку. Затем круг разрезают ножницами на восемь пластинок и по намеченным местам вырезают зубчики, после чего пла­стинку загибают в конусную трубку, шов запаивают оловом и мелким напильником выравнивают края зубчиков.



**Рис. 75.** Схема приготовления трубочек из пластинки жести  
1 - гладкие трубочки разной величины; 2 - тру­бочка для лепестков роз;  
3 - зубчатые трубочки разной величины; 4 - трубочка для мелких роз;  
5 - бордюрная трубочка; 6 - трубочка многоточечная;  
7 - трубочка плоскозубчатая; 8 - трубочка для ли­стиков.

Наиболее удобны винтовые трубочки (рис. 76). В кондитерский мешок вставляют основание винтовой тру­бочки, и на нее навинчивают фигурные трубочки - на­конечники.



**Рис. 76.** Кондитерский мешок с винтовыми трубочками

Если при работе с обыкновенными трубочками нужно для изготовления листика, бордюра, цветка, розы иметь несколько мешков с трубочками, то, применяя винтовые трубочки, можно пользоваться для каждого цвета крема только одним мешком с разными сменными трубочками.

Чтобы быстро определить, ка­кого цвета крем находится в мешке, вокруг тонкого конца кондитерского мешка нашивают полоску или ленточку, цвет кото­рой соответствует цвету крема.

Наполняют кондитерский ме­шок кремом следующим обра­зом: левой рукой отворачивают широкий конец кондитерского мешка так, чтобы он держался на кисти лавой руки, а правой рукой при помощи лопаточки или ложки наполняют мешок кремом до 3/4 его объема (в мешке должно остаться как можно меньше воздуха, который впоследствии может испортить рисунок). Затем обеими руками соединяют края широкого конца мешка и, зажимая его правой рукой, выпускают крем, поддерживая узкий конец кондитерского мешка левой рукой.

**Орнаменты, бордюры, цветы** (рис. 77, 78).

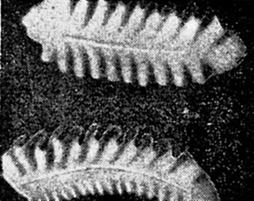
Для того чтобы сделать цветы, орнаменты и бордюры, поль­зуются трубочкой с зубчиками или корнетиком, конец которого срезан вкось. При помощи корнетика или трубочки с клинообразным срезом можно делать листики разной величины и формы.

**Розу** изготовляют так: для сердцевины розы выреза­ют из бисквитной лецешки кусок высотой 3-4 см и диа­метром 1,5-2 см. Один конец куска слегка округляют ножом, затем, захватив тремя пальцами левой руки неокругленный конец сердцевины, медленно поворачи­вают ее, а правой рукой из корнетика или кондитерско­го мешка с трубочкой для роз наносят на сердцевину лепестки.



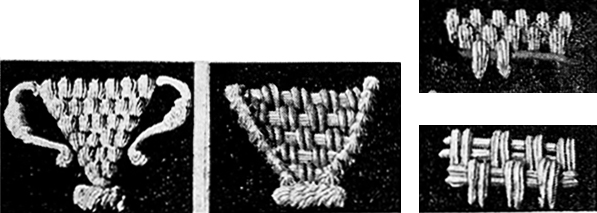
**Рис. 77.** Рисунки, сделанные трубочкой с зубчатым срезом

Готовую розу при помощи столовой вилки или ножа с узким заостренным лезвием переставляют на торт. Сердцевину можно сразу наколоть на столовую вилку или заостренную палочку, и, вращая их, наносить ле­пестки розы. Острая палоч­ка может проколоть серд­цевину и испортить розу. Поэтому рекомендуется на­деть на нее кусочек пробки. Пользуются также специ­альным приспособлением из белой жести. С одной сто­роны оно имеет зубчики, а с другой лопаточку. На зубчики надевают сердце­вину, а после изготовления розы приспособление уда­ляют так, чтобы роза оста­лась на двух пальцах левой руки. Затем ее переклады­вают на лопаточку, а после этого на торт.

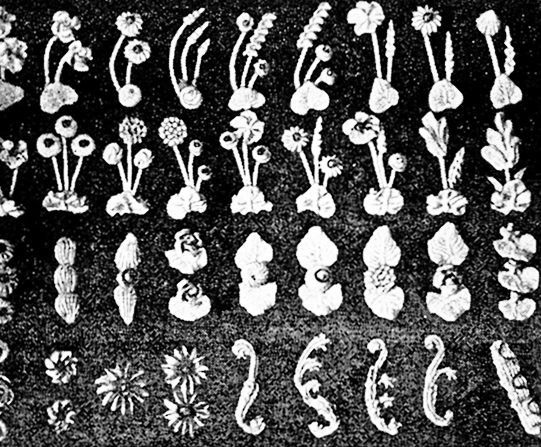


**Рис. 78.** Листики, выполнен­ные трубочкой  
с клинооб­разным срезом

**Корзиночку** можно изготавливать на торте или на подготовленной по размеру корзиночки лепешке из бисквитного или песочного полуфабриката. Красивая корзиночка получается при плетении ее из белого и шоколадного крема (рис. 79).



**Рис. 79**. Приготовление корзиночки из крема

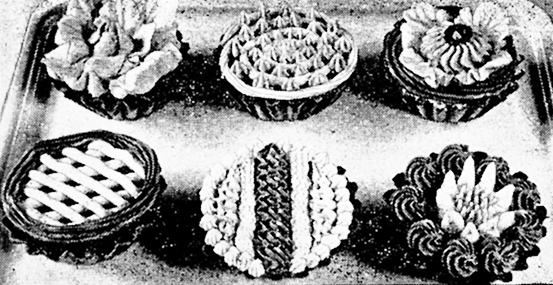


**Рис. 80.** Способы оформления пирожных кремом

**Украшение пирожных**

На поверхность пласта равномерно намазывают крем, выравнивают его ножом и кондитерским гребешком наносят прямые или волнистые линии. После разрезания пласта каждое пирожное j украшают сначала разноцветным кремом (рис. 80), а затем цветной фруктовой рисовальной массой, цветным желе, свежими фруктами или посыпкой.

Так же украшают песочные корзиночки (рис. 81).



**Рис. 81.** Оформление песочных корзиночек кремом

**Украшение тортов**

Украшают торт так же, как пирожное, но только делают более крупный орнамент и более сложный рисунок. После того как поверхность торта будет равномерно покрыта кремом или на нее будут нанесены прямые или волнистые линии, боковые  части изделия обсыпают посыпкой. Иногда в первую очередь торты украшают бордюром из крема или фруктов.

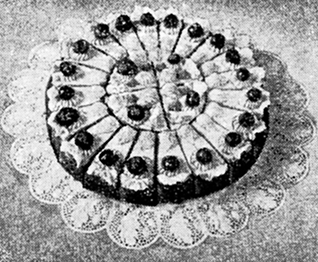
Оформление тортов удобно производить на вращаю­щемся столе (рис. 82).



**Рис. 82.** Вращающийся столик для отделки тортов

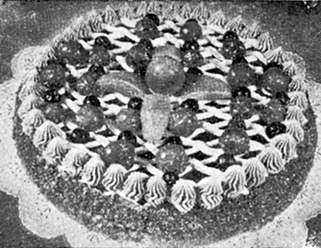
Для облегчения нанесения на торт рисунка из крема можно при помощи проволочного трафарета сделать на поверхности торта, смазанного кремом, оттиск, а затем по оттиску нанести сам рисунок. Ниже в качестве примера кратко описывается оформление некоторых тортов.

**Круглый разрезной торт** делят на 24 части. Каждый кусок украшают кремом, пользуясь кондитерским мешком с зубчатой или листовой трубочками, и отде­лывают вареньем из слив или вишен. Торт можно нарезать на более мелкие или более крупные куски. На­резают торт так же, как пирожные (рис. 83).



**Рис. 83.** Торт оформлен кремом и фруктами

**Круглый торт с сеткой и бордюром из крема** укра­шают консервированными фруктами, абрикосами, гру­шами, вишнями и алычой (рис. 84).



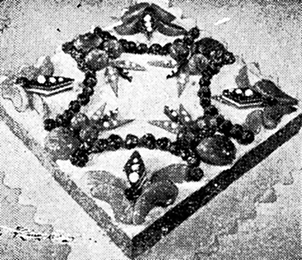
**Рис. 84.** Торт оформлен сеткой из крема и фруктами

**Круглый торт с букетом** украшают, как описано вы­ше, но фрукты, желе и кон­сервированные апельсино­вые корки укладывают в виде букета цветов (рис. 85)



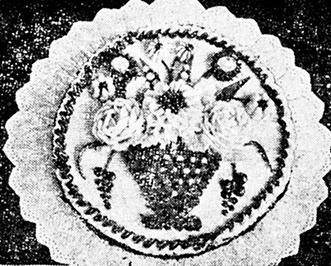
**Рис. 85.** Оформление торта в виде бу­кета из фруктов

**Четырехугольный торт с кремом и фруктами** покры­вают кремом, наносят кондитерским гребешком волни­стые линии, украшают консервированными фруктами и цветным желе (рис. 86).



**Рис. 86.** Оформление торта фруктами и желе

**Торт с корзиночкой и цветами** изготовляют так: сердцевину цветов и свисающие грозди красной сморо­дины выполняют из фруктовой рисовальной массы красного цвета. Вокруг торта делают бордюр из белого и шоколадного крема, из этих же кремов изготовляют корзиночку; переплетения корзиночки можно сделать и из крема других цветов (рис. 87).



**Рис. 87.** Оформление торта в виде корзины цветами из крема

**Торт Нона** (посвященный чемпионке мира Гаприндашвили) оформляют так: верхнюю бисквитную лепешку покрывают шоколадным кремом, делят на 64 клетки и заполняют, их белым и шоколадным кремом. Из белого марципана делают фигуру ферзя с шоколадной короной, из зелёного марципана -лавровые ветки. Надпись «Нона» выполняют из бледно-зеленого крема. По краям торт оформляют бордюром из шоколадного и белого крема (рис. 88).



**Рис. 88.** Торт Нона

**УКРАШЕНИЯ ИЗ ПОМАДЫ**

Приготовляют помаду, нагревают ее до 35-40°, разводят водой или сиропом до консистенции сметаны средней густоты и добавляют ароматические вещества.

На бисквитный или песочный пласт наносят подго­товленную помаду (по норме) и быстро длинным ножом разравнивают ее по всей поверхности. Эту операцию лучше делать, когда пласт имеет температуру 25-30°. Если температура пласта более низкая, то помада бы­стро затвердевает и ее нельзя равномерно нанести на поверхность; при более высокой температуре пласта помада плавится, стекает в углубления и на поверхности образуются просветы. Кроме того, горячая помада способствует тому, что глазировка быстро засыхает, де­лается матовой, покрывается трещинами и изделия те­ряют товарный вид. При глазировке холодной помадой она долго не высыхает и при нарезке пласта на пирожные прилипает к ножу и портит вид пирожного или сте­кает по бокам изделия.

Как только нанесенная на пласт помада подсохнет и покроется тонкой корочкой, боковые части пласта зачи­щают от неровностей острым ножом. Затем пласт раз­резают на пирожные. Для этого пользуются ножом с узким лезвием, который предварительно смачивают в горячей воде и встряхивают, чтобы он не был излишне влажным. Если к ножу прилипли крошки и при смачи­вании они не удаляются, то лезвие ножа вытирают мокрой салфеткой.

Не следует укладывать на помаду свежие фрукты и фрукты из компота, так как помада разжижается и из­делия получаются некрасивыми. Чтобы помада сохра­няла долго свой блеск, нужно изделия предварительно смазать тонким слоем повидла или заварного крема.

**Пражский торт** покрывают тонким слоем повидла, а затем глазируют шоколадной помадой. Рисунок в виде сетки наносят также помадой при помощи корнетика. Помаду предварительно процеживают через частое сито или марлю, чтобы кристаллики помады не застряли в корнетике.

Иногда торт разрезают на куски, причем боковые стороны их завертывают в бумагу.

**Торт с бабочкой** покрывают белой помадой, а по краям делают украшения из белковой рисовальной мас­сы. Бабочку выполняют из абрикосов, а крылышки - из консервированной арбузной корки, ломтиков яблок и груш и цветного желе.

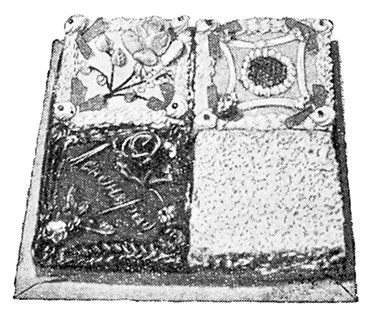
**Новогодний торт** можно оформлять разными мотива­ми. Ниже дается описание одного из таких мотивов. Торт покрывают светло-розовой помадой; на одной стороне его делают веточку из фруктов при помощи рисо­вальной массы, посыпают ее мелкорублеными фисташ­ками или окрашенным в зеленый цвет сахарным песком; рядом кладут календарь, приготовленный из бисквитно­го или песочного полуфабриката, и заглазировывают белой помадой или смазывают белым кремом. Для над­писи на календаре пользуются розовым кремом или красной фруктовой рисовальной массой. Цифру 1 мож­но вырезать из красного желе.

Края торта украшают кремом, черносливом и кусоч­ками апельсина.

**Торт Абрикотин** глазируют помадой, подогретой до температуры 25-30°, затем наносят из корнетиков на поверхность прямые линии помады другого цвета и не­медленно спинкой ножа проводят линии в одну и дру­гую сторону так, чтобы образовались зигзаги. Зигзаги можно делать из крема нескольких цветов. Сверху торт украшают кремом. ,

Так же можно украшать пирожные - песочные или бисквитные полоски.

**Ассорти** из тортов украшается в виде отдельных законченных изделий определенного веса (рис. 89).



**Рис. 89.** Ассорти из тортов

**УКРАШЕНИЯ ИЗ БЕЛКОВОЙ РИСОВАЛЬНОЙ МАССЫ (ХОЛОДНОЙ)**

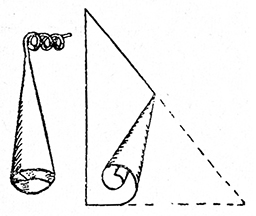
Белковую рисовальную массу используют для укра­шения пряников, тортов и заказных изделий. Эта масса по сравнению с кремом при засыхании на изделиях не изменяет формы и не так быстро портится.

Для приготовления холодной белковой рисовальной массы яичный белок (1/2шт.) выпускают в фарфоровую чашку и добавляют сахарную пудру топкого помола (около 100 г), просеянную через сито с очень мелкими ячейками. Смесь взбивают маленькой веселкой, как обычно, до тех пор, пока масса не сделается пышной и не будет расплываться. После этого добавляют немного пищевой кислоты и соответствующие красители.

Чтобы на поверхности не образовалась корочка, чашку с рисовальной массой накрывают салфеткой, смо­ченной в воде.

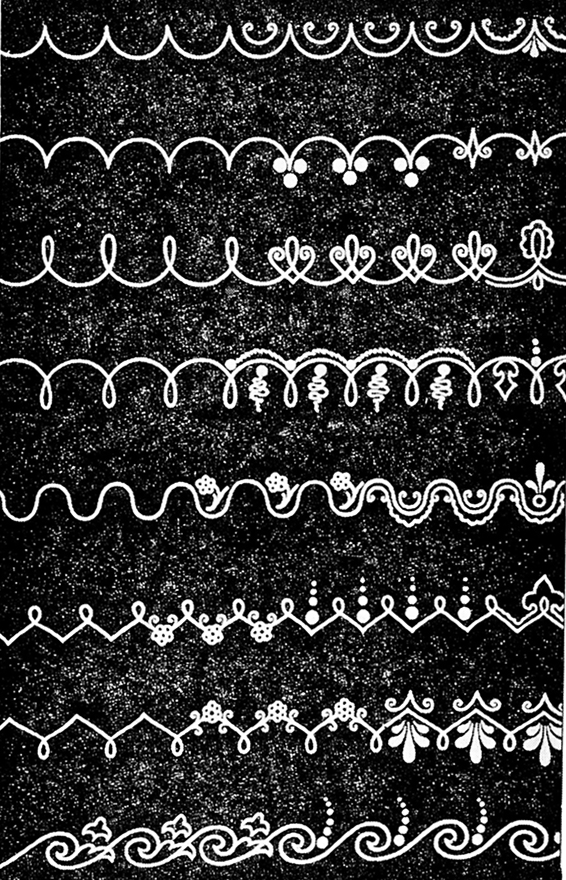
Перед использованием массу снова немного взбивают.

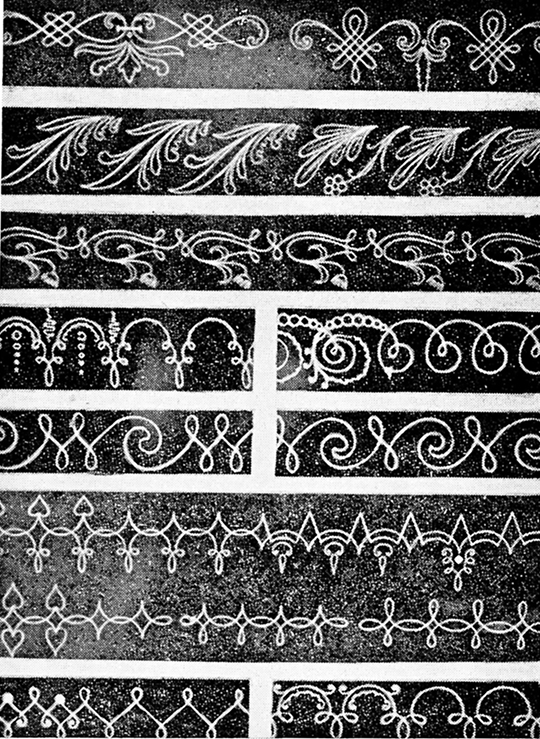
Узоры из белковой массы наносят на изделия три по­мощи корнетика (рис. 90), причем при нанесении длин­ных линий или крупных узо­ров (рис. 91) корнетик держат над изделием выше, чем при нанесении коротких линий, надписей и штрихов. При этом правую руку поддерживают левой рукой, чтобы она не дрожала.



**Рис. 90.** Свертывание кор­нетика  
для белковой рисо­вальной массы

При изображении живот­ных пользуются белковой ри­совальной массой разных цве­тов. Например, одну сторону корнетика наполняют массой коричневого цвета, дру­гую - белого цвета. Выполняя рисунки, корнетик пово­рачивают так, чтобы спинка животного получилась коричневой, а брюшко - белым.

****



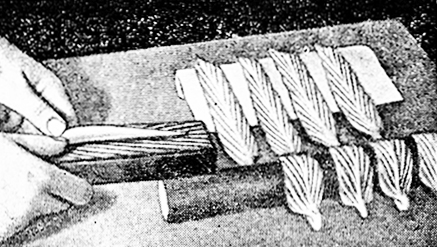
**Рис. 91.** Орнаменты из белковой рисовальной массы

**УКРАШЕНИЯ ИЗ ЖЕЛАТИНОВОЙ МАССЫ**

Желатин (60 г) промывают, кладут в кипяченую ох­лажденную воду на 2-3 часа, после чего нагревают до 60°. В растворенный желатин добавляют патоку (100 г), фруктовую эссенцию (0,2 г). Смесь охлаждают до 25°, процеживают через сито и смешивают с сахарной пуд­рой (1000г).

Из пластичной желатиновой массы делают разные фигурки. Розы из желатиновой массы имеют более ес­тественный вид, чем из карамельной массы, и они ус­тойчивее при хранении. Приготовляют розы разной ве­личины из белой, желтой, розовой и красной массы, ино­гда их делают нескольких цветов.

На рис. 92 показано приготовление листьев из же­латиновой массы.



**Рис. 92.** Приготовление листьев из желатиновой массы

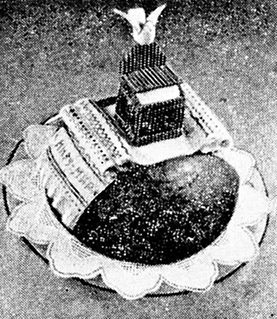
**УКРАШЕНИЯ ИЗ САХАРНОЙ МАССЫ**

Сахарную пудру (100 г), приготовленную из рафи­нада, просеивают через сито, смешивают с белками (200 г), немного взбивают, добавляют патоку (100 г), химически чистый глицерин (30 г), рисовый или пше­ничный крахмал (300 г). Из образовавшейся пластич­ной массы формуют цветы, фигурки, корзинки так же, как из карамели. Изделия после сушки и лакировки похожи на фарфоровые.

Примером торта с украшениями из сахарной массы может быть традиционный торт Хлеб-соль.

***Торт Хлеб-соль*** формуют из песочного или бисквит­ного полуфабриката. Прослаивают его кремом или фруктовой начинкой. Поверхность его покрывают тон­ким слоем повидла, а затем глазируют шоколадной по­мадой. Полотенце и солонку делают из сахарной или желатиновой массы. Складки бахромы образуются от надавливания спинкой ножа. Полотенце и солодку ук­рашают разноцветной краской, в солонку насыпают горку сахарного песку.

Надпись делают из крема или белковой рисовальной массы (рис. 93).



**Рис. 93.** Торт Хлеб-соль

**УКРАШЕНИЯ ИЗ КАНДИРА**

Сахар-рафинад (1000 г) растворяют в воде (300 г) и уваривают до 1100, удаляя пену. Охлажден­ный до 80° сироп растирают о края посуды деревянной ложкой или лопаточкой до тех пор, пока он не станет мутным и не приобретет консистенцию жидкой сметаны. Если сироп не становится мутным, следует добавить са­харную пудру (100 г).

Промытые половинки гипсовой формы связывают, кладут в чистую воду на 2-3 часа, вынимают из воды, наливают в них через специальное отверстие подготов­ленный сироп; чтобы не образовалось пузырей, форму наклоняют; через несколько минут у стенок формы на­чинает образовываться корочка.

Если изготовляют фигуру с тонкими стенками, то сироп выпускают на 10 мин. раньше, чем для изделий с толстыми стенками. В местах заполнения формы делают дырочку, через кото­рую выливают незатвердевший строп. После этого фигуру держат в форме еще 30 мин., что­бы она затвердела; затем форму развязывают и вынимают из нее фи­гуру. Изделие высушивают, красят и наносят на него белковую рисо­вальную массу. Для того чтобы фигуры были достаточно белые, в кандир при варке добавляют пищевую краску (си­нюю).

**УКРАШЕНИЯ ИЗ ШОКОЛАДА**

Для украшений используются шоколадные конфеты и фигурки промышленного производства. Можно также приготовить украшения из шоколадного блока. Для этого его разрезают на мелкие куски и медленно на­гревают на мармите до 40-45°. При этом нужно избегать, чтобы в шоколад попали вода или водяные пары, от которых шоколад делается вязким. Нельзя также нагревать шоколад на плите, так как от высокой темпе­ратуры сахар кристаллизуется и вкус шоколада ухуд­шается. К согретому шоколаду добавляют 5-10% ка­као-масла, и, чтобы оно лучше соединилось с шокола­дом, массу, помешивая, охлаждают почти до затверде­вания (25°) и, снова помешивая, медленно нагревают до 30-31°. Этот процесс называют темперированием шоко­лада. Если шоколад плохо темперирован, то жиры скапливаются на поверхности изделия и на шоколаде появляется «седой» налет. Кроме того, изделия плохо застывают, прилипают к формам или к бумаге и дела­ются матовыми.

Для приготовления небольших украшений лучше ис­пользовать 100-граммовые плитки без начинки и такие, которые меньше содержат сахара, как, например, шо­колад Прима, Стандарт, Люкс, Красный Октябрь, Гвар­дейский, Золотой ярлык, Наша марка. Эти плитки после медленного нагрева до 30° можно не темперировать.

**Шоколадная посыпка**

Куски темперированного поч­ти затвердевшего шоколада протирают через сито. Можно к темперированному шоколаду добавить несколько капель воды, затем, помешивая, охладить его и протереть через сито. Такой шоколад легче протереть.

**Шоколадная стружка**

Шоколадные блоки, 100-грам­мовые плитки шоколада, при комнатной температуре твердые и хрупкие, из них нельзя нарезать стружку. Поэтому перед использованием шоколад, не разламывая на куски, кладут в теплое место (25-30°), и, когда он сделается слегка пластичным, срезают с него ножом тонкие пластинки, которые сами свертываются в тру­бочки.

Шоколадную стружку можно приготовить из тем­перированного шоколада. В этом случае перед за­твердением шоколада его нарезают на тонкие плас­тинки.

**Шоколадные фигурки (мелкие)**

Темперированный шоколад медленно согревают до расплавления, шоко­ладную массу кладут в корнетик, из которого «отсажи­вают» на бумагу разные фигурки. У каждого этого из­делия должно быть основание, при помощи которого его укрепляют на торте (рис. 94).



**Рис. 94.** Шоколадные фигурки

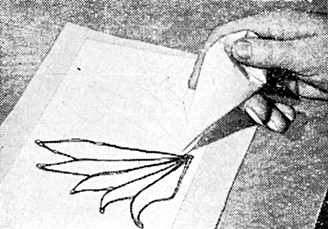
На рис. 95 показаны пирожные в виде пенька, ук­рашенные с боков темперированным шоколадом, с то­пориком из того же шоколада, отлитым в форме.



**Рис. 95.** Украшение пирожных шоколадом

**Шоколадные узоры и фигуры (крупные)**

На бумаге рисуют тушью сложный узор, кладут на него пергамент или целлофан и по рисунку делают украшения из шо­колада (рис. 96). После затвердения шоколад осторож­но освобождают от бумаги, перегибая ее через край стола.



**Рис. 96.** Приготовление шоко­ладных украшений на бумаге

Крупные фигуры из шоколада (животные, птицы, шары и др.) приготовляют в металлических формах, со­стоящих из двух частей и соединяющихся зажимами; в нижней части формы имеется отверстие для заливки шоко­лада. Перед заливкой температура форм должна быть такая же, как и шоколада.

Форму с залитым в нее шоколадом немного встряхи­вают, чтобы шоколад распре­делился по всей форме и не образовались пузыри, затем повертывают форму отвер­стием вниз и выливают лишний шоколад. На стенках формы в зависимости от густоты шоколада остается слой его толщиной 2-4 мм. После заливки в формы шоколад охлаждают до 5-10°; чтобы вынуть шоколад из формы, ею слегка постукивают о стол. Шоколадную фигуру зачищают в местах сжатия формы, заделывают отверстие и покрывают шоколад­ным лаком.

Так же приготовляют шоколадные украшения в фор­ме, состоящей из двух частей, не скрепленных между со­бой. После затвердения шоколада фигуры склеивают.

**Шоколадная рисовальная масса**

К темперированно­му шоколаду добавляют несколько капель сахарного си­ропа или воды и взбивают эту массу деревянной лопа­точкой. Добавляют сироп или воду постепенно, капля­ми, так как крахмал, находящийся в какао, не сразу набухает, а постепенно связывает воду, от чего шоколад густеет и делается пластичным и годным для шприцевания. При излишке жидкости вода отделяется от шоколада, и он делается непригодным для украшения.

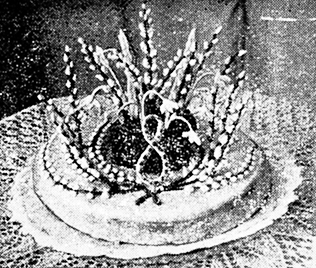
На пергаментную бумагу при помощи кондитерского мешка с небольшой зубчатой трубочкой наносят фигур­ки. Когда они затвердеют, удаляют бумагу.

Готовые изделия из шоколада нельзя держать в сы­ром месте, так как влага растворяет сахар на поверхно­сти шоколада и изделия приобретают непривлекатель­ный вид.

Шоколадную рисовальную массу можно заменить смесью, приготовленной из 15% какао-порошка, 40% сахарной пудры и 45% сливочного масла.

В качестве примера применения шоколадной массы опишем приготовление следующих тортов.

***Торт 8 Марта*** формуют из бисквита в виде вазы, обрызганной из корнетика шоколадом.Подснежники и цифру «8» готовят из желатиновой массы, а ветки вербы «отсаживают» из корнетика с шоколадом прямо на торт  или отдельно на бумагу. После затвердения веточек на них из корнетика наносят вербы из белого крема (рис. 97).



**Рис. 97.** Торт 8 Марта

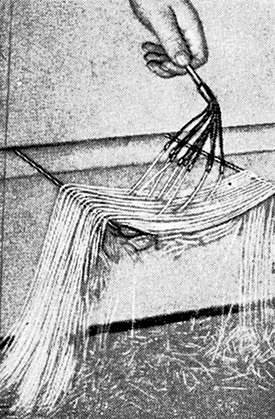
**УКРАШЕНИЯ ИЗ КАРАМЕЛИ**

Сахар-рафинад (1000 г) полностью растворяют в горячей воде (400 г). Затем в маленькой посуде при сильном нагреве уваривают его до 130° и добавляют со­гретую до 50° патоку (500-1000 г). Если из карамели готовят стойкие украшения в виде фонтанов, куполов, подставок и паутин, то добавляют не более 25% патоки по отношению к весу сахара. При изготовлении пластичной карамели (для цветов) патоки берут вдвое боль­ше - 50%. Чем больше добавляют патоки, тем кара­мель получается более пластичной. Она не засахари­вается и медленно затвердевает. Однако при добавлении большего количества патоки вкус карамели ухудшается.

Как только сироп с патокой вновь закипит, вливают 10%-ный раствор синтетических пищевых красок. Необ­ходимо помнить, что, добавляя краски, сироп нельзя перемешивать, чтобы сахар не закристаллизовался.

Органические краски так же, как кармин, куркума и индиго, от высокого нагрева свертываются и плохо ок­рашивают карамель, поэтому эти краски добавляют, когда карамельная масса охлаждена ниже 100°.Карамельную массу уваривают для стойких украшений до 160°, а для пластичных до 150- 155°.

**Карамельную паутину** приготовляют при помощи проволочного веничка, концы которого окунают в горя­чую карамельную массу, и образовавшиеся на концах проволочек тонкие карамельные нити наносят на спе­циально расставленные тонкие металлические прутья или деревянные палочки (рис. 98).

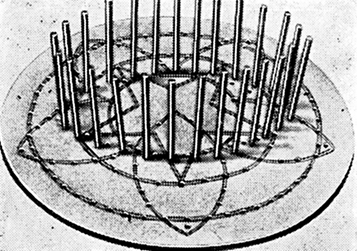


**Рис. 98.** Приготовление паутины  
приготавливают изделия из карамельной массы

***Карамельную корзин*ку с цветами** приготов­ляют следующим образом: карамельную массу готовят как описано вы­ше с добавлением 50% патоки и уваривают до 150°. После охлаждения до 70° массу растяги­вают руками и склады­вают вдвое. Эту опера­цию повторяют до тех пор, пока карамельная масса не станет светлой и не приобретет шелко­вистого блеска. Если ка­рамельная масса пере­тянулась, то она делается матовой и засахаривает­ся. После этого из кара­мельной массы быстро, пока она не затвердела, приготавливают изделия.

Наиболее целесооб­разно обрабатывать массу двум кондитерам: один подопревает кусок карамельной массы до 60-75°, а другой стягивает от этого пластичного куска тонкие ровные веревочки или ленты. Эту работу лучше всего выполнять в замшевых перчатках, покрытых жиром или посыпанных тальком. В этом случае карамель медлен­но застывает и не жжет руки.

При изготовлении корзины ленты или веревочки из карамельной массы переплетают между деревянными палочками, воткнутыми в доску (рис. 99). Когда кара­мель затвердеет, деревянные палочки удаляют, а вме­сто них вставляют карамельные. Особенно красивыми получаются атласные ленты, которые вытягивают на подогретой и покрытой жиром доске.



**Рис. 99.** Доска для плетения корзины

**Для изготовления розы** кусочку согретой карамель­ной массы придают форму лепестков, затем готовят еще два таких лепестка, соединяют их так, чтобы получился бутон. После этого делают более крупные лепестки и присоединяют их к бутону. Чтобы лепестки не отвали­вались, карамельную розу ставят в горлышко бутылки и держат ее там до тех пор, пока она не затвердеет. Если розу нужно долго хранить, ее опускают в растоп­ленное какао-масло.

**Сердцевину розы** можно сделать другим способом: лепесток свертывают в виде трубочки, толстый конец которой разрезают на три части. Из каждой части де­лают тонкий лепесток, после чего лепестки соединяют один с другим.

**Бутон (почку**) для роз делают из белой, желтой, красной или розовой карамельной массы. Сформован­ную в виде маленького яйца массу с одной стороны над­резают, после этого край надреза вытягивают так, что­бы получился тонкий лепесток, изображающий раскры­вающийся бутон. Из зеленой карамели формуют палочку с заостренными концами, изображающую цветоножку. На конце палочки делают пять надрезов; каждый над­рез растягивают, и между ними приклеивают приготов­ленный бутон.

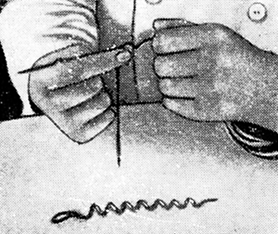
**Листья** делают из карамельной массы, окрашенной в зеленый цвет. Из массы формуют конусы, которые на столе расплющивают, и придают им форму ли­стьев. На лист наносят жилки ножом. Произво­дительность труда значи­тельно повышается, если листья формовать спе­циальной формой.

**Листики** можно при­готовить при помощи сы­рого картофеля. Для это­го на половинке карто­феля прорезают небольшие жилки листа, после этого картофель окунают в горячую карамельную массу и кладут на тарелку или стол с мраморной крышкой, смазанной жиром. Карамельный лист, освобожденный от картофеля, в теплом виде за­гибают и придают ему различную форму (рис. 100).



**Рис. 100.** Приготовление карамельных листиков

**Карамельные усики** скручивают при помощи тонкой палочки, предварительно смазанной жиром (рис. 101).



**Рис. 101.** Приготовление карамельных усиков

Для склеивания деталей корзинки пользуются кара­мельным клеем. Приготов­ляют его, как карамель, но без патоки и кислот. После варки и охлаждения на столе с мраморной крышкой клей разрезают на тонкие палочки. При использовании клея концы палочек нагревают и приклеивают ими детали.

Карамельный темный клей можно приготовить из расплавленного, как и для жженки, сахара, лучше из сахарной пудры. Необходимо следить, чтобы сахар не потемнел, так как качество изделия от этого ухудшается.

**УКРАШЕНИЯ ИЗ ГРИЛЬЯЖА**

*Сахар 1000, патока 800, вода 300, миндаль 800.*

Карамель готовят и уваривают ее до светло-желтого цвета. Миндаль или другие орехи очищают, жарят, мелко рубят и просеи­вают через сито. Перед добавлением в карамель их просушивают и подогревают до ее температуры. Кара­мельную массу хорошо перемешивают с орехами и для охлаждения выливают на стол, смазанный жиром (лучше на мраморный). Охлажденный до 70° гриль­яж становится пластичным, и из него можно вылепить любые украшения. Если украшения нужны тонкие, то массу раскатывают на столе скалкой до нужной толщи­ны, затем накладывают шаблон и вырезают ножом фигурки.

**УКРАШЕНИЯ ИЗ МАРЦИПАНА**

*Миндаль 1000, сахар 1000-3000, патока 200.*

**Сырцовый способ**

Миндаль очищают от кожи­цы, измельчают в мелкую крупку, добавляют сахар, па­току, перемешивают и пропускают через мясорубку. Лучше смесь пропустить 2-3 раза через вальцовку, каждый раз уменьшая расстояние между вальцами. Го­товый марципан должен быть «эластичным», белого цвета. Если марципан получился густой или малоэластичный, необходимо добавить патоку, холодную воду или белок. Если марципан очень мягкий, добавляют са­харную пудру.

**Заварной способ**

Сахар с небольшим количе­ством воды уваривают до 125°, добавляют подготовлен­ный миндаль и варят 5 мин. Охлаждают марципан на столе (лучше мраморном). После этого его пропускают через мясорубку или вальцовку. Заварной марципан более устойчив к закисанию.

Из марципана делают объемные украшения в виде фигурок животных, цветов, овощей для украшения дет­ских тортов. Эти фигурки окрашивают пищевыми крас­ками, а затем глазируют или покрывают расплавленным какао-маслом (рис. 102).



**Рис. 102.** Торт, украшенный корзиной с грибами из марципана

**УКРАШЕНИЯ ИЗ ГЛАЗУРИ**

Для глазировки и украшения кондитерских изделий можно вместо помады использовать глазурь.

**Глазурь шоколадная**

Эту глазурь готовят из шоко­лада с добавлением к нему 10% какао-масла или топ­леного масла. Шоколад подогревают на водяной бане до 45-50° и при помешивании добавляют подогретое какао- или топленое масло. Смесь охлаждают до твер­дого состояния и вновь подогревают до 30°, т. е. темпе­рируют для получения лучшего глянца.

**Глазурь сырцовая**

*Для приготовления 1* кг *глазури берут (в* г): *сахарной пудры 907, белков 28, воды 136.  
Влажность ее 11%.*

Удобнее приготавливать глазурь во взбивальной ма­шине с подогревом котла. В котел вливают воду с тем­пературой 35-40°, полаженные по рецептуре белки, 7з от нормы сахарной пудры и взбивают при медленном вращении взбивателя. Через 5 мин., продолжая взби­вать, добавляют еще 1/3нормы сахарной пудры и подо­гревают смесь до 45-50°. Затем, продолжая взбивать, всыпают остаток сахарной пудры и вымешивают гла­зурь до получения консистенции густой сметаны. Гла­зурь можно окрашивать в разные цвета. Глазируют из­делия на металлической решетке, установленной над лотком. Изделия обливают глазурью или окунают в нее. Излишек глазури стекает в лоток. Изделия получаются гладкие и блестящие.

**Рисовальная масса из глазури**

*Для приготовления 1* кг *массы берут (в* г): *сахарной пудры 866, белков 169,  
лимонной кислоты 0,1. Влажность 13%.*

В котле при малых оборотах машины взбивают бел­ки, постепенно добавляя сахарную пудру, до получения однородной пластичной массы. В конце взбивания до­бавляют лимонную кислоту в разведенном состоянии и, если нужно, пищевые красители. Украшения из глазури отсаживают непосредственно на изделия или на конди­терские листы, смазанные жиром, и выдерживают в те­чение 1 2 час. для подсушки.