

Оформление тортов в домашних условиях потребует от вас некоторых знаний и умений. Не расстраивайтесь, если с первого раза у вас не получилось то, что вы задумали. Будьте терпеливы и помните, что практика играет здесь большую роль. Сначала освоите наиболее простые приемы оформления тортов, затем постепенно переходите к более сложным видам украшений.



Мастер-класс «**Оформление тортов в домашних условиях**» провела для бирмамочек кондитер-оформитель **Конд**
итерского цеха «Шарлотт»
. За полтора часа под ее руководством были созданы пять красивых и вкусных тортов.

Оформление тортов в домашних условиях: что для этого понадобилось?

Основное оборудование

- кондитерские лопатки
- ножи, ложки, ножницы
- маленькое сито

- миски

- корнеты

Ингредиенты для украшения шести разных тортов:

- взбитый сливочный крем

- какао порошок

- йогурт

- вареное сгущенное молоко

- фрукты

- грецкий орех

- джем

- пищевой краситель

- шоколадные и вафельные фигурки для украшения тортов
- коржи

Оформление тортов в домашних условиях

Участницы мастер-класса при помощи жребия разыграли виды тортов и принялись на приятную работу – оформление.



Для начинки торта «**Орехи**» выбрали шоколадный крем с грецкими орехами, сверху торт украсили шоколадными листочками и кусочками грецкого ореха. Для создания такого торта смешали взбитый сливочный крем с какао-порошком.



Совет: *перед применением какао-порошок лучше просеять через сито.*



Промазали нижний корж шоколадным кремом, средний корж пропитали и также промазали кремом, затем посыпали сверху молотый грецкий орех.

Совет: в качестве пропитки для коржей используйте крепкий сладкий чай, можно добавить в него немного вина. Нижний корж пропитывать не нужно.



Верхний корж также тщательно пропитали и при помощи лопатки аккуратно нанесли крем, бока торта также замазали кремом. При помощи корнета украсили верх торта надписью и узором. Шоколадными листочками и половинками грецкого ореха оформили бока торта.



Для начинки торта «**Сердце**» смешали взбитый сливочный крем с йогуртом.



Перед оформлением этого торта придали коржам форму сердца. Пропитали коржи и смазали их кремом.



Бока торта обернули лентой, которую нужно снять перед тем, как пить чай.



При помощи корнета украсили верх торта надписью и узором.



Для торта «Фруктовый» выбрали взбитый сливочный крем без добавления пищевого



На нижний корж промазали крем, в средний же добавили пропитку и мадамы кремное



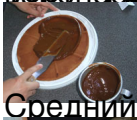
Великие фрукты, крем мелу за раз на два сра, пышнее на мки прикрамошитоф



Бока торта украсили узорами из цветного крема.



важно было бы не оттолкнется от других своей начинкой – вместо крема использовали



Средний и верхний коржи также пропитывали перед нанесением сгущенного молока.



Белый крем в качестве украшения использовали крем. Бока торта присыпали бисквитной



внутри торта разместил на себе вафельных бабочек, лилии и сладкого крокодила под



Для торта «Бирюза» выбрали розовый сливочный крем, в качестве пропитки



Один из самых сложных приемов в оформлении тортов - это создание розочек.



В итоге бока торта украшены надписью, розами и узорами, а также подарком. [Процесс приготовления тортов в домашних условиях](#)



Копирование материалов запрещено