Автор: Administrator
21.02.2013 18:50 -

Милые пирожные, которые могут стать дополнением любой работы, да и сами по себе смотрятся симпатично и очень сладко. Изготовление таких пирожных – дело в принципе не сложное, а техника может быть использована для того, чтобы в дальнейшем создавать крем на любом изделии.

Для начала надо взять немного телесной пластики или смешать цвета, чтобы получился цвет теста (пусть даже шоколадного, если вы такое хотите). Потом готовим все для крема – это должна быть пара перчаток, кусочек белой пластики, причем желательно как можно более мягкой, пластика- гель, и кусочек пластики красного или шоколадного цвета – в зависимости от того, чем именно мы будем посыпать наше изделие. Обязательны перчатки, потому что белую пластику легко запачкать. А из приспособлений надо взять зубочистку и насадку для кулинарного шприца.

Первым надо сделать тесто для корзинки. Какого конкретно оно будет цвета в принципе не важно. Сделать же его просто достаточно сначала раскатать ровный и тонкий кружок, а потом при помощи зубочистки загнуть края, чтобы образовались волнистые бортики. Запекаем ее, как положено, только желательно не совсем до конца.

Теперь как следует разминаем белый материал, предварительно смешанный с капелькой жидкой пластики. Последнюю надо добавлять понемногу, иначе материал может оказаться слишком липким. Берем насадку, которую мы уже приготовили и туда внутрь отправляем готовый белый кусочек. Проталкиваем пальцами, тщательно

придавливая.

И теперь можно поступать с материалом точно так же, как и с обычным кремом. Его можно просто выдавливать из насадки и кругами наносить на заготовку, которую как помним, мы уже пропекли. Придаем корзиночке нужную форму при помощи крема. И когда его становится достаточно, начинаем постепенно оттягивать «шприц для крема». Мы получаем что-то вроде длинного хвостика, который будет оттягиваться от пирожного. Немного пальцами в перчатках отщипнем, а потом уложим крем.

Теперь можно наносить при помощи зубочистки шоколадный крем или немного посыпать очень тщательно измельченным тертым «шоколадом». При желании из красного материала делаются вишенки. Чтобы сделать шоколадный крем можно легко использовать цветную пластику и гель, смешав в нужной пропорции. Теперь можно вставить, если есть штифты, и отправить в печь. Запекать осторожно, чтобы не упали.