



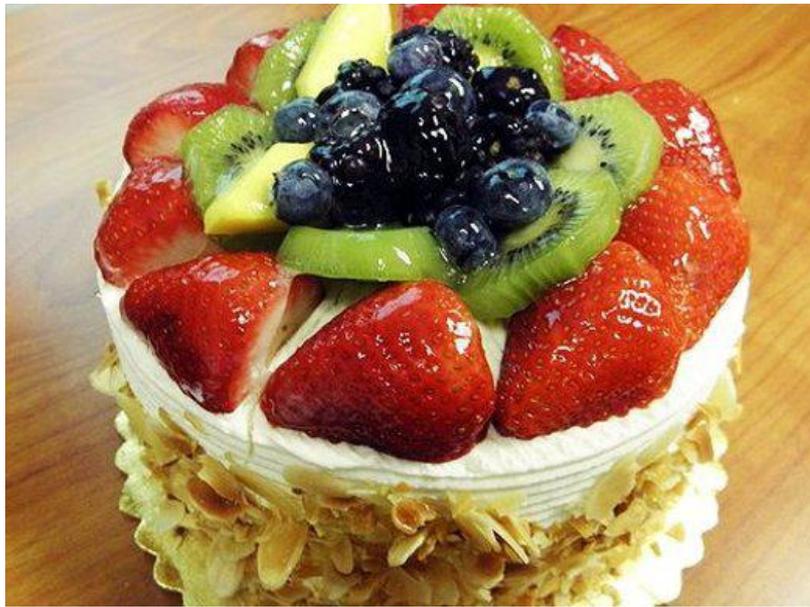
Украшения из фруктов и цукатов

- Свежие фрукты и ягоды используют при изготовлении сезонных тортов и пирожных. Для этого отбирают самые красивые экземпляры без малейших признаков порчи, промывают, кладут на сито для стекания воды.
- Консервированные фрукты используют круглый год. Сироп, в котором находятся фрукты, также употребляют в кондитерском производстве. Если сироп прозрачный, то его применяют для приготовления желе, если мутный — для пропитывания. Фрукты сначала кладут на сито для подсушивания, а затем — на поверхность, покрытую фруктовой начинкой или кремом. Сверху можно покрыть желе или карамелью.





- *Торты, украшенные фруктами, выглядят нарядно и очень аппетитно. Кроме того, такая выпечка обычно очень легкая и вкусная. Украшать торт можно практически любыми фруктами. Но думать, что достаточно только положить фрукты на торт, чтобы получилось вкусное блюдо, в корне неверно. Для того, чтобы картина получилась цельной, необходимо очень тщательно подбирать фрукты – и по цвету, и по размеру, и по вкусовым качествам.*



- Лучше всего сделать торт с ровным верхом и боками. Он может быть прямоугольным или круглым. Простая форма подходит лучше всего, так как яркие фрукты отвлекут внимание от замысловатой формы.



- Какие фрукты выбрать для украшения
- Прежде чем узнать, как украсить торт фруктами, определитесь с тем, какие фрукты выбрать для украшения. Летом лучше всего остановиться на более кислых фруктах или ягодах, а зимой — на сладких. Самое главное — выбрать свежие фрукты, чтобы они не потеряли свой вид слишком быстро.

Как оформить торт фруктами

1. Фрукты необходимо выкладывать по определенным правилам. Небольшими фруктами обычно наполняют края, а более крупные используют для создания центральной композиции.
2. В качестве основы подойдут любые бисквиты. Основную часть торта составляют фрукты, крем или желейные прослойки.
3. Для украшения торта подойдут любые фрукты и ягоды – цитрусовые, яблоки, груши, бананы, киви, виноград, смородина, ежевика, клубника, вишня и крыжовник. Часть из них можно использовать в цельном виде, а часть нарезать ломтиками, кружочками, квадратами или фигурками.



4. Для закрепления результата фрукты лучше всего залить желе или поливают растопленным конфитюром, но если фрукты варились в сахарном сиропе, то можно обойтись и без этого, просто посыпав их сверху сахарной пудрой. Это необходимо, чтобы фрукты не потеряли свой внешний вид: не заветрились и не подсохли.
5. В первую очередь выпекают основу торта сделав в ней углубление на подобие корзинки, когда она будет готова, можно переходить к наполнению выемки различными фруктами и ягодами.

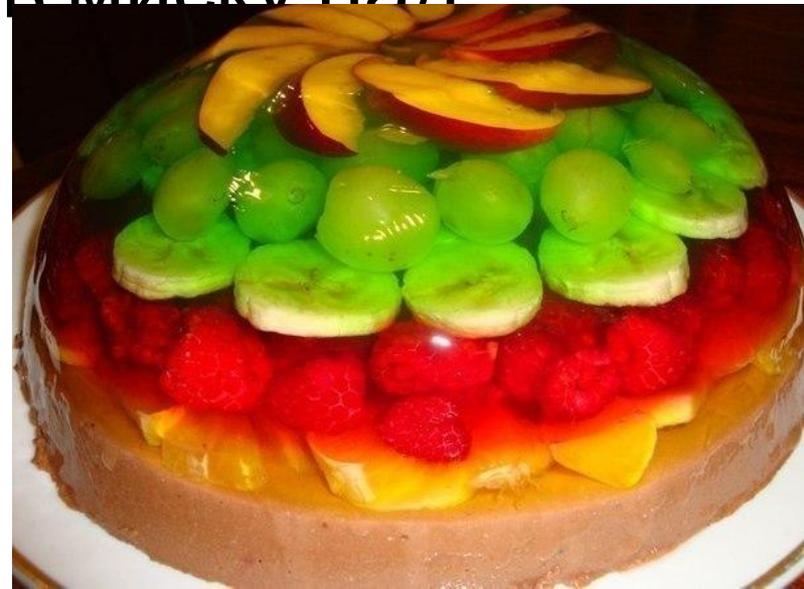
6. Небольшие по размеру ягоды и фрукты оставляют в целом виде (голубика, смородина, ежевика), а более крупные нарезают дольками или кружками (яблоки, груши, апельсины). Сливы и виноградинки можно разрезать на половину, из приготовленных фруктов в дальнейшем и будет складываться вся композиция. Фрукты отваривают в сахарном сиропе, это необходимо не только для придания им большего вкуса, но и для того чтобы они не распадались на части.
7. Когда все готово переходят к самому процессу украшения: сначала сделанную ямку наполняют кремом или желе, затем начинают выкладывать из фруктов композицию. Небольшими фруктами обычно наполняют само углубление и края, а более крупные используют для создания центральной композиции. Когда украшение торта закончено, фрукты поливают растопленным конфитюром, но если фрукты варились в сахарном сиропе, то можно обойтись и без этого, просто посыпав их сверху сахарной пудрой.

7. Когда все готово переходят к самому процессу украшения:

- сделанную ямку наполняют кремом или желе
- затем начинают выкладывать из фруктов композицию.
- Небольшими фруктами обычно наполняют само углубление и края, а более крупные используют для создания центральной композиции. Когда украшение торта закончено, фрукты поливают растопленным конфитюром, но если фрукты варились в сахарном сиропе, то можно обойтись и без этого, просто посыпав их сверху сахарной пудрой.

Легкий способ украсить торт фруктами

В еще жидкое желе положить нарезанные фрукты и поставить в холодильник до полного застывания. Когда желе будет готово, опустить дно миски с желе в горячую воду, сразу вытащить и перевернуть миску над **свободно**



- Из фруктов можно просто выложить какую-либо красивую фигурку, например, сердечко, бантик или что-то другое.





- Можно просто разложить фрукты на торте красиво. Например, по кругу или полосками, или в хаотичном, но красивом порядке.





- Красивым украшением торта станут фрукты, которые вы предварительно обмакнете в растопленный шоколад или сахарную пудру. Если вы решили обмакивать фрукты в сахарной пудре – ягоды должны быть сухими, иначе пудра сразу промокнет. Очень красиво смотрится цветочный букетик, выложенный из фруктов. Например, выложите серединку цветка – виноградинку, а роль лепестков будут выполнять тонкие дольки апельсина или клубники. Можно приобрести кондитерские листочки. Если дополнить ими фруктовый букет, он будет смотреться еще лучше и реалистичнее.



Фрукты в сахаре для украшения торта:

Мелкие ягоды такие как клубника, смородина в гроздьях, виноград или фрукты порезанные кусочками их можно обвалить в сахаре и тоже использовать для украшения.

Процесс выглядит следующим образом. Их нужно смазать сахарным сиропом (вода и сахар в пропорции 1:1, варить до растворения сахара) или окунуть в яичный белок (предварительно его взбить).

Следующий этап обваливаем в сахаре или сахарной пудре.

Дальше выложить на пергамент и оставить чтобы сахар подсох.



- Как сделать цветы из фруктов для украшения торта? Невероятно красиво и нежно смотрятся на торте розочки, выполненные из фруктов.



Розы из яблок и персиков для украшения торта



- Состав:

Сахар – 1 ст.

Вода – 1 ст.

Яблоко – 1 шт

Персик – 1 шт

Цедра 1 лимона

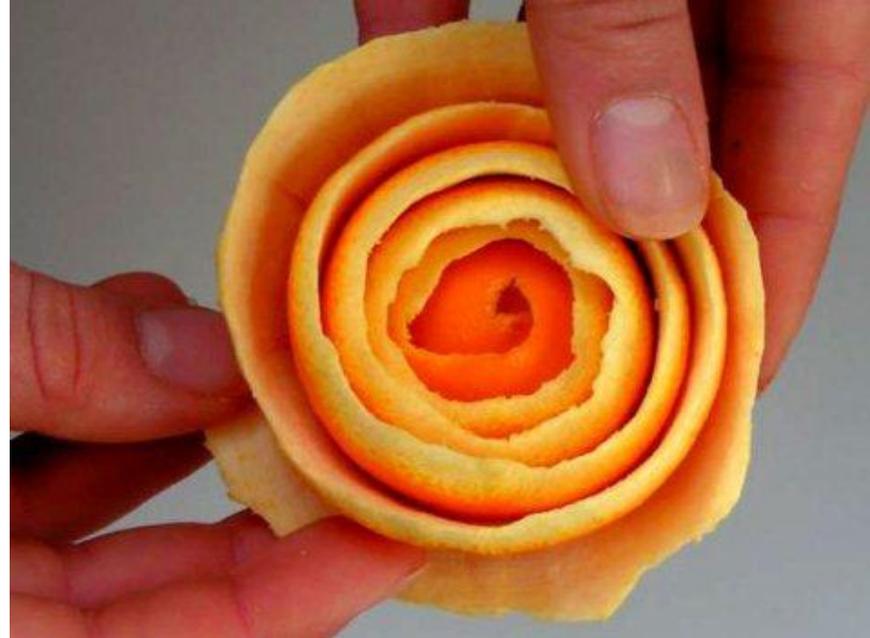
- **Приготовление:**

Из яблока и персика удаляем косточки и сердцевину. Нарезаем фрукты очень тонкими ломтиками. Цедру тонко срезаем с лимона так. Чтобы белая кожица осталась на лимоне.

Делаем сироп: смешиваем сахар и воду, доводим до кипения. Фрукты забрасываем в сироп и варим до тех пор, пока они не станут прозрачными. Выкладываем фрукты из емкости, в которой они варились, выкладываем на тарелку так, чтобы с них стек сироп. Берем каждую пластинку и аккуратно ее сворачиваем рулончиком. Затем этот рулончик кладем на другую пластинку, снова сворачиваем. Не забываем придавать цветку форму розы. Для одного цветка нужно накрутить в рулончик около шести лепестков. Для того, чтобы розочки на торте не потемнели и не заветрелись, можно покрыть их тонким слоем желе. Для этого возьмите одну чайную ложку желатина, столько же сахара, столовую ложку воды, все смешайте. Когда желатин набухнет, растопите его до жидкого состояния и кисточкой обмазывайте розочки тонким слоем.



Розы из апельсинов для украшения торта



- Состав:

Апельсин – 1 шт

Крепкое желе

Лоток яичный

- Приготовление: Апельсин тщательно промываем и нарезаем тончайшими кружочками вместе с кожурой. Каждый ломтик окунаем в крепкое желе, сворачиваем дольку рулончиком и вкладываем ее в отверстие для яйца в лотке, со следующей долькой поступаем также, вкладываем в ту же ячейку, чтобы получилась розочка. Оставляем в холодильнике до полного застывания, готовыми розочками украшаем торт.

Веер из клубники

В качестве украшения на торт можно использовать клубнику, сделав из нее веер. Ягоду обязательно нужно выбирать не переспелую, что бы ее было удобно резать. Листья клубники можно заменить на маленькую веточку мяты.



Идеи для украшения

Если вы не знаете, как красиво украсить торт фруктами, попробуйте залить их тонким слоем желе. Цвет желе лучше всего выбрать в тон фруктам или взять бесцветное. Благодаря слою желе фрукты не потеряют свой цвет. Если вы решили выложить фруктами сложный и хрупкий узор, то слой желе закрепит его.

Кусочки фруктов и ягоды можно предварительно обвалять в сахарной пудре или сахаре. Белая пудра будет эффектно смотреться на ярких фруктах и ягодах, например, на вишнях.

Кусочки банана или клубники можно окунуть в горячий шоколад и выложить на торт. Пока шоколад не застыл, можно опустить фрукты в толченые орешки или кокосовую стружку.

Любые фрукты будут смотреться оригинально, если их выложить интересным узором. Если вы хотите украсить торт фруктами, фото с различными узорами помогут разложить кусочки очень красиво. Например, их можно выложить в виде бабочек, цветов или сердец. Если серьезно подойти к делу, то кусочками фруктов можно выложить практически любой рисунок. Для этого нужно продумать, фрукты каких цветов вам понадобятся и как их нужно нарезать. Очень эффектно смотрятся растительные мотивы: листочки из киви и лепестки из ярких фруктов и ягод. Также можно выложить райских птиц с разноцветным оперением из ломтиков.

С помощью ножей для карвинга или даже с помощью обычного ножа фрукты можно нарезать фигурно. Из лимона или апельсина можно сделать розу, аккуратно выложив лепестки из тонких ломтиков по кругу, из клубники или банана — веер, если сделать несколько глубоких параллельных надрезов и развернуть их, из киви и яблок — розетку в виде звезды. Если красные яблоки не очищать от кожуры и нарезать тонкой соломкой, то получатся лепестки хризантем.

можно скомбинировать со взбитыми сливками. Их вкусы отлично сочетаются между собой.

















- ***Цукатами*** также украшают поверхность изделий, для этого их предварительно красиво нарезают. Для украшения часто используют вместе консервированные фрукты, цукаты и кусочки желе в виде фигурок.





Способ обработки "декора" для украшения:

Варится сахарный сироп (100 г сахара + 3 ст.л. воды), когда сироп покипит пару минут, в него макают фрукты (уже порезанные), и укладывают потом на торт. Получается что то вроде карамелизации.

Все надо делать быстро, что бы сироп не превратился в жженую карамель.