

Декор свадебного торта

ТХМ-3

Типы свадебных тортов

Торт с кремом. Нежные бисквитные коржи и сливочный крем между ними — это так аппетитно! В качестве крема можно использовать взбитые сливки с наполнителями (маскарпоне, фрукты, ягоды, творог), классические масляные крема с наполнителем, муссы и др.

Открытый торт – простой и лаконичный дизайн для домашней и душевной свадьбы. Как правило, это небольшой торт, состоящий из нескольких открытых коржей с кремом, украшенный ягодами и фруктами между ярусами.

Особенности свадебного торта

Вес. Для многих молодоженов самым актуальным при заказе свадебного торта является вопрос о весе этого сладкого угощения. Но на самом же деле, расчет тут достаточно прост. Так, 100 грамм стоит умножить на количество приглашенных гостей – и расчет столь проблемного показателя готов. К примеру, если на торжество вы пригласили шестьдесят гостей, то вам стоит заказать торт весом в шесть килограммов. Однако, на практике, если на улице достаточно жарко, да и гостей перед тортом ждал богато накрытый праздничный стол, хватит торта весом и в четыре килограмма на все тех же шестьдесят человек. В том же случае, если свадебного банкета не было, а вы предложили гостям лишь легкий фуршет, тогда имеет смысл заказать торт «с запасом» и он непременно быстро и с охотой будет поглощен всеми гостями. Учитывая все это, ориентироваться при выборе веса торта стоит на 150 грамм на человек.

- Торт-суфле. Такой торт будет легким и в то же время плотным по консистенции. Суфле может быть разноцветным и с разными добавками (творожное, йогуртное, птичье молоко).
- Торт с мастикой – более традиционный вариант для классической свадьбы. Обычно такие образцы украшают айсингом – узором по ярусам, ягодами, цветами и другими декоративными элементами.
- Обратите внимание, что общий вес такого торта будет больше, так как мастика достаточно много весит, а на вкус он будет слаще, чем торт с кремом.
- Марципановый торт. Марципан – это смесь тертого миндаля и сахарной пудры. Такие торты не украшают фруктами или ягодами, так как сок разрушает марципан. Марципановая обтяжка, как и мастика делает торт гладким и нарядным, но из нее нельзя сделать украшения и детали для торта.

- Французский крокембуш — высокий конусообразный десерт, составленный из отдельных пирожных, например, профитролей, и скрепленный карамелью. Вместо профитролей на таком свадебном торте могут использоваться капкейки или отдельные порционные пирожные, выложенные на многоярусную подставку в виде свадебного торта.
- Разные виды свадебных тортов можно украсить глазурью, орехами, кокосовой или шоколадной крошкой, фруктами, лентами, цветами и др. Традиционно верх свадебного торта украшают фигурками жениха и невесты, но можно использовать любые другие топперы: сердца, голуби, кошечки, олени и др.

Трудность выбора. Многие пары по-настоящему теряются при выборе свадебного торта, не зная, на что же следует обращать внимание в первую очередь. А ведь все достаточно просто, начните с внешнего облика сладкого лакомства для вашего торжества. При выборе формы учтите вес, поскольку при маленьком весе многоярусный торт заказать не получится, так же, как и просить изготовить простой торт без лишних украшений для очень пышного и пафосного торжества. Итак, при выборе формы торта учитывайте его предполагаемый вес, а также собственные стилистические предпочтения.

шикарный торт небольшого размера – возможно ли это?

Многие пары сталкиваются с проблемой, когда при заказе маленького торта они хотят получить настоящий кулинарный шедевр. Заверим вас – это возможно. Для того чтобы воплотить этот замысел в реальность стоит всего лишь... использовать каркас из картона.

Используя подобную технологию, эффектно и очень шикарно может смотреться даже самый маленький торт, ведь ему можно не только придать любую форму, но и очень удачно декорировать всевозможными, даже самыми громоздкими и сложными украшениями.

Таким образом, даже при малом весе торта возможно получить отличный вариант сладкого лакомства для свадебного торжества.

Украшение. В общем, сразу стоит отметить, что то, сколько будет стоить ваш свадебный торт первоочередно и зависит от того, как вы будете его украшать. Так, если за свадебный торт со стандартным оформлением вам придется отдать около 600 рублей за килограмм, то цена за эксклюзивный вариант может в несколько раз быть больше.

рецептура.

Рецептуру свадебного торта, в общем, также целесообразно выбирать в зависимости от собственного кошелька.

Самыми дешевыми, к примеру, считаются торты, крем к которым, изготавливается на основе сливочного масла, однако, учтите, что такие угощения уж очень тяжелы для желудков гостей, особенно, после сытного банкета.

К категории более дорогих свадебных тортов относят торты-суфле, которые также являются оптимальным вариантом из-за своей консистенции, которая особенно хорошо выдерживает любые, даже самые тяжелые украшения.

Самыми дорогими считаются торты, изготовлены на йогуртовой основе обтянутые марцепаном. К преимуществам подобных тортов можно отнести то, что они достаточно вкусны и красивы.

Вне зависимости от выбранного вами наполнителя, коржи для вашего свадебного торта, скорее всего, будут бисквитными. Если же бисквит вам не по душе, то вы можете выбрать торт на основе безе, которые до сих пор очень популярны в нашей стране.

