

С.А. МИРОШНИЧЕНКО

Полное собрание



Кулинарных  
УДОВОЛЬСТВИЙ



ВКУСНО, БЫСТРО, НЕДОРОГО

# УКРАШЕНИЯ

ИЗ МАСЛЯНОГО КРЕМА, САХАРНОЙ  
И ШОКОЛАДНОЙ МАСТИКИ, МАРЦИПАНА

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ПОНЯТНЫЕ РЕЦЕПТЫ ДОСТУПНЫЕ ПРОДУКТЫ



УДК 641/642  
ББК 36.997  
М63



Никакая часть данного издания не может быть скопирована или воспроизведена в любой форме без письменного разрешения издательства

Дизайнер обложки *Андрей Недял*

Видання для організації дозвілля

Издание для досуга

**МИРОШНИЧЕНКО Світлана Анатоліївна**  
**Прикраси з масляного крему, цукрової**  
**й шоколадної мастики, марципану**  
(російською мовою)

**МИРОШНИЧЕНКО Светлана Анатольевна**  
**Украшения из масляного крема, сахарной**  
**и шоколадной мастики, марципана**

Підписано до друку 14.08.2015.  
Формат 70x100/16. Друк офсетний.  
Гарнітура «SchoolBook». Ум. друк. арк. 3,87.  
Наклад 5000 пр. Зам. №

Подписано в печать 14.08.2015.  
Формат 70x100/16. Печать офсетная.  
Гарнитура «SchoolBook». Усл. печ. л. 3,87.  
Тираж 5000 экз. Зак. №

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»  
Св. № ДК65 від 26.05.2000  
61140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а  
E-mail: [corp@bookclub.ua](mailto:corp@bookclub.ua)

ООО «Книжный клуб “Клуб семейного досуга”»  
308015, г. Белгород, ул. Пушкина, 49А

Віддруковано у ПРАТ  
«Харківська книжкова фабрика “Глобус”»  
61012, м. Харків, вул. Енгельса, 11.  
Свідцтво ДК № 3985 від 22.02.2011 р.  
[www.globus-book.com](http://www.globus-book.com)

Отпечатано в ПРАТ  
«Харківська книжкова фабрика “Глобус”»  
61012, г. Харьков, ул. Энгельса, 11  
Свидетельство ДК № 3985 от 22.02.2011 г.  
[www.globus-book.com](http://www.globus-book.com)

ISBN 978-966-14-9640-7 (Украина)  
ISBN 978-5-9910-3390-9 (Россия)

- © Мирошниченко С. А., 2015
- © Д. С. Турбанист, иллюстративный материал, 2015
- © А. Н. Недял, дизайн обложки, 2015
- © ФЛП Нестиренко С. П., 2015
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2015
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2015
- © ООО «Книжный клуб “Клуб семейного досуга”», г. Белгород, 2015

# ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ УКРАШЕНИЙ ДЛЯ ТОРТОВ

## КРЕМЫ

### МАСЛЯНЫЙ КРЕМ

*250 г сливочного масла, 500 г сахарной пудры, 5–8 ст. ложек молока, по щепотке ванили и соли.*

Мягкое масло взбить в крепкую белую массу.

Просеять в массу сахарную пудру. Добавить ваниль и соль, взбить. После получения упругой однородной массы добавить молоко. Взбить.

Можно добавлять различные вкусовые добавки и красители.



### КРЕМ «МОКРОЕ БЕЗЕ»

*4–5 яичных белков, 1 стакан сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1/4 ч. ложки лимонной кислоты, пищевые красители.*

Миксером слегка взбить белки, добавить сахар, ванильный сахар и лимонную кислоту.

Поставить на кипящую водяную баню и взбивать миксером 10–15 мин.

Когда крем загустеет, снять кастрюлю и взбивать еще 3–4 мин. Остудить, добавить пищевые красители и украсить.



## Технология изготовления...

### НЕМЕЦКИЙ БЕЛКОВЫЙ КРЕМ

*300 г сахара, 150 мл холодной воды, 3 яичных белка, лимонная кислота.*



**Взбить** белки в плотную пену. Для получения желированного сахара залить сахар водой (2 : 1), поставить вариться (10 мин). Масса уварится вдвое.

**Горячий** сироп влить в белки мелкой стружкой, добавить лимонную кислоту. **Взбить**.

### КРЕМ СЛИВОЧНЫЙ «ШОКОЛАДНО-КОФЕЙНЫЙ»

*1 стакан сахарной пудры, 150 г сливочного масла, 2 ст. ложки какао-порошка, 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> ч. ложки растворимого натурального кофе, 3 ст. ложки молока, щепотка ванилина, 30 г кокосовой стружки.*



**Смешать** сахарную пудру, ванилин, какао-порошок и кокосовую стружку.

**В** бокале подогреть молоко, растворить кофе.

**В** сухую смесь добавить размягченное сливочное масло и кофе. **Взбивать** до получения однородной массы.

### ШВЕЙЦАРСКИЙ МАСЛЯНЫЙ КРЕМ-БЕЗЕ

*6 яичных белков, 180 г сахара, 500 г сливочного масла, 1 ч. ложка экстракта ванили.*

**Охлажденное** масло нарезать на небольшие кусочки. Нагреть до комнатной температуры.

**Белки** соединить с сахаром. Поставить на водяную баню, постоянно мешая лопаткой, пока смесь не станет абсолютно гладкой.

## Технология изготовления...

Перелить смесь в сухую чашку миксера. Взбивать, постепенно увеличивая скорость, около 10 мин, пока смесь не станет пушистой и блестящей.

На низкой скорости постепенно добавлять сливочное масло. Добавить ванильный экстракт. Взбивать на низкой скорости около 2 мин.



### СЕКРЕТЫ ХОРОШЕЙ КУХНИ

- В холодильнике швейцарский масляный крем-безе хранится до одной недели, в морозилке — до двух месяцев.
- Этот крем можно сделать на любой вкус. Если добавить растопленный шоколад (200 г), крем получится шоколадным. Если протереть свежую малину, клубнику или другие ягоды (120–160 г), получится вкусный ягодный крем. Также можно добавить жидкую карамель, сгущенное молоко (не забыв уменьшит количество сахара в рецепте).

## ШОКОЛАД

### ШОКОЛАДНАЯ СТРУЖКА

*100 г шоколада.*

Охлажденный шоколад натереть на терке и посыпать стружкой торт. Для приготовления широкой стружки плитку шоколада, не разламывая на куски, положить в теплое место (25–30 °С) и, когда шоколад станет слегка пластичным, срезать с него овощечисткой стружку нужной длины.



## Технология изготовления...

### ШОКОЛАДНАЯ ГЛАЗУРЬ



*1/3 стакана сахара, 1 яичный белок, 2 ст. ложки шоколада, сок 1/2 лимона.*

**В**збить сахар с белком до получения плотной массы. Добавить лимонный сок и натертый шоколад. Растереть массу до однородности.

**В**ылить глазурь на готовый торт.

### ШОКОЛАДНЫЙ КРЕМ

*3 ст. ложки черного кофе, 100 г сахара, 200 г сливочного масла, 60 г шоколада, 3 яичных желтка, 1 ст. ложка молока.*

**К** заваренному кофе добавить сахар и шоколад. Поставить на слабый огонь.

**С**мешать желтки с молоком, ввести в кофейную массу. Довести смесь до кипения. Охладить и взбить с маслом.

### ШОКОЛАДНО-МЕДОВЫЙ КРЕМ

*2 ст. ложки меда, 2 яйца, 250 г сливочного масла, 70 г сахара, 40 г шоколада.*



**П**оставить кастрюлю на паровую баню. Разбить в нее 1 яйцо и добавить 1 желток, насыпать сахар и натертый шоколад. Взбивать смесь венчиком до тех пор, пока шоколад полностью не распустится, а масса не загустеет. Остудить.

**В** отдельной миске растереть мед со сливочным маслом.

Добавить шоколадную смесь и хорошо взбить.

**С** помощью кондитерского шприца украсить торт кремом.

## Технология изготовления...

### ШОКОЛАДНАЯ МАСТИКА

*200 г черного шоколада, 30 г жидкого меда.*

**Р**астопить на водяной бане шоколад с медом. Помешивать, пока масса не загустеет.

**П**ереложить массу в полиэтиленовую пленку и дать остыть. Отрывать по кусочку и лепить фигурки, как из пластилина.



#### СЕКРЕТЫ ХОРОШЕЙ КУХНИ

- Шоколадную мастику необходимо выдерживать сутки при комнатной температуре. За это время она окрепнет и станет более твердой.
- Если изготовить мастику на основе белого шоколада, то ее можно будет окрасить с помощью пищевых красителей в любой цвет.
- При работе с шоколадной мастикой нужно помнить, что она очень сильно нагревается от рук и, соответственно, начинает плавиться. Поэтому ей нужно давать «отдохнуть». Например, скатали жгуты — отложите на несколько минут, а только потом лепите корзинку.
- Шоколадная мастика подходит для плетения корзиночек, обтяжки тортов, создания небольших фигурок.

### МАСТИКА

**К**ондитерская мастика — это сладкая гибкая масса, по консистенции похожая на пластилин; она различается по составу и плотности.

#### МАСТИКА ИЗ ЗЕФИРА

*200 г зефира маршмэллоу, 1–2 ч. ложки лимонного сока, 500–600 г сахарной пудры, 100 г крахмала, пищевой краситель.*

**В** зефир добавить лимонный сок. Растопить на водяной бане до увеличения в объеме в 3 раза.

# СОДЕРЖАНИЕ

<b>ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ УКРАШЕНИЙ ДЛЯ ТОРТОВ</b> .....	3
<b>КРЕМЫ</b> .....	3
Масляный крем .....	3
Крем «Мокрое безе» .....	3
Немецкий белковый крем .....	4
Крем сливочный «Шоколадно-кофейный» .....	4
Швейцарский масляный крем-безе ....	4
<b>ШОКОЛАД</b> .....	5
Шоколадная стружка .....	5
Шоколадная глазурь .....	6
Шоколадный крем .....	6
Шоколадно-медовый крем .....	6
Шоколадная мастика .....	7
<b>МАСТИКА</b> .....	7
Мастика из зефира .....	7
Сахарно-желатиновая мастика .....	8
Сахарно-желатиновая мастика с маслом .....	8
Молочная кондитерская мастика .....	9
Покрытие бисквита мастикой .....	9
<b>МАРЦИПАН</b> .....	10
Марципан с сахаром.....	10
Марципан с сахарной пудрой.....	10
Окраска марципана .....	11
Обтяжка торта марципаном .....	11
Хранение марципана .....	12
<b>АЙСИНГ</b> .....	12
Рецепт приготовления .....	12
Коврики для айсинга .....	13
<b>ШУГАРВЕЙЛ</b> .....	14
Инструкция по приготовлению .....	14
<b>КОНДИТЕРСКИЕ УКРАШЕНИЯ</b> .....	15
<b>КРЕМ, ШОКОЛАД, МАРМЕЛАД</b> .....	15
Розы из масляного крема .....	15
Ажурный шоколад .....	15
Шоколадные листья .....	16
Шоколадная лента .....	17
Шоколадная ажурная лента .....	17
Бант из шоколада .....	17
Бабочки из шоколада .....	18
Засахаренные розы .....	19
Розы из марципана или мастики .....	19
Рисование мармеладом .....	19
<b>АЙСИНГ</b> .....	20
Нарисованные цветы .....	20
Снежинки .....	20
Бабочки .....	21
Розочки .....	22
<b>МАСТИКА</b> .....	22
Лилии .....	22
Тюльпаны .....	23
Каллы .....	24
Нежные цветы .....	24
Мак .....	25
Подсолнух .....	25
Пион .....	26
Ромашки .....	27
Бабочка .....	27
Чашка с блюдцем .....	28
Бант .....	28
Лебеди .....	29
Крош .....	29
Нюша .....	30
Зайчик .....	30
Лунтик .....	31
Поросенок .....	32
Миньон .....	33
<b>САМЫЕ КРАСИВЫЕ ТОРТЫ</b> .....	34
Торт «Бабочка» .....	34
Торт «Букет роз» .....	34
Торт «Барби» .....	35
Торт «Мишка» .....	36
Торт «Тедди» .....	36
Торт «Жар-птица» .....	37
Торт с айсингом .....	38
Бисквит с шугарвейлом .....	38
Торт «Белые лебеди» .....	39
Торт «Небо с радугой» .....	40
Торт «Для Золушки» .....	40
Торт «Корзинка» .....	41
Торт с розами .....	42
Торт «Чайник» .....	42
Торт «Щедрый урожай» .....	43
Торт «Капуста» .....	44
Торт «Миленькая собачка» .....	44
Торт «Гарфилд» .....	45
Торт с марципаном «Хэллоуин» .....	46

**Издательство Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»**  
***www.trade.bookclub.ua***

---

**ОПТОВАЯ ТОРГОВЛЯ КНИГАМИ ИЗДАТЕЛЬСТВА**

**МОСКВА**

**Бертельсманн Медиа Москау АО**

141008 г. Мытищи, ул. Колпакова, д. 26, корп. 2

Тел./факс +7 (495) 984-35-23

e-mail: [office@bmm.ru](mailto:office@bmm.ru)

[www.bmm.ru](http://www.bmm.ru)

**ХАРЬКОВ**

**ДП с иностранными инвестициями**

**«Книжный Клуб**

**«Клуб Семейного Досуга»»**

61140, г. Харьков-140, пр. Гагарина, 20-А

тел/факс +38 (057) 703-44-57

e-mail: [trade@bookclub.ua](mailto:trade@bookclub.ua)

[www.trade.bookclub.ua](http://www.trade.bookclub.ua)

**Киевский филиал**

04073, г. Киев, пр. Московский, 6, комн. 35,

тел. +38 (067) 575-27-55

e-mail: [kyiv@bookclub.ua](mailto:kyiv@bookclub.ua)

**Одесский филиал**

65017, г. Одесса, ул. Малиновского, 16-А, комн. 109

тел. +38 (067) 572-44-28

e-mail: [odessa@bookclub.ua](mailto:odessa@bookclub.ua)

---

**Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»**

**УКРАИНА**

**служба работы с клиентами:**

тел. +38 (057) 783-88-88

e-mail: [support@bookclub.ua](mailto:support@bookclub.ua)

Интернет-магазин: [www.bookclub.ua](http://www.bookclub.ua)

«Книжный клуб», а/я 84, Харьков, 61001

**РОССИЯ**

**служба работы с клиентами:**

тел. +7 (4722) 78-25-25

e-mail: [info@ksdbook.ru](mailto:info@ksdbook.ru)

Интернет-магазин: [www.ksdbook.ru](http://www.ksdbook.ru)

«Книжный клуб», а/я 4, Белгород, 308961

---

**Мирошниченко С.**

М63 Украшения из масляного крема, сахарной и шоколадной мастики, марципана / С. А. Мирошниченко. — Харьков : Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга» ; Белгород : ООО «Книжный клуб «Клуб семейного досуга»», 2015. — 48 с.

ISBN 978-966-14-9640-7 (Украина)

ISBN 978-5-9910-3390-9 (Россия)

УДК 641/642  
ББК 36.997