

Masa niezwykle plastyczna, idealnie łącząca się z barwnikami, na rynku dostępna w kolorach tęczy – lukier plastyczny – to surowiec, z którego niejeden cukiernik stworzy pomysłowe i oryginalne cukiernicze dzieło sztuki.

50 kolorowych tortów. Poznaj styl angielski

Ta niezwykle ciekawa pozycja na rynku – książka z pomysłami na efektowne i proste torty – skierowana jest zarówno do profesjonalistów, którzy chcą poszerzyć swoją wiedzę i poszukują inspiracji, jak i do amatorów coraz częściej zainteresowanych kreatywnym cukiernictwem. We wstępie do publikacji czytamy, że autorka zebrała w niej przepisy „na torty niezwykle łatwe do przygotowania bez dużej liczby narzędzi”.

Wiele z przedstawionych pomysłów skierowanych jest do dzieci, ale nie tylko. Przecież tort w kształcie serca, samochodu, pająka może być świetnym prezentem dla dorosłych i młodzieży.

Książka opisuje przybory i techniki wykorzystywane do tworzenia dekoracji z lukru plastycznego. Zawiera także podstawowe przepi-

sy na ciasto idealnie nadające się do obkładania lukrem – biszkopt maderski.

Pozycja charakteryzuje się przejrzystą formą – każda receptura została dokładnie opisana i opatrzona dużym zdjęciem gotowego tortu oraz mniejszymi fotografiami przedstawiającymi użyte do dekoracji narzędzia i surowce. Warto podkreślić, że wszystkie wykorzystane w przepisach składniki są dostępne na polskim rynku.

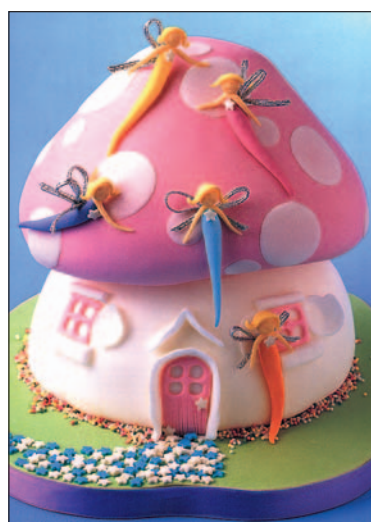
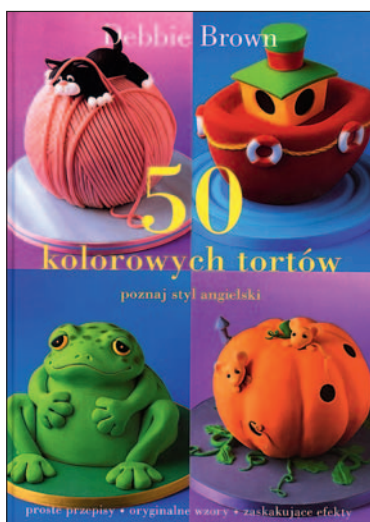
Autorka publikacji – Debbie Brown – w przystępny sposób pokazuje, jak prosto i efektownie wykonać dekoracje z lukru plastycznego. Okazuje się, że nie trzeba dużej wiedzy i doświadczenia w pieczeniu ciast. Wystarczy kilka przyborów, odpowiedni surowiec, zastosowanie się do czytelnego przepisu i z bakaliowego ciasta czy

biszkoptu można stworzyć cukierniczą perełkę.

Trzeba przyznać, że pierwsza publikacja wydawnictwa tortownia.pl jest bardzo efektowna i to nie tylko z uwagi na dobrą jakość druku i zdjęć, ale przede wszystkim dlatego, że stanowi doskonałą inspirację. Nie daje gotowych odpowiedzi na wszystkie pytania, ale pobudza wyobraźnię i mobilizuje do eksperymentowania. A to właśnie kreatywność jest istotnym składnikiem cukierniczego fachu. □

O autorce

Debbie Brown zaczęła karierę od pieczenia ciast dla trojga swoich dzieci. Szybko zdobyła uznanie i dziś jest mistrzynią dekorowania tortów w stylu angielskim, znaną nie tylko w Wielkiej Brytanii. Wydaje bestsellery z przepisami i prowadzi pokazy dekoracji na całym świecie.



■ Zdjęcia pochodzą z książki Debbie Brown: 50 kolorowych tortów. Poznaj styl angielski