

Koronkowa robota



■ Autor projektu: Anna Daraż,
Niezłe Ciacho

Tekst: Agata Piechocińska
Sempre

Podczas wesela najważniejsza jest para młoda, ale czy wyobrażacie sobie tę uroczystość bez tortu? I tu zaczynają się schody. Jak powinien wyglądać? Jaki wybrać: tort ombre, wykończony koronką czy tak zwany „nagi tort”. Każda młoda para oczekuje czegoś nietuzinkowego, smacznego, a zarazem tak zaskakującego i pięknego, aby goście to wspominali.

Do wykonania tortu w stylu angielskim z koronką potrzebna będzie masa do koronek. Nie polecamy masy cukrowej, jest zbyt delikatna, a będzie nakładana na jeszcze delikatniejszą koronkę. Na rynku dostępne są dwa rodzaje mas do koronek: gotowa oraz proszek. Która z nich jest lepsza? Kwestia gustu i upodobań. Metoda przygotowywania

koronek z masy w proszku jest łatwa i zajmuje niewiele czasu. Proszek wsypujemy do miksera i łączymy z odpowiednią ilością wody o temperaturze pokojowej. Jeśli chcemy, aby masa miała określony kolor, dodajemy barwnik spożywczy. Po dokładnym wymieszaniu delikatnie nakładamy masę na silikonową formę, tak aby pokryła każdy zakamarek. Zostawiamy ją do wyschnięcia na ok. 3-6 h (lub w piekarniku nagrzanym do 30-40°C na ok. 2 h). Po wystygnięciu bądź wyschnięciu wyciągamy koronkę, smarujemy klejem spożywczym i przyklejamy do tortu obłożonego masą cukrową. Dla uzyskania bardziej eleganckiego efektu koronkowy haft dekorujemy perełkami. Taki tort zaskoczy naszych gości i pozostanie w ich pamięci na długo.

Anna Daraż – dekoratorka tortów w stylu angielskim, uczennica sugercraftera Davida MacCarfrea, pierwsza Ambasadorka firmy Moddecor w Polsce (2014 r.). Od 2008 r. prowadzi Pracownię Tortów „Niezłe Ciacho” w Tarnowie, w której stworzyła ponad 2000 tortów. Jej szkolenia i filmy instruktażowe cieszą się ogromnym zainteresowaniem. Najbardziej lubi tworzyć torty 3D i figurki z masy plastycznej.

Szkolenia Sempre

Najbliższe szkolenie w firmie Sempre 14 i 15 czerwca „Warsztaty dekorowania tortów weselnych”. Informacje i zgłoszenia www.sempreinfo.pl lub www.cukieteria.pl.



FOT. ANNA DARAZ

