Добрый день, группа П-17.

 Продолжаем лепку. Нужно записать эту тему в тетрадь

История появления мастики для тортов

Современные кондитеры могут сделать по вашему желанию торт с любой съедобной фигуркой, украшением или даже любой формы, например в виде любимого питомца. Все это стало возможным в первую очередь благодаря мастике – этому волшебному продукту, который позволит исполнить любую прихоть. Это густая сладкая паста, разновидность глазури, которую используют для украшения тортов.

Эволюция мастики или попытки сделать ее безупречной

Она появилась в XVI веке и стала очень популярной благодаря своей пластичности. Но потом, из-за дороговизны сахара, про эту разновидность глазури забыли вплоть до ХХ столетия. В те времена для ее изготовления использовали розовую воду, сахар, лимонный сок, яичные белки и сахарную пасту. Консистенция ее была сравнительно жидкой.

Торты покрывали мастикой, не охлаждая её. Чтобы скрыть сильный привкус сахара, добавляли шоколад или экстракт миндаля.

Началом широкого использования мастики стали 1950-е годы. Тогда глазурь стали замешивать до довольно густой и мягкой консистенции и, раскатав в тонкий, гладкий пласт, покрывали ею торт. Такой вариант украшения подходит для бисквитных тортов или же других, но довольно крепких, так как глазурь достаточно тяжелая.

Современная мастика

Существует множество разных её вариаций. По составу ее делят на:

* молочную;
* желатиновую;
* медовую;
* марципановую;
* из маршмеллоу.

Два самых популярных вида – молочная и желатиновая. Основа для молочной мастики – это сухое молоко, сгущенка и сахарная пудра в соотношении один к одному к одному. Консистенцией полученная масса должна напоминать мягкий пластилин. Она довольна простая и практичная в использовании. В результате получается желтоватая масса.

Желатиновая же мастика достаточно капризная. В состав ее входят желатин, вода и большое количество сахарной пудры. Её преимущество в том, что она получается идеального белого цвета. Ели нужно, можно добавить красители и получить желаемый оттенок.

Использование мастики

Исходя из цели применения, мастика бывает:

1. для лепки – более тягучая, в составе небольшое количество загустителя;
2. для обтяжки – её раскатывают в пласты, поэтому нужно больше загустителя.

Глазурь очень популярна при выполнении эксклюзивных заказов. В кондитерской VIP-Tort, например, она часто используется пекарями для создания элитных тортов, так что любой ваш каприз смогут исполнить на высшем уровне.

С помощью мастики можно создать [уникальный дизайн торта](http://www.vip-tort.com/catalog/prazdnichnye-torty/), придавая ей всевозможные формы и окрашивая в разные цвета. Её можно украшать изумительной съедобной блестящей пудрой и дизайнерскими штампами. Фигурки из кондитерского «пластилина» макают в шоколад или разрисовывают сахарной пастой – айсингом. Нужно только включить фантазию.

Жду ваших работ (снимков) **СЕГОДНЯ**  на эл. почту plv.npet23@mail.ru или в КОНТАКТЕ