

ПОПУЛЯРНЫЕ ТЕНДЕНЦИИ В ДЕКОРИРОВАНИИ ТОРТОВ

Торты — это известное всем кондитерское изделие, любимое и взрослыми, и детьми. Но что же такого особенного и важного в этих кондитерских изделиях, что так привлекает потребителей? Ответ прост — это их декор.

Украшение, или же декорирование, тортов возникло в Европе в XVII в. как предмет роскоши для высшего сословия. В наше время существует множество разновидностей декорирования тортов — от самых простых и дешевых до изысканных и богатых.

Декор для тортов — это целое искусство, которое кондитеры постигают годами. Для того, чтобы достичь высоких результатов в декорировании тортов, привлекать новых клиентов и удивлять их своими возможностями, кондитеры не покладая рук самосовершенствуются, улучшая свои навыки в декорировании с каждым новым тортом. Именно благодаря неустанной работе кондитеров над своими изделиями и наблюдением за предпочтениями потребителей в мире прослеживаются наиболее популярные тенденции в декорировании тортов.

Одним из наиболее популярных в последнее время тортов стал Naked cake, что с английского переводится как «голый торт». Торт называют «голым», когда его коржи не обтянуты мастикой и не покрыты кремом. Коржи такого торта и крем между ними видны со всех сторон, а сверху украшены фруктами или ягодами. Внешне создается эффект небрежной гармонии. Такой торт смотрится очень красиво, современно и легко. Если правильно выбрать сочетания начинок, то такой торт может стать настоящим шедевром и привлечь внимание сотни посетителей.

Следующим по популярности выделяется торт с металлическим блеском. Торты, стилизованные под металл, восхищают своим великолепием. На первый взгляд, добавление любого металла, даже драгоценного, выглядит немного несъедобно. Но пищевое золото вкусное и придает тарту неординарный вид. Наряду с золотыми, выпекаются и серебряные торты с добавлением драгоценных прозрачных бусин. И еще одно ультрамодное направление — медные добавки или медный блеск.

На протяжении довольно долгого времени одним из самых популярных тортов в мире остается торт «Английский сад». Торты с разными розочками нам известны с детства. Но современные кондитеры не стали ограничиваться парочкой цветов поверх торта. Усыпанный россыпью фиалок или гортензий торт станет изысканным десертом на любом торжестве. Этот классический дизайн показывает, как красивые цветы могут выглядеть на торте и гармонировать с общим дизайном вашего торжества. Причем цветы могут быть как свежими, так и сахарными, единичными или разбросанными сверху донизу с эффектом амбре.

Сегодня рынок кондитерских изделий настолько велик, что кондитеры, чтобы не упустить клиентов, придумывают все новые и новые виды декориро-

вания тортов, стараются предложить что-нибудь инновационное и удивительное. Декорирование тортов — это отдельное направление в искусстве, наравне с живописью, которое никогда не станет менее популярным и значимым чем сейчас, а наоборот, будет развиваться и прогрессировать в лучшую сторону.

Источники

1. Тренды оформления тортов [Электронный ресурс] // Пекарь и кондитер. — Режим доступа: <http://bcmagazine.by/stati-i-obzory/trendy-oformleniya-tortov-2020>. — Дата доступа: 23.11.2022.

2. Популярные тенденции в производстве создания тортов [Электронный ресурс] // Где торт? — Режим доступа: <https://gdetort.ru/blog/populjarnye-tendencii-v-proizvodstve-sozdanija-tortov/>. — Дата доступа: 23.11.2022.