

СОДЕРЖАНИЕ

ЧАСТЬ 1

Введение, теория, ингредиенты и инвентарь

От автора.....	7
2.1. Что нужно для приготовления торта	8
2.2 Установка бордюрной ленты.....	11
2.3 Приготовление муссов, нюансы	13
2.4 Что нужно знать про желатин	18
2.5 На какие ингредиенты обратить внимание.....	19
2.6 Как правильно следовать рецептам.....	22
2.7 Если что-то пошло не так (возможные ошибки)	24

ЧАСТЬ 2

Полосатые торты и трайфлы

1. Классика

1.1 «Три шоколада» — классическая версия торта	28
1.2 «Три шоколада» — классическая версия торта, двухъярусная конструкция	34
1.3 Торт «Шоколадный градиент»	38

2. Розовый

2.1 Торт «Три шоколада» с клюквенным муссом	42
2.2 Торт «Три шоколада» с клубничным муссом	48
2.3 Торт «Розовый градиент»	54

3. Оранжевый

3.1 Торт «Три шоколада» с апельсиновым муссом	58
--	----

4. Желтый

4.1 Торт «Три шоколада» с манго или с облепихой.....	66
---	----



5. Зеленый

- 5.1 Торт «Три шоколада фисташка-матча» 74
- 5.2 Торт «Три шоколада киви-манго» 80
- 5.3 Торт «Шоколад-фисташка-малина» 88

6. Голубой и синий

- 6.1 Торт «Три шоколада кокос» 94
- 6.2 Трайфлы с двумя оттенками голубого мусса 100

7. Фиолетовый и лиловый

- 7.1 Трайфлы «Три Шоколада с ягодными муссами» 104
- 7.2 Торт «Фиолетовый градиент» 108

8. Радуга

- 8.1 Цветной торт «Радуга» 112

- 1.3 Торт «Фисташка-лайм-малина» 132
- 1.4 Шоколадно-ягодный торт 136
- 1.5 Ванильный торт с манговым муссом 140

2. Трайфлы

- 2.1 Шоколадные трайфлы с абрикосовой карамелью 144
- 2.2 Черничные трайфлы с йогуртовым муссом 150
- 2.3 Кокосовые трайфлы с голубым муссом и ягодами черники 154
- 2.4 Ванильные трайфлы с манговым муссом и малиной... 158
- 2.5 Фисташковые трайфлы с вишней 162
- 2.6 Кофейные трайфлы с ванильным кремом 166

- Указатель 170

ЧАСТЬ 3

Торты и трайфлы с муссами

1. Торты

- 1.1 Торт «Манго-лимон» 117
- 1.2 Торт «Вишня-малина-шпинат» ... 124