

Памятка для заказчика сладостей!

1. Себестоимость торта. Обратите внимание на полку магазина, сколько стоят продукты. Не только на муку, сахар и яйца, помимо этого есть и другие ингредиенты (орехи, фрукты, хорошие (!) шоколад и какао, да и просто масло со сливками. Оказывается не так и мало выходит! К этому стоит прибавить продукты для пропитки коржей и выравнивания торта (это отдельная и не дешевая статья) + себестоимость декора (крем или мастика).

2. Амортизация, инвентарь, подставки, подложки, и прочие материалы. Без хорошей духовки, холодильника и качественного миксера не обойтись. А также специальный инвентарь нужен обязательно, и это тоже стоит НЕ дешево.

3. Не забываем прибавить затраты на электроэнергию, газ и воду, обучение! И, конечно, работа. На изготовление одного торта уходит 5-10 часов, простые торты делаются чуть меньше, сложные дольше. Иногда на изготовление всех деталей торта нужно не один день. Особенно это касается тортов с фигурками и цветами.

4. Для любителей ярких, насыщенных цветов. Для получения яркого цвета требуется использовать много натуральных, но красителей. Вы должны это понимать и учитывать. Современный уровень развития пищевого производства обеспечивает кондитеров натуральными и абсолютно безвредными пищевыми красителями, но при этом они не перестают быть красителями..

5. Ориентировочно вес торта рассчитывается исходя из прогнозируемого количества гостей. Если торжество предполагает смену блюд (салаты, горячее и только потом сладкое), итоговый вес можно рассчитать исходя из 200-250 гр на каждого гостя. Если запланирован сладкий праздник, стоит увеличить порции на человека до 300-350 гр. Не забывайте про своих друзей сладкоежек, которые попросят второй или третий кусочек, из чего следует, что лучше планировать чуть-чуть с запасом, чтобы никого не обидеть. Некоторые родители считают хорошим тоном угостить друзей своего ребенка тортом «в дорогу». Если Вы так делаете, это тоже нужно учесть, определяясь с весом торта. Определившись с весом торта, необходимо

понимать, что при одной и той же массе размер (объем) торта будет варьироваться в зависимости от начинки. Не следует ориентироваться на магазинные кондитерские изделия. Наши торты, как правило, тяжелее магазинных вариантов, и поэтому размер получается несколько меньший при том же весе. Так получается, потому что наши торты изготавливаются из качественных, натуральных продуктов, без применения химических веществ, придающих большой объем изделию при малом весе. В отличие от магазинного торта, эксклюзивный торт представляет собой продукт высокой плотности и весит больше при сравнительно не большом объеме, ведь во избежание потери необходимой формы, составы просто не могут быть рыхлыми. При этом мы не используем искусственных разрыхлителей. Вес украшений входит в вес торта, поэтому необходимо учитывать это при расчёте веса заказываемого торта. Данная информация носит рекомендательный характер, основанный на многолетнем опыте работы кондитеров, а также на элементарных расчетах по соотношению веса начинки и украшений. Вес украшений может составлять от 15 до 40 % веса торта, причем чем меньше торт, тем больший процент от веса приходится на декор.

Количество ярусов напрямую зависит от веса торта:

1 ярус- от 2х-2,5 кг;

2 яруса- от 3 до 4 кг;

3 яруса- от 5 до 10 кг.

6. Конструкция многоярусных тортов. Часто Клиенты задают вопрос: "А что внутри торта держит его, чтобы он не упал?"

- Каркас внутри фигурки - нужен для того, чтобы можно было предать фигурке различные позы (сама мастика не будет держать форму, ведь мастика практически как сладкий пластилин, очень мягкий и нестабильный);
- Опоры из трубочек (бамбуковых шпажек) - необходимы для того, чтобы этажи под своей тяжестью не просели и не испортили вид торта;

- Стержень сквозь весь торт - шпунт - держит этажи торта между собой, чтобы они не съехали в разные стороны (особенно при транспортировке);
- Подложки - изолируют каждый этаж друг от друга и опираясь на опоры из трубочек позволяют избежать все того же проседания торта.



7. Транспортировка торта!!! Уважаемые заказчики! Чтобы Ваш торт доехал до места назначения целым, каким он был Вам отдан, пожалуйста, везите его аккуратно, на ровной поверхности. Только пожалуйста, не боком на сидении. Торт сделан не из кирпича, от встрясок и перекосов, он может деформироваться, особенно если он пропитан и вы заказали мягкую, нежную начинку! И если праздник летом, то надо понимать, что торт до подачи желательно держать в холодильнике, о чем я всегда предупреждаю, ведь мастика сахарная, а крем под ней масляный. Самовывоз (в оговоренное заранее время). Принимая торт у кондитера, всю ответственность за его сохранность в процессе транспортировки Вы берёте на себя! Обо всех нюансах транспортировки заранее предупреждаем. Перевозка, погрузка и выгрузка тортов должны производиться осторожно, без ударов и резких встряхиваний. При погрузке и выгрузке они должны быть предохранены от воздействия атмосферных осадков. Не допускается перевозка и хранение торта совместно с продуктами, обладающими

специфическим запахом. Также, в жару не допускается приходить за тортом пешком. Необходимо заранее организовать транспорт, желательно с наличием кондиционера в машине. Вы должны понимать все риски сопутствующие транспортировке торта под палящим солнцем в беспощадную жару. Также касается душного тесного общественного транспорта и + ко всем рискам добавляется свойство мастики поглощать окружающие запахи. Нельзя транспортировать без присмотра. На пассажирском сидении спереди перевозить торт также нельзя. Поэтому приезжать за тортом необходимо с кем-то еще.



8. Условия хранения торта. После транспортировки торт необходимо поместить в холодильник в котором заранее нужно подготовить место. Торты можно хранить вместе с другими кондитерскими изделиями и десертами, но недопустимо их хранение с другими продуктами имеющими резкий запах. Хранить торт нужно в холодильнике не более 3-х дней (при изготовлении использованы только натуральные продукты без консервантов, и имеют ограниченный срок хранения). Категорически исключено хранение торта при t ниже $+1$ и выше $+7$, а также не допускается хранение торта в морозильной камере и в помещениях с повышенной влажностью. При перевозке в жару на мастике может появиться конденсат, проще говоря- мастика слегка вспотеет. Та же ситуация может возникнуть и в холодильнике (зависит от

холодильника и его содержимого). Ни в коем случае не пытайтесь протереть торт, просто дайте мастике просохнуть.

9. Перед употреблением торта предварительно необходимо снять все несъедобные детали, если они присутствуют на торте (мы о них предупреждаем перед отдачей торта и непосредственно при обсуждении заказа). Цветочные букеты и композиции могут иметь несъедобные тычинки и кондитерскую нетоксичную проволоку. Сахарная мастика для покрытия торта - съедобная и есть ее можно, но не обязательно. При желании, она легко снимается с кусочка торта.

10. Перевес - это реальность! Это не специально, чтобы лишние деньги с Вас взять, рассчитать окончательный вес торта очень сложно, даже зная вес всех продуктов, при выпечке какой то % веса усыхает. А уж предсказать сколько будут весить фигурки, никто не скажет до последнего момента.

11. Дизайн. Что бы Вы не заказали, будет похоже, но 100% повтора НЕ БУДЕТ, НИКОГДА, даже если это торт самого автора.

12. Почему мы не горим желанием делать маловесные торты 1 кг?

- На выпечку бисквита тратится одинаковое количество времени — что на килограммовый торт, что на торт весом 3 кг.
- С кремом — та же самая ситуация.
- Лепка фигурок, пинеток, надписи и т.д. занимает одинаковое количество времени и сил.
- Время на покупку продуктов одинаковое — что на килограмм, что на 3 кг.
- Работать с маленьким тортом сложнее, чем с тортом среднего веса, это уже ювелирная работа.
- Электроэнергии и воды так же расходуется одинаково.
- Не каждый рецепт можно уменьшить, т.е. его пропорции, чтобы на выходе получить меньший вес. Если готовится торт по

стандартному рецепту, то хорошо декорированный торт (не просто обтянутый и с 1 фигуркой), а полноценный, редко получается меньше 3 кг.

- Вывод — если Вам предложат выйти на работу, а заплатят при этом в два-три раза меньше, чем обычно — Вы пойдете?
- И еще. По сути, 3 кг — это торт около 26 см в диаметре, 9-10 см высотой. Думаю, что за 2-3 дня даже одной семьёй съесть его вполне реально, ведь он очень вкусный!
- Если Вам все еще нужен торт весом 1-2 кг, мы его для Вас приготовим, но стоит он будет как 3-х килограммовый!

И обязательно Душа! В каждую работу, в каждый торт, в каждую фигурку и цветочек я вкладываю частичку своей души! Стараюсь, чтобы торт стал не просто куском теста, а Волшебством и Праздником для Вас и Ваших родных.

