

Книга простых декоров для бенто

Эстетика и вау-эффект из доступных ингредиентов. От Ксении Озеровой.



Вертикальный гайд: удобно читать прямо на кухне

Выберите свой декор (Матрица решений)



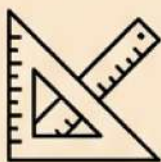
Экспресс-декор (10 мин)

Трафарет из фольги и посыпка.
Идеально для срочных заказов.



Вау-эффект (20 руб)

Стеклянный борт из 1 ингредиента
(глюкозный сироп).



Стильная геометрия (120 руб)

Работа с шоколадом и гитарным
листом при нулевом бюджете.



Главный тренд

Бенто со скрытым предсказанием
(техника правильного "сэндвича").



Лайфхак

Идеальное золотое покрытие без
аэрографа.

🕒 10-15 мин

💡 Экспресс

Трафарет из фольги и посыпка

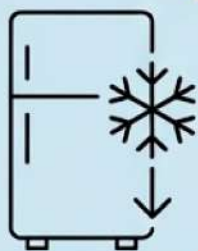


1

Вырезаем. Сделайте цифры или фигуры из обычной фольги и приклейте на выровненный торт.

Засыпаем. Щедро покройте торт и фольгу большим количеством посыпки.

2

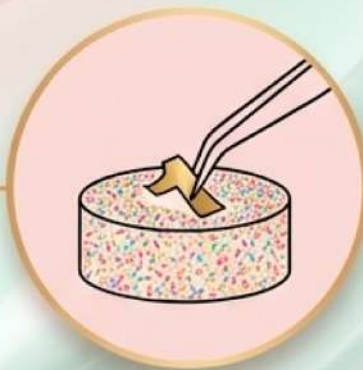


3

Охлаждаем. Уберите торт в холодильник ровно на 10-15 минут.

Снимаем. Аккуратно подцепите и снимите фольгу. Идеальный контур готов!

4



💰 20 руб

💡 1 ингредиент

Стеклянный декор из 1 ингредиента

Роскошный борт, который выглядит на часы работы.



Шаг 1: 50 г глюкозного сиропа размазать максимально тонким слоем по силиконовому коврику.



160°C 
20-25  МИНУТ

Шаг 2 (Печь): 160°C на 20-25 минут.



Шаг 3: Остудить. Использовать как мелкие детали или цельный «стеклянный» борт.

Стильная геометрия при нулевом бюджете

База: торт покрыт шоколадным ганашем.

\$ 120 руб

Геометрия

120₽



Нанесение: Распределите полоски темперированного шоколада на гитарном листе. Дайте слегка застыть.



Перенос: Аккуратно оберните гитарный лист вокруг торта.



Фиксация: Закрепите лист ленточкой для плотного сцепления.



Золото: Снимите лист и покрасьте шоколад золотым кандурином.

🔥 Тренд

📄 Скрытое послание

Бенто с предсказанием: Схема сборки

Подробная 3D-схема сборки слоев для создания торта с секретным посланием.



🔧 Лайфхак

🚫 Без аэрографа

Идеальное золотое покрытие без аэрографа



☑️ Рецепт смеси:

- Бутылочка-распылитель (новая, из магазина косметики)
- 0.5 ч.л. кандурина
- ~20 мл водки или спирта (смесь должна быть жидкой, хорошо взболтать)

База: Наносить только на прочный, хорошо подмороженный в холодильнике (30 мин) ганаш из шоколада и сливочного масла. Можно наносить на велюр.



Близко:
Крупные акцентные брызги.



Далеко:
Мелкая пыльца и плавный золотой градиент.

Золотые правила стабильного декора

1

Rule 1: Температура решает всё.

Холодный крем удержит идеальные рюши Lambeth, а подмороженный ганаш (30 мин) не даст золотому напылению потечь.

2

Rule 2: Физика ингредиентов.

Спирт в золотой смеси испаряется, оставляя только чистый блеск кандурина. Глюкозный сироп при 160°C превращается в гибкое стекло.

3

Rule 3: Изоляция — ключ к сюрпризам.

Сахарная бумага в бенто-предсказаниях не растает, только если надежно запечатана шоколадом со всех сторон.

*Применяйте эти принципы, и любой бюджетный декор будет выглядеть на миллион.
Успешных экспериментов!*