

24-3176-5

НА ДОМ НЕ ОСТАЕТСЯ

Ляна Коржакова  
lyana\_korzha

# ЕЩЁ КУСОЧЕК?



24-03176

ИДЕОУРОКИ  
ВНУТРИ

Надёжная база, авторские торты  
и восхитительный декор

Ляна Коржакова  
lyana\_korzh

# ЕЩЁ КУСОЧЕК?

Надёжная база, авторские торты  
и восхитительный декор



КОМСОМЛЬСКАЯ  
ПРАВДА

2021

**УДК 641.55**    **Коржакова Ляна**  
**ББК 36.996**  
**К66**

Ещё кусочек? Надёжная база, авторские торты и восхитительный декор. / Ляна Коржакова. — Москва: ИД «Комсомольская правда», 2024. — 160 с.

Мастер сладких искусств Ляна Коржакова раскрывает секреты для новичков и делится авторскими рецептами потрясающих тортов: «Клубничной ряженки», «Сочной смородины», «Кокосового с шампанским», «Пряного яблока», «Сладкой парочки», «Тыквы» и других.

Мы научимся собирать и выравнивать торты как профи, а также эффектно декорировать их. Поработаем с мастикой, шоколадом, вафельной бумагой и освоим самые модные приёмы. Ещё больше наглядной полезной информации можно получить по куар-кодам на страницах книги — видеоуроки от автора.

Кондитерами не рождаются, ими становятся!

ISBN 978–5–4470–0665–5

© Ляна Коржакова, текст, фото, 2024  
© Дарья Гришакина, фото автора, обложка, 2024  
© Оформление обложки, АО «Издательский дом  
«Комсомольская правда», 2024

ИЗДАНИЕ ДЛЯ ДОСУГА  
Приятного аппетита

Ляна Коржакова

# ЕЩЁ КУСОЧЕК?

Издатель Наталья Щербаненко  
Редактор Мария Ковалёва  
Дизайн-макет Мария Фёдорова  
Корректор Татьяна Кабешова

АО «ИД «Комсомольская правда»  
127015, Россия, Москва, ул. Новодмитровская, 26, 8-й этаж, пом. 800; [www.kp.ru](http://www.kp.ru)

Подписано в печать 07.02.2024. Формат 84x108/16.  
Печать офсетная. Усл. печ. л. 16,80.  
Тираж 3000 экз. Заказ ВЗК-00788–24.

Отпечатано в АО «Первая Образцовая типография», филиал «Дом печати-ВЯТКА».  
610033, Киров, ул. Московская, 122.

ISBN 978-5-4470-0665-5



ЕАС



# жание

Дорогие читатели! . . . . . 7

## Для начала

Ингредиенты . . . . .	11
Инвентарь для работы . . . . .	16
Для приготовления . . . . .	16
Для сборки . . . . .	18
Для выравнивания . . . . .	18
Бисквиты . . . . .	19
Начинки . . . . .	25
Кремы . . . . .	26
Кремы для выравнивания . . . . .	26
Кремы для начинок . . . . .	28
Правила сборки идеального торта . . . . .	30
Выравнивание . . . . .	35
Вспомогательные рецепты . . . . .	38
Глазурь роше . . . . .	38
Шоколадное песочное печенье . . . . .	39
Фундучное пралине . . . . .	41
Арахисовая паста . . . . .	41
Карамель . . . . .	42

## Торты

«Пряное яблоко» . . . . .	47
«Арахис в карамели» . . . . .	51
«Медовик из детства» . . . . .	55
«Три шоколада» . . . . .	59
«Малина с клюквой» . . . . .	63
«Пикантный шоколад» . . . . .	67
«Уютный морковный» . . . . .	68
«Яркая смородина» . . . . .	71

«Клубничная ряженка»	75
«Сладкая парочка»	79
«Чернично-лимонный»	80
«Темная сторона»	84
«Клубничное облако»	88
«Новая «Прага»	92
«Матча с вишней»	96
«Сливочный ломтик»	100
«Тыква»	104
«Банан в карамели»	108
«Миндаль с манго»	112
«Кокосовый с шампанским»	116

## Декор

Красители	122
Мастика	125
Виды мастики	125
Проблемы и решения	126
Лепка из мастики	128
Слоник	131
Львенок	132
Шоколад	135
Шоколадный декор	139
Леопардовые шоколадные шары	139
Шоколадные паруса	143
Вафельная бумага	144
Вафельный декор	147
Вафельные бабочки	147
Вафельная магнолия	148
Съедобные блески	152
Капкейки и кейкпопсы	155
Сливочные капкейки	155
Кейкпопсы	156