



ЧТО ЭТО ТАКОЕ? По сути кенди-бар — это нарядный фуршетный стол с разнообразными сладостями. Торты, пирожные, конфеты, суфле, мармелад, пастила, зефир, бэзе, шоколад и пр. — все, что вашей душе угодно. Для сервировки используют красивые подносы, этажерки, креманки, вазы и баночки. Такой стол обязательно украшают дизайнерскими аксессуарами в стилистике проводимого торжества.

Dolce Vita

Candy bar (в переводе на русский — сладкий бар) в последнее время получил большую популярность.



◀ СЪЕДОБНОЕ-НЕСЪЕДОБНОЕ Изящное оформительское решение — нежные бутоны роз и веточки ежевики в вафельных рожках (кулинарный блог Miss Etoile).



◀ НА ВИДУ Выбирая тортницу для сладкого пирса, отдайте предпочтение изделию с прозрачной крышкой. Гости должны видеть вкусное содержимое (Crate and Barrel).



▶ ПАЛЬЧИКИ ОБЛИЖЕШЬ Колоритная коробочка с удобной крышкой для капкейков, драже, шоколада и конфет (Maisons du Monde).

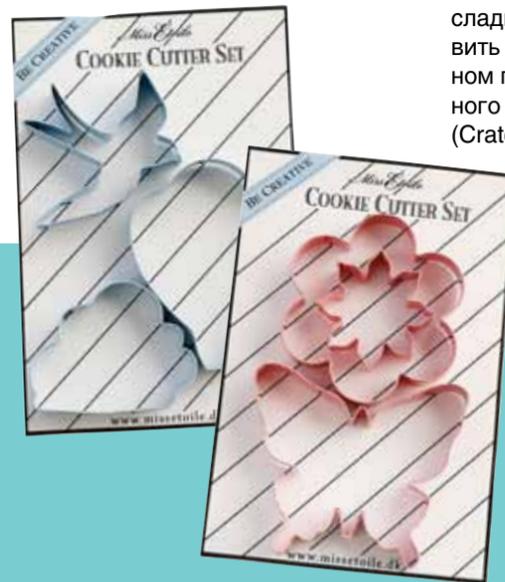
Адреса магазинов и фирм вы найдете на стр. 33 в рубрике «Что где купить».

▶ НАВОДИМ КРАСОТУ

Бумажные декоративные фонарики создадут образ волшебного чаепития. Они легко раскладываются, а при хранении не занимают много места (Miss Etoile).



▶ ПРОСТО И СТИЛЬНО Ни один сладкий стол невозможно представить без напитков. Диспенсер с крапом подойдет для лимонада, холодного чая, фруктового пунша и пр. (Crate and Barrel).



◀ ВЫПЕЧКА десертов — это возможность проявить фантазию и создать сладость своей мечты. Приготовьте нужные аксессуары (шопинг-клуб Westwing).

▶ НЕЗАМЕНИМЫЙ ДЕКОР Разноцветные топперы для капкейков — must-have любого сладкого фуршета (шопинг-клуб Westwing).

▶ ПОДНИМАЮТ НАСТРОЕНИЕ Такие оригинальные штампик для выпечки помогут приготовить печенье, которое бесспорно вызовет улыбки гостей. Порадуйте ваших родных и близких!



◀▶ ИСКУСНОЕ УКРАШЕНИЕ Для кулинаров, которые не боятся использовать технику аэрографии, есть шаблоны, с помощью которых можно создать подходящий узор для вечеринки любой тематики. Орнамент, покрывающий всю площадь пирожного, легко сделать с помощью набора шаблонов из двух частей, с сердечками и точками (12,5 x 12,5 см). А узоры с платьем, сумочкой и туфлями покорят сердце лучшей подруги, обожающей шопинг (7 см, в наборе 7 элементов). Набор с аэрографом - Städter.



Мастер-класс по лепке из пластики



▲ **ПОДГОТОВЬТЕ** полимерную глину, декоративный гель, ложки, акриловую скалку, круглую форму (Ø3 см), зубочистку и нож.



▲ **РАЗОМНИТЕ** белую и розовую глину, раскатайте тонкие пласты. Вырежьте формочкой из белой — 2 круга, из розовой — 3.



▲ **СОБЕРИТЕ** кружочки слоями. Ножом вырежьте треугольный кусок. Взрыхлите зубочисткой срез, чтобы он напоминал бисквит.



▲ **СЛЕПИТЕ** розочки. Поставьте тортики в духовку на 20 мин. на 110°. Закрепите их на ложках с помощью декоративного геля.

Декоратор: Александра Маврина. Фото: Miss Etoile.

▼ **В ПОМОЩЬ КОНДИТЕРУ** Надпись на лопаточке гласит — «пеки-те больше». Почему бы и нет? Ведь сладости — лучший антидепрессант.



▲ **ЕЩЕ БОЛЬШЕ УГОЩЕНИЯ** Так как кенди-бар устраивают, как правило, на небольшом столе, при сервировке многоярусные блюда будут очень кстати (Miss Etoile).



◀ **МИЛЫЕ ДЕТАЛИ** Необычный дизайн этой тарелки не потеряет актуальности даже со временем. Создайте на вашем празднике особую атмосферу очарования! (Miss Etoile).

► **БЕЛЫЙ** — базовый цвет в дизайне сладкого фуршета. Он смотрится торжественно и идеально сочетается с пастельными оттенками кремов и муссов (посуда ИКЕА).



Фото: архив журнала «Wohnen und Dekorieren», PR (8).



Мечта Карлсона



◀ ОТ БАБУШКИ

Эта мерная кружка, выполненная в духе ретро, гарантирует точность измерений всех ингредиентов при выпечке (шопинг-клуб Westwing).

► СЧИТАЕМ

ПОРЦИИ Сладости для кенди-бара должны быть небольшими, на один-два укуса. Так гости смогут попробовать разные виды десертов.

