Все дети обожают Дни рождения. В этот день каждый ребенок ожидает свершения каких-то своих желаний и надежд. Большой радостью для него оказывается присутствие на празднике красивого и вкусного торта. Это угощение может быть разным: самодельным, скромным, богато украшенным, ярким, небольшим или огромным.



Но для ребенка крайне важно, чтобы оно вызывало восхищение и было вкусным. Перед родителями сложность выбора заключается в том, что этот детский торт на заказ должен быть не только красивым и вкусным, но и безопасным.

Крем

Главное условие, предъявляемое к крему в детском торте, это его натуральность. То есть он должен содержать исключительно натуральные молоко, масло, сливки, красители (свекла, морковь, черника и пр.) и иные ингредиенты. Никаких спрэдов, растительных сливок, химических красителей и ароматизаторов. Все эти моменты нужно заранее уточнять у кондитеров. Нельзя забывать и о возможных аллергиях приглашённых гостей. Эту информацию следует заранее уточнить у родителей тех детей, которые приглашены на праздник, чтобы предупредить кондитеров о том, что нельзя использовать, например, апельсины или клубнику, шоколад или яйца.

Глазировка

На сегодняшний день очень популярным и востребованным покрытием детских тортов является импортная мастика. Она яркая, пластичная, но содержит много химии. Поэтому в качестве внешнего покрытия кондитерских изделий для детей настоятельно рекомендуется использовать натуральный марципан, шоколадную глазурь, взбитые

коровьи сливки. Важно помнить, что даже натуральные составляющие можно испортить яркими химическими красителями, пусть и пищевыми. Поэтому лучше избегать перебора с неестественными цветами. То же можно сказать и про свадебный торт на заказ тут .

Коржи

Для детей предпочтительно заказывать торты на бисквитных коржах. Они мягкие сами по себе, и нередко их дополнительно пропитывают, придавая сочность. Следует обязательно уточнить состав пропитки. Она ни в коем случае не должна содержать алкоголь и искусственных ароматизаторов. Подростки же оценят коржи, например, с добавлением орехов. Орехи придают коржам твердость, характерный вкус и делают их хрустящими.

Украшения

Здесь также не стоит прибегать к использованию химической мастики. Лучше сделать фигурки для торта из натурального белого или чёрного шоколада, сахарной мастики, яичного суфле, марципана т.д.

Упаковка

В идеале детский торт должен находиться в картонной коробке. Она прекрасно защищает его от воздействия воздуха и попадания грязи и в то же время является «дышащей» в отличие от прозрачной пластиковой тары. Добросовестный производитель должен указать на упаковке состав торта, дату его производства и срок годности, название фирмы и адрес.