

# Разработка эскизов, моделирование шоколадных фигур



# Значение изготовления скульптур и композиций из шоколада



На торжество



С символикой



С определенной тематикой



Для подачи и сервировки

# Работы известных мастеров



Павел Гильманов



АНДРЕЙ КАНАКИН

# Тренды в шоколадной скульптуре

Легкость и динамика



Натуральность и работа с цветом

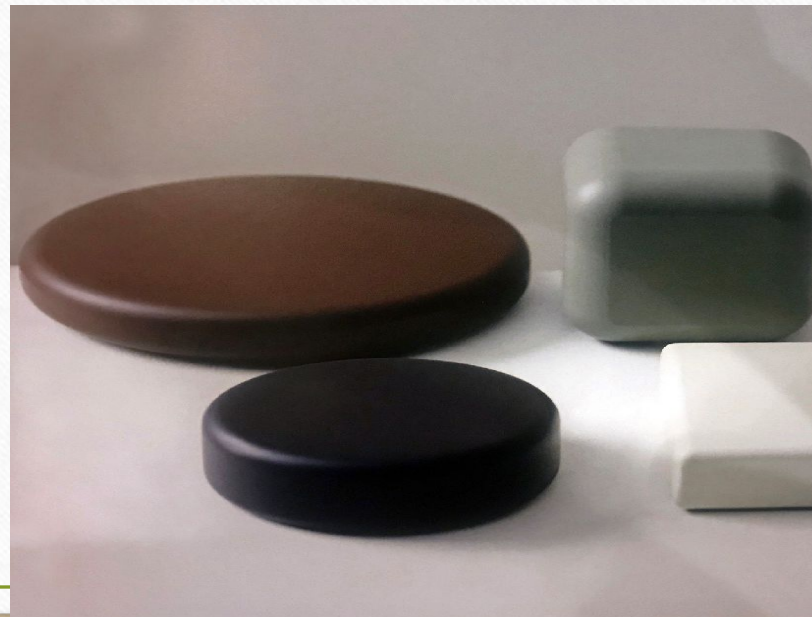


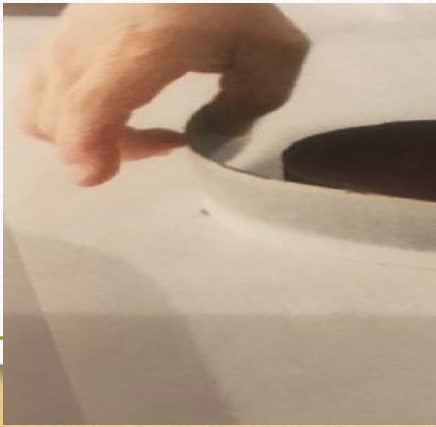
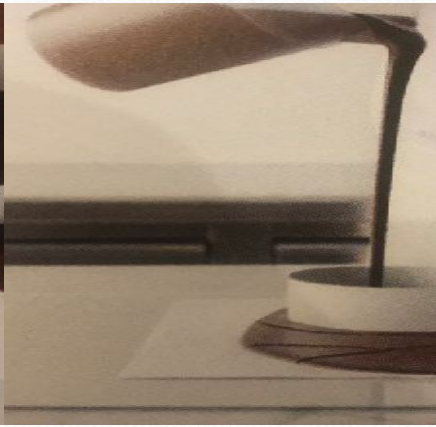
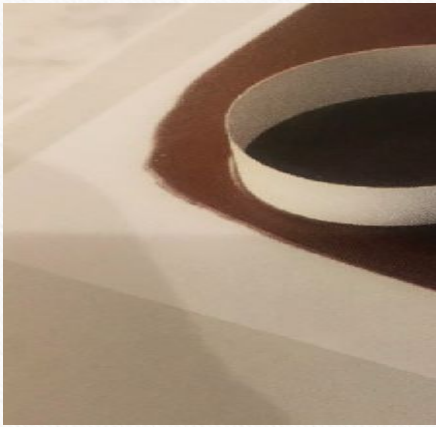
Изящность и тонкие линии



# ЛИТЬЕ

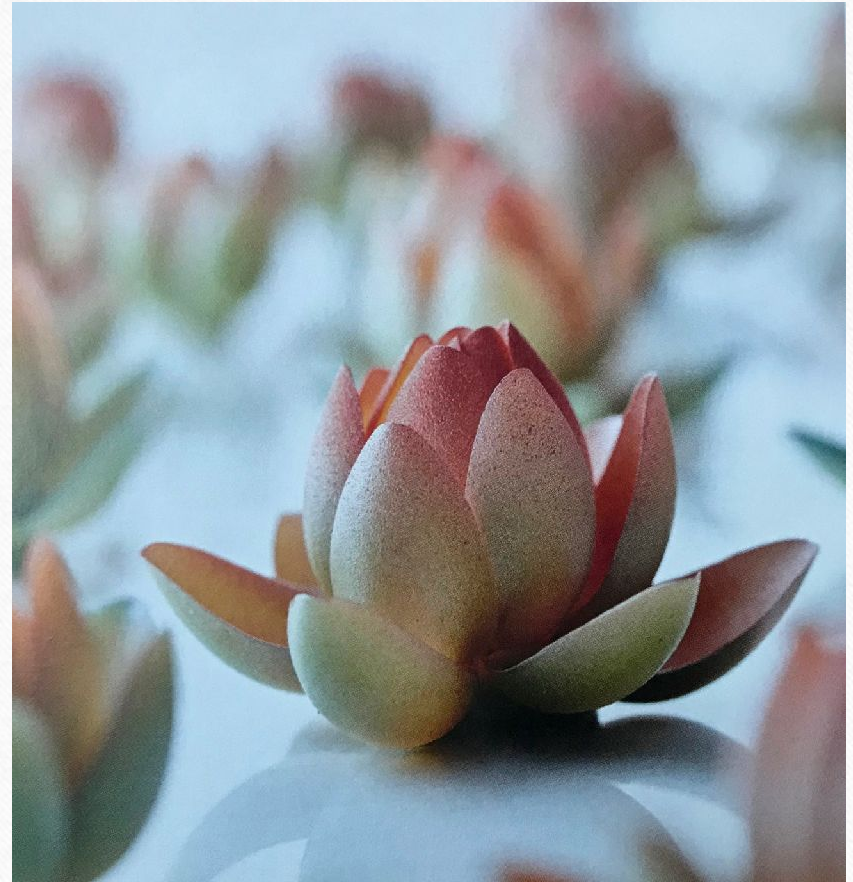
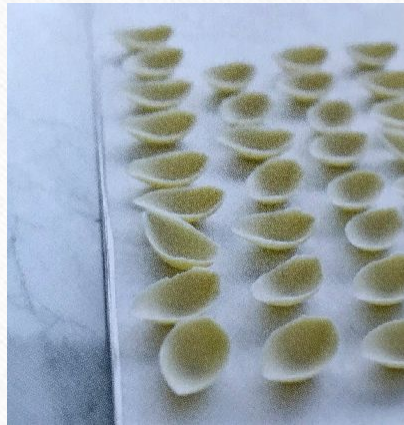
ТЕХНИКА "ЛИТЬЕ" - ОСНОВНАЯ ТЕХНИКА В РАБОТЕ С ШОКОЛАДОМ. ПРИ ПОМОЩИ НЕЕ МОЖНО СОЗДАВАТЬ РАЗЛИЧНЫЕ ФИГУРЫ И ФОРМЫ.  
..... ЗАКЛЮЧАЕТСЯ ОНА В ЗАЛИВАНИИ ТЕМПЕРИРОВАННОГО ШОКОЛАДА В КАКУЮ-ЛИБО ФОРМУ И ПОСЛЕДУ- ЮЩЕЙ КРИСТАЛЛИЗАЦИИ ШОКОЛАДА В ЭТОЙ ФОРМЕ.





# ЦВЕТЫ

ТЕХНИКА "ЦВЕТОВ" - ОДНА ИЗ САМЫХ ИНТЕРЕСНЫХ И СЛОЖНЫХ. ИЗ ШОКОЛА-ДА И ПОДРУЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ МОЖНО ИЗГОТОВИТЬ МНОЖЕСТВО РАЗЛИЧНЫХ ВИДОВ ЛЕПЕСТКОВ И СЕРДЦЕВИН.



# ТОНКИЙ ДЕКОР

