



# Приёмы работы:



1

Шокола

д

2

Мастик

а

3

Живые

цветы

4

Фрукты

5

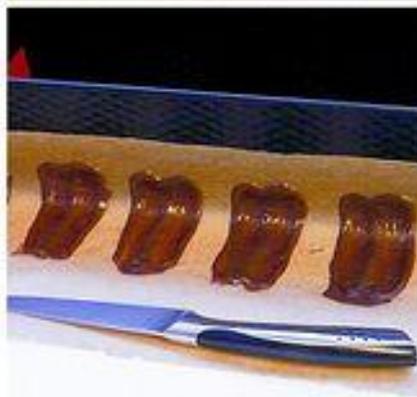
Жел

е

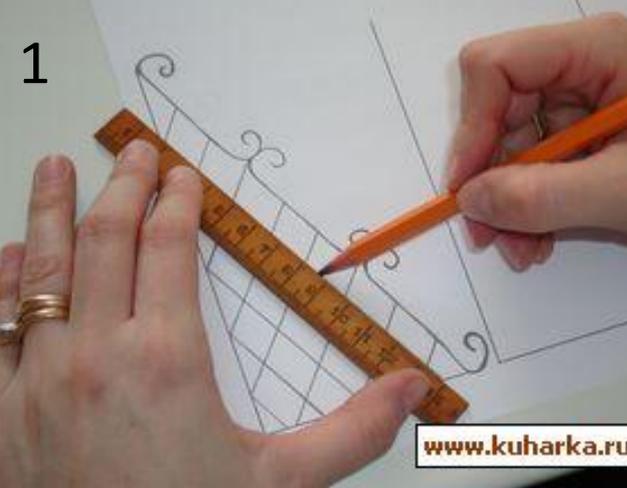
# Приёмы работы с шокопадом



«Мазки»



# Шоколадный ажур



# Шоколадные сигаретки.





# Шоколадные шарики



3. Готовим миску с теплой водой и окунаем формочку  
в воду



3



4

5



5. Прикоснуться краешком полушария к горячей сковороде и прикрепить половинки друг к другу (нагревается только одно полушарие).

6



# «Листочки»



# Пасхальные яйца



5



**ФОРУМ ГРАД**  
 самый посещаемый форум Подмосковья

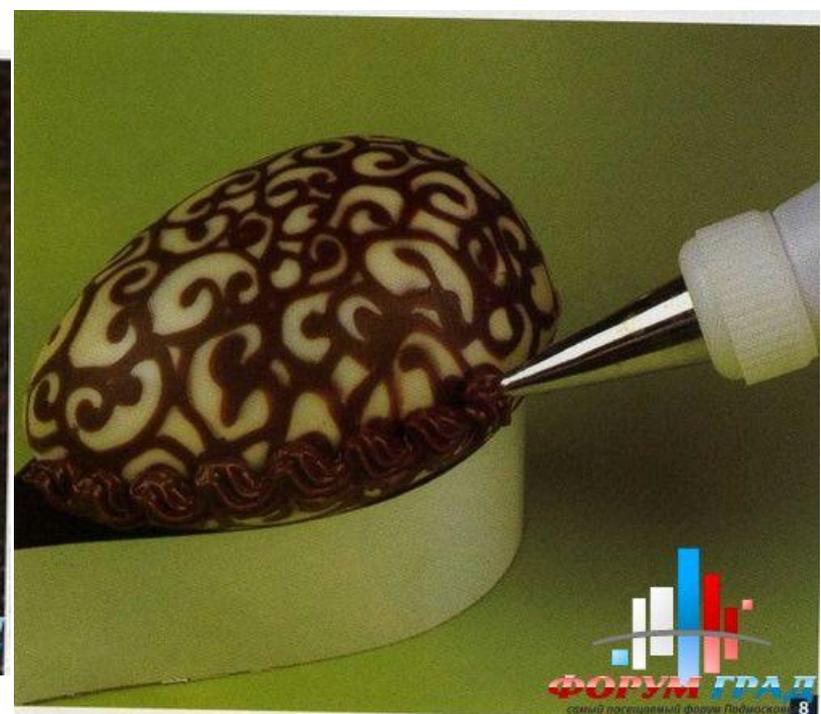


**ФОРУМ ГРАД**  
 самый посещаемый форум Подмосковья

6



**ФОРУМ ГРАД**



**ФОРУМ ГРАД**  
 самый посещаемый форум Подмосковья

7

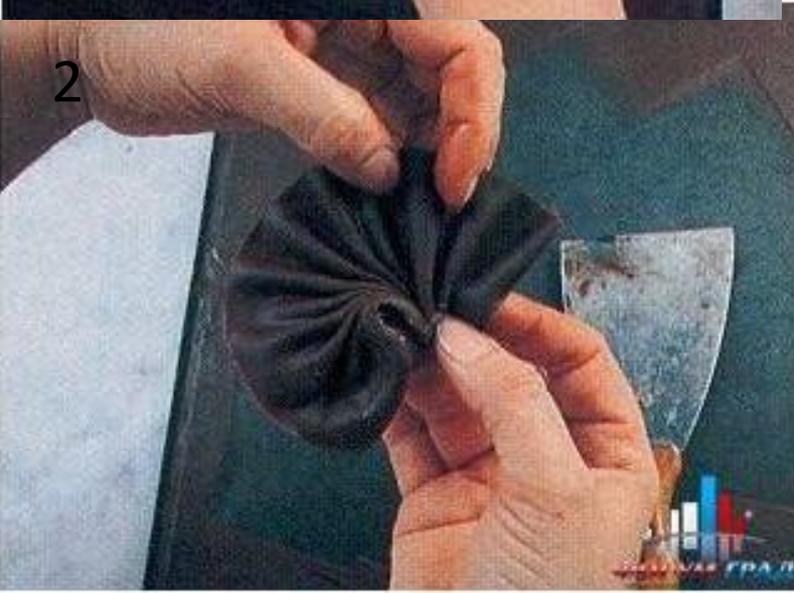
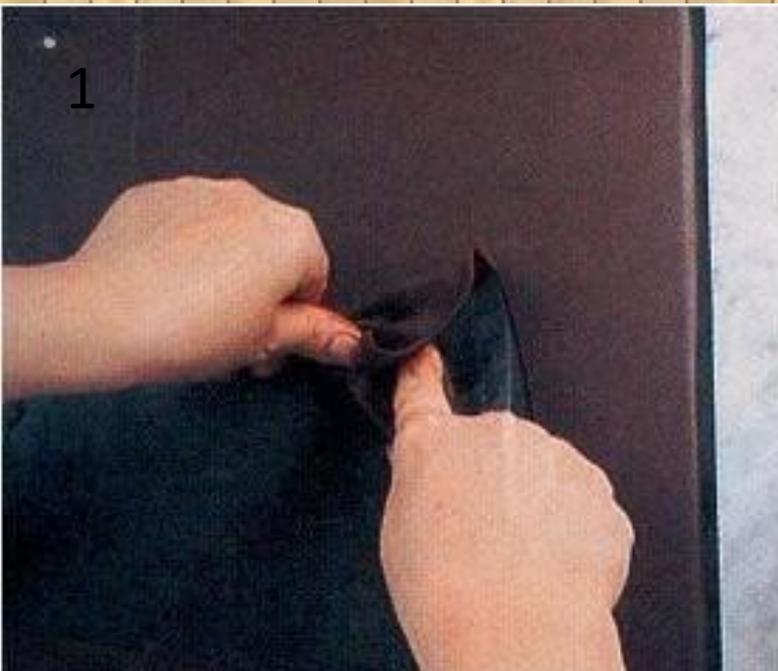
8

# Роза из шоколада





# Банты из шоколада



LOVELYTUTORIALS.COM

ESTA RECETA SE PUEDE HACER TANTO COMO EN LA CAJA DE CHOCOLATE O SÓLO COMO ADORNO.

Porción 1 MOÑO • TIEMPO DE PREPARACIÓN 1 HORA • DIFICULTAD MEDIA

Transfer

12

MOÑO

500 g de Chocolate Semi Amargo Especial en Confitiers

1 hoja de transfer

1 Vacía el Chocolate Semi Amargo previamente temperado sobre la mitad de la hoja de transfer, asegúrate de que lo vacías sobre el lado correcto. El lado correcto es cuando lo tocas y lo sientes rugoso.

2 Con la espátula, rellena toda la hoja de transfer dejando una capa más o menos delgada, espera a que seque un poco.

3 Marca líneas del mismo ancho con un palillo.

4 Dobra la hoja del transfer pegando los orillos, dejando la hoja del transfer por fuera y el chocolate por dentro. Refrigera hasta que endurezca el chocolate.

5 Quitale por completo la mica al transfer.

6 Separa el chocolate, te quedarán los pétalos de moño.

7 Pega de abajo hacia arriba, une los dos encontrados con un poco de chocolate.

8 Encima de éstos ve pegando los otros dos.

9 Si quieres acelerar el secado le puedes poner el spray de secado, ya en el momento de usarlo.

LOVELYTUTORIALS.COM

# Шоколадная стружка



## Шоколадная лента



Отрезаем небольшую полоску от переводного листа и наносим растопленный (нагретый до температуры 30-32°С) шоколад или глазурь, затем равномерно размазываем при помощи кондитерской лопатки.





После этого даем шоколаду немного застыть, пока его поверхность не станет матовой, разрезаем на треугольники и сворачиваем в спираль. Здесь очень важно не упустить момент - если шоколад будет жидкий, то не получится разрезать его на сегменты, а если слишком твердый, невозможно будет свернуть украшение в спираль. Затем оставляем до полного застывания в холодильнике 10-15 мин.

П





# Шоколадные буквы

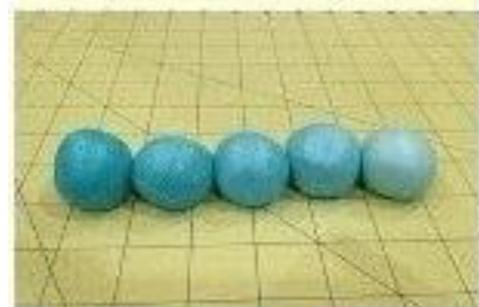
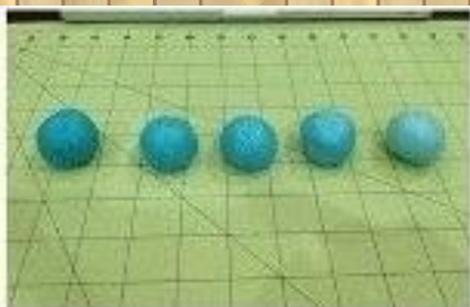


# Приёмы работы с мастикой



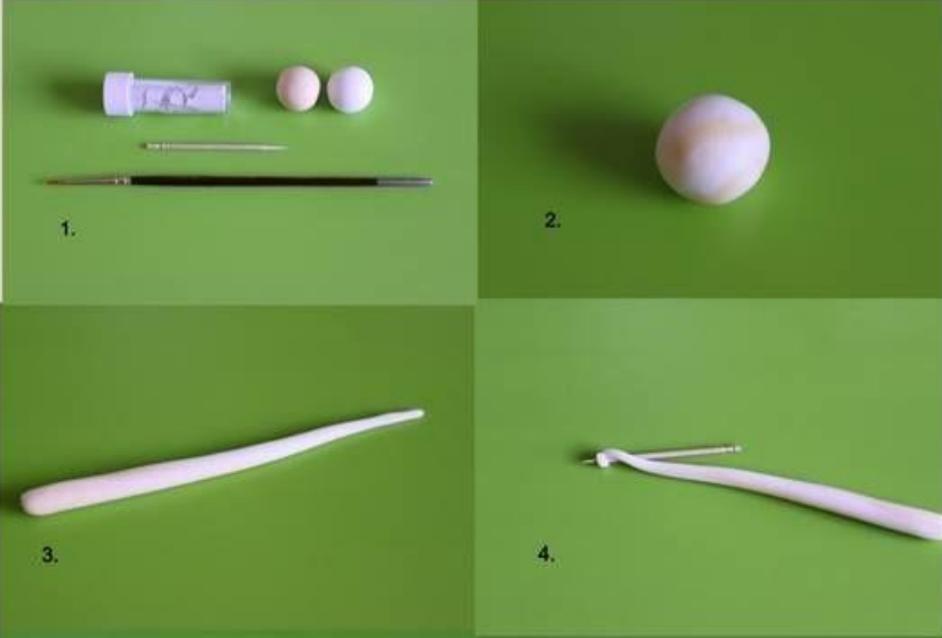
Розочка из мастики:

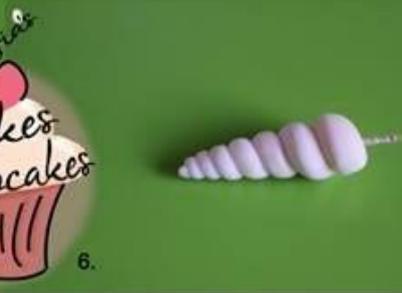




# Ракушка из мастики

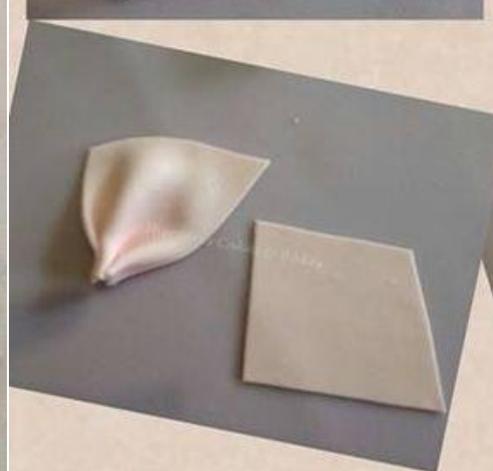




6. 



# Банты из мастики



# Бахрома

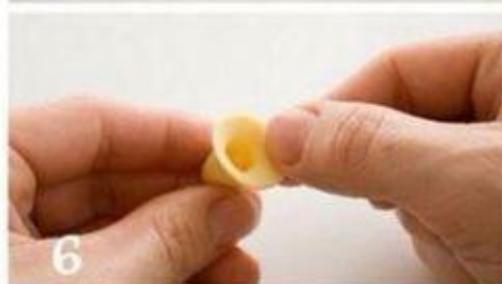
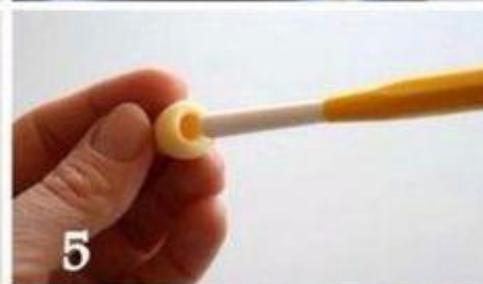




# Лилия из мастики



# Нарцисс



# Прекрасная хризантема от «Шеф-Повара»



**Шаг 1.**  
Выложить дорожку из сложенных пополам восемнадцати ломтиков колбасы.

**Шаг 2.**  
Скрутить из этих ломтиков валик, начиная движение от сгиба первого ломтика.



**Шаг 3.**  
Связать скрученный валик в нижней четверти пером зеленого лука. Это будет сердцевина нашей хризантемы. Сделать срез и установить сердцевину на тарелку.



**Шаг 4.**  
Уложить вокруг сердцевинки двенадцать сложенных четвертинками ломтиков колбасы. Это будут нижние лепестки нашего цветка.

**Шаг 5.**  
Раскрыть лепестки сердцевинки, украсить хризантему зеленью.



# Приёмы работы с живыми цветами



## Нельзя использовать для украшения:

- жасмин;
- гиацинт;
- ландыш;
- лилия;
- тюльпан;
- гортензия;
- подснежник;
- стрелиция.

## Используются такие растения:



Вразорос. В этом случае используются большие контрастные покрытия торта бутоны. Они располагаются в любом порядке. Главное – не перегрузить торт. Например, для стандартного торта диаметром около 24–26 сантиметров будет достаточно 5–6 небольших бутонов розы или 3 крупные лилии. Можно сыграть на контрастах: по центру торта расположить один крупный бутон, а боковые поверхности украсить мелкими



- Если торт имеет несколько ярусов, цветы можно расположить между ними. Такой вариант предпочтителен в том случае, если сам торт оформлен очень неброско. Ярусы выкладываются на специальную тортоницу, а между ними по всему диаметру выкладываются





- Каскад. Такой вариант оформления используется минимум в двухъярусном торте. Бутоны выкладываются от центра верхнего слоя торта донизу по спирали. На пустом пространстве можно хаотично выложить несколько небольших бутонов или даже лепестков.





- Верхушка. Такой способ оформления используется, если торт состоит из одного яруса или очень богато украшен. Наверху выкладывается несколько бутонов контрастных оттенков, образуя красивый букет.



- Лепестки. Ими можно посыпать торт сверху или по бокам. Причем использовать можно даже смесь лепестков контрастных оттенков.





- Небольшими плоскими бутонами можно украсить торт полностью. Бутоны срезаются со стебля и втыкаются в боковые и верхние слои торта так, чтобы не было зазора между цветами. Можно использовать бутоны одного цвета или разных.

# Приёмы работы с фруктами



Минимализм



Геометричность

Фрукты под желе



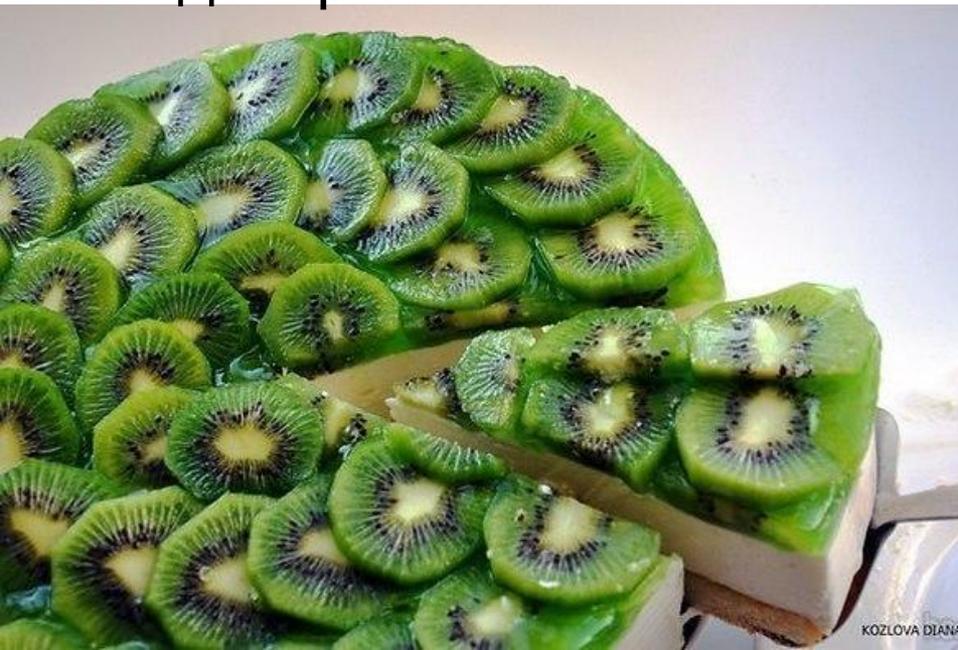
Веер из фруктов



Секционный (радуга):



Монодекор:

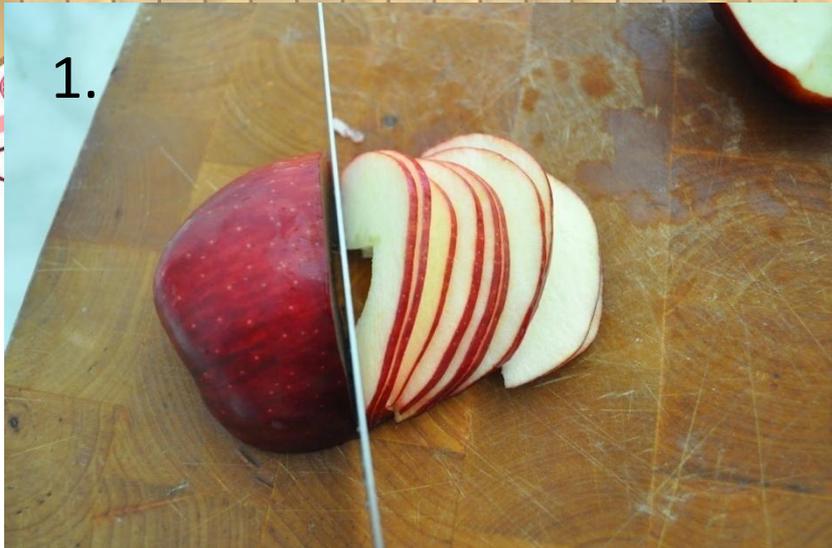


Xaoc:



# Яблочные слайсы

1.



3.



4.



5.



2. Каждую полосу теста  
смазываем джемом:



6.

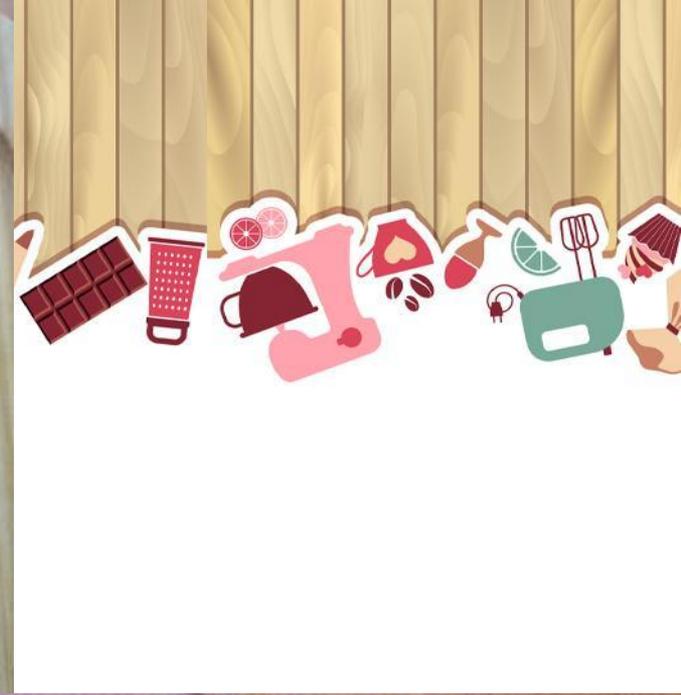


7.



# Розочка из апельсина





# Цветы Из яблок

1.



3.



2.

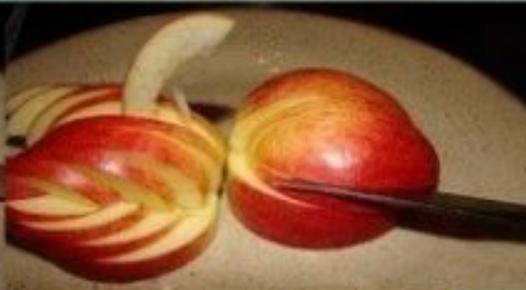
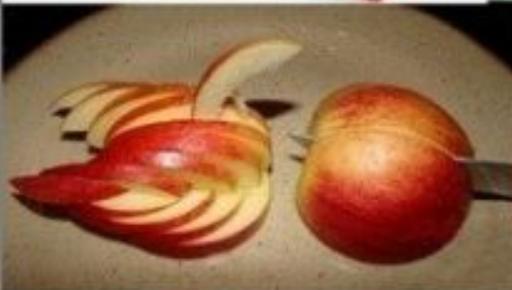
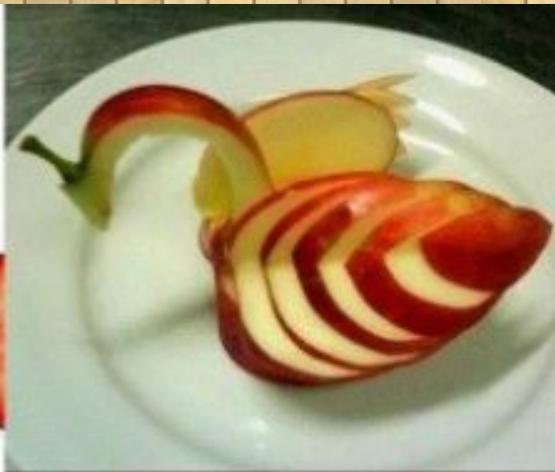


4.



5.

# Крылышки





# Роза из клубники



# Приёмы работы с желе. Цветы



1. 10 г желатина разведи в воде, затем добавь лимонный сок, сахар и ванильный сахар.
2. Вылей смесь в прозрачную фигурную миску и поставь в холодильник до полного застывания.



3. Для создания цветов тебе потребуется молоко. Его нужно разогреть до 80 градусов и ввести в него 15 грамм разбухшего желатина. Перемешивай смесь до полного растворения



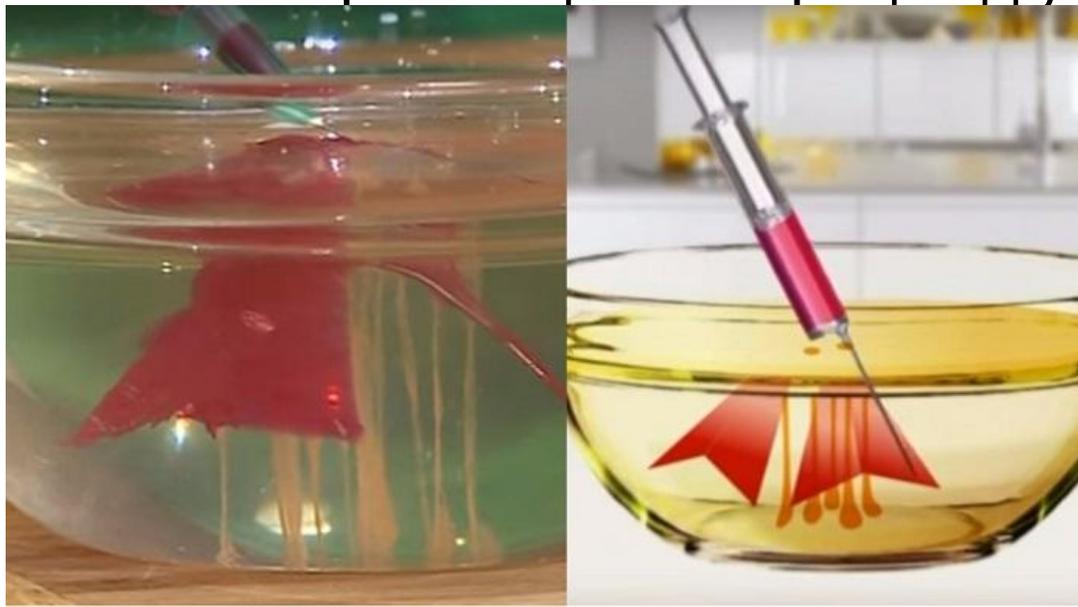
4. Добавь в каждый из соков 5 столовых ложек молочной смеси.



5. Для формирования цветка понадобится обычный шприц. Если создать гвоздику, то серединку делаем, вводя шприцом сок в желе. Для серединки шприц держим прямо по вертикали.



Для создания лепестков размещаем шприц под углом.



6. Для листочков гвоздики опускаем чайную ложку в желе и, немного отодвигая ее, вводим желе зеленого цвета.



7. Для создания хризантемы проделываем то же самое, что и с гвоздикой, но при формировании пестиков шприц держим под углом.



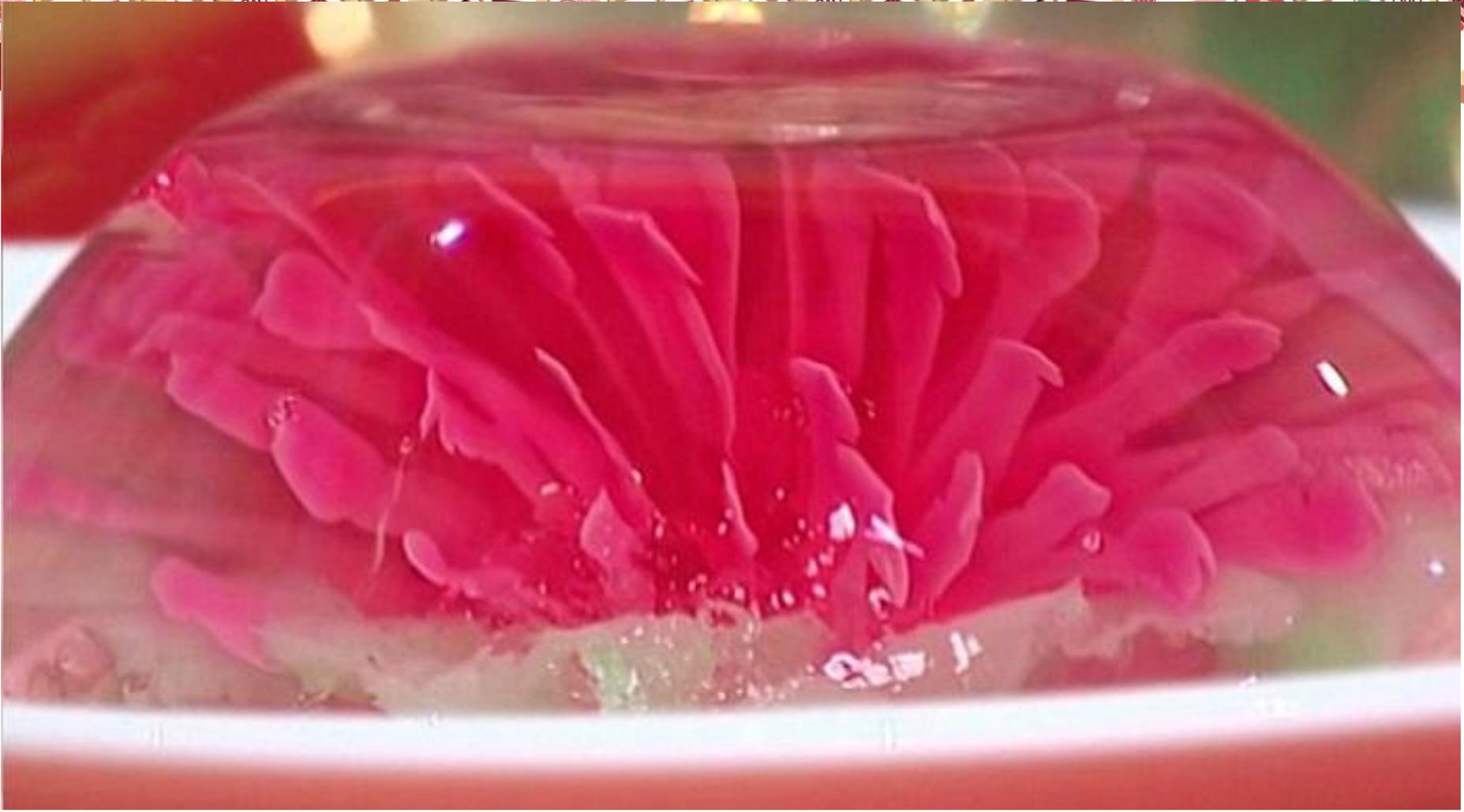
8. Для формирования листочка хризантемы используем нож. По аналогии с гвоздикой вводим нож, немного отодвигаем желе, при помощи шприца вливаем сок.



9. Миску с готовым цветком отправляем на 10 минут в холодильник.

10. Чтобы выложить желе на тарелку, опусти миску с готовым желе на несколько секунд в горячую воду и переверни на тарелку.

Вот как должно выглядеть наше лакомство в итоге.





Store No: 1864051



Желе в несколько слоев. Нельзя заливать следующий слой, пока предыдущий не застыл

