

# ПРЕЗЕНТАЦИЯ

## украшения из мастики



## ОБОБЩАЮЩЕЕ ЗАНЯТИЕ

### ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ЗАНЯТИЯ:

- Научить приемам приготовления сахарной мастики и изготовлению украшений из нее;
- Развивать творчество и фантазию, образное мышление и любознательность, наблюдательность и воображение;
- Развивать исполнительские умения и творческие способности;
- Воспитывать эстетический вкус, внимательность
- Прививать навыки культуры труда и аккуратности.

# ПРОСМОТРЕВ ПРЕЗЕНТАЦИЮ ОТВЕТИТЬ НА ВОПРОСЫ:

- 1. Какие ингредиенты используют для приготовления мастики?
- 2. Технология приготовления мастики?
- 3. Что такое айсинг?
- 4. Что используют для подкраски мастики?
- 5. Как получить мастику черного цвета?
- 6. Какие ингредиенты необходимы для приготовления молочной мастики?

# УКРАШЕНИЯ ИЗ МАСТИКИ





КОНДИТЕРСКАЯ МАСТИКА ИЗ МАССЫ МАРШМЕЛЛОУ



# ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛ**Я** МАСТИКИ :

- 1 стакан кипяченой воды комнатной температуры
- 25 г порошка желатина
- 2 стакана сахара
- 160 г кукурузного сиропа или инвертного сиропа (фруктозный сироп с добавкой лимонной кислоты!)
- 1/4 ч.л. соли
- пищевой краситель желаемого цвета
- ароматизатор - выберите желаемый по вкусу





ПРИГОТОВЛЕНИЕ МАСТИКИ



# УКРАШЕНИЯ ДЛЯ ТОРТОВ

## ○ Айсинг

Это сахарно-белковая рисовальная масса, которую используют для изготовления объёмных украшений кондитерских изделий. Эта масса может быть белой или цветной при добавлении в нее пищевых красителей.







# АЙСИНГ

- Айсинг представляет собой достаточно густую пластичную массу, полученную растиранием свежего яичного белка с просеянной сахарной пудрой с добавлением для пластичности какого-либо подкислителя - сок лимона, сухая лимонная кислота.



## ИНГРИДИЕНТЫ

- 1 свежий яичный белок, тщательно отделенный от желтка;
  - 250 г сахарной пудры;
  - 0,5 ч. л. лимонного сока
  - или сухая лимонная кислота на кончике ножа;
  - для большей пластичности в массу можно добавить
  - 1 ч. ложку крепкого (насыщенного) раствора глюкозы.
- **ПРИМЕЧАНИЕ.** При отсутствии сахарной пудры, ее можно получить, просеяв сахарный песок через мелкое сито, т.к. в сахарном песке всегда есть некоторое количество мелкой сахарной пудры.



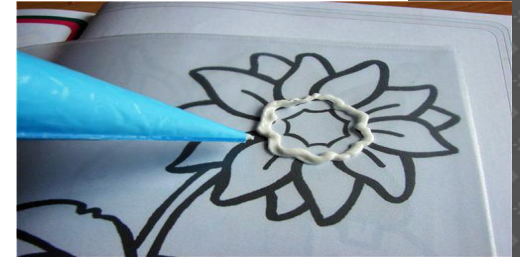


ПРИГОТОВЛЕНИЕ АЙСИНГА



## РИСУЕМ ИЗ АЙСИНГА ЦВЕТОК

- Начало отсадки айсинга из корнетика на слегка смазанную оливковым (не подсолнечным! маслом полиэтиленовую пленку по подложенному снизу трафарету из
- детской книжки-раскраски
- Завершение отсадки айсинга для цветочка.



Сдвиг подложенного трафарета и отсадка еще одного цветочка.



Отсаживаем из корнетика вот такие детальки разных диаметров. Сушим их около суток  
Затем айсингом склеиваем детали в ёлочку. После сборки сушим ёлочку еще сутки.

- В итоге получается вот такая елочка
- для украшения новогодней
- композиции с пряничным домиком
- или для новогоднего торта

○ Елочки из зеленого айсинга.

○

○

○



ЁЛОЧКИ ИЗ АЙСИНГА

## ЧЕМ КРАСИТЬ МАСТИКУ?

Лучше всего, конечно, использовать специальные пищевые красители, но их не всегда и не везде удастся найти. Заменять красители можно обычными натуральными красителями: для зеленого цвета - сок шпината, для красного - сок свеклы, для оранжевого - морковный сок. Получится, конечно, не так красиво, но зато безвредно



## ЧЕМ КРАСИТЬ МАСТИКУ?

- Сложнее всего покрасить мастику в черный цвет. Для этого надо смешать целых три красителя: синий (2 части), желтый (1 часть) и красный (1 часть). Очень важно четко соблюдать пропорции, но и при этом нет никакой гарантии, что получится нужный нам оттенок - нейтральный черный. В зависимости от используемых красителей, он может быть слегка зеленоватым, слегка красноватым или же с фиолетовой ноткой.

Другой вариант получения черной мастики заключается в том, что сначала вы приготовите коричневую (например, с шоколадом или жженым сахаром), а потом добавите в нее капельку синего красителя





## МОЖНО ЛИ ХРАНИТЬ ГОТОВУЮ МАСТИКУ?

Да, можно! В составе мастики нет ничего такого, что могло бы испортиться за несколько дней. Для хранения мастику рекомендуется хорошенько упаковать в полиэтилен или положить в пластмассовый контейнер с крышкой. В холодильник этот контейнер ставить не обязательно: мастику нужно просто защитить от влаги и воздуха, чтобы она не засохла раньше времени и не размокла.

Кстати, неиспользованную мастику из маршмеллоу можно хранить в морозильнике вплоть до 2 месяцев.





## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Приготовление сахарной мастики для торта на желатине.

Приготовление сахарной мастики для торта на сгущенном молоке.

Приготовление сахарной мастики на сахарной пудре.

Приготовление сахарной мастики для торта на сухом молоке.



## СЕКРЕТЫ

Как «заставить» мастику блестеть?

Чтобы сахарная мастика, покрывающая ваш торт, блестела, нанесите мягкой кисточкой на нее слой медово-водочного раствора (мёд и водка в соотношении 1:1). Не волнуйтесь: водка быстро испарится и никак не повлияет на вкус и запах торта.



## СОВЕТЫ

- На самом деле из хорошо приготовленной пластичной мастики фигурки лепить ничуть не сложнее, чем из пластилина: особого таланта тут не требуется. Для того чтобы соединить разные части фигурок или приклеить украшения на покрытие из мастики, нужно лишь слегка смочить водой место склеивания. Для изготовления цветных фигурок необязательно использовать мастики разных цветов: можно вылепить фигурки из простой белой мастики, высушить их, а потом раскрасить сверху пищевыми красителями. Чтобы убрать с готовых фигурок остатки пудры или крахмала, «пройдитесь» по ним влажной кисточкой.



## САХАРНО-ЖЕЛАТИНОВАЯ КОНДИТЕРСКАЯ МАСТИКА ВАЖНОЕ ПРИМЕЧАНИЕ О КОНДИТЕРСКОЙ МАСТИКЕ

**Кондитерская мастика** — это, практически, чистый сахар.

Внешне украшения из мастики неотличимы от марципановых, но: **Марципан** — это замечательная на вкус и очень полезная сладость, прекрасно дополняющая и значительно обогащающая вкусовые и пищевые свойства кондитерских изделий. Но марципан подороже мастики, т.к. миндальные орехи дороже сахара.

.Изготовление **марципановой массы** значительно проще изготовления сахарно-желатиновой мастики.

Технология изготовления украшений из марципана та же, что при работе с мастикой. Но марципан удобнее в работе (гораздо лучше сохраняется, более пластичен и менее "капризен"), а марципановые покрытия тортов не нуждаются в подслодке масляного крема.

Кроме того, изделия с марципановыми украшениями также можно хранить в холодильнике





## ПРИГОТОВЛЕНИЕ МАСТИКИ

- Ингредиенты на 1200 г:

- Вода 80 мл
- Желатин 7 г
- Глюкоза (продается в аптеках) - 2 ст.ложки
- Мягкий маргарин - 1 ст.ложка
- Сахарная пудра 1 кг

- Приготовление:

Залить желатин ледяной водой и оставить до набухания на 40 минут. Затем нагреть на водяной бане до полного растворения и добавить маргарин и глюкозу. Хорошо перемешать и оставить охлаждаться.

- В охлажденную массу добавлять, постепенно перемешивая, сахарную пудру до состояния густой мастики. Выложить на разделочный стол. Предварительно насыпав на стол горку пудры, в центре которой сделать углубление в которое и выложить мастику. Вымешивать мастику в сахарной пудре до тех пор, пока она не приобретет эластичную консистенцию.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ МАСТИКИ

- ИНГРЕДИЕНТЫ для приготовления молочной мастики
- 500 гр. -сахарная пудра
- 10 гр.-желатин
- 50 гр.-вода
- 0,5 чайн.ложки-сливоч.масла
- Все ингредиенты смешивают и приготавливают мастику.
- **Мастика с сухим молоком**
- Молоко - 0,5 стакана
- Сахарная пудра - 0,5 стакана
- Молоко сгущенное - 100 гр.
- Сок лимонный - 1 чайн.ложка
- Сироп сахарный (для цвета) - 1 чайн.ложка
- Все ингредиенты смешивают и приготавливают мастику.



Спасибо за  
внимание



# ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

- Интернет ресурсы