

Приложение 6.17 к ОПОП 43.02.15 Поварское и кондитерское дело



Министерство образования Свердловской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
«ПОЛИПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ ИМ. О.В.ТЕРЁШКИНА»

**РАССМОТРЕНО НА МК:**

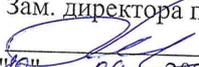
Протокол № 01 от 01.09.2025 г.  
Председатель МК,  /Е.В. Макух /



**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор ГАПОУ СО  
"Полипрофильный техникум  
им. О.В. Терёшкина"  
Ж.А.Бушель  
Приказ № 102/ОД 23.10.2025 г

**СОГЛАСОВАНО:**

Зам. директора по УМР:  
 /И.Ю. Белова/  
"10" 09 2025 г.

**ОМПЛЕКТ КОТРОЛЬНО- ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ДЛЯ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ВЧ.01 ОФОРМЛЕНИЕ И ТЕХНИКА ДЕКОРИРОВАНИЯ СЛОЖНЫХ  
ДЕСЕРТОВ И ТОРТОВ**

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности

**43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

очное отделение

г. Лесной  
2025 г.

Контрольно-оценочные средства разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённая приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. (ред. от 17.12.2020г) № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828).

ОРГАНИЗАЦИЯ-РАЗРАБОТЧИК: ГАПОУ СО «Полипрофильный техникум им. О.В. Терешкина»

РАЗРАБОТЧИК: Макух Елена Викторовна, преподаватель

Фаттахова Светлана Анатольевна, преподаватель

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств.....4
2. Описание правил оформления результатов оценивания.....6
3. Комплект оценочных средств .....7

## I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Данные оценочные средства предназначены для проведения промежуточной аттестации по дисциплине "ВЧ 01. Оформление и декорирование сложных десертов и тортов" по ОП СПО ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Промежуточная аттестация проводится на 4 курсе в 7 семестре. В виде экзамена.

Для выполнения экзамена по учебной дисциплине «ВЧ 01. Оформление и декорирование сложных десертов и тортов», отводится 6 академических часов.

Проводится в виде практической работы.

Материально-техническое обеспечение для выполнения заданий:

дополнительное оборудование: весы настольные электронные, пароконвектомат, конвекционная печь, расстоечный шкаф, микроволновая печь, плита индукционная, фритюрница, шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, электрогриль, тестораскаточная машина, планетарный миксер, блендер ручной (с насадкой для взбивания), мясорубка, овощерезка, слайсер, куттер, миксер для коктейля, соковыжималка для citrusовых, соковыжималка универсальная, вакуумный упаковщик, кофемашина с капучинатором, ховоли, кофемолка, карамелизатор (газовая горелка), набор инструментов для карвинга, овоскоп, нитраттестер, машина посудомоечная, стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной (тележка-шпилька), моечная ванна двухсекционная.

Ответ обучающегося оценивается с представленными ниже критериями.

При проведении промежуточной аттестации оцениваются освоенные предметные результаты по дисциплине «ВЧ 01. Оформление и декорирование сложных десертов и тортов», сформированность общих и профессиональных компетенций (знания, умения):

**Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО**

Код ОК,ПК	умения	знания
ПК4.7 Осуществлять творческое оформление и подготовку к реализации десертов и тортов, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-Осуществлять творческое оформление и подготовку к реализации десертов и тортов, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-свойства и особенности различных графических материалов; -приемы смешивания красок для получения определенных тоновых и цветовых пятен; -основы конструктивного построения в рисунке;
ПК 4.8 Использовать в оформлении сложные	- Использовать в оформлении сложные отделочные полуфабрикаты	- приемы составления уравновешенной композиции; -пластические и

<p>отделочные полуфабрикаты</p> <p>ОК 01-07, ОК 09</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять свойства различных графических материалов в конкретных заданиях;</li> <li>- составлять из полученных красочных элементов контрастные цветовые композиции;</li> <li>- передавать состояние и характер композиции при помощи цвета;</li> <li>- использовать насыщенность тона для передачи объема предметов и пространства;</li> <li>- использовать композиционные приемы для создания композиций;</li> <li>- использовать различные способы и приемы лепки;</li> <li>- создавать пустотелую форму с использованием различных приемов формообразования;</li> <li>- применять полученные знания в практической деятельности.</li> </ul>	<p>выразительные особенности скульптурных материалов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- свойства пластических материалов;</li> <li>- последовательность литья и лепки открытых и закрытых пустотелых форм;</li> <li>- основы цветоведения и колористики;</li> <li>- о значении полученных умений и навыков в практической деятельности.</li> </ul>
--	---	---

## II Описание правил оформления результатов оценивания

### Критерии оценки по практической работе

Показатели	Правильность выполнения приемов и способов работы	Качество работы (соответствие техническим требованиям)	Организация труда и рабочего места, безопасность труда
Оценки			
1	2	3	4
<b>5 (отлично)</b>	Твердое усвоение и свободное применение рациональных приемов труда при выполнении операций.	Отличное качество работы, стиль и качество оформления изделий	Рациональная организация рабочего места, наличие всех элементов формы одежды, соблюдение всех правил санитарии и гигиены, соблюдение требований безопасности труда
<b>4 (хорошо)</b>	Достаточно прочное усвоение приемов выполнения производственных операций или приемов	Хорошее качество работы.	Правильная организация рабочего места, наличие всех элементов формы одежды, незначительные нарушения правил санитарии и гигиены, одно грубое нарушение требований безопасности труда.
<b>3 (удовлетворительно)</b>	Усвоение основных приемов выполнения производственных операций или работ, недостаточная самостоятельность в планировании и выполнении работ.	Удовлетворительное выполнение работы, но после исправлений по указанию мастера.	Не существенные ошибки при организации рабочего места, отсутствие не значительного элемента формы одежды (фартука), допущены нарушения при соблюдении правил санитарии и гигиены, не грубое нарушение требований безопасности труда.
<b>2 (неудовлетворительно)</b>	Слабое усвоение основных приемов выполнения производственных операций или работ, неумение самостоятельно планировать и выполнять работу	Нарушение технологического процесса, брак в работе.	Допущены существенные ошибки при организации рабочего места, нарушение правил санитарии и гигиены труда, не грубые нарушение требований безопасности труда.

### III Комплект оценочных средств

Задание состоит из практической работы

#### Практическое задание №1

Создание композиции "Весенний букет" в кремовой флористике

##### Задание:

1. Подготовьте все необходимые инструменты, ингредиенты и материалы.
2. Окрасьте крем в необходимые оттенки для создания цветов и листьев.
3. С помощью различных насадок сформируйте тюльпаны, нарциссы и незабудки.
4. Соберите цветы в гармоничную композицию, используя кремовый "клей" и флористическую проволоку (при необходимости).
5. Оформите торт, разместив на нем созданный букет и дополнив композицию листьями и мелкими деталями.
6. Оцените свою работу, учитывая критерии реалистичности, аккуратности и эстетической привлекательности.

##### Эталон действий:

#### 1. Подготовка инструментов, ингредиентов и материалов:

**Торт-заготовка:** Круглый торт, покрытый ровным слоем крема (масляный, ганаш или другой подходящий).

**Крем:** Белково-масляный крем или крем на основе растительных сливок (хорошо держит форму и поддается окрашиванию).

**Красители:** Гелевые пищевые красители (для получения ярких и насыщенных оттенков: розовый, желтый, голубой, зеленый).

**Кондитерские мешки:** Несколько штук разного размера.

##### Насадки:

Насадка "лепесток" (для тюльпанов)

Насадка "звезда" (для нарциссов)

Насадка "точечная" или "круглая" (для незабудок)

Насадка "лист" (для листьев)

Универсальная насадка для стеблей и мелких деталей.

**Кондитерские ножницы:** Для переноса цветов на торт.

**Подставка для торта:** Вращающаяся, для удобства декорирования.

**Пергаментная бумага:** Для тренировки и создания отдельных элементов декора.

**Флористическая проволока (по желанию):** Для укрепления особо крупных или сложных цветов.

**Кремовый "клей":** Небольшое количество крема для фиксации элементов декора.

#### 2. Окрашивание крема:

Разделите крем на несколько частей в зависимости от количества используемых оттенков. Добавляйте краситель в крем по капле, тщательно перемешивая до получения желаемого оттенка.

Учитывайте, что цвет крема немного изменится после охлаждения.

Используйте разные оттенки одного цвета для создания эффекта объема и реалистичности.

## **Формирование цветов:**

### **Тюльпаны:**

Наполните кондитерский мешок кремом розового или красного цвета. Держите насадку "лепесток" вертикально, широкой стороной к себе. Начните формировать лепестки от основания цветка, слегка поворачивая подставку. Сделайте 3-5 лепестков, перекрывающих друг друга.

### **Нарциссы:**

Наполните кондитерский мешок кремом желтого цвета. С помощью насадки "звезда" сформируйте звездообразный цветок. В центр цветка добавьте немного крема другого оттенка (например, оранжевого) или используйте кондитерскую посыпку для имитации тычинок.

### **Незабудки:**

Наполните кондитерский мешок кремом голубого цвета. С помощью насадки "точечная" или "круглая" сформируйте маленькие цветочки, делая короткие нажатия на мешок. В центр каждого цветка добавьте маленькую желтую точку.

### **Листья:**

Наполните кондитерский мешок кремом зеленого цвета. С помощью насадки "лист" сформируйте листья разной формы и размера.

## **Сборка композиции:**

Начните с крупных цветов (тюльпанов, нарциссов), располагая их в центре композиции. Добавляйте мелкие цветы (незабудки) и листья, заполняя пространство между крупными цветами. Используйте кремный "клей" для фиксации элементов декора. При необходимости используйте флористическую проволоку для укрепления особо крупных или сложных цветов. Соблюдайте баланс цветов и оттенков, создавая гармоничную композицию.

## **Оформление торта:**

Аккуратно перенесите готовый букет на торт с помощью кондитерских ножниц или лопатки. Разместите букет на верхней части торта или сбоку (в зависимости от дизайна). Дополните композицию отдельными цветами, листьями и мелкими деталями, создавая плавный переход от букета к поверхности торта. Используйте кремные бордюры или другие декоративные элементы для завершения оформления торта.

## **3. Оценка работы:**

**Реалистичность:** Насколько созданные цветы похожи на настоящие.

**Аккуратность:** Отсутствие дефектов и неровностей в оформлении.

**Эстетическая привлекательность:** Гармоничность цветовой гаммы, композиционное решение, общее впечатление от оформления торта.

## **Практическое задание №2**

Декорирование капкейков в технике кремной флористики "Полевые цветы"

## **Задание:**

1. Подготовьте выпеченные и остывшие капкейки, крем, красители, кондитерские мешки и насадки.
2. Окрасьте крем в необходимые цвета для создания полевых цветов и колосков пшеницы.
3. С помощью различных насадок сформируйте ромашки, васильки и колоски пшеницы на поверхности капкейков.
4. Создайте реалистичную композицию, имитирующую полевые цветы.
5. Оцените свою работу, учитывая критерии: аккуратность, детализация и соответствие стилю "Прованс".

## **Эталон действий:**

### **Подготовка инструментов и ингредиентов:**

**Капкейки:** Выпеченные и остывшие капкейки (лучше использовать ванильные или лимонные).

**Крем:** Белково-масляный крем или крем-чиз (хорошо держит форму и не растекается).

**Красители:** Гелевые пищевые красители (белый, синий, желтый, зеленый, коричневый).

**Кондитерские мешки:** Несколько штук разного размера.

#### **Насадки:**

Насадка "плоский лист" или "лепесток" (для ромашек)

Насадка "маленькая звезда" или "звездочка закрытая" (для васильков)

Насадка "тонкая трубочка" или "травка" (для колосков пшеницы)

Насадка "лист" (для листьев)

Круглая насадка малого диаметра (для сердцевин)

**Пергаментная бумага:** Для тренировки.

**Кондитерские ножницы:** Для аккуратного переноса декора на капкейки.

### **1. Окрашивание крема:**

Разделите крем на части и окрасьте в белые, синие, желтые, зеленые и коричневые тона. Для ромашек используйте белый крем с небольшим добавлением желтого для сердцевин.

Для васильков – крем разных оттенков синего и голубого.

Для колосков – крем коричневого или бежевого цвета.

Для листьев – крем зеленого цвета.

### **2. Формирование цветов и колосков:**

#### **Ромашки:**

Наполните мешок с насадкой "плоский лист" или "лепесток" белым кремом.

Держите насадку под небольшим углом к поверхности капкейка.

Сформируйте лепестки, вращая капкейк и перекрывая лепестки друг другом.

В центр ромашки выдавите немного желтого крема с круглой насадкой, создавая сердцевину.

#### **Васильки:**

Наполните мешок с насадкой "маленькая звезда" или "звездочка закрытая" синим кремом.

Делайте короткие нажатия на мешок, создавая небольшие звездочки, плотно покрывающие поверхность капкейка.

Чередуйте разные оттенки синего для придания цветку большей реалистичности.

**Колоски пшеницы:**

Наполните мешок с насадкой "тонкая трубочка" или "травка" коричневым кремом. Вертикально направляя насадку, делайте короткие отрывистые движения вверх, создавая стебель колоска.

Затем добавьте маленькие "зернышки" по бокам стебля, слегка наклоняя насадку.

**Листья:**

С помощью насадки для листьев сформируйте небольшие листья зелёного цвета между цветами.

**3. Создание композиции:**

Расположите цветы и колоски на поверхности капкейка, создавая имитацию букета полевых цветов.

Комбинируйте разные цветы и оттенки для создания интересной и живописной композиции.

Придайте композиции естественный вид, располагая цветы и колоски на разной высоте и под разными углами.

Для усиления эффекта "Прованс" можно добавить небольшие элементы декора: кремовые бабочки, божьих коровок или мелкие кондитерские посыпки.

**Оценка работы:**

**Аккуратность:** Чистота и четкость выполненных элементов, отсутствие смазанных линий и неровностей.

**Детализация:** Проработка мелких деталей каждого цветка и колоска, соответствие реальным прототипам.

**Соответствие стилю "Прованс":** Использование характерных цветов и элементов декора, создание атмосферы легкости и естественности.

**Практическое задание №3**

Приготовить и использовать рисовальную массу для создания кружевного декора для торта "Зимняя сказка"

**Задание:**

1. Приготовьте рисовальную массу по одному из предложенных рецептов (белковую или на основе глюкозы).
2. Окрасьте часть рисовальной массы в белый цвет, а другую – в серебристый (по желанию).
3. Используя кондитерский мешок с насадкой малого диаметра, создайте кружевной узор на пергаментной бумаге или специальном силиконовом коврик для кружева.
4. Дайте кружеву полностью высохнуть (не менее 24 часов).
5. Аккуратно отделите кружево от основы и закрепите его на боковой поверхности торта, покрытого мастикой или кремом.
6. Дополните декор торта другими элементами (сахарными снежинками, бусинами, кандурином).
7. Оцените свою работу, учитывая критерии: аккуратность исполнения кружева, его прочность, гармоничность сочетания с другими элементами декора.

**Эталон действий:**

## **Выбор и приготовление рисовальной массы:**

### **Рецепт 1 (белковая рисовальная масса):**

Белок яичный – 1 шт.

Сахарная пудра – 150-200 г (просеять).

Лимонный сок – несколько капель.

*Приготовление:* Белок взбить вилкой до легкой пены. Постепенно добавлять сахарную пудру, тщательно перемешивая до образования густой, однородной массы. В конце добавить лимонный сок для эластичности.

### **Рецепт 2 (рисовальная масса на основе глюкозы):**

Сахарная пудра – 200г

Крахмал кукурузный - 20г

Глюкоза (жидкая) -40г

Вода - 30г

Глицерин - 1ч.л

*Приготовление:* Смешать сахарную пудру, крахмал, воду и глюкозу. Поставить на медленный огонь и помешивать, пока масса не станет однородной. Снять с огня и добавить глицерин.

*Совет:* Готовая рисовальная масса должна быть достаточно густой, чтобы держать форму, но при этом легко выдавливаться из кондитерского мешка.

## **Окрашивание рисовальной массы:**

Разделите массу на части, если планируете использовать несколько цветов.

Добавьте пищевые красители (гелевые или сухие) по капле, тщательно перемешивая до получения желаемого оттенка.

Для придания серебристого эффекта используйте кандурин (серебряный пищевой краситель).

## **Создание кружевного узора:**

Переложите рисовальную массу в кондитерский мешок с насадкой малого диаметра (№0, №1 или специальная насадка для кружева).

Закрепите на столе пергаментную бумагу или силиконовый коврик.

Плавно надавливая на мешок, нарисуйте желаемый узор (геометрический, цветочный, абстрактный).

Старайтесь, чтобы линии были ровными и аккуратными.

*Совет:* Для создания сложных узоров можно использовать трафареты.

## **Сушка кружева:**

Оставьте кружево на пергаментной бумаге или коврике до полного высыхания (не менее 24 часов).

В зависимости от толщины линий и влажности в помещении время сушки может быть увеличено.

*Совет:* Для ускорения процесса можно использовать дегидратор или духовку, разогретую до минимальной температуры (не выше 50°C) с приоткрытой дверцей.

### **Отделение и крепление кружева на торт:**

Аккуратно отделите высохшее кружево от пергаментной бумаги или коврика. При необходимости подрежьте края кружева ножницами. Нанесите небольшое количество крема или айсинга на боковую поверхность торта. Приложите кружево к тарту и аккуратно прижмите, чтобы оно хорошо зафиксировалось. *Совет:* Если кружево плохо приклеивается, можно использовать специальные пищевые клеи.

### **Дополнение декора:**

Украсьте торт сахарными снежинками, бусинами, кандурином или другими элементами, соответствующими зимней тематике.

Соблюдайте гармонию в цветовой гамме и композиции.

### **Оценка работы:**

**Аккуратность:** Отсутствие разрывов, неровностей и других дефектов в кружевном узоре.

**Прочность:** Кружево не должно ломаться или крошиться при отделении от основы и креплении на торт.

**Гармоничность:** Кружево должно гармонично сочетаться с другими элементами декора по стилю и цвету.

**Общее впечатление:** Эстетическая привлекательность и соответствие тематике торта.

### **Практическое задание №4**

Создание объемных цветов из рисовальной массы и оформление многоярусного торта "Цветочная фантазия"

#### **Задание:**

1. Приготовьте рисовальную массу по одному из предложенных рецептов.
2. Окрасьте массу в различные оттенки, характерные для цветов (розовый, красный, желтый, фиолетовый, белый, зеленый).
3. Используя технику моделирования, создайте объемные цветы разных видов и размеров (розы, пионы, ромашки, лилии).
4. Соберите цветы в композиции, используя флористическую проволоку и тейп-ленту (пищевую).
5. Оформите каждый ярус торта, располагая на нем цветочные композиции и дополняя их листьями, бутонами и другими декоративными элементами.
6. Оцените свою работу, учитывая критерии: реалистичность цветов, объемность композиции, гармоничность сочетания цветов и оттенков, общее впечатление от оформления торта.

#### **Эталон действий:**

**Приготовление и окрашивание рисовальной массы:** (См. эталон действий в задании 1).

#### **Создание объемных цветов:**

#### **Розы:**

Раскатайте рисовальную массу розового или красного цвета в тонкий пласт.  
С помощью круглых вырубков разного диаметра вырежьте лепестки.  
С помощью специальных инструментов (шарик, конус) придайте лепесткам вогнутую форму.  
Соберите розу, начиная с центрального бутона, постепенно добавляя лепестки и фиксируя их кремовым "клеем" или айсингом.

### **Пионы:**

Раскатайте рисовальную массу розового, кремового или белого цвета в тонкий пласт.  
С помощью специальных вырубков (в форме лепестков пиона) вырежьте лепестки разных размеров.  
С помощью тонкой скалки раскатайте края лепестков, делая их волнистыми.  
Соберите пион, прикрепляя лепестки к центру (шарику из рисовальной массы или пенопласта) с помощью кремового "клея" или айсинга.

### **Ромашки:**

Раскатайте белую рисовальную массу в тонкий пласт.  
С помощью вырубки в форме ромашки вырежьте цветок.  
С помощью инструмента для придания текстуры создайте прожилки на лепестках.  
Сделайте серединку жёлтого цвета с помощью круглой насадки.

### **Лилии:**

Раскатайте белую, жёлтую или розовую рисовальную массу в тонкий пласт.  
С помощью вырубков в форме лепестков лилии вырежьте лепестки.  
На проволоку прикрепите сердцевину из рисовальной массы.  
Прикрепите лепестки к сердцевине цветка.  
С помощью пищевого фломастера нарисуйте крапинки на лепестках.  
*Советы:* Используйте проволоку для укрепления стеблей и лепестков. Для придания реалистичности используйте пыльцу для цветов или сухие красители.

### **Сборка цветочных композиций:**

Соедините цветы разных видов и размеров в композиции, используя флористическую проволоку и тейп-ленту (пищевую).  
Добавьте листья, бутоны и другие декоративные элементы.  
Старайтесь создать естественные и гармоничные композиции.

### **Оформление торта:**

Покройте каждый ярус торта мастикой или кремом.  
Аккуратно расположите цветочные композиции на каждом ярусе торта, начиная с верхнего.  
Закрепите цветы с помощью кремового "клея" или айсинга.  
Дополните декор мелкими деталями (сахарными бусинами, кандурином, кремовыми узорами).

### **Оценка работы:**

**Реалистичность:** Цветы должны быть максимально похожи на настоящие.

**Объемность:** Композиция должна быть объемной и выразительной.

**Гармоничность:** Цвета и оттенки должны гармонично сочетаться друг с другом, создавая приятное визуальное впечатление.

**Общее впечатление:** Торт должен выглядеть эффектно, празднично и соответствовать тематике "Цветочная фантазия".

### Практическое задание №5

Приготовление и использование сахарной мастики для покрытия и декорирования торта "Мишка Тедди"

#### Задание:

1. Приготовьте сахарную мастику по одному из предложенных рецептов (на желатине, на глюкозе, молочную).
2. Окрасьте мастику в нужные цвета (коричневый, белый, черный) для создания мишки и его деталей.
3. Раскатайте мастику и покройте ею торт, придав ему форму мишки Тедди.
4. Смоделируйте из мастики детали (мордочку, ушки, лапки, бантик) и прикрепите их к торту.
5. Используйте инструменты для работы с мастикой (скалки, стеки, вырубки) для создания текстуры и реалистичных деталей.
6. Оцените свою работу, обращая внимание на гладкость покрытия, аккуратность исполнения деталей и общее соответствие образу мишки Тедди.

#### Эталон действий:

#### Выбор и приготовление сахарной мастики:

##### Рецепт 1 (мастика на желатине):

Желатин - 10 г

Вода - 50 мл

Сахарная пудра - 500 г (просеять)

Сливочное масло - 20 г

Лимонный сок - 1 ч.л.

*Приготовление:* Желатин замочить в холодной воде на 10 минут. Растопить желатин на водяной бане или в микроволновке. Добавить сливочное масло и лимонный сок, перемешать до однородности. Постепенно добавлять сахарную пудру, замешивая мастику до тех пор, пока она не перестанет липнуть к рукам.

##### Рецепт 2 (мастика на глюкозе):

Сахарная пудра - 500 г

Глюкоза (жидкая) - 100 г

Вода - 30 мл

Сливочное масло - 20 г

*Приготовление:* Сахарную пудру просеять. Глюкозу смешать с водой, добавить сливочное масло и растопить на водяной бане или в микроволновке до полного растворения масла. Постепенно добавлять сахарную пудру, замешивая мастику до эластичного состояния.

### **Рецепт 3 (молочная мастика):**

Сухое молоко - 180 г

Сгущенное молоко - 180 г

Сахарная пудра - 180 г

Лимонный сок - 1 ч.л.

*Приготовление:* Смешать сухое молоко и сахарную пудру. Добавить сгущенное молоко и лимонный сок, замешивая мастику до однородного состояния.

*Совет:* Готовая мастика должна быть эластичной, не липнуть к рукам и хорошо раскатываться. Если мастика слишком сухая, добавьте немного воды. Если слишком липкая – добавьте сахарную пудру.

### **Окрашивание мастики:**

Разделите мастику на части в зависимости от количества цветов, необходимых для работы.

Добавьте гелевые пищевые красители по капле, тщательно перемешивая мастику до получения равномерного оттенка.

Для получения коричневого цвета используйте какао-порошок или специальный коричневый краситель.

### **Покрывание торта мастикой:**

Подготовьте торт, выровняв его поверхность кремом или ганашем.

Раскатайте мастику в тонкий пласт (толщиной около 3-5 мм) на присыпанной сахарной пудрой поверхности.

Аккуратно перенесите мастику на торт, накрыв его сверху.

Разгладьте мастику руками или специальным утюжком, удаляя пузырьки воздуха и складки.

Обрежьте излишки мастики по краям торта.

Сформируйте из мастики форму мишки, подравнивая углы стеками.

### **Моделирование деталей:**

Из мастики разных цветов смоделируйте детали мишки Тедди: мордочку, ушки, лапки, бантик.

Используйте инструменты для работы с мастикой (стеки, вырубки, молды) для создания реалистичных деталей и текстуры.

Прикрепите детали к тарту с помощью небольшого количества воды или кремowego "клея".

### **Создание текстуры и реалистичности:**

С помощью стеков и других инструментов создайте текстуру шерсти на теле мишки.

Прорисуйте детали мордочки (глаза, нос, рот) пищевыми фломастерами или красками.

Добавьте тени и блики для придания объема и реалистичности фигурке.

### **Оценка работы:**

**Гладкость покрытия:** Поверхность торта должна быть ровной и гладкой, без складок, пузырьков и повреждений.

**Аккуратность деталей:** Все детали должны быть выполнены аккуратно и реалистично.  
**Соответствие образу:** Торт должен соответствовать образу мишки Тедди по форме, цвету и деталям.

**Общее впечатление:** Торт должен выглядеть привлекательно и вызывать положительные эмоции.

### Практическое задание №6

Приготовление и использование марципана для создания фруктовой корзины

#### Задание:

1. Приготовьте марципан по одному из предложенных рецептов (классический, упрощенный).
2. Окрасьте марципан в цвета, соответствующие фруктам (красный, зеленый, желтый, оранжевый, коричневый).
3. Смоделируйте из марципана фрукты (яблоки, груши, апельсины, виноград, клубнику) и листья.
4. Используйте инструменты для моделирования (скальпели, стеки) для придания фруктам реалистичной формы и текстуры.
5. Сформируйте из марципана корзину и заполните ее фруктами и листьями.
6. Покройте фрукты и корзину пищевым лаком для придания блеска и защиты от высыхания.
7. Оцените свою работу, обращая внимание на реалистичность фруктов, аккуратность исполнения корзины и общее впечатление от композиции.

#### Эталон действий:

#### Выбор и приготовление марципана:

##### Рецепт 1 (классический марципан):

Миндаль (очищенный) - 250 г

Сахар - 125 г

Вода - 60 мл

Сахарная пудра - 125 г

*Приготовление:* Миндаль залить кипятком на 5 минут, снять кожицу и высушить. Измельчить миндаль в муку. Из сахара и воды сварить сироп (до пробы на "толстую нить"). Залить сиропом миндальную муку и перемешать до однородности. Добавить сахарную пудру и тщательно вымесить марципан до эластичного состояния.

##### Рецепт 2 (упрощенный марципан):

Миндальная мука - 250г

Сахарная пудра - 250г

Яичный белок (пастеризованный) - 50г

Ароматизатор миндальный - несколько капель

*Приготовление:* Смешать миндальную муку и сахарную пудру. Добавить яичный белок и ароматизатор, замешивая марципан до однородного состояния.

*Совет:* Для приготовления марципана используйте только качественный миндаль. Чтобы избавиться от горечи, можно предварительно обжарить миндаль в духовке.

### **Окрашивание марципана:**

Разделите марципан на части в зависимости от количества цветов, необходимых для создания фруктов и корзины.

Добавьте гелевые пищевые красители по капле, тщательно перемешивая марципан до получения равномерного оттенка.

Для получения коричневого цвета используйте какао-порошок или специальный коричневый краситель

### **Моделирование фруктов:**

Из марципана разных цветов смоделируйте фрукты: яблоки, груши, апельсины, виноград, клубнику.

Используйте инструменты для моделирования (скальпели, стеки) для придания фруктам реалистичной формы и текстуры (углубления, неровности).

Для создания винограда скатайте маленькие шарики из зеленого или фиолетового марципана и соедините их в гроздь.

Сделайте чашелистики яблокам, грушам и клубнике.

Сделайте для фруктов хвостики.

### **Формирование корзины:**

Раскатайте коричневый марципан в тонкий пласт и нарежьте полоски.

Сплетите полоски марципана в виде корзины, скрепляя их между собой небольшим количеством воды или кремowego "клея".

Сделайте ручку для корзины из марципана.

### **Заполнение корзины:**

Аккуратно расположите фрукты и листья в корзине, создавая живописную композицию. Зафиксируйте фрукты с помощью небольшого количества марципана.

### **Покрытие лаком:**

Покройте фрукты и корзину пищевым лаком с помощью кисточки.

Дайте лаку высохнуть.

### **Оценка работы:**

**Реалистичность фруктов:** Фрукты должны быть максимально похожи на настоящие по форме, цвету и текстуре.

**Аккуратность корзины:** Корзина должна быть выполнена аккуратно и прочно.

**Общее впечатление:** Композиция должна выглядеть привлекательно и аппетитно.

**Соответствие задумке:** Композиция должна соответствовать замыслу и демонстрировать навыки работы с марципаном.

## **Практическое задание №7**

Приготовление и использование ганаша из темного шоколада для покрытия торта "Прага"

### **Задание:**

1. Приготовьте ганаш из темного шоколада по классическому рецепту.

2. Охладите ганаш до нужной консистенции для покрытия торта.
3. Покройте торт "Прага" ганашем, добиваясь ровной и гладкой поверхности.
4. Создайте шоколадные подтеки на торте (по желанию).
5. Оцените свою работу по гладкости покрытия, блеску, равномерности и вкусу ганаша.

### **Эталон действий:**

### **Приготовление ганаша из темного шоколада:**

#### **Ингредиенты:**

Темный шоколад (не менее 55% какао) – 200 г  
Сливки 33-35% – 100 мл  
Сливочное масло (82,5%) – 50 г (по желанию, для блеска)  
Коньяк или ром – 1 ст.л. (по желанию, для аромата)

#### **Приготовление:**

Шоколад мелко порубить ножом или измельчить в кухонном комбайне.  
Сливки довести до кипения в сотейнике.  
Залить горячими сливками измельченный шоколад.  
Дать постоять 1-2 минуты, чтобы шоколад начал плавиться.  
Аккуратно перемешать массу лопаткой от центра к краям до получения однородной эмульсии. Важно! Не взбивать, чтобы не появились пузырьки воздуха.  
Добавить сливочное масло (комнатной температуры) и алкоголь (если используете).  
Перемешать до полного растворения масла и получения гладкого, блестящего ганаша.  
*Совет:* Используйте качественный шоколад с высоким содержанием какао для лучшего вкуса и текстуры ганаша.

#### **Охлаждение ганаша:**

Перелейте ганаш в чистую миску и накройте пищевой пленкой "в контакт" (пленка должна касаться поверхности ганаша), чтобы избежать образования корочки.

Оставьте ганаш при комнатной температуре на 1-2 часа или в холодильнике на 30-60 минут, пока он не загустеет до консистенции густой сметаны. Ганаш должен быть достаточно плотным, чтобы хорошо держал форму, но при этом легко распределялся по поверхности торта.

*Совет:* Не переохлаждайте ганаш, иначе он станет слишком твердым и его будет сложно наносить на торт. Если ганаш слишком сильно загустел, слегка подогрейте его на водяной бане или в микроволновке, помешивая каждые 10-15 секунд.

#### **Покрывание торта ганашем:**

Поставьте торт на решетку, установленную над противнем или листом пергаментной бумаги.

Вылейте ганаш на центр торта и с помощью лопатки или шпателя равномерно распределите его по всей поверхности, начиная сверху и переходя к бокам.

С помощью длинного шпателя или ножа разровняйте ганаш, удаляя излишки и создавая гладкую поверхность.

Снимите торт с решетки и перенесите его на сервировочное блюдо.

*Совет:* Если у вас есть поворотный столик, используйте его для более удобного и равномерного покрытия торта.

### **Создание шоколадных подтеков (по желанию):**

Для создания подтеков ганаш должен быть более жидким. Если ганаш загустел, слегка подогрейте его.

Перелейте ганаш в кондитерский мешок или бутылку с тонким носиком.

Нанесите ганаш на край торта, позволяя ему стекать вниз, образуя подтеки.

Можно создать подтеки разной длины и толщины для более интересного эффекта.

### **Оценка работы:**

**Гладкость покрытия:** Поверхность торта должна быть ровной и гладкой, без бугорков, впадин и пузырьков воздуха.

**Блеск:** Ганаш должен иметь глянцевый, блестящий вид.

**Равномерность:** Ганаш должен быть равномерно распределен по всей поверхности торта, без просветов и наплывов.

**Вкус:** Ганаш должен иметь насыщенный шоколадный вкус с легкой горчинкой (для темного шоколада).

## **Практическое задание №8**

Приготовление ганаша из белого шоколада с лимонным вкусом для прослойки и покрытия капкейков

### **Задание:**

1. Приготовьте ганаш из белого шоколада и сливок с добавлением лимонной цедры и лимонного сока.
2. Охладите ганаш до нужной консистенции для прослойки и покрытия капкейков.
3. Разрежьте капкейки пополам и прослоите их ганашем.
4. Украсьте верх капкейков ганашем, используя кондитерский мешок с насадкой.
5. Оцените свою работу по вкусу, текстуре, стабильности и внешнему виду ганаша на капкейках.

### **Эталон действий:**

### **Приготовление ганаша из белого шоколада с лимонным вкусом:**

#### **Ингредиенты:**

Белый шоколад (качественный) – 200 г

Сливки 33-35% – 100 мл

Сливочное масло (82,5%) – 30 г (по желанию, для мягкости)

Лимонная цедра – 1 ч.л. (мелко натертая)

Лимонный сок – 1-2 ч.л. (по вкусу)

#### **Приготовление:**

Шоколад мелко порубить.

Сливки довести до кипения в сотейнике.

Добавить лимонную цедру в сливки и дать настояться 5 минут, чтобы аромат лимона раскрылся.

Залить горячими сливками измельченный шоколад.

Дать постоять 1-2 минуты.

Аккуратно перемешать массу лопаткой до получения однородной эмульсии.

Добавить сливочное масло (комнатной температуры) и лимонный сок.

Перемешать до полного растворения масла и получения гладкого, кремообразного ганаша.

*Совет:* Будьте осторожны с добавлением лимонного сока, так как кислота может привести к расслоению ганаша.

### **Охлаждение ганаша:**

Перелейте ганаш в чистую миску и накройте пищевой пленкой "в контакт".

Оставьте ганаш при комнатной температуре на 1-2 часа или в холодильнике на 30-60 минут, пока он не загустеет до консистенции густого крема, подходящего для прослойки и украшения.

*Совет:* Регулярно проверяйте консистенцию ганаша, чтобы не переохладить его.

### **Прослойка капкейков:**

Разрежьте капкейки горизонтально пополам.

С помощью ложки или кондитерского мешка нанесите слой ганаша на нижнюю часть капкейка.

Накройте ганаш верхней частью капкейка.

### **Украшение капкейков:**

Переложите ганаш в кондитерский мешок с насадкой (например, "звезда" или "роза").

Отсадите ганаш на верх капкейков, создавая красивые узоры и завитки.

Украсьте капкейки дополнительными элементами (посыпкой, ягодами, кусочками фруктов).

### **Оценка работы:**

**Вкус:** Ганаш должен иметь нежный, сладкий вкус белого шоколада с приятной лимонной кислинкой и ароматом.

**Текстура:** Ганаш должен быть кремообразным, гладким и нежным.

**Стабильность:** Ганаш должен держать форму и не растекаться при комнатной температуре.

**Внешний вид:** Капкейки должны выглядеть аппетитно и привлекательно.

**Сочетаемость:** Лимонный ганаш должен хорошо сочетаться с тестом капкейка.

## **Практическое задание №9**

Приготовление и нанесение шоколадного велюра на торт "Современный минимализм"

**Задание:**

1. Приготовьте шоколадный велюр, выбрав один из рецептов (с какао-маслом и шоколадом, с использованием нейтрального велюра).
2. Разделите велюр на две части, окрасьте одну часть в желаемый цвет.
3. Нанесите на торт велюр с помощью краскопульта, соблюдая технику безопасности и создавая ровное, бархатистое покрытие.
4. Нанесите велюр ручным способом, используя сито или дуршлаг, и оцените разницу в результате.
5. Оцените оба метода, сравнив структуру покрытия, расход велюра и удобство работы.
6. Задекорируйте торт минималистичными элементами (шоколадные сферы, посыпка, свежие ягоды).

### **Эталон действий:**

### **Приготовление шоколадного велюра:**

#### **Рецепт 1 (с какао-маслом и шоколадом):**

Какао-масло – 100 г

Шоколад (белый, молочный или темный) – 100 г

Жирорастворимый краситель (по желанию)

*Приготовление:* Какао-масло и шоколад растопить по отдельности. Соединить растопленные ингредиенты и тщательно перемешать до однородности. При необходимости добавить жирорастворимый краситель. Температура велюра перед нанесением должна быть около 30-32°C.

#### **Рецепт 2 (с использованием нейтрального велюра):**

Нейтральный велюр (готовый) – 200 г

Шоколад (белый, молочный или темный) – 50 г

Жирорастворимый краситель (по желанию)

*Приготовление:* Шоколад растопить. Добавить растопленный шоколад в нейтральный велюр и тщательно перемешать. При необходимости добавить жирорастворимый краситель. Температура велюра перед нанесением должна быть около 30-32°C.

*Совет:* Важно использовать жирорастворимые красители, так как водорастворимые могут привести к расслоению велюра.

### **Окрашивание велюра:**

Разделите велюр на две части.

Добавьте жирорастворимый краситель в одну из частей и тщательно перемешайте до равномерного распределения цвета.

### **Нанесение велюра с помощью краскопульта:**

Подготовьте торт, охладив его в морозильной камере в течение 30-60 минут.

Настройте краскопульт, чтобы получить мелкое и равномерное распыление.

Наденьте защитную маску и перчатки.

Равномерно нанесите велюр на торт, держа краскопульт на расстоянии 20-30 см от поверхности.

Наносите велюр в несколько слоев, давая каждому слою немного застыть.

*Техника безопасности:* Работайте в хорошо проветриваемом помещении. Не направляйте краскопульт на себя или других людей.

### **Нанесение велюра ручным способом:**

Подготовьте торт, охладив его в морозильной камере.

Нагрейте сито или дуршлаг над паром или газовой плитой, чтобы он был теплым.

Нанесите велюр на сито/дуршлаг и просейте его на торт, создавая бархатистое покрытие.

При работе с дуршлагом - движения должны быть легкими постукивающими, чтобы велюр равномерно ложился на торт

*Совет:* Перед нанесением велюра ручным способом попробуйте на небольшом участке, чтобы оценить результат.

### **Сравнение методов:**

**Краскопульт:** Более равномерное и тонкое покрытие, меньший расход велюра, но требует специального оборудования и навыков.

**Ручной способ:** Более грубая текстура, больший расход велюра, но не требует специального оборудования.

### **Декорирование торта:**

Изготовьте шоколадные сферы, temperируя шоколад и заливая его в силиконовые формы.

Используйте посыпку разных цветов и форм.

Украсьте торт свежими ягодами (малина, клубника, голубика).

Прикрепите декоративные элементы к тарту с помощью небольшого количества растопленного шоколада или крема.

## **Практическое задание №10**

Temperирование шоколада и изготовление полых фигур "Пасхальное яйцо"

### **Задание:**

1. Выберите один из способов temperирования шоколада (с посевом какао-масла, на мраморной доске, с использованием микроволновки).
2. Temperируйте шоколад, контролируя температуру с помощью термометра.
3. Залейте temperированный шоколад в формы для шоколадных яиц.
4. Создайте тонкий и равномерный слой шоколада внутри формы.
5. Охладите формы в холодильнике, чтобы шоколад застыл.
6. Аккуратно извлеките шоколадные яйца из форм.
7. Соедините две половинки яйца, используя небольшое количество temperированного шоколада.
8. Украсьте шоколадные яйца (пищевые красители, шоколадные узоры, посыпка).

### **Эталон действий:**

#### **Выбор способа temperирования шоколада:**

##### **Способ 1 (с посевом какао-масла):**

Растопить шоколад до 45-50°C.

Добавить 1% какао-масла Мустго и перемешать.

Охладить шоколад до рабочей температуры (31-32°C для темного, 29-30°C для молочного, 28-29°C для белого).

#### **Способ 2 (на мраморной доске):**

Растопить шоколад до 45-50°C.

Вылить 2/3 растопленного шоколада на мраморную доску.

Быстро перемещать шоколад шпателем, пока он не начнет густеть и остынет до 27-28°C.

Вернуть охлажденный шоколад в оставшийся теплый шоколад и перемешать.

Нагреть смесь до рабочей температуры.

#### **Способ 3 (с использованием микроволновки):**

Растопить 2/3 шоколада в микроволновке импульсами по 15-20 секунд, перемешивая между каждым импульсом.

Добавить оставшийся шоколад и перемешать до полного растворения.

Контролировать температуру и при необходимости повторить процедуру.

#### **Темперирование шоколада:**

Тщательно следите за температурой шоколада, используя термометр.

Перемешивайте шоколад, чтобы обеспечить равномерное распределение температуры.

Рабочая температура темперированного шоколада:

Темный шоколад: 31-32°C

Молочный шоколад: 29-30°C

Белый шоколад: 28-29°C

*Совет:* Не перегревайте шоколад, так как это может привести к его потере темперированных свойств.

#### **Заливка шоколада в формы:**

Убедитесь, что формы для яиц чистые и сухие.

Залейте темперированный шоколад в формы до краев.

Повращайте формы, чтобы шоколад равномерно распределился по стенкам.

Переверните формы и постучите по ним, чтобы удалить излишки шоколада.

#### **Создание тонкого слоя шоколада:**

С помощью кисточки или шпателя распределите оставшийся шоколад по стенкам формы, чтобы создать тонкий и равномерный слой.

Удалите излишки шоколада.

#### **Охлаждение форм:**

Поместите формы в холодильник на 15-20 минут, чтобы шоколад полностью застыл.

#### **Извлечение шоколадных яиц:**

Аккуратно переверните формы и постучите по ним, чтобы шоколадные яйца отделились от стенок.

Если яйца не выпадают, слегка постучите по форме о твердую поверхность.

Не вытаскивайте яйца силой, чтобы не повредить их.

### **Соединение половинок яйца:**

Слегка нагрейте края половинок яиц на горячей поверхности (например, на сковороде или на горячей водяной бане).

Соедините половинки вместе, чтобы они склеились.

Удалите излишки шоколада.

### **Декорирование шоколадных яиц:**

Используйте пищевые красители для создания узоров и рисунков на яйцах.

Приклейте к яйцам шоколадные украшения (цветы, фигурки).

Посыпьте яйца посыпкой или сахарной пудрой.

Заполните яйца конфетами или другими сладостями.

## **Практическое задание №11**

Создание тематической композиции из пластичного шоколада для оформления торта ("Времена года")

### **Задание:**

1. Приготовьте пластичный шоколад, выбрав один из рецептов (на основе белого, молочного или темного шоколада).
2. Разделите пластичный шоколад на несколько частей и окрасьте каждую часть в соответствующие цвета для каждого времени года (весна – зеленый, розовый, белый; лето – желтый, оранжевый, красный; осень – коричневый, красный, желтый; зима – белый, голубой, серебристый).
3. Спроектируйте композицию, отражающую смену времен года (например, дерево с разными листьями, поляна с цветами и снегом).
4. Слепите все необходимые элементы композиции (листья, цветы, ягоды, снежинки, фигурки животных).
5. Соберите композицию на основе для торта, используя растопленный шоколад или ганаш в качестве клея.
6. Оцените свою работу по детализации, реалистичности, цветовой гамме и общей композиции.

### **Эталон действий:**

### **Приготовление пластичного шоколада:**

#### **Рецепт 1 (из белого шоколада):**

Белый шоколад – 200 г

Кукурузный сироп (или мед) – 60 г

*Приготовление:* Шоколад растопить на водяной бане или в микроволновке. Слегка охладить. Добавить кукурузный сироп (или мед) и тщательно перемешать. Масса начнет густеть и собираться в ком. Выложить массу на пергаментную бумагу и

завернуть. Оставить при комнатной температуре на 2-3 часа (или на ночь в холодильнике).

### **Рецепт 2 (из молочного шоколада):**

Молочный шоколад – 200 г

Кукурузный сироп (или мед) – 50 г

*Приготовление:* Аналогично рецепту из белого шоколада.

### **Рецепт 3 (из темного шоколада):**

Темный шоколад – 200 г

Кукурузный сироп (или мед) – 40 г

*Приготовление:* Аналогично рецепту из белого шоколада.

*Совет:* Качество шоколада напрямую влияет на качество пластичного шоколада. Используйте шоколад с содержанием какао-масла не менее 30%.

### **Окрашивание пластичного шоколада:**

Разделите пластичный шоколад на несколько частей в зависимости от количества необходимых цветов.

Добавьте гелевые пищевые красители в каждую часть и тщательно вымесите до равномерного распределения цвета.

*Совет:* Используйте гелевые красители, так как они не содержат лишней влаги, которая может изменить консистенцию пластичного шоколада. Окрашивайте небольшими порциями, постепенно добавляя краситель до достижения желаемого оттенка.

### **Проектирование композиции "Времена года":**

Нарисуйте эскиз композиции на бумаге, чтобы визуализировать идею.

Разделите композицию на четыре зоны, соответствующие каждому времени года.

Определите основные элементы для каждого времени года:

Весна: цветущие деревья, подснежники, бабочки.

Лето: зеленая трава, ягоды, пчелы.

Осень: опавшие листья, грибы, тыквы.

Зима: снежинки, елки, снеговики.

*Совет:* Учитывайте размер и форму торта при проектировании композиции. Обеспечьте баланс между элементами каждой зоны.

### **Лепка элементов композиции:**

Используйте инструменты для работы с мастикой (скалки, ножи, молды, вырубки, стеки) для создания мелких деталей.

Лепите листья разных форм и размеров, используя молды или вручную.

Создавайте цветы, скручивая полоски пластичного шоколада и формируя лепестки.

Лепите ягоды, грибы, тыквы и снежинки, используя шарики из пластичного шоколада и прикладывая к ним соответствующие текстуры и формы.

Создавайте фигурки животных (птицы, зайцы, белки) в миниатюре.

*Совет:* Работайте с небольшими кусочками пластичного шоколада, чтобы он не успел засохнуть. Если пластичный шоколад стал слишком мягким, положите его в

холодильник на несколько минут. Используйте фотографии реальных объектов в качестве референсов для достижения большей реалистичности.

### **Сборка композиции на торте:**

Подготовьте основу для торта, покрыв ее мастикой или кремом.

Начните сборку композиции с самых крупных элементов (деревья, поляны).

Прикрепляйте элементы к основе, используя растопленный шоколад или ганаш в качестве клея.

Добавьте мелкие детали (листья, цветы, ягоды, снежинки) для придания композиции завершенного вида.

*Совет:* Начинайте сборку с заднего плана композиции, постепенно переходя к переднему. Закрепляйте элементы надежно, чтобы они не отвалились во время транспортировки торта.

### **Оценка работы:**

**Детализация:** Оцените качество проработки мелких деталей (листья, цветы, снежинки). Чем детальнее проработаны элементы, тем более реалистичной выглядит композиция.

**Реалистичность:** Оцените, насколько реалистично выглядят элементы композиции. Использовались ли реалистичные цвета и текстуры?

**Цветовая гамма:** Оцените, насколько гармонично сочетаются цвета в композиции. Соответствуют ли цвета каждому времени года?

**Общая композиция:** Оцените, насколько сбалансированно и гармонично выглядит вся композиция в целом. Соблюдены ли пропорции и перспектива? Отражает ли композиция идею смены времен года?

## **Практическое задание №12**

Приготовление мягкой карамели "Три вкуса" для десерта "Карамельная симфония"

### **Задание:**

Приготовьте три вида мягкой карамели, используя базовый рецепт и добавляя различные вкусовые добавки:

Классическая соленая карамель

Карамель с кофе

Карамель с тропическими фруктами (манго/маракуйя)

1. Оцените консистенцию, вкус и аромат каждой карамели.
2. Соберите десерт "Карамельная симфония", используя приготовленные карамели в качестве прослоек между слоями бисквита, песочного теста или хрустящей вафельной крошки.
3. Оформите десерт, используя элементы декора, сочетающиеся с карамельными вкусами (шоколадные завитки, орехи, сублимированные ягоды).
4. Представьте десерт, описав вкусовые сочетания и текстуры.

### **Эталон действий:**

### **Приготовление мягкой карамели:**

### **Базовый рецепт:**

Сахар – 200 г

Сливки 33-35% – 100 г

Сливочное масло – 50 г

Морская соль - 2г.

*Приготовление:* Нагрейте сахар в сотейнике с толстым дном на среднем огне. Помешивайте сахар лопаткой, пока он не начнет плавиться. Продолжайте нагревать, не помешивая, пока сахар не приобретет янтарный цвет. Доведите сливки до кипения в отдельном сотейнике. Аккуратно влейте горячие сливки в карамель, помешивая лопаткой (будьте осторожны, смесь будет сильно пузыриться). Убавьте огонь до минимума и добавьте сливочное масло, нарезанное кубиками, и соль. Перемешивайте, пока масло полностью не растает и карамель не станет однородной. Снимите с огня и дайте немного остыть.

### **Карамель с кофе:**

Добавьте 1-2 ч.л. растворимого кофе (или кофейный экстракт) в сливки перед нагреванием.

*Совет:* для более интенсивного вкуса можно настоять сливки на кофейных зернах в течение 30 минут, а затем процедить.

### **Карамель с тропическими фруктами:**

Пюрируйте 50 г мякоти манго или маракуйи. Добавьте фруктовое пюре в сливки перед нагреванием.

*Совет:* для более яркого вкуса используйте сублимированные фруктовые порошки, добавляя их в готовую карамель.

### **Классическая соленая карамель:**

Добавьте морскую соль крупного помола в готовую карамель по вкусу.

*Совет:* соль раскрывает вкус карамели, поэтому добавляйте ее постепенно, пробуя на вкус.

### **Оценка карамели:**

**Консистенция:** Карамель должна быть мягкой, тягучей и легко намазываться.

**Вкус:** Карамель должна иметь насыщенный карамельный вкус с легкими нотками соли, кофе или фруктов.

**Аромат:** Карамель должна обладать приятным ароматом карамели, кофе или фруктов.

### **Сборка десерта "Карамельная симфония":**

Подготовьте основу для десерта: испеките тонкие бисквитные коржи, песочное тесто или используйте готовую вафельную крошку.

Выложите слой бисквита (или другую основу) на дно формы для десерта.

Нанесите слой карамели с кофе.

Повторите слои: бисквит – карамель с тропическими фруктами – бисквит – соленая карамель.

Поставьте десерт в холодильник на 1-2 часа, чтобы карамель застыла.

## **Оформление десерта:**

Украстье десерт шоколадными завитками, орехами (пекан, миндаль), сублимированными ягодами.

Можно посыпать десерт какао-порошком или сахарной пудрой.

*Совет:* Используйте декор, который сочетается с карамельными вкусами и добавляет текстуру десерту.

## **Презентация десерта:**

Опишите вкусовые сочетания десерта: "Нежный бисквит пропитан ароматом кофе, который гармонично сочетается с мягкой карамелью. Тропические фрукты добавляют яркую кислинку, а соленая карамель завершает симфонию вкусов, создавая незабываемое ощущение."

Опишите текстуры десерта: "Десерт обладает многослойной текстурой: мягкий бисквит, тягучая карамель и хрустящие орехи создают идеальный баланс."

### **Практическое задание №13**

Карамельный декор "Морской бриз" (использование молдов и лепка)

#### **Задание:**

1. Приготовьте карамель для декора (изомальт или обычную карамель).
2. Окрасьте карамель в различные оттенки синего, зеленого и белого, используя гелевые пищевые красители.
3. Залейте карамель в силиконовые молды морской тематики (ракушки, морские звезды, кораллы).
4. Выполните ручную лепку из карамели, создавая объемные фигуры (морской конек, волна, парусник).
5. Соберите карамельную композицию "Морской бриз", используя готовые и слепленные элементы.
6. Оцените свою работу по детализации, реалистичности, цветовой гамме и общей композиции.

#### **Эталон действий:**

#### **Приготовление карамели:**

##### **Карамель из изомальта:**

Изомальт – 200 г

Вода – 30 мл

*Приготовление:* Смешайте изомальт с водой в сотейнике с толстым дном. Нагревайте на среднем огне, не помешивая, до полного растворения изомальта. Продолжайте нагревать до температуры 160-170°C (используйте термометр для карамели). Снимите с огня и дайте немного остыть перед использованием.

##### **Карамель из сахара:**

Сахар – 200 г

Вода – 50 мл

Уксус (или лимонный сок) – 1 ч.л.

*Приготовление:* Смешайте сахар, воду и уксус (или лимонный сок) в сотейнике с толстым дном. Нагревайте на среднем огне, помешивая, до полного растворения сахара. Прекратите помешивание и продолжайте нагревать до температуры 150-160°C (используйте термометр для карамели). Снимите с огня и дайте немного остыть перед использованием.

*Совет:* Изомальт более устойчив к влаге и дольше сохраняет прозрачность, чем карамель из сахара. Добавление уксуса (или лимонного сока) предотвращает кристаллизацию сахара при приготовлении карамели.

### **Окрашивание карамели:**

Разделите карамель на несколько частей в зависимости от количества необходимых оттенков.

Добавьте гелевые пищевые красители в каждую часть и тщательно перемешайте до равномерного распределения цвета.

*Совет:* Используйте термостойкие гелевые красители, специально предназначенные для карамели. Окрашивайте небольшими порциями, постепенно добавляя краситель до достижения желаемого оттенка.

### **Заливка карамели в молды:**

Смажьте силиконовые молды растительным маслом без запаха.

Залейте карамель в молды, заполняя их до краев.

Дайте карамели полностью остыть и затвердеть (примерно 15-20 минут).

Аккуратно извлеките карамельные фигурки из молдов.

*Совет:* Работайте быстро, так как карамель быстро остывает и затвердевает. Если карамель начала остывать, слегка подогрейте ее на водяной бане или в микроволновке.

### **Лепка из карамели:**

Наденьте термостойкие перчатки.

Возьмите небольшое количество теплой карамели и придайте ей форму морского конька, волны или парусника.

Используйте инструменты для лепки (ножницы, стеки) для создания мелких деталей (плавники, гребни, паруса).

*Совет:* Работайте быстро и аккуратно, так как карамель быстро остывает и становится хрупкой. Если карамель начала остывать, слегка подогрейте ее строительным феном.

### **Сборка композиции "Морской бриз":**

Подготовьте основу для композиции (например, песочное печенье или плоскую тарелку).

Прикрепите к основе крупные элементы (волну, парусник), используя растопленную карамель в качестве клея.

Добавьте мелкие элементы (ракушки, морские звезды, кораллы), располагая их вокруг крупных фигур.

*Совет:* Используйте различные уровни высоты для создания глубины и объема в композиции. Добавьте немного серебристого или золотого кандурина для придания блеска и мерцания.

## **Оценка работы:**

**Детализация:** Оцените качество проработки мелких деталей (ракушки, плавники, паруса). Чем детальнее проработаны элементы, тем более реалистичной выглядит композиция.

**Реалистичность:** Оцените, насколько реалистично выглядят элементы композиции. Использовались ли реалистичные цвета и формы?

**Цветовая гамма:** Оцените, насколько гармонично сочетаются оттенки синего, зеленого и белого в композиции.

**Общая композиция:** Оцените, насколько сбалансированно и гармонично выглядит вся композиция в целом. Создает ли она впечатление морского бриза

## **Практическое задание №14**

Выдувание карамельных сфер "Планеты"

### **Задание:**

1. Приготовьте карамель для выдувания (изомальт или обычную карамель).
2. Окрасьте карамель в различные цвета, соответствующие планетам Солнечной системы (желтый – Солнце, красный – Марс, голубой – Земля, коричневый – Сатурн).
3. Выдуйте карамельные сферы разного размера, используя насос для выдувания карамели или ручную технику.
4. Создайте кольца Сатурна из карамели, используя молды или ручную лепку.
5. Раскрасьте поверхности планет, используя пищевые красители и аэрограф (по желанию).
6. Представьте получившуюся карамельную модель Солнечной системы.

### **Эталон действий:**

#### **Приготовление карамели:**

Используйте рецепт карамели, указанный в Задании 1.

*Совет:* Карамель для выдувания должна быть более эластичной, поэтому не переваривайте ее.

#### **Окрашивание карамели:**

Используйте гелевые пищевые красители для окрашивания карамели, как описано в Задании 1.

*Совет:* Для создания более реалистичных цветов можно смешивать разные красители.

#### **Выдувание карамельных сфер:**

Нагрейте карамель до рабочей температуры (примерно 80-90°C).

Наденьте термостойкие перчатки.

Возьмите небольшое количество карамели на кончик насоса для выдувания или на специальную трубку.

Постепенно выдувайте сферу, вращая насос или трубку.

Аккуратно снимите сферу с насоса или трубки и дайте ей остыть.

*Ручная техника:*

Скатайте из теплой карамели шарик.

Сделайте в шарике углубление пальцем.

Медленно раздувайте шарик, вдувая в углубление воздух через трубочку.

Поворачивайте шарик, чтобы он равномерно увеличивался в размере.

*Совет:* Начинайте с небольших шаров, постепенно увеличивая их размер. Поддерживайте карамель в разогретом состоянии, используя инфракрасную лампу или тепловой коврик.

### **Создание колец Сатурна:**

Залейте карамель в силиконовые молды для создания колец.

Или вырежьте кольца из тонкого листа карамели с помощью ножа или вырубки.

*Совет:* Для создания более реалистичных колец можно использовать разные цвета и текстуры.

### **Раскрашивание планет:**

Используйте пищевые красители и аэрограф для окрашивания поверхности планет.

Создайте узоры, имитирующие облака, кратеры и другие особенности планет.

*Совет:* Используйте фотографии реальных планет в качестве референсов при раскрашивании.

### **Презентация карамельной модели Солнечной системы:**

Расположите карамельные планеты на подставке, соблюдая относительные размеры и расстояния между ними.

Подпишите каждую планету.

*Совет:* Используйте подсветку для создания более эффектного вида.