

АРТ – КАРАМЕЛЬ

23 – 27 марта 2026 г.

Продолжительность: 5 дней

Время занятий с 11:00 до 17:00

Академических часов: 37

Преподаватель Елена Шрамко и Петр Лапенков



В ПРОГРАММЕ КУРСЕ:

- История сахара:
 - От тростника до свеклы: история производства сахара в разных странах.
 - Эволюция использования сахара в кулинарии и кондитерском искусстве.
 - Различные виды сахара: тростниковый, свекловичный, кокосовый, пальмовый и их свойства.
- История карамели:
 - Возникновение карамели как кондитерской техники.
 - Развитие карамельного искусства в разных культурах.
 - Современные тенденции в работе с карамелью.
- Основы работы с карамелью:
 - Оборудование и инструменты: лампа для карамели, силиконовые коврики, шпатели, ножницы, горелка, формы.
 - Техника безопасности при работе с горячей карамелью.
 - Различные стадии карамелизации сахара: от золотистого до темно-коричневого.
 - Влияние температуры и влажности на свойства карамели.
 - Подготовка карамельной массы: варка, окрашивание, охлаждение.
- Наука сочетания цвета. Теория цвета:
 - Цветовой круг Иттена: основные, вторичные и третичные цвета.
 - Гармоничные цветовые сочетания: комплементарные, аналогичные, триадические, тетрадические.
 - Психология цвета: влияние различных цветов на восприятие.
 - Цветовая температура: теплые и холодные цвета.
 - Оттенки, насыщенность и яркость цвета.
- Практическое применение теории цвета в карамельном искусстве:
 - Выбор цветовой палитры для карамельной композиции.
 - Создание гармоничных цветовых переходов.
 - Использование цвета для создания объема и глубины.
 - Окрашивание карамели: использование гелевых и порошковых красителей.
 - Техники смешивания цветов для получения нужного оттенка.
 - Окрашивание карамели для выдувания, вытягивания и литья: особенности каждого метода.
 - Работа с перламутровыми и металлизированными красителями.
- Техники работы с карамелью (выдувание, вытягивание, литье).
 - Техника выдувания карамели.
 - Подготовка карамельной массы для выдувания: консистенция, температура, окрашивание.
 - Инструменты для выдувания: насосы, трубки.
 - Техника выдувания шаров: Формирование карамельной капли на конце трубки. Равномерное надувание шара, контролируя толщину стенок. Запечатывание шара. Советы по предотвращению лопания шаров.

- Техника выдувания других элементов: листья, лепестки, абстрактные формы.
- Создание сложных форм путем соединения нескольких выдувных элементов.
- Техника вытягивания карамели:
 - Подготовка карамельной массы для вытягивания: консистенция, температура, окрашивание.
 - Инструменты для вытягивания: карамельная лампа, крючки, перчатки.
 - Создание тонких нитей, лент и лепестков.
 - Формирование различных фигур из вытянутой карамели: цветы, листья, абстрактные элементы.
 - Техника создания карамельных "волос".
- Техника литья карамели:
 - Подготовка карамельной массы для литья: консистенция, температура, окрашивание.
 - Использование различных форм для литья: силиконовые, металлические.
 - Заливка карамели в формы: предотвращение образования пузырьков воздуха.
 - Охлаждение и извлечение отливок из форм.
 - Создание объемных элементов путем соединения нескольких отливок.
- Технология работы с силиконовыми формами и изготовление цветов
- Виды силиконовых форм для карамели: готовые и самодельные.
- Преимущества и недостатки использования силиконовых форм.
- Подготовка форм к работе: очистка, смазывание (при необходимости).
- Заливка карамели в формы:
 - Выбор правильной консистенции карамели.
 - Предотвращение образования пузырьков воздуха.
 - Заливка цветной карамели слоями для создания эффекта градиента.
- Охлаждение и извлечение отливок из форм.
- Дефекты при работе с силиконовыми формами и способы их устранения.
- Декорирование отливок: роспись, посыпка, покрытие кандурином.
- Технология изготовления цветов из вытянутой карамели:
 - Подготовка карамельной массы: консистенция, температура, окрашивание.
 - Вытягивание лепестков различной формы и размера.
 - Формирование бутона цветка.
 - Сборка цветка: соединение лепестков с помощью карамели.
 - Создание листьев и стебля.
- Технология изготовления цветов из литой карамели:
 - Подготовка силиконовых форм для лепестков и листьев.
 - Заливка карамели в формы.
 - Охлаждение и извлечение отливок.
 - Соединение лепестков и листьев в цветок с помощью карамели.
 - Декорирование цветов: роспись, кандурин.
- Создание форм для карамели
- Материалы для создания форм: силикон, пластик, металл.
- Создание простых форм из силикона: отливка с готового объекта.
- Создание сложных форм из силикона: моделирование из пластилина или воска.
- Создание форм из подручных материалов: использование пластиковых бутылок, банок, контейнеров.
- Советы по выбору материала и технологии для создания форм различной сложности.
- Сборка и презентация художественной работы

- Основы построения арт-композиции из карамели:
 - Выбор темы и концепции.
 - Создание эскиза.
 - Определение центральной точки композиции.
 - Правила пропорций и масштаба.
 - Использование различных техник для создания объема и текстуры.
- Сборка карамельной композиции:
 - Подготовка основы: выбор материала, создание каркаса.
 - Крепление карамельных элементов к основе с помощью карамели или других материалов.
 - Балансировка композиции.
 - Завершающие штрихи: добавление декоративных элементов.
- Презентация артистической работы из карамели:
 - Выбор подходящего освещения.
 - Фотографирование работы для портфолио.
 - Транспортировка и хранение карамельной композиции.

ПО ОКОНЧАНИЮ ОБУЧЕНИЯ ВЫ ПОЛУЧИТЕ:

- Знания, позволяющие профессионально работать с карамелью.
- Доступ к закрытому чату Telegram.
- Диплом установленного образца о прохождении курса в Академии.

Стоимость курса 60 000 рублей

Запись на курс на нашем сайте www.culinarart.ru и по телефонам + 7 (903) 136-81-29; +7 (925) 376-59-91

Оборудование и материалы:

- Карамельные лампы.
- Силиконовые коврики.
- Шпатели.
- Ножницы.
- Горелки.
- Формы для литья карамели (силиконовые, металлические).
- Насосы для выдувания карамели.
- Трубки для выдувания карамели.
- Гелевые и порошковые красители для карамели.
- Кандурин.
- Силикон для создания форм.
- Пластилин или воск для моделирования.
- Основы для карамельных композиций (дерево, металл, пластик).
- Клей для крепления карамельных элементов.
- Инструменты для работы с карамелью (крючки, перчатки).
- Все необходимые ингредиенты (сахар, глюкоза, вода, красители, ароматизаторы).

Методы обучения:

- Подробные демонстрации преподавателя.
- Практическая работа каждого участника под руководством преподавателя.
- Индивидуальный подход к каждому участнику.
- Разбор ошибок и ответы на вопросы.
- Анализ работ известных карамелье.

Оценка знаний:

- Оценка техники выполнения карамельных элементов.
- Оценка композиционного решения.
- Оценка общего впечатления от работы.

Дополнительные возможности:

- Выдача сертификата об окончании мастер-класса.
- Предоставление подробных технологических карт.
- Фотосессия работ участников.
- Поддержка после

окончания мастер-класса (консультации по вопросам, связанным с созданием карамельных композиций).

Ключевые моменты, на которые стоит обратить внимание:

- Техника безопасности: Соблюдайте правила техники безопасности при работе с горячей карамелью.
- Терпение: Создание карамельных композиций требует терпения и аккуратности.
- Практика: Чем больше вы практикуетесь, тем лучше у вас будет получаться.
- Творчество: Не бойтесь экспериментировать и создавать свои собственные уникальные работы.

Удачи в проведении мастер-класса!