

АРТ – ШОКОЛАД

9 – 13 февраля 2026 г.

Продолжительность: 5 дней

Время занятий с 11:00 до 17:00

Академических часов: 34

Преподаватель Елена Шрамко и Петр Лапенков



В ПРОГРАММЕ КУРСА:

Основы работы с шоколадом. Теория и практика темперирования шоколада

- Строение шоколада: полиморфизм какао-масла, влияние температуры на структуру.
- Цели темперирования: получение стабильной кристаллической решетки.
- Методы темперирования: на мраморной плите, посевом какао-масла, с использованием каллет, автоматические темперующие машины.
- Типы шоколада: темный, молочный, белый. Различия в составе и особенностях темперирования.
- Факторы, влияющие на качество темперирования: температура, влажность, чистота оборудования.
- Дефекты темперирования: "жировое поседение", "сахарное поседение".
- Темперирование темного шоколада на мраморной плите: пошаговая демонстрация, отработка навыков участниками.
- Проверка качества темперированного шоколада: тест на застывание, тест на блеск.
- Темперирование молочного и белого шоколада: особенности и отличия.

Теория и практика окрашивания шоколада

- Типы красителей для шоколада: жирорастворимые (порошковые, гелевые, жидкие).
- Особенности использования разных типов красителей.
- Влияние красителей на структуру и вкус шоколада.
- Правила смешивания цветов для получения желаемых оттенков.
- Окрашивание темперированного шоколада жирорастворимыми порошковыми красителями: пошаговая демонстрация, отработка навыков участниками.
- Окрашивание темперированного шоколада жирорастворимыми гелевыми красителями.
- Создание градиентных переходов цвета.
- Окрашивание шоколада с использованием аэрографа (опционально).
- Техники работы с перламутровыми и металлизированными красителями (кандурин).

Массы для лепки и драпировки. Создание масс для лепки из шоколада

- Виды масс для лепки из шоколада: шоколадная мастика, моделирующий шоколад, пластичный шоколад.
- Ингредиенты для приготовления масс: шоколад, глюкоза, мед, инвертный сироп, растительные жиры.
- Влияние ингредиентов на пластичность и стабильность массы.
- Правила хранения масс для лепки.
- Приготовление шоколадной мастики: пошаговая демонстрация, отработка навыков участниками.
- Приготовление моделирующего шоколада.

- Окрашивание масс для лепки.
- Работа с массой: раскатывание, формование, создание текстур.

Создание массы для тонкой драпировки

- Особенности состава массы для тонкой драпировки: повышенное содержание какао-масла, использование желатина или глюкозы.
- Техника раскатывания тонких листов шоколада.
- Поддержка правильной температуры для предотвращения таяния.
- Приготовление массы для тонкой драпировки.
- Раскатывание массы в тонкие листы.
- Создание эффектов ткани: складки, драпировка, оборки, кружева.
- Использование текстурных ковриков и молдов.

Шоколадные цветы и элементы декора. Изготовление цветов из шоколада

- Техника изготовления цветов из шоколадной массы.
- Вырезание лепестков различной формы и размера.
- Формование лепестков: придание объема, текстуры, изгиба.
- Использование специальных форм для создания лепестков.
- Работа с молдами.
- Ручная лепка листьев и лепестков.
- Сборка цветка. Технология сборки разных цветов.
- Окрашивание цветка: создание реалистичных оттенков и переходов.

Создание других элементов декора

- Геометрические фигуры: шары, кубы, пирамиды.
- Абстрактные элементы: завитки, спирали, волны.
- Использование текстурных ковриков и молдов.

Работа с силиконовыми формами различной сложности

- Виды силиконовых форм: однокомпонентные, двухкомпонентные, с различными текстурами и узорами.
- Преимущества и недостатки использования силиконовых форм.
- Подготовка форм к работе: очистка, смазывание.
- Заливка темперированного шоколада в силиконовые формы: предотвращение образования пузырьков воздуха.
- Техника создания многослойных шоколадных элементов с использованием силиконовых форм.
- Стабилизация и извлечение элементов из форм.
- Декорирование элементов: роспись, посыпка, покрытие кандурином.

Работа с формами из поликарбоната

- Преимущества и недостатки использования форм из поликарбоната.
- Подготовка форм к работе: полировка, очистка.
- Заливка темперированного шоколада в формы из поликарбоната.
- Создание тонкой шоколадной скорлупы: вращение формы, удаление излишков шоколада.

- Охлаждение и извлечение элементов из форм.
- Окрашивание форм: создание цветных элементов.
- Создание оригинальных элементов: шары, полусферы, плитки с узорами.

Сборка и транспортировка шоколадной композиции (1,5 метра в высоту и более 40 кг весом)

- Особенности работы с шоколадом без каркаса: выбор правильной консистенции шоколада, учет веса и устойчивости конструкции.
- Основные принципы построения шоколадных скульптур: создание прочного основания, распределение нагрузки, использование точек опоры.
- Создание небольших шоколадных скульптур без каркаса: животные, фигуры людей, абстрактные композиции.
- Соединение отдельных элементов.
- Балансировка композиции.
- Завершающие штрихи: добавление мелких деталей, выравнивание поверхности.
- Транспортировка шоколадной работы.
- Упаковка: использование специальных контейнеров, термоизоляционных материалов.
- Транспортировка: учет температуры и влажности окружающей среды, предотвращение механических повреждений.

Секреты доставки и сборки

- Подготовка места для установки композиции.
- Инструменты для сборки: ножи, шпатели, горелка.
- Техника соединения элементов на месте.
- Устранение повреждений, возникших при транспортировке.
- Презентация шоколадной композиции: Выбор подходящего освещения. Создание эффектного фона. Подготовка описания и информации о композиции.

ПО ОКОНЧАНИЮ ОБУЧЕНИЯ ВЫ ПОЛУЧИТЕ:

- Знания, позволяющие профессионально работать с шоколадом и создавать сложные художественные работы.
- 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.culinar.ru и по телефонам + 7 (903) 136-81-29; +7