

# МНОГОЯРУСНЫЙ ТОРТ. ДЕКОР

8 – 11 июня 2026 г.

Время занятий с 11:00 до 17:00

Преподаватель Елена Шрамко



## В ПРОГРАММЕ КУРСА

- 4 вида многоярусных тортов с разными стилями оформления (будут использоваться лже ярусы).
- Правила и основы построения многоярусного торта.
- Понятие центра тяжести и как его правильно распределить.
- Подготовка подложек и креплений для каждого яруса.
- Техника сборки многоярусных тортов, строение каркас, расчет диаметра.
- Виды укреплений: штыри, подложки, каркасы – когда и какой использовать.
- Расчет диаметра и высоты ярусов для гармоничного вида и устойчивости.
- Проектирование, создание эскиза торта с учетом его конструкции.
- Подготовка торта для покрытия кремом «Ганаш».
- Технология приготовления стабильного ганаша для выравнивания торта. Техника выравнивания торта ганашем.
- Особенности работы с ганашем при разной температуре.
- Технология работы с мастикой. Идеально ровное покрытие. Особенности подготовки мастики.
- Как избежать «пузырей» и неровностей под мастикой.
- Технология покрытия многоярусного торта глянсажем. Идеально гладкая поверхность.
- Температурный режим и техника нанесения глянсажа.
- Пошаговая техника выравнивания торта: нанесение, выравнивание, финальная доводка.
- Создание гармоничного образа: цветовая палитра, пропорции.
- Роспись по тарту. Пищевые красители: жидкие, гелевые, сухие. Работа с кистями: тонкие линии, тени, объем.
- Лепка цветов из мастики и вафельной бумаги. Особенности работы, окрашивание, создание реалистичных лепестков.
- Работа с изомальтом. Декор из изомальта. Карамельные цветы.
- Техники работы с изомальтом: отливка, протяжка, выдувание.
- Создание цветов, "стеклянных" элементов, шаров.
- Создание сложных текстур и объемных элементов.
- Работа с пластичным шоколадом. Цветы из шоколада. Технология приготовления пластичного шоколада. Лепка и формирование цветов, листьев.
- Инструменты: шпатели, утюжки, стеки, шарики, силиконовые молды, текстурные коврики, штампы, трафареты.

## ПО ОКОНЧАНИЮ КУРСА ВЫ ПОЛУЧИТЕ

- Практические навыки создания многоярусных тортов. Освоите широкий арсенал техник декора.
- Доступ к закрытому чату.
- Диплом установленного образца о прохождении курса в Академии.

**Стоимость курса 48 000 рублей**

Наши контакты

Тел.: +7(499)136-81-29, +7(925)376-59-91

Telegram: @ExclusiveAkademy, @academyExcluzive

Max: +7(925)376-59-91

Email: exklyuziv.akademia@yandex.ru