

ШОУ-ТОРТ

10 – 14 августа 2026 г.

Время занятий с 11:00 до 16:00

Академические часы 37

Преподаватель Елена Шрамко, Евгений Грицепанов

В ПРОГРАММЕ КУРСА

- Проектирование, расчеты и основы конструирования. Создание авторского эскиза шоу-торта. Расчет пропорций.
- Чертеж и сборка скрытого несущего каркаса: работа с осями, подложками, шпильками и крепежными элементами. Оценка весовой нагрузки.
- Секреты идеальной обтяжки тортов и муляжей большого диаметра (от 40 см и более) без швов, разрывов и пузырей воздуха.
- Сахарная флористика для шоу-тортов. Техники быстрого создания больших объемов реалистичных цветов (сборка, тонировка).
- Создание рельефных текстур, объемных орнаментов и элементов барельефа на мастике.
- Работа с изомальтом и карамелью: варка, темперирование, защита от влажности.
- Выдувание и лепка шоу-цветов и абстрактных элементов из карамели.
- Работа с силиконовыми молдами: отливка сложных из шоколада и карамели без сколов.
- Пастилаж. Приготовление ультра-прочного сахарного теста, создание архитектурных элементов декора.
- Интеграция светодиодных элементов (LED-подсветки) внутрь ярусов торта. Требования электробезопасности и пищевого допуска при работе со светом.
- Финальная пошаговая сборка многоярусного шоу-торта на несущем каркасе.
- Логистика крупных заказов. Правила упаковки отдельных элементов декора и ярусов. Разработка маршрута и температурный режим при транспортировке.
- Регламент финальной сборки и реставрации торта непосредственно на площадке.

*Возможна замена некоторых техник оформления торта.

ПО ОКОНЧАНИЮ КУРСА ВЫ ПОЛУЧИТЕ

- Знания о конструировании шоу-торта и техниках его оформления. Как создать монументальный свадебный торт.
- Доступ к закрытому чату в Телеграм.
- Диплом установленного образца о прохождении курса в Академии.

Стоимость курса 75 000 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